

# Panasonic®

English

Deutsch

Français

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

Steam Combination Oven  
Dampfkombinationsofen  
Four combi-vapeur

**Model No. HL-SX485S**  
**HL-SX485B**



HL-SX485S

**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

<b>Operating Instructions</b> .....	<b>2-57</b>	Using the Timer .....	34
Safety Instructions .....	2-6	Multi-Stage Cooking .....	35
Disposal of Waste Products .....	7	Memory.....	36
Use of Your Oven .....	8	Defrosting Guidelines .....	37
Important Safety Instructions.....	8-10	Turbo Defrost.....	38-39
Parts of your Oven.....	10-11	Auto Cook Programs .....	40-44
Oven Accessories.....	12-13	Auto Steam Programs .....	45-48
Control Panel.....	14	Auto Steam Programs with Turbo Cook.....	49-52
Cooking Modes.....	15	System Cleaning Programs .....	53
Combination Cooking Modes .....	16	Cleaning the Water Tank and Drain Tank .....	54
User Settings.....	17-19	Questions and Answers.....	55-56
Home Key.....	19	Care of your Oven .....	57
Child Lock.....	19	<b>Installation Instructions</b> .....	<b>58-62</b>
Microwave Cooking and Defrosting.....	20	Installation and connection .....	58
Grilling .....	21-22	Safety Instructions .....	58-59
Convection Cooking .....	23-24	Dimensions.....	60
Steam Cooking .....	25-26	Installing the Appliance.....	61-62
Steam Shot .....	27	<b>Specifications</b> .....	<b>63</b>
Combination Cooking .....	28-29		
Combination Cooking with Steam .....	30-31		
Turbo Cook.....	32-33		

# 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, including escaping steam. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 panels from the oven which give protection against exposure to microwave energy.
- Repairs should only be made by a qualified service person.
- Warning! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- **Warning!** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers can ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, touch On/Off 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.
- 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.**

## Safety Instructions

- When using the GRILL, CONVECTION, STEAM or COMBINATION modes, some foods may 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, STEAM and COMBINATION use. Young children less than 8 years of age should be kept away. Children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the appliance.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Exterior oven surfaces, including air vents and the oven door will get hot during GRILLING, CONVECTION, STEAM, and COMBINATION modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Warning! This appliance produces boiling hot steam.

- During and after cooking with steam function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.
- **Warning!** Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.
- Please refer to 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, STEAM 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 panels from the oven.

## Safety Instructions

- Before using the oven, place the drain tank in position. Refer to page 10 for correct installation.
- The purpose of the drain tank is to collect excess water during STEAM and STEAM COMBINATION mode. It should be emptied after each STEAM and STEAM COMBINATION operation.
- Do not use the water tank if it is cracked or broken, as leaking water could result in electrical failure and danger of electric shock. If the water tank becomes damaged, please contact your dealer.
- 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.



# Disposal of Waste Products



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

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

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

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

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

For business users in the European Union

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

Information on disposal in other countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

# 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

1. After plugging in the oven you will be prompted to select a language and to set the time. These settings can be changed at any time, see page 17.
2. 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.
3. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
4. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance must not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.

### Heater operation

Before using CONVECTION, STEAM, 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 GRILL 1 for 15 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.

## Water tank

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

## Oven light

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

## Cooking times

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

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



### **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, touch On/Off 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.

## 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.

After heating the contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.

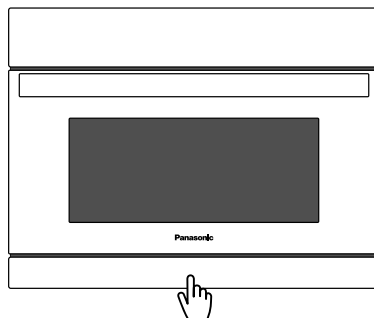
The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

## Parts of Your Oven

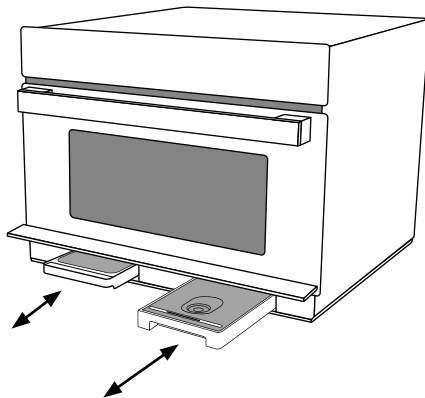
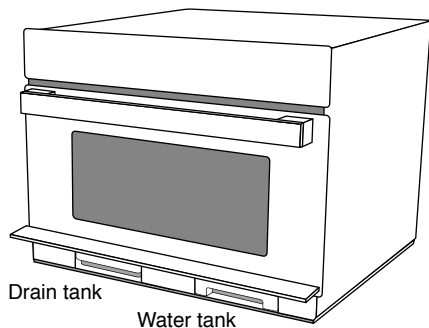
### Water tank and drain tank

1. Before using the oven, the drain tank must be fitted as it collects excess water during cooking. The drain tank should be removed, emptied and cleaned after each use.
2. Remove and re-fit the water tank and drain tank as illustrated.
3. **DO NOT USE A DISHWASHER TO CLEAN THE DRAIN TANK OR WATER TANK. See page 54 for cleaning instructions.**

For further guidelines on using the water tank see page 26.

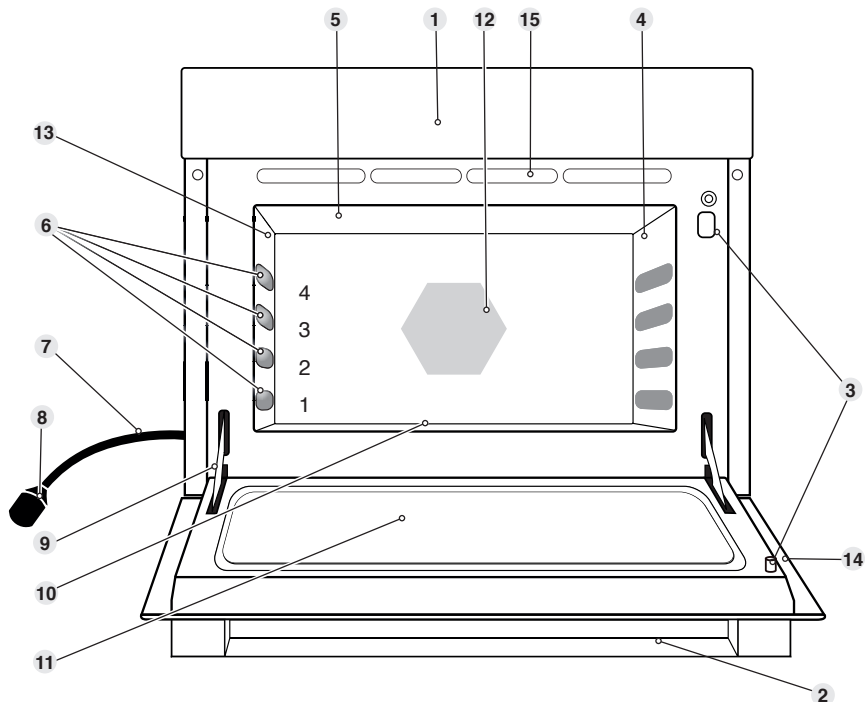


Press and release the panel below the oven door to access the drain tank and water tank.



# 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. Steam outlet**
- 14. Rating plate**
- 15. Air exhaust vent**



## NOTE

This illustration is for reference only.

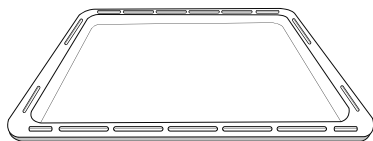
# Oven Accessories

## Accessories

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

### Enamel shelf

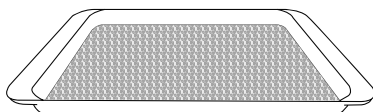
1. The enamel shelf is for cooking on CONVECTION or GRILL mode only. Do not use on MICROWAVE or COMBINATION modes. Do not use the enamel shelf in shelf position 4 on grill only mode.
2. For 2 level CONVECTION cooking, the enamel shelf can be used in shelf position 1 and the wire shelf can be used in 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

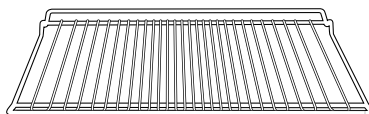
1. The glass shelf can be used in any of the shelf positions to cook using STEAM, MICROWAVE, GRILL, CONVECTION or COMBINATION modes.
2. The glass shelf is used together with the plastic trivet for STEAM or STEAM and MICROWAVE mode.
3. If the glass shelf is hot, allow to cool before cleaning or placing in cold water, as this could crack or shatter the glass.
4. 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

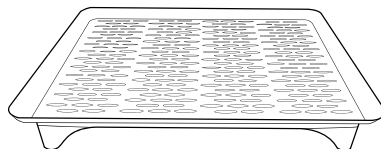
1. The wire shelf can be used in shelf position 3 or 4 for GRILLING foods. It can be used in any of the shelf positions for CONVECTION or COMBINATION cooking.
2. Do not use any metal container directly on the Wire shelf in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the Wire shelf in MICROWAVE only mode.
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

### Plastic trivet

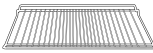


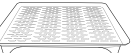
1. The plastic trivet is placed inside the glass shelf to cook on STEAM or STEAM and MICROWAVE mode. Food can be placed directly on the plastic trivet.
2. Do not use the plastic trivet for GRILL, CONVECTION or COMBINATION modes.
3. The plastic trivet is dishwasher safe.



Plastic Trivet

# Oven Accessories

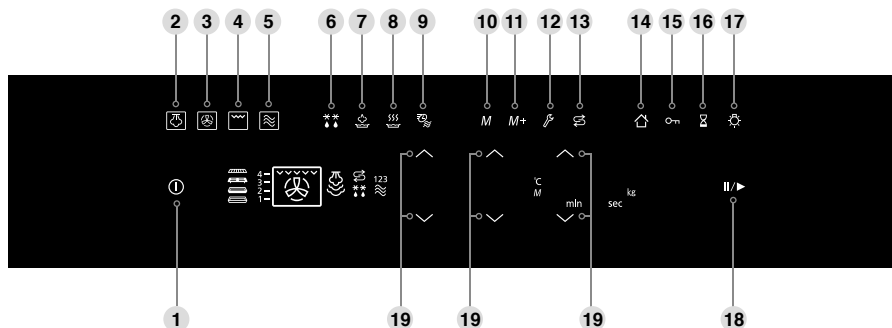
The following chart shows correct use of the accessories in the oven

	Wire shelf	Glass shelf	Enamel shelf	Plastic Trivet
				
<b>Microwave</b>	✗	✓	✗	✗
<b>Grill</b>	✓	✓**	✓**	✗
<b>Convection</b>	✓	✓	✓	✗
<b>Steam</b>	✗	✓	✗	✓
<b>Grill + Convection</b>	✓	✓**	✓**	✗
<b>Grill + Microwave</b>	✓*	✓**	✗	✗
<b>Convection + Microwave</b>	✓*	✓	✗	✗
<b>Convection + Microwave + Grill</b>	✓*	✓**	✗	✗
<b>Steam + Microwave</b>	✗	✓	✗	✓
<b>Steam + Grill</b>	✓	✓**	✓**	✗
<b>Steam + Convection</b>	✓	✓	✓	✗
<b>Grill or Convection + Microwave + Steam</b>	✓*	✓**	✗	✗
<b>Turbo Cook</b>	✓*	✓	✗	✗

\*: 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              | 11. Memory store                 |
| 2. Steam               | 12. User settings                |
| 3. Convection          | 13. Cleaning programs            |
| 4. Grill               | 14. Home                         |
| 5. Microwave           | 15. Child lock                   |
| 6. Turbo defrost       | 16. Timer                        |
| 7. Steam auto programs | 17. Oven lamp                    |
| 8. Auto cook programs  | 18. Stop/Start                   |
| 9. Turbo cook          | 19. Up and down selection arrows |
| 10. Memory recall      |                                  |

This oven is equipped with an energy saving function.



## NOTE

- The oven will enter stand-by mode after 6 minutes of no operation.
- 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.
- When in stand-by mode, it is necessary to open and close the oven door or touch On/Off key before operating the oven.



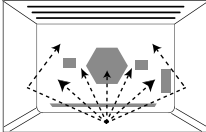
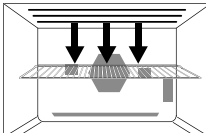
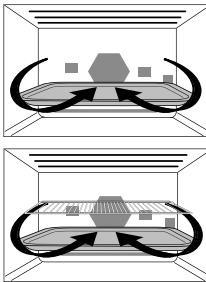
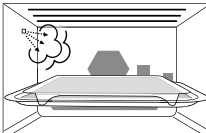
## BEEP SOUND

A beep sounds when a key is touched. To adjust volume of beep sounds refer to page 18. 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 38-52). After completion of cooking, the oven will beep 5 times.

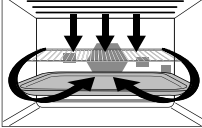
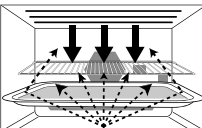
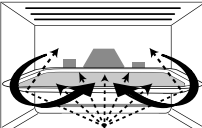
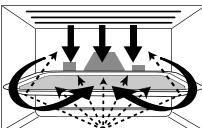
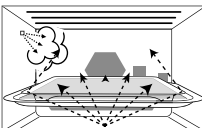
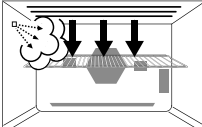
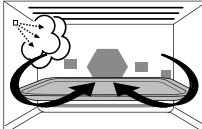


# Cooking Modes

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><b>MICROWAVE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defrosting</li> <li>• Reheating</li> <li>• Melting: butter, chocolate, cheese.</li> <li>• Cooking fish, vegetables, fruits, eggs (except for eggs in their shell, and whole hard-boiled eggs).</li> <li>• Preparing : stewed fruits, jam, sauces, custards, pastry, caramel, meat, fish or vegetarian loaves.</li> <li>• Baking cakes with eggs and baking powder without colour. (Victoria sandwich, clafoutis etc.)</li> </ul>	<p>Use your own Pyrex® dishes, plates or bowls, directly on the base of the oven.</p>	<p>Microwaveable, no metal.</p>
<p><b>GRILL</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilling of meat or fish.</li> <li>• Toast grilling.</li> <li>• Browning of gratin dishes or meringue pies.</li> </ul>	<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><b>CONVECTION</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baking of small pastry items with short cooking times: puff pastry, cookies, choux, short pastry, roll cakes.</li> <li>• Special baking: souffles, meringues, vol-au-vent, small loaves of bread or brioches, sponge cake, meat pie, etc.</li> <li>• Baking of quiches, pizzas and tarts.</li> </ul>	<p>Enamel shelf, glass shelf and wire shelf.</p>	<p>Heatproof, metal tin / tray can be used.</p>
<p><b>STEAM</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking fish, vegetables, chicken, rice, potatoes and sponge puddings.</li> </ul>	<p>Plastic trivet and glass shelf.</p>	<p>Microwaveable.</p>

# Combination Cooking Modes

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

# User Settings

Access the user settings menu to change the following settings.



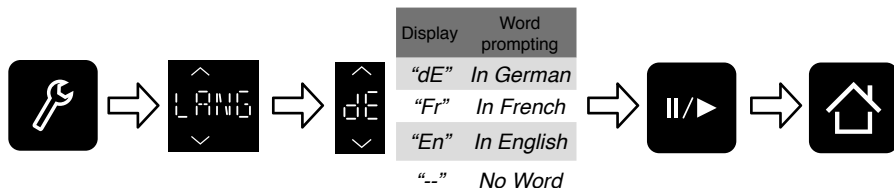
Touch user settings key to access the user settings menu.



- 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 to store this setting.

Touch Home key to exit user settings.

## 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.

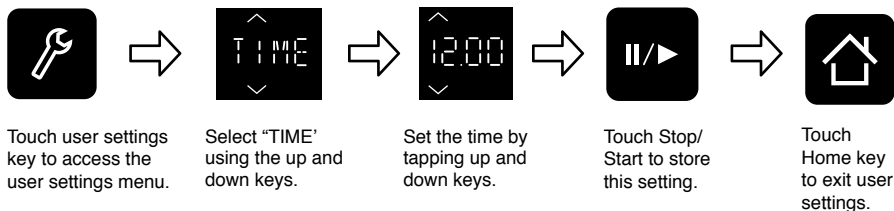
Touch Stop/Start to store this setting.

Touch Home key to exit user settings.

# User Settings

## Setting the time of day

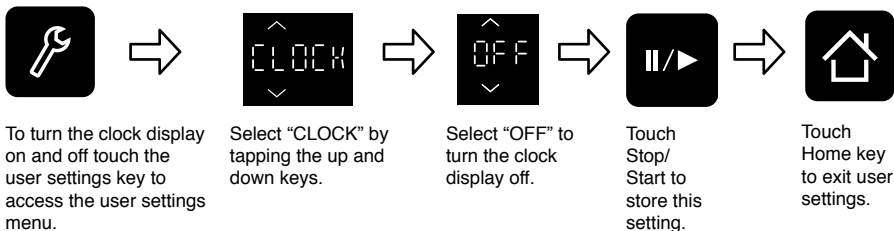
The clock can be set by accessing the user settings.



### NOTE

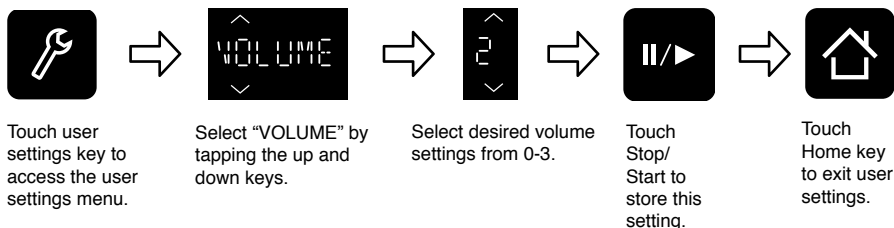
- The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
- One touch will increase or decrease the time by 1 minute, you can also adjust the time quickly by touching and holding the up or down keys.
- This is a 24 hour clock, i.e. 2 pm = 14:00 not 2:00.
- The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



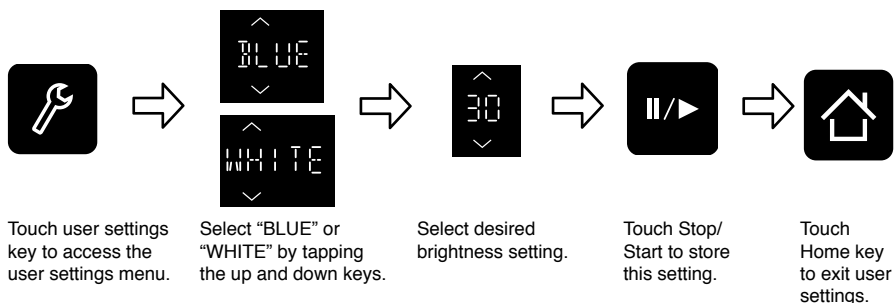
### NOTE

In silent mode the oven will still beep when cooking has ended for turn / stir prompts, for error codes and if the On/Off key is touched.

## User Settings

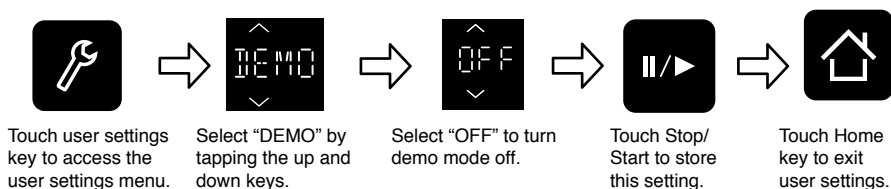
### Brightness

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



### Demo mode

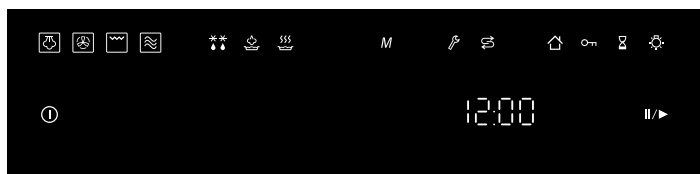
This mode is designed for retail store display.



## 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 35.
- Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 34.
- You can change the cooking time during cooking if required by 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 90 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.

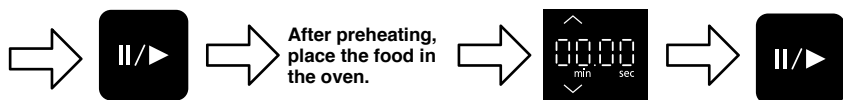
# Grilling

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)

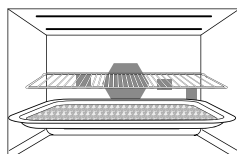


**Touch Start** to preheat. A "P" will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the "P" will flash. Then open the door and place the food inside. \* When preheat is not required skip this step by setting the grilling time.

**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.

## Grilling



### 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 by 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.



## Convection Cooking

This key offers a choice of convection temperatures, 40 °C and 100 - 230 °C, in 5 °C increments. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperature starts at 150 °C and counts up and down.



**Tap Convection key.**

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



**After preheating, place the food in the oven.**



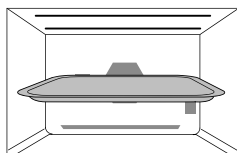
**Touch Stop/Start to preheat.** A "P" will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the "P" will flash. Open the door and place the food inside.

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

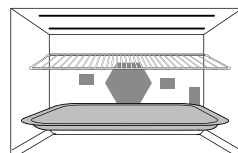
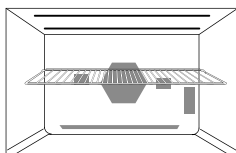
**Select the cooking time by tapping up and down keys** (up to 9 hours).

**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 by 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. This does not include 40 °C.
- 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!


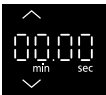

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven and accessories will be very hot.


## Steam Cooking

There are 3 different steam settings available. Use the steam mode to cook vegetables, fish, chicken and rice.



Taps	Display	Power Level	Temp
1 tap		Steam 1	High
2 taps		Steam 2	Med
3 taps		Steam 3	Low



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

**Select the cooking time** by tapping up and down keys. Maximum cooking time is 30 minutes.

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



### NOTE

- Fill the water tank before using the steam function.
- The maximum time for cooking in this mode is 30 minutes. If required to cook for longer than this time, re-fill the water tank and repeat the above operation for the remaining time.
- If during operation the water tank becomes empty, the oven will stop operation. The prompt in the display will ask you to re-fill the water tank. After re-filling the water tank and positioning back in the oven, touch Stop/Start. The oven will not continue cooking until the water tank has been re-filled and Stop/Start touched.
- You can change the cooking time during cooking if required by 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.
- It is possible to refill water tank at any time during cooking, without having to touch Stop/Start first.
- Wipe away excess water in the cavity and around the water tanks after cooking with steam.

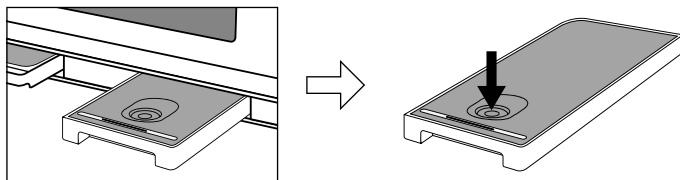


### CAUTION

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

## Steam Cooking

### Guidelines for water tank

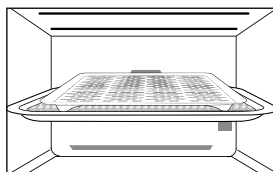


Carefully remove the water tank from the oven. Fill with tap water (do not use mineral water) and position back in the oven. It is recommended to clean the water tank in warm water once a week.

### Oven accessories to use:

When steaming food the plastic trivet is placed inside the glass shelf in shelf position 3. Food can be placed directly on the plastic trivet.

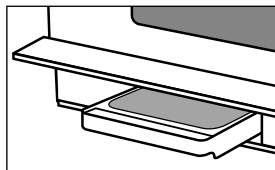
Use oven gloves when removing accessories as they will be very hot, and so will the roof and walls of the oven.



*Place food on plastic trivet, on the glass shelf in shelf position 3.*

### Guidelines

1. Use the accessories provided, as explained above.
2. The steam will only operate with the oven door closed.
3. During and after cooking with steam function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.
4. Always use oven gloves when removing the food and accessories after steaming as the oven and accessories will be very hot.
5. After each steam operation carefully remove and empty the drain tank. After emptying, wash in warm soapy water.



*Re-position the drain tank as described on page 10.*

## Steam Shot

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

**MICROWAVE**

**GRILL**

**CONVECTION**

**GRILL + CONVECTION**

**GRILL + MICROWAVE**

**CONVECTION + MICROWAVE**

**GRILL + CONVECTION + MICROWAVE**

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

Set and operate the desired program.



Optional

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

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



### NOTE

- Steam shot is not available during preheating mode or at 40 °C convection.
- Fill the water tank before use.
- The original program still counts down when operating steam shot.
- The steam shot time can not exceed the remaining cooking time.
- If adding 2 or 3 minutes, steam must be tapped 2 or 3 times within a 3 second time period.
- Wipe away excess water in the cavity and around the water tanks after cooking with steam.











### CAUTION

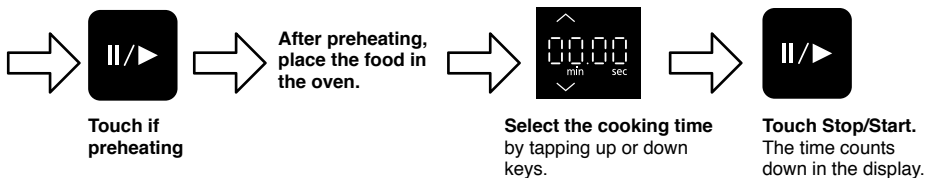
- The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.
- When removing the food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.
- Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven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

Food	Cooking mode	Steam Shot
Pastries	Convection	$\frac{2}{3}$ total time add 3 mins. Steam Shot
Breads	Convection	$\frac{2}{3}$ total time add 3 mins. Steam Shot
Sponge cakes	Convection	$\frac{1}{2}$ total time add 3 mins. Steam Shot
Part baked rolls	Convection and Grill	$\frac{2}{3}$ total time add 3 mins. Steam Shot

# Combination Cooking

**There are 4 combination settings;** 1) Grill + Microwave, 2) Grill + Convection, 3) Convection + Microwave, 4) Grill + Convection + 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
 <p>Grill + Microwave (Maximum cooking time is 1 hour 30 minutes)</p>	
<p>or</p>  <p>Convection + Grill (Maximum cooking time is 9 hours)</p>	
<p>or</p>  <p>Convection + Microwave (Maximum cooking time is 9 hours)</p>	
<p>or</p>  <p>Convection + Grill + Microwave (Maximum cooking time is 9 hours)</p>	



## 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 24.
- NO MICROWAVES ARE EMITTED DURING COMBINATION PREHEATING.



### NOTE

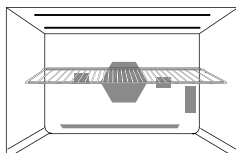
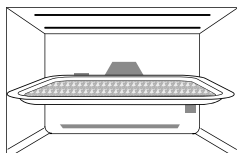
- Combination modes are not available with convection 40 °C.
- Preheating is not available for Grill + Microwave mode.
- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute 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 by 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 the wire shelf in any of the shelf positions. Use the glass shelf in shelf positions 1 to 3.*

# Combination Cooking with Steam

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

Taps	Display	Power Level	Temp
1 tap		Steam 1	High
2 taps		Steam 2	Med
3 taps		Steam 3	Low

Cooking modes The cooking modes can be selected in any order.	Available power levels	Display
 Steam + Microwave	Microwave power 440 W, 300 W or 100 W can be set.	
or  Steam + Grill	Grill levels 1, 2 or 3 can be set.	
or  Steam + Convection	Convection 100 °C - 230 °C can be set.	

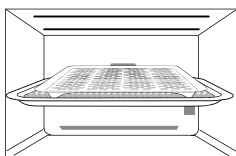


Select the cooking time by tapping up or down keys. Maximum cooking time is 30 minutes.



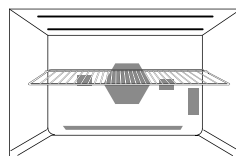
**Touch Stop/Start.**  
The cooking program will start and the time in the display will count down.

Use of accessories:



Steam + microwave

Plastic trivet on glass shelf in shelf position 3.



Steam + grill or convection

Wire shelf or enamel shelf in any shelf position.



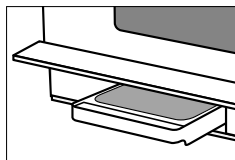


## NOTE

- The maximum time for cooking in this mode is 30 minutes. If required to cook for longer than this time, re-fill the water tank and repeat the above operation for the remaining time.
- If during operation the water tank becomes empty, the oven will stop operation. The prompt in the display will ask you to re-fill the water tank. After re-filling the water tank and positioning back in the oven, touch Stop/Start. The oven will not continue cooking until the water tank has been re-filled and Stop/Start touched.
- Preheating is not available with Steam + Microwave and Steam + Grill mode.
- You can change the cooking time during cooking if required by 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.
- It is possible to refill water tank at any time during cooking, without having to touch Stop/Start first.
- Wipe away excess water in the cavity and around the water tanks after cooking with steam.

## Guidelines

1. During and after cooking with steam function, do not open the oven door when your face is close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.
2. Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven and accessories will be very hot.
3. After each steam operation carefully remove and empty the drain tank. After emptying, wash in warm soapy water.

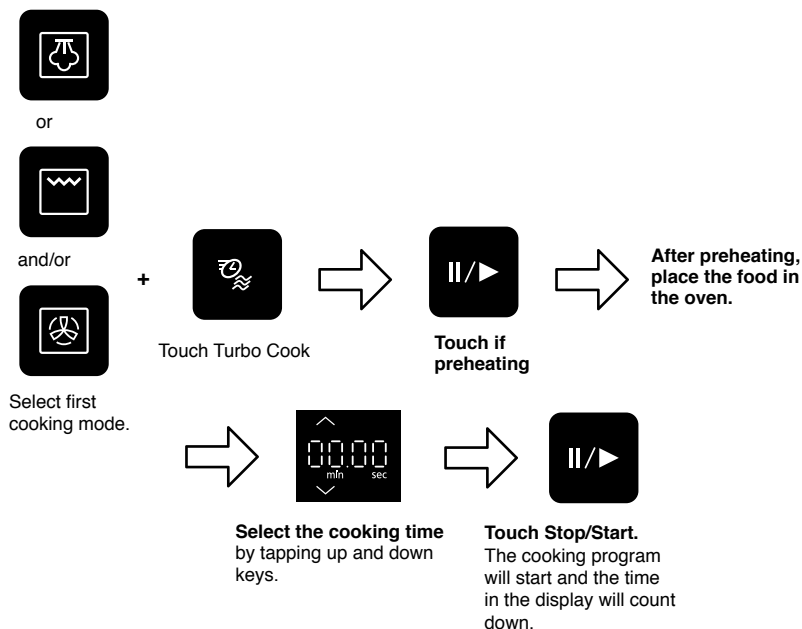


## CAUTION

- The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.
- When removing food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.
- Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.
- Do not use the plastic trivet when using combination steam + grill or convection modes.

## Turbo Cook

The oven can be programmed to cook or reheat food more efficiently by using the Turbo Cook function to support steam, convection, 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



### NOTE

- Turbo cook is not available with Convection 40 °C
- Preheat is only available with Turbo Cook and convection or with Turbo Cook, grill and convection.
- 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.

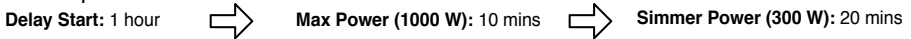
example



### NOTE

- Three stage cooking can be programmed including Delay start cooking.
- 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.
- Delay start cannot be programmed before an auto program.

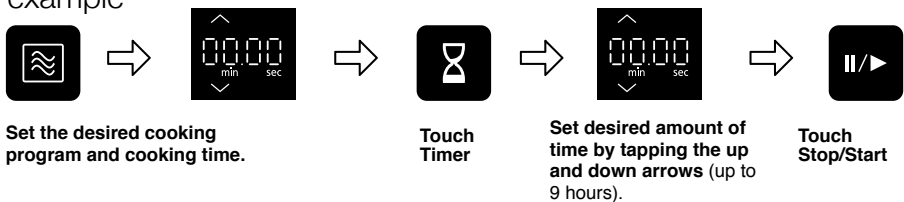
example



## 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.

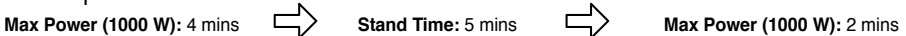
example



### NOTE

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

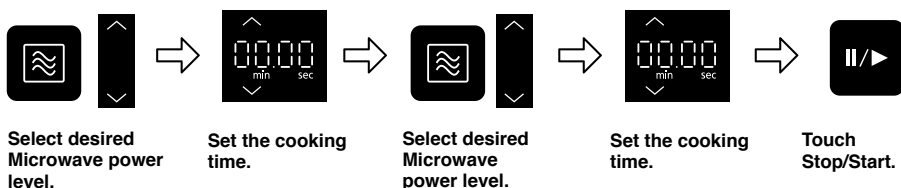
example



## Multi-Stage Cooking

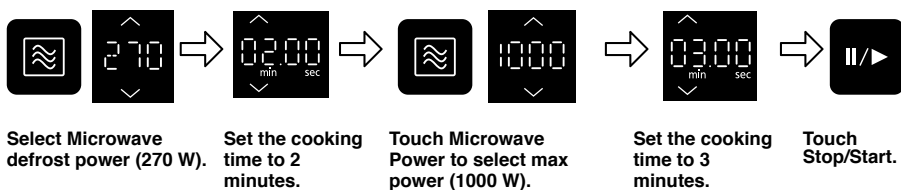
2 or 3 stage cooking

example



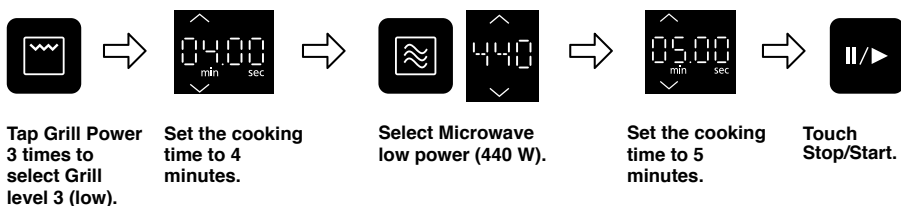
example

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

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

## Memory

### 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 M+ key is not illuminated, memory cannot be stored.
- If M key is not illuminated, memory cannot be 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 refreeze 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

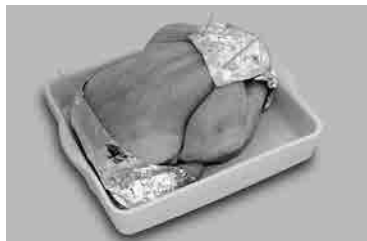
Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of a Pyrex® dish or protect them with small pieces of foil.

### 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. Place food in a suitable dish/plate on the base of the oven.

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

Touch Stop/Start. Remember to stir or turn the food during defrosting.




### 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 37 for defrosting guidelines.

 Program	Min./Max. Weight	Suitable Food
<b>1. MINCED MEAT</b>	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.
<b>2. CHOPS</b>	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
<b>3. FISH FILLETS</b>	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.
<b>4. CHICKEN WHOLE</b>	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.



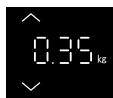
# Turbo Defrost

 <b>Program</b>	<b>Min./Max. Weight</b>	<b>Suitable Food</b>
<b>5. CHICKEN WITH BONES</b>	0.10 kg - 1.20 kg	To defrost chicken pieces with bones (each 100 g - 400 g). Select turbo cook program 5. Enter the weight. Turn and shield at beeps. Allow to stand 20 - 30 mins. Larger quantities may require longer standing.
<b>6. CHICKEN WITHOUT BONES</b>	0.10 kg - 1.20 kg	To defrost chicken pieces without bones (each 100 g - 400 g). Select turbo cook program 6. Enter the weight. Turn and shield at beeps. Allow to stand 30-40 mins. Larger quantities may require longer standing.
<b>7. BEEF</b>	0.50 kg - 2.00 kg	To defrost beef joints. Select turbo cook 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.
<b>8. PORK</b>	0.50 kg - 2.00 kg	To defrost pork joints. Select turbo cook 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.
<b>9. LAMB</b>	0.50 kg - 2.00 kg	To defrost lamb joints. Select turbo cook 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.
<b>10. BREAD ROLLS</b>	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 cook 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).
<b>11. BREAD SLICES</b>	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 cook program 11. Enter the weight. Turn and separate at beeps. Allow bread to stand for 10 - 30 mins.

# 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.

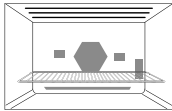
Select the cooking weight by tapping the up and down keys.

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

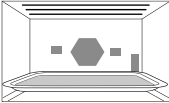

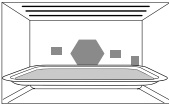

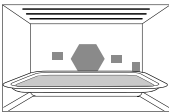
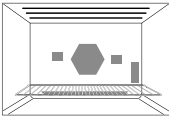

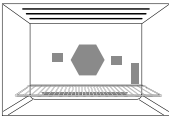


## NOTE


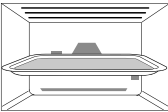
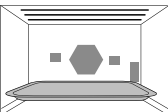
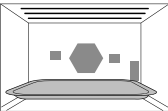
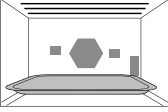
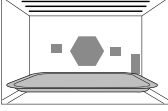
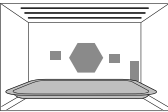
- The auto cook programs must ONLY be used for foods described.
- Only cook foods within the weight ranges described.
- Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
- The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C. The temperature of chilled food is assumed to be +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
- Only use the accessories as indicated on pages 40-44.
- 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
<b>12. PASTA BAKE</b>	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.
<b>13. POTATO BAKE</b>	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.
<b>14. JACKET POTATOES</b>	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 cook program 14. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start.

# Auto Cook Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>15. ROAST POTATOES</b>	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 cook program 15. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start. Turn twice during cooking at beeps.
<b>16. FRIES (FROZEN)</b> 	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 cook 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.
<b>17. CROQUETTES (FROZEN)</b> 	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 cook 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.
<b>18. PIZZA (CHILLED)</b>	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 cook 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.
<b>19. PIZZA (FROZEN)</b> 	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 cook 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 Cook Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>20. BREADED FISH</b>	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 cook 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.
<b>21. ROASTED VEGETABLES</b>	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 tbsps) oil. Place vegetables on glass shelf in shelf position 3. Select auto cook program 21. Enter the weight of the roasted vegetables. Touch Stop/Start. Turn twice during cooking at beeps.
<b>22. BEEF RARE</b>	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 cook program 22. Enter the weight of beef and touch Stop/Start. Stand for 10 to 15 mins.
<b>23. BEEF MEDIUM</b>	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 cook program 23. Enter the weight of beef and touch Stop/Start. Stand for 10 to 15 mins.
<b>24. BEEF WELL DONE</b>	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 cook program 24. Enter the weight of beef and touch start. Stand for 10 to 15 mins.
<b>25. LAMB MEDIUM</b>	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 cook program 25. Enter the weight of the lamb. Touch Stop/Start. Turn at beeps. Stand wrapped in aluminium foil for 10 to 15 minutes.
<b>26. LAMB WELL DONE</b>	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 cook program 26. Enter the weight of the lamb. Touch Stop/Start. Turn at beeps. Stand wrapped in aluminium foil for 10 to 15 minutes. Due to the seasonal variation with lamb, irregular shaped joints may need a longer cooking time to obtain desired end result. If necessary return to the oven on 200 °C for 5-10 minutes.

## Auto Cook Programs

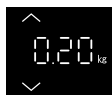
Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>27. CASSEROLE</b>	0.90 kg - 2.00 kg	–	For cubed meat (e.g. braising steak, lamb, pork, not chicken) and vegetables. Place in a suitable sized casserole dish with stock. Use a minimum of 400 ml of stock. If you use a cook-in sauce, also add the same quantity of water. Cover with lid. Place on base of oven. Select auto cook program 27. Enter the weight of the casserole. Touch Stop/Start. Stir during cooking at beeps.
<b>28. MEAT SAUCE</b>	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.
<b>29. PASTA</b>	0.10 kg - 0.50 kg	–	To cook dried pasta. Use a large bowl. Add 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 container on base of oven. Select auto 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
<b>30. MEAL (CHILLED)</b>	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>
<b>31. MEAL (FROZEN)</b> 	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 Steam Programs

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



Select the desired auto steam program.

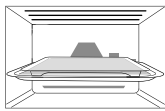
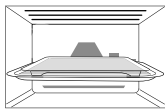
Select the cooking weight by tapping the up and down keys.

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

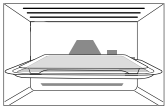
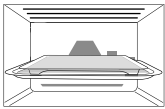

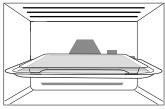

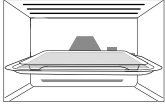

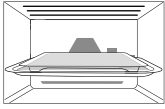
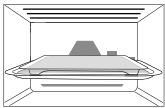


### NOTE

- The auto steam 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.
- Only use the accessories as indicated on pages 45-48.
- Do not cover foods on the auto steam programs.
- 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.
- Wipe away excess water in the cavity and around the water tanks after cooking with steam.

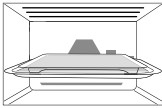
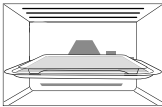

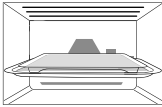

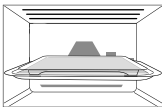
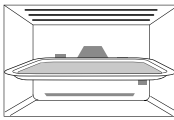
Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>32. CARROTS (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		To steam FRESH carrots. Fill water tank. Place prepared carrots onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 32. Enter the weight of the fresh carrots. Touch Stop/Start.
<b>33. BROCCOLI / CAULIFLOWER (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		To steam FRESH broccoli or cauliflower. Fill water tank. Place prepared broccoli or cauliflower onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 33. Enter the weight of the fresh broccoli or cauliflower. Touch Stop/Start.

## Auto Steam Programs

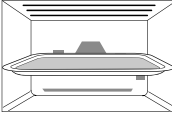
Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>34. POTATOES WITH SKIN</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To steam potatoes with skins. Fill water tank. Cut potatoes into even sized pieces. Place prepared potatoes onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 34. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start.
<b>35. POTATOES</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To steam potatoes without skins. Fill water tank. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Place prepared potatoes onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 35. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start.
<b>36. CARROTS (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		To steam FROZEN carrots. Fill water tank. Place frozen carrots onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 36. Enter the weight of the frozen carrots. Touch Stop/Start.
<b>37. BROCCOLI (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		To steam FROZEN broccoli. Fill water tank. Place frozen broccoli onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 37. Enter the weight of the frozen broccoli. Touch Stop/Start.
<b>38. PEAS / SWEETCORN (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		To steam FROZEN peas / sweetcorn. Fill water tank. Place frozen peas / sweetcorn onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 38. Enter the weight of the frozen peas and sweetcorn. Touch Stop/Start.
<b>39. COD / HADDOCK (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To cook FRESH cod or haddock fillets. Fill water tank. Place fresh cod or haddock onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 39. Enter the weight of the fresh cod or haddock. Touch Stop/Start.



# Auto Steam Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>40. SALMON (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To cook FRESH salmon fillets. Fill water tank. Place fresh salmon onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 40. Enter the weight of the fresh salmon. Touch Stop/Start.
<b>41. PLAICE (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To cook FRESH plaice fillets. Fill water tank. Place fresh plaice onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 41. Enter the weight of the fresh plaice. Touch Stop/Start.
<b>42. COD / HADDOCK (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		To cook FROZEN cod or haddock fillets. Fill water tank. Place frozen cod or haddock onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 42. Enter the weight of the frozen cod or haddock. Touch Stop/Start.
<b>43. SALMON (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		To cook FROZEN salmon fillets. Fill water tank. Place frozen salmon onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 43. Enter the weight of the frozen salmon. Touch Stop/Start.
<b>44. RICE</b>	0.10 kg - 0.20 kg		For cooking rice for savoury dishes not rice pudding (Thai, Basmati, Jasmine, long grain). Fill water tank. Place rice in a shallow Pyrex® bowl. Add 2.5 parts water to 2 parts rice. Do not cover. Place bowl on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 44. Enter the weight of the rice only. Touch Stop/Start.

## Auto Steam Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>45. RISOTTO</b>	0.50 kg (2 portions)  1.00 kg (4 portions)		For cooking risotto, 500 g or 1000 g. Prepare as outlined in the recipe below. Fill water tank. Place on the glass shelf in shelf position 3. Do not cover. Select auto steam program 45. Select 500 g or 1000 g. Touch Stop/Start. Stir at beeps. Check water tank during cooking and re-fill as necessary.

### Porcini mushroom risotto

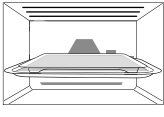
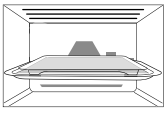
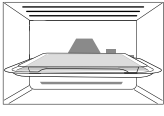
#### ingredients

##### For 1000 g (4 portions)

40 g dried porcini mushrooms  
1 onion  
50 g butter  
250 g arborio rice  
1 garlic clove  
500 ml hot water with  
1 vegetable stock cube  
30 g parmesan

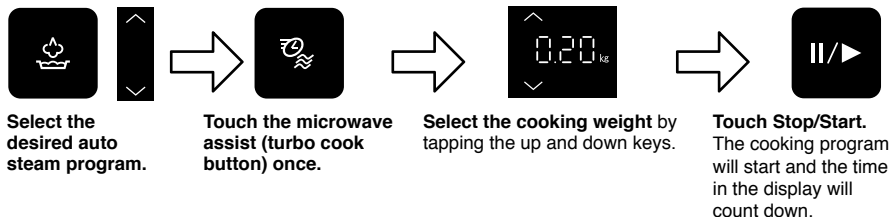
*Half the ingredients for 500 g  
(2 portions)*

1. Soak mushrooms as per manufacturer's instructions using 400 ml water for 40 g, 200 ml for 20 g.
2. Add rice, chopped onion, butter, crushed garlic glove and chopped soaked porcini mushrooms to glass shelf.
3. Add vegetable stock and mushroom soaking water (150 ml for 4 portion recipe, 75 ml for 2 portion recipe).
4. Place on shelf level 3 and ensure water tank is filled.
5. Stir in parmesan at end of cooking.

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>46. MACKEREL (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		To cook FRESH whole mackerel. Each whole fish should weigh between 100 - 300 g each. Fill water tank. Place whole fish directly onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 46. Enter the weight of the whole fresh mackerel. Touch Stop/Start.
<b>47. SEABASS (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		To cook FRESH whole seabass. Each whole fish should weigh between 100 - 300 g each. Fill water tank. Place whole fish directly onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 47. Enter the weight of the whole fresh seabass. Touch Stop/Start.
<b>48. CHICKEN BREAST</b>	0.20 kg - 0.65 kg		To cook FRESH chicken breasts. Each breast should weigh between 100 - 250 g each. Fill water tank. Place chicken breasts onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 48. Enter the weight of the chicken breasts. Touch Stop/Start.

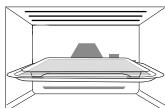
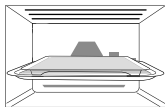
## Auto Steam Programs with Turbo Cook

This feature combines the benefits of steam cooking with microwave power to speed up the cooking process. By setting the weight only, the oven determines the steam level and microwave power level and automatically calculates the cooking time. Select the category and set the weight of the food. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.

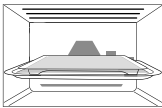
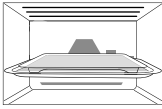

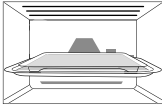

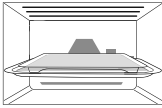

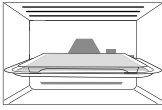


### NOTE

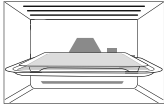
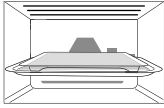
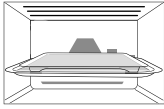

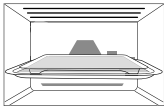

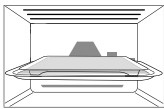
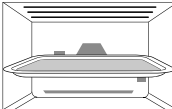
- The auto steam programs with turbo cook must **ONLY** be used for foods described.
- Only cook foods within the weight ranges described.
- Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
- Only use the accessories as indicated on pages 49-52.
- Most foods benefit from a **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.
- Do not cover the food for the auto steam programs with turbo cook except for the rice program. Cover with cling film. Pierce the cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge.
- Wipe away excess water in the cavity and around the water tanks after cooking with steam.

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>32. CARROTS (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		To steam + microwave <b>FRESH</b> carrots. Fill water tank. Place prepared carrots onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 32. Enter the weight of the fresh carrots. Touch Stop/Start.
<b>33. BROCCOLI / CAULIFLOWER (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		To steam + microwave <b>FRESH</b> broccoli or cauliflower. Fill water tank. Place prepared broccoli or cauliflower onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 33. Enter the weight of the fresh broccoli or cauliflower. Touch Stop/Start.

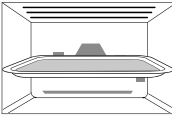
## Auto Steam Programs with Turbo Cook

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>34. POTATOES WITH SKIN</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To steam + microwave potatoes with skins. Fill water tank. Cut into even sized pieces. Place prepared potatoes onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 34. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start.
<b>35. POTATOES</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To steam + microwave potatoes without skins. Fill water tank. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Place prepared potatoes onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 35. Enter the weight of the potatoes. Touch Stop/Start.
<b>36. CARROTS (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		To steam + microwave FROZEN carrots. Fill water tank. Place frozen carrots onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 36. Enter the weight of the frozen carrots. Touch Stop/Start.
<b>37. BROCCOLI (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		To steam + microwave FROZEN broccoli. Fill water tank. Place frozen broccoli onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 37. Enter the weight of the frozen broccoli. Touch Stop/Start.
<b>38. PEAS / SWEETCORN (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		To steam + microwave FROZEN peas / sweetcorn. Fill water tank. Place frozen peas / sweetcorn onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 38. Enter the weight of the frozen peas / sweetcorn. Touch Stop/Start.

# Auto Steam Programs with Turbo Cook

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>39. COD / HADDOCK (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To steam + microwave FRESH cod or haddock fillets. Fill water tank. Place fresh cod or haddock onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 39. Enter the weight of the fresh cod or haddock. Touch start.
<b>40. SALMON (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To steam + microwave FRESH salmon fillets. Fill water tank. Place fresh salmon onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam turbo cook program 40. Enter the weight of the fresh salmon. Touch start.
<b>41. PLAICE (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		To steam + microwave FRESH plaice fillets. Fill water tank. Place fresh plaice onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam turbo cook program 41. Enter the weight of the fresh plaice. Touch start.
<b>42. COD / HADDOCK (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		To steam + microwave FROZEN cod or haddock fillets. Fill water tank. Place frozen cod or haddock onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 42. Enter the weight of the frozen cod or haddock. Touch start.
<b>43. SALMON (FROZEN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		To steam + microwave FROZEN salmon fillets. Fill water tank. Place frozen salmon onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 43. Enter the weight of the frozen salmon. Touch start.
<b>44. RICE</b>	0.10 kg - 0.20 kg		To steam + microwave rice for savoury dishes not rice pudding (Thai, Basmati, Jasmine, long grain). Fill water tank. Place rice in a shallow Pyrex® bowl. Add 4 parts water to 2 parts rice. Cover with pierced cling film. Place bowl on glass shelf in shelf position 3. Select program turbo cook 44. Enter the weight of the rice only. Touch start.

## Auto Steam Programs with Turbo Cook

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>45. RISOTTO</b>	0.50 kg (2 portions)  1.00 kg (4 portions)		To steam + microwave risotto, 500 g or 1000 g. Prepare as outlined in the recipe below. Fill water tank. Place on the glass shelf in shelf position 3. Do not cover. Select auto steam program 45. Select 500 g or 1000 g portions. Touch Stop/Start. Stir at beeps. Check water tank during cooking and re-fill as necessary.

### Porcini mushroom risotto

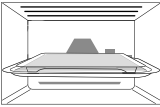
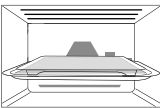
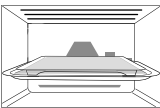
#### ingredients

##### For 1000 g (4 portions)

40 g dried porcini mushrooms  
1 onion  
50 g butter  
250 g arborio rice  
1 garlic clove  
500 ml hot water with  
1 vegetable stock cube  
30 g parmesan

*Half the ingredients for 500 g  
(2 portions)*

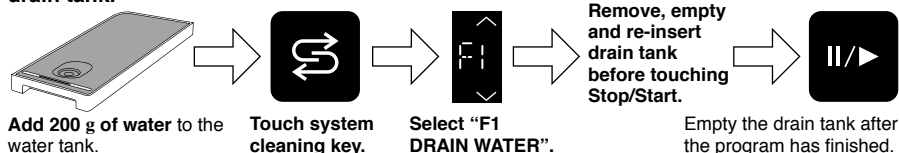
1. Soak mushrooms as per manufacturer's instructions using 400 ml water for 40 g, 200 ml for 20 g.
2. Add rice, chopped onion, butter, crushed garlic glove and chopped soaked porcini mushrooms to glass shelf.
3. Add vegetable stock and mushroom soaking water (150 ml for 4 portion recipe, 75 ml for 2 portion recipe).
4. Place on shelf level 3 and ensure water tank is filled.
5. Stir in parmesan at end of cooking.

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>46. MACKEREL (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		To steam + microwave FRESH whole mackerel. Each whole fish should weigh between 100 - 300 g each. Fill water tank. Place whole fish directly onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 46. Enter the weight of the whole fresh mackerel. Touch Stop/Start.
<b>47. SEABASS (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		To steam + microwave FRESH whole seabass. Each whole fish should weigh between 100 - 300 g each. Fill water tank. Place whole fish directly onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 47. Enter the weight of the whole fresh seabass. Touch Stop/Start.
<b>48. CHICKEN BREAST</b>	0.20 kg - 0.65 kg		To steam + microwave FRESH chicken breasts. Each breast should weigh between 100 - 250 g each. Fill water tank. Place chicken breasts onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program with turbo cook 48. Enter the weight of the chicken breasts. Touch Stop/Start.

## System Cleaning Programs

### F1. DRAIN WATER

Water is pumped through the system to clean the pipes. The water is drained into the drain tank.



#### NOTE

- Only run this program with 200 g of water in the tank.
- Do not remove the drain tank during the drain water program. If the drain tank is removed during the program, 'INSERT DRAIN TANK' is displayed and the program will stop.
- Empty the drain tank and rinse with running water after the program has finished.

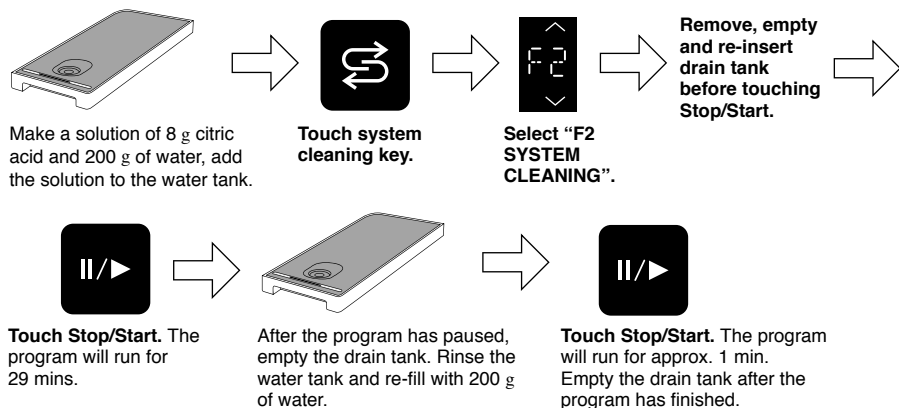


#### CAUTION


If the 'Drain water' program is used directly after a steam cooking program, hot water may be drained into the drain tank.

### F2. SYSTEM CLEANING

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

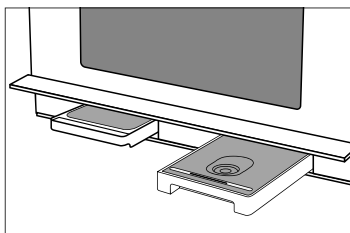


#### NOTE

- When  blinks in the display, run the 'system cleaning' program.
- If the system cleaning program is not used regularly, the pipe will get blocked and the steaming performance will be less effective.
- Do not remove the drain tank during the system cleaning program. If the drain tank is removed during the program, 'INSERT DRAIN TANK' is displayed and the program will stop.
- Empty both tanks and rinse with running water after the program has finished.

## Cleaning the Water Tank and Drain Tank

Clean with a soft sponge in water.



Remove the water tank/drain tank and clean the compartments where the tanks are inserted.



Remove the lid and clean.

The rubber seal can also be removed for cleaning.

### Removing the rubber seal



Inside  
(flat)

Outside  
(protruding  
side)



Ensure that the rubber seal is not inside out when re-fitting. If the seal is not fitted correctly the lid will not close securely and it will leak.



### NOTE

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



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 functioning, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there may be a problem with the oven. If the other appliance does not work, there may be a problem with the outlet. If 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 oven stops cooking by steam or combination with steam and “U14” appears in the display
- A: **The water tank is empty and the operation guide has been turned off. Re-fill the water tank, position back in the oven and touch Stop/Start to resume cooking.**
- Q. The oven stops program and “U12” appears in the display.
- A: **The drain tank is not in position, position back in the oven. Restart program.**
- Q. The keys do not respond. The display is frozen.
- A: **Turn the oven off and clean the control panel. Open and close the door to re-set the keys. Do not touch the control panel whilst opening and closing the door.**

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, STEAM 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

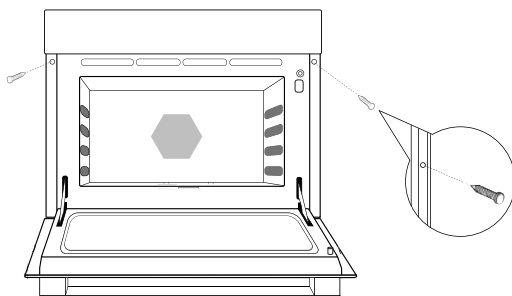
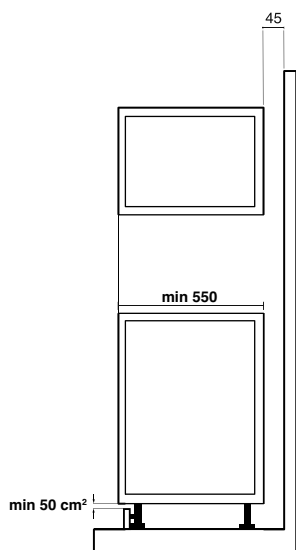
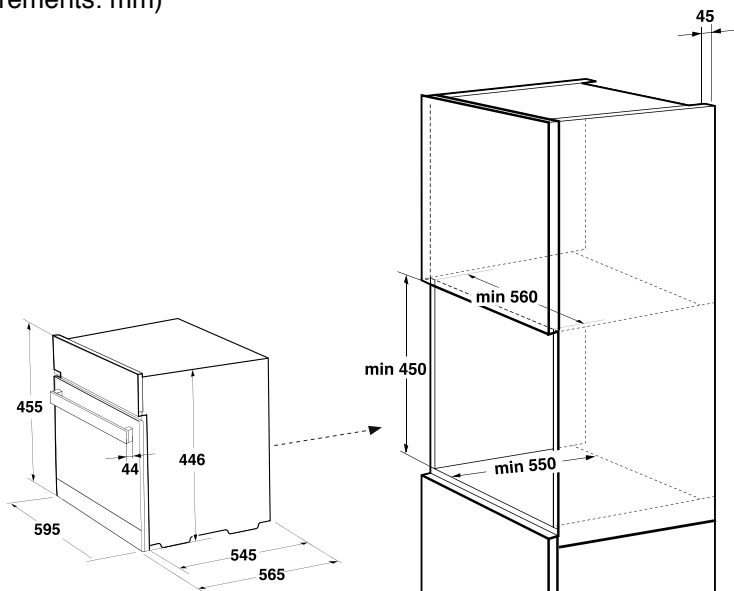
- This appliance can be built above or alongside a standard Panasonic oven.
- When the appliance is installed with another suitable appliance, it must be fitted above a fixed shelf in the housing unit that is able to support the weight of both appliances.
- When built in directly above a warming drawer, 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)



## Electrical connection

- Before connection, check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating label 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.

# Installing the Appliance

## 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 cm<sup>2</sup> 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.
- 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

<b>Manufacturer</b>		<b>Panasonic</b>
<b>Model</b>		<b>HL-SX485S HL-SX485B</b>
<b>Power Supply</b>		<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
<b>Maximum Power Consumption</b>	<b>Maximum</b>	<b>3000 W</b>
	<b>Microwave</b>	<b>1200 W</b>
	<b>Grill</b>	<b>2100 W</b>
	<b>Convection</b>	<b>2030 W</b>
	<b>Steam</b>	<b>1050 W</b>
<b>Output Power</b>		<b>1000 W (IEC-60705)</b>
<b>External Dimensions</b>		<b>595 mm (W) 565 mm (D) 455 mm (H)</b>
<b>Interior Dimensions W x D x H (mm)</b>		<b>445 mm (W) 347 mm (D) 242 mm (H)</b>
<b>Uncrated Weight (approx.)</b>		<b>36 kg</b>

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

<b>Bedienungsanleitung</b> .....	<b>2-57</b>	Verwendung der Zeitschaltuhr.....	34
Sicherheitshinweise.....	2-6	Mehrstufiges Kochen.....	35
Entsorgung von Abfallprodukten .....	7	Speicher .....	36
Benutzung des Geräts.....	8	Richtlinien für das Auftauen.....	37
Wichtige Sicherheitshinweise.....	8-10	Turboauftauen .....	38-39
Geräteteile.....	10-11	Automatische Kochprogramme .....	40-44
Gerätezubehör.....	12-13	Automatische Dampfprogramme.....	45-48
Bedienfeld.....	14	Automatische Dampfprogramme mit Turboko.....	49-52
Kochmodi.....	15	Systemreinigungsprogramme .....	53
Kombinationskochmodi .....	16	Wassertank und Auffangbehälter reinigen.....	54
Benutzereinstellungen .....	17-19	Fragen und Antworten.....	55-56
Taste „Startmenü“.....	19	Pflege Ihres Gerätes.....	57
Kindersicherung.....	19	<b>Installationsanleitung</b> .....	<b>58-62</b>
Kochen und Auftauen in der Mikrowelle ...	20	Installation und Anschluss.....	58
Grillen .....	21-22	Sicherheitshinweise.....	58-59
Garen mit Heißluft .....	23-24	Anmessungen.....	60
Dampfgaren.....	25-26	Installation des Gerätes.....	61-62
Dampfstoß.....	27	<b>Spezifikationen</b> .....	<b>63</b>
Kombinationskochen .....	28-29		
Kombinationskochen mit Dampf.....	30-31		
Turbokochen.....	32-33		

# 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 beaufsichtigt werden oder Anleitung für die sichere Verwendung des Gerätes von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten haben und die diesbezüglichen Risiken verstehen, auch bezüglich entweichendem Dampf. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, die dabei ohne Aufsicht sind. Halten Sie das Gerät mitsamt Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Wenn dieses Gerät installiert ist, sollte es möglich sein, das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
- Wenn das Stromkabel beschädigt 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 Sicherheitsverriegelungs-Schaltern 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 sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.
- **Warnung!** Gestatten Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät auf sichere Weise benutzen können und die Gefahren verstehen, die durch eine unsachgemäße Benutzung entstehen können.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fängt, wenn Sie überhitzt werden.
- Sollten sich im Gerät Rauch oder Flammen bilden, tippen Sie auf die Ein/Aus-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder mit dem Trennschalter aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.
- Wenn Sie Flüssigkeiten wie z. B. 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 vorzubeugen.
- Kochen Sie mit der MIKROWELLE keine Eier in der Schale oder hartgekochte 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 Benutzung der Betriebsarten GRILL, HEISSLUFT, DAMPF oder KOMBINATIONS kann es 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!** Die zugänglichen Teile können bei Betrieb in den folgenden Betriebsarten heiß werden: GRILL, HEISSLUFT, DAMPF oder KOMBINATION. Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät fern gehalten werden. Kinder sollten das Gerät aufgrund der von ihm erzeugten hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfen Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen – dies könnte 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,

DAMPF und KOMBINATION heiß. Deshalb gilt beim Öffnen und Schließen der Tür und beim Einschieben oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln und Zubehör besondere Vorsicht!

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.
- Verwenden Sie nur solche Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- Warnung! Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf.
- Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
- Warnung! Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Bitte lesen Sie Seite 12-13 bezüglich des korrekten Einbaus des Ofenzubehörs.
- Warnung! Das Gerät verfügt über vier Grillheizelemente im Deckenbereich des Gerätes und einem Heißluftelement an der Rückwand des Ofens. Nach dem Gebrauch der Funktionen GRILL, HEISLUFT, DAMPF 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.

- **Warnung!** Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie NICHT, das Außengehäuse des Geräts zu entfernen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, bringen Sie den Auffangbehälter in Position. Hinweise zur richtigen Installation finden Sie auf Seite 10.
- Der Zweck des Auffangbehälters besteht darin, überschüssiges Wasser in den Betriebsarten DAMPF und DAMPF-KOMBINATION aufzusammeln. Er sollte nach jedem DAMPF- und DAMPF-KOMBINATIONS-Betrieb geleert werden.
- Verwenden Sie den Wasserbehälter nicht, wenn er Risse oder Schäden aufweist, da Wasser auslaufen und zu Ausfällen der Elektrik oder einem Stromschlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
- 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  
Elektronikschratt  
(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 Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die anderweitig durch eine unangemessene Entsorgung bedingt werden könnten. 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 gewerbliche Anwender 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 Türabdichtungsbereiche sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsbereichen überprüft werden, und wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben wurden.
2. Nehmen Sie 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.

## Benutzung des Geräts

1. Benutzen Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Das Gerät wurde speziell dazu konzipiert, Nahrungsmittel aufzuwärmen oder zu kochen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht dazu, Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Nahrungsmittel sind, aufzuwärmen. Diese Einstellungen können jederzeit geändert werden. Siehe dazu Seite 17.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/ Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
3. Bewahren Sie keine Objekte im Gerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, falls es versehentlich eingeschaltet wird.
4. 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**  
Bevor Sie die HEISSLUFT-, DAMPF-, 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 in der Einstellung „GRILL 1“ für 15 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 dem Betrieb des Gerätes, kann es sein, dass der Gebläsemotor ein paar Minuten nachläuft, um die Elektrokomponenten zu kühlen. Dies ist normal und Sie können das Lebensmittel auch bei laufendem Gebläsemotor herausnehmen. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

## Wasserbehälter

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

## Innenbeleuchtung

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

## Garzeiten

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

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



### 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, tippen Sie auf die Ein/Aus-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.

## Eier

Kochen Sie in der MIKROWELLE keine Eier in der Schale oder bereiten ganze hartgekochte Eier zu. Es könnte sich Druck bilden, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar dann noch, wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

## Haut einstechen

Nahrungsmittel mit einer nicht porösen Haut, wie z. B. Kartoffeln, Eigelb und Würstchen, müssen vor dem Kochen mit der MIKROWELLE eingestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

## Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen und Getränke in 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:

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

## Papier/Kunststoff

Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie Gerät häufig, da diese Art von Behälter Feuer fängt, wenn Sie überhitzt wird.

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

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

## Wichtige Sicherheitshinweise

### Utensilien/Folie

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

Metallbehälter oder Schüsseln mit Metallverzerrungen 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.

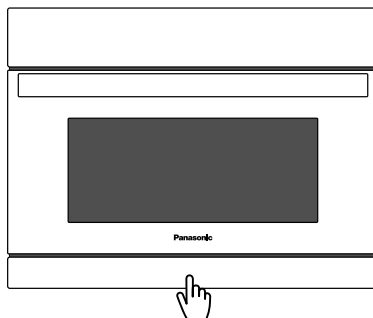
Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

## Geräteteile

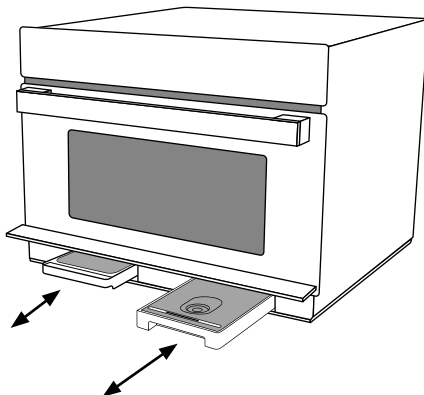
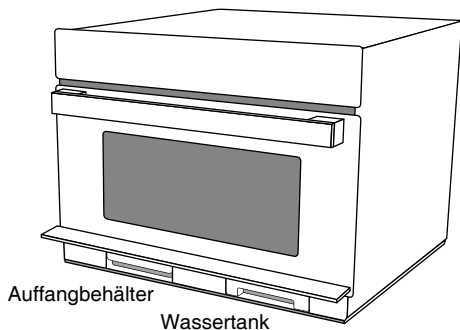
### Wassertank und Auffangbehälter

1. Bevor Sie das Geräte verwenden, muss der Auffangbehälter eingesetzt werden, da dieser während des Kochens überschüssiges Wasser auffängt. Der Auffangbehälter sollte nach jeder Verwendung entfernt, geleert und gereinigt werden.
2. Entfernen Sie Wassertank und Auffangbehälter und setzen Sie diese wie in der Abbildung gezeigt wieder ein.
3. **REINIGEN SIE AUFFANGBEHÄLTER UND WASSERTANK NICHT IN DER SPÜLMASCHINE. Reinigungshinweise finden Sie auf Seite 54.**

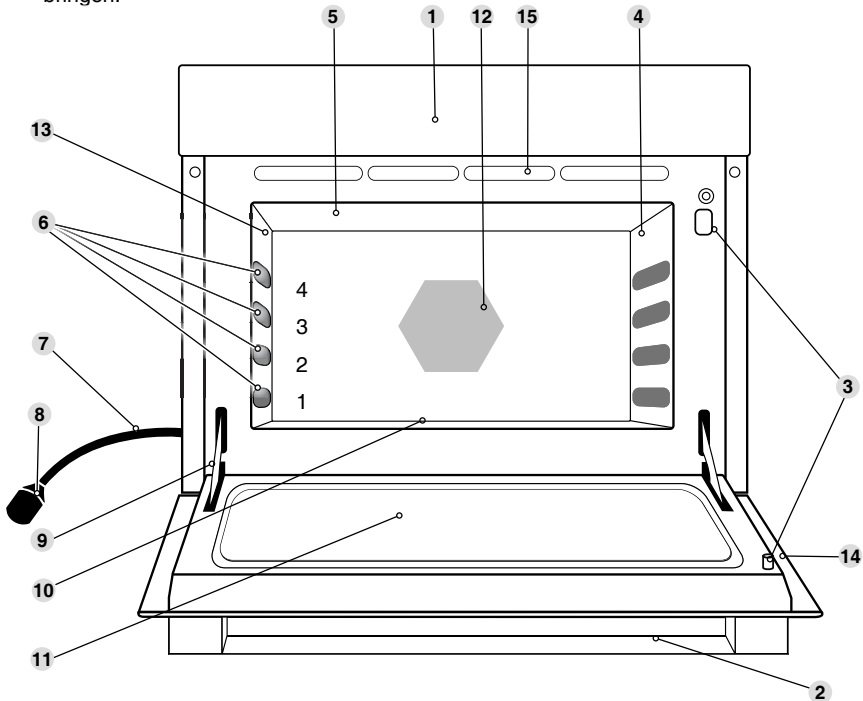
Weitere Hinweise zur Verwendung des Wassertanks finden Sie auf Seite 26.



Drücken Sie kurz auf die Blende unter der Gerätetür, um an den Auffangbehälter und Wassertank zu kommen.



- 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/Stop-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. Grillelemente**
- 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. Heißbluftelement**
- 13. Dampfauslass**
- 14. Typenschild**
- 15. Abluftöffnung**



## HINWEIS

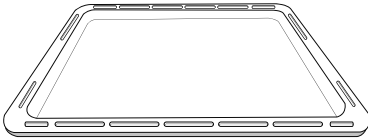
Diese Abbildung dient lediglich der Information.

## Zubehör

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

## Emailblech

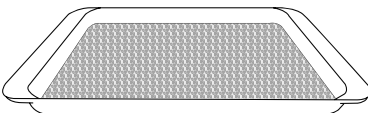
1. Das Emailblech dient nur zum Kochen in HEISSLUFT- oder GRILL-Modus. Verwenden Sie es nicht in der Betriebsart MIKROWELLE oder KOMBINATION. Verwenden Sie das Emailblech im reinen Grill-Modus nicht in Einschubposition 4.
2. Für das HEISSLUFT-Garen auf 2 Ebenen kann das Emailblech in der Einschubposition 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

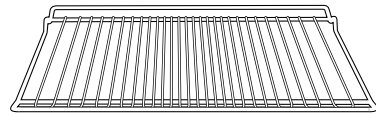
1. Die Glasablage kann in jeder Einschubposition zum Garen in den Betriebsarten DAMPF, MIKROWELLE, GRILL, HEISSLUFT oder KOMBINATION verwendet werden.
2. Die Glasablage wird zusammen mit dem Dampfgareinsatz in den Betriebsarten DAMPF oder DAMPF und MIKROWELLE verwendet.
3. Ist die Glasablage heiß, lassen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



Glasablage

## Drahtrost

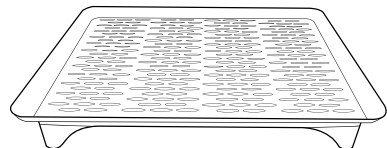
1. Der Drahtrost kann in den Einschubpositionen 3 oder 4 zum GRILLEN von Nahrungsmitteln verwendet werden. Er kann zum HEISSLUFT- und KOMBINATIONSKochen in jeder Einschubpositionen verwendet werden.
2. Benutzen Sie Metallbehälter in KOMBINATION mit der MIKROWELLE nicht direkt auf dem Drahtrost.
3. Benutzen 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

## Dampfgareinsatz

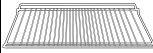


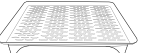
1. Der Dampfgareinsatz wird in die Glasablage gelegt, um mit den Betriebsarten DAMPF oder DAMPF und MIKROWELLE zu kochen. Die Nahrungsmittel können direkt auf den Dampfgareinsatz gelegt werden.
2. Verwenden Sie den Dampfgareinsatz nicht in den Betriebsarten GRILL-, HEISSLUFT oder KOMBINATION.
3. Der Dampfgareinsatz ist spülmaschinenfest.



Dampfgareinsatz

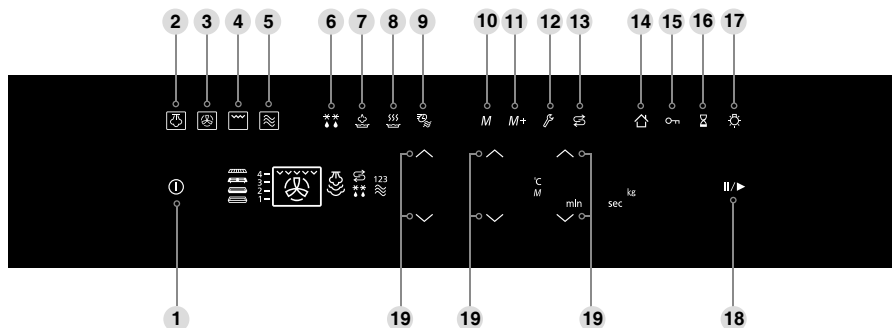
# Gerätezubehör

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

	Drahtrost	Glasablage	Emailblech	Dampfgareinsatz
				
<b>Mikrowelle</b>	x	✓	x	x
<b>Grill</b>	✓	✓**	✓**	x
<b>Heißluft</b>	✓	✓	✓	x
<b>Dampf</b>	x	✓	x	✓
<b>Grill + Heißluft</b>	✓	✓**	✓**	x
<b>Grill + Mikrowelle</b>	✓*	✓**	x	x
<b>Heißluft + Mikrowelle</b>	✓*	✓	x	x
<b>Heißluft + Mikrowelle + Grill</b>	✓*	✓**	x	x
<b>Dampf + Mikrowelle</b>	x	✓	x	✓
<b>Dampf + Grill</b>	✓	✓**	✓**	x
<b>Dampf + Heißluft</b>	✓	✓	✓	x
<b>Grill oder Heißluft + Mikrowelle + Dampf</b>	✓*	✓**	x	x
<b>Turbokochen</b>	✓*	✓	x	x

\*: 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.



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ein/aus</li> <li>2. Dampf</li> <li>3. Heißluft</li> <li>4. Grill</li> <li>5. Mikrowelle</li> <li>6. Turboauftauen</li> <li>7. Automatische Dampfprogramme</li> <li>8. Automatische Kochprogramme</li> <li>9. Turbokochen</li> <li>10. Speicherabruf</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Speicher</li> <li>12. Benutzereinstellungen</li> <li>13. Reinigungsprogramme</li> <li>14. Startmenü</li> <li>15. Kindersicherung</li> <li>16. Zeitschaltuhr</li> <li>17. Gerätelampe</li> <li>18. Stopp/Start</li> <li>19. Auswahlpfeile nach oben/unten</li> </ol> |
|--|--|

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.



## HINWEIS

- Das Gerät geht nach 6 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Modus.
- Wenn eine Betriebsart eingestellt wird und die Start/Stop-Taste nicht innerhalb von 6 Minuten berührt wird, storniert das Gerät den Vorgang automatisch. Die Anzeige kehrt in den Standby-Modus zurück.
- 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.

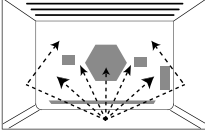
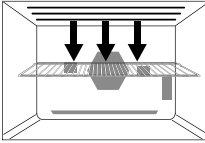
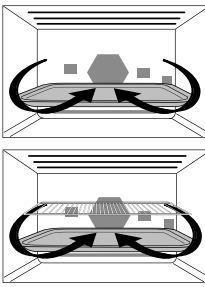
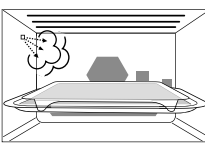


## AKUSTISCHES SIGNAL

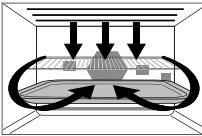
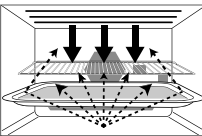
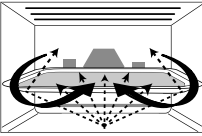
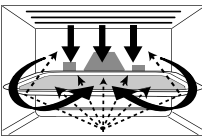
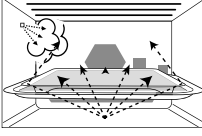
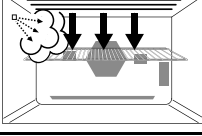
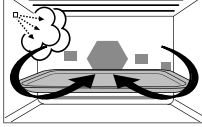
Beim Antippen einer Taste ertönt ein akustisches Signal. Die Einstellung der Lautstärke der Signaltöne finden Sie auf Seite 18. Wenn im GRILL-, HEISSLUFT- oder KOMBINATIONSMODUS das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen drei Signaltöne. In einigen Automatikprogrammen ertönen 3 Signaltöne, die anzeigen, dass etwas umgerührt oder gedreht werden sollte (siehe dazu die Seiten 38-52). 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
<b>MIKROWELLE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auftauen</li> <li>• Erwärmen</li> <li>• Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse.</li> <li>• Garne von Fisch, Gemüse, Obst, Eier (außer von Eiern in der Schale und ganze hartgekochte Eier).</li> <li>• Zubereitung: Obstkompott, Marmelade, Soßen, Pudding, Karamell, Fleisch-, Fisch- oder vegetarische Pasteten.</li> <li>• Backen von ungebräunten Kuchen mit Eiern und Backpulver . (Victoria-Sandwich, Clafoutis, usw.)</li> </ul>	<p>Stellen Sie Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr direkt unten in den Ofen.</p>	<p>Mikrowellensicher, ohne Metall.</p>
<b>GRILL</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillen von Fleisch oder Fisch.</li> <li>• Überbacken von Toast.</li> <li>• Bräunen von Gratin oder Kuchen mit Baiser.</li> </ul>	<p>Drahtrost und Emailblech. Verwenden Sie das Emailblech im reinen Grill-Modus nicht in Einschubposition 4.</p>	<p>Hitzebeständig, Metallblech kann verwendet werden.</p>
<b>HEISLUFT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backen von Kleingebäck mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Brandteig, Mürbteig, Biskuitrolle.</li> <li>• Besonderes Gebäck: Soufflé, Meringen, Vol-au-Vents, kleine Brotlaibe oder Brioche, Biskuit, Meat Pie, usw.</li> <li>• Backen von Quiche, Pizza und Blechkuchen.</li> </ul>	<p>Emailblech, Glasablage und Drahtrost.</p>	<p>Hitzebeständig, Metallblech kann verwendet werden.</p>
<b>DAMPF</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis, Kartoffeln und saftigem Puddingkuchen.</li> </ul>	<p>Dampfgareinsatz und Glasablage.</p>	<p>Mikrowellengeeignet.</p>

# Kombinationskochmodi

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

# Benutzereinstellungen

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



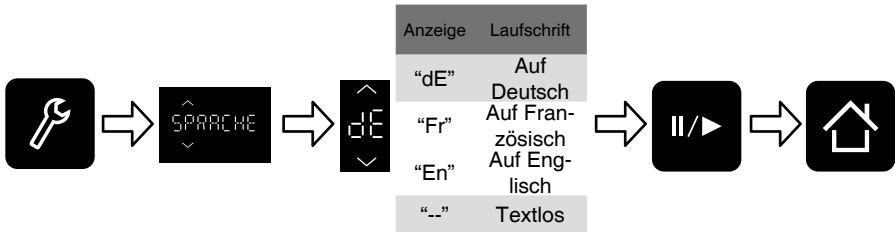
Tippen Sie auf die Taste "Benutzereinstellungen", um ins entsprechende Menü zu gelangen.



- 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.

Betätigen Sie die Taste „Stopp/Start“, um diese Einstellungen zu speichern.

Betätigen Sie die Taste „Startmenü“, um die Benutzereinstellungen zu beenden.

## 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.

Betätigen Sie die Taste „Stopp/Start“, um diese Einstellungen zu speichern.

Betätigen Sie die Taste „Startmenü“, um die Benutzereinstellungen zu beenden.

# Benutzereinstellungen

## Uhrzeit 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.

Betätigen Sie die Taste „Stopp/Start“, um diese Einstellungen zu speichern.

Betätigen Sie die Taste „Startmenü“, um die Benutzereinstellungen zu beenden.



### 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" über die Tasten nach oben und unten aus.

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

Betätigen Sie die Taste „Stopp/Start“, um diese Einstellungen zu speichern.

Betätigen Sie die Taste „Startmenü“, um die Benutzereinstellungen zu beenden.

## 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.

Betätigen Sie die Taste „Stopp/Start“, um diese Einstellungen zu speichern.

Betätigen Sie die Taste „Startmenü“, um die Benutzereinstellungen zu beenden.



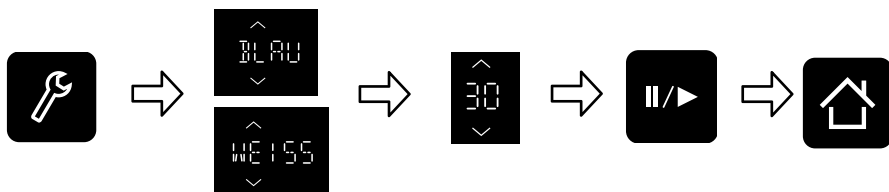
### HINWEIS

Auch im lautlosen Modus ertönt ein Signal, wenn der Garvorgang zum Wenden/Rühren beendet wurde, wenn Fehlercodes angezeigt werden oder wenn die Ein-/Aus-Taste betätigt wird.

# Benutzereinstellungen

## Helligkeit

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



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

Wählen Sie "BLAU" oder "WEISS" über die Tasten nach oben und unten aus.

Wählen Sie die gewünschte Helligkeit aus.

Betätigen Sie die Taste „Stopp/Start“, um diese Einstellungen zu speichern.

Betätigen Sie die Taste „Startmenü“, um die Benutzereinstellungen zu beenden.

## Demo-Modus

Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel.



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

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

Wählen Sie "OFF" (Aus), um den Demo-Modus abzuschalten.

Stopp/Start antippen.

Betätigen Sie die Taste „Startmenü“, um die Benutzereinstellungen zu beenden.

# 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-Leistungsstufen 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 Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr direkt auf den Boden des Gerätes und decken Sie dieses mit einem Deckel oder einer perforierten Frischhaltefolie ab. Legen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf den Geräteboden.



## HINWEIS

- Informationen zum mehrstufigen Kochen finden Sie auf Seite 35.
- Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Informationen zur Verwendung des Zeitschalters finden Sie auf Seite 34.
- Sie können die Garzeit 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 90 Minuten.
- **VERSUCHEN SIE NICHT**, das Gerät mit Metallzubehör zu verwenden, wenn nur die Betriebsart "Mikrowelle" eingestellt ist.

## Bodeneinspeisungstechnologie

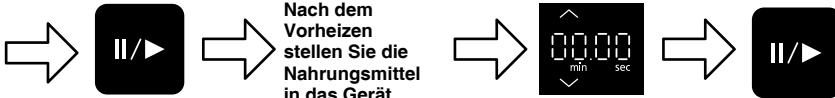
Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät die Bodeneinspeisungstechnologie für die Verteilung der Mikrowellen verwendet. Diese Technologie unterscheidet sich von der traditionellen Seiteneinspeisung mit Drehteller und schafft mehr nutzbaren Raum für Gerichte unterschiedlicher Größe. Diese Art der Mikrowelleneinspeisung kann (im Mikrowellen-Modus) zu anderen Erhitzungszeiten als bei Geräten mit Seiteneinspeisung führen. Das ist ganz normal und sollte keinen Grund zur Besorgnis darstellen.

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)

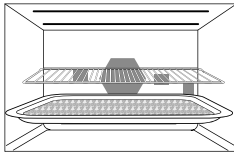


Zum Vorheizen **tippen Sie auf die "Start"-Taste**. Im Displayfenster wird ein "P" angezeigt. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein akustisches Signal und das "P" blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät. **\* Wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist, überspringen Sie diesen 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 nicht in Einschubposition 4 oder im reinen Grill-Modus.



## 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 Garzeit 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.



# Garen mit Heißluft

Mit dieser Taste können Sie verschiedene Temperaturen im Heißluft-Modus auswählen, und zwar 40 °C sowie von 100 bis 230 °C in Schritten von 5 °C. Damit Sie die üblichsten Gartemperaturen schnell einstellen können, ist die Temperatur standardmäßig auf 150 °C voreingestellt und kann nach oben und unten verändert werden.



Tippen Sie auf die Heißluft-Taste einmal.

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



Nach dem Vorheizen stellen Sie die Nahrungsmittel in das Gerät.



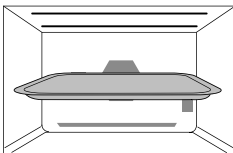
Zum Vorheizen tippen Sie auf die "Stopp/Start"-Taste. Im Displayfenster wird ein "P" angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das "P" blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.

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

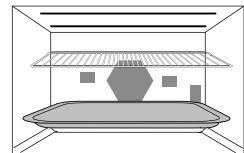
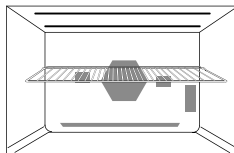
Wählen Sie die Garzeit über die Tasten nach oben und unten aus (bis zu 9 Stunden).

**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 auf 2 Ebenen können variieren. Das Lebensmittel auf der oberen Ebene können schneller fertig sein als auf der unteren Ebene.

# Garen mit Heißluft



## 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. Darin ist die Temperatur von 40 °C nicht eingeschlossen.
- 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!

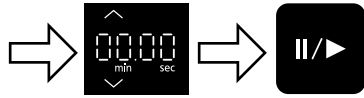
Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Nahrungsmittel und das Zubehör nach dem Kochen aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.

# Dampfgaren

Es stehen 3 verschiedene Dampf-Einstellungen zur Verfügung. Verwenden Sie die Betriebsart "Dampf", um Gemüse, Fisch, Hühnchen und Reis zu garen.



Berührungen	Anzeige	Leistungsstufe	Temperatur
1 Berührung		Dampf 1	Hoch
2 Berührungen		Dampf 2	Mittel
3 Berührungen		Dampf 3	Niedrig



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

**Wählen Sie die Garzeit** über die Tasten nach oben und unten aus. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

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



## HINWEIS

- Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie die Dampffunktion verwenden.
- Die maximale Kochzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den obigen Vorgang für die verbleibende Zeit.
- Sollte der Wasserbehälter während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Die Anzeige im Display fordert Sie dann auf, den Wasserbehälter erneut zu füllen. Stellen Sie den Wasserbehälter nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät und tippen Sie auf die Stopp/Start-Taste. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Stopp/Start-Taste gedrückt ist.
- Sie können die Garzeit 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.
- Es ist möglich, den Wasserbehälter zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens aufzufüllen, ohne zuerst Stopp/Start drücken zu müssen.
- Nach Kochen mit Dampf überschüssiges Wasser in der Vertiefung und um die Wasserbehälter herum abwischen.

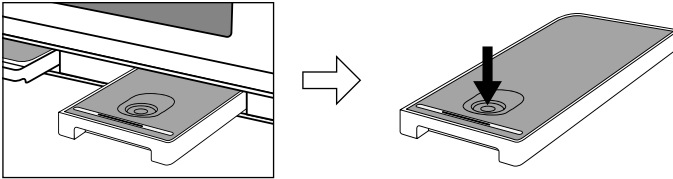


## VORSICHT

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

# Dampfgaren

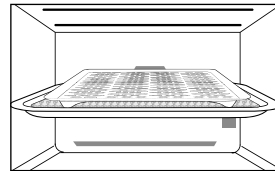
## Hinweise zum Wassertank



Nehmen Sie den Wasserbehälter vorsichtig aus dem Gerät. Füllen Sie ihn mit Leitungswasser (kein Mineralwasser verwenden) und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Es wird empfohlen, den Wasserbehälter einmal wöchentlich in warmem Wasser zu reinigen.

## Geeignetes Zubehör:

Wenn Lebensmittel mit Dampf gegart werden, stellen Sie den Dampfgareinsatz auf die Glasablage, und zwar in der Einschubposition 3. Die Nahrungsmittel können direkt auf den Dampfgareinsatz gelegt werden.

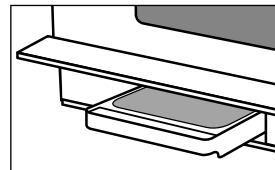


Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör aus dem Gerät nehmen, da diese dann sehr heiß sind, ebenso wie die Geräteinnenseiten.

**Legen Sie das Lebensmittel auf den Dampfgareinsatz und in die Glasablage in der Einschubposition 3.**

## Richtlinien

1. Verwenden Sie die mitgelieferten Zubehörteile wie oben beschrieben.
2. Die Dampffunktion funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.
3. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
4. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel und Zubehör nach dem Kochen mit Dampf aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.
5. Entnehmen und leeren Sie den Auffangbehälter nach dem Dampfbetrieb sorgfältig. Nach dem Entleeren waschen Sie ihn in warmem Seifenwasser.



**Setzen Sie den Auffangbehälter wie auf Seite 10 beschreiben wieder ein.**

# Dampfstoß

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

**MIKROWELLE**

**GRILL**

**HEISSLUFT**

**GRILL + HEISSLUFT**

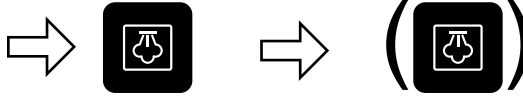
**GRILL + MIKROWELLE**

**HEISSLUFT + MIKROWELLE**

**GRILL + HEISSLUFT + MIKROWELLE**

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

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



Je nach Bedarf beim Betrieb halten Sie die Dampftaste 2 Sekunden lang gedrückt, um 1 Minute hinzuzufügen.

Optional  
Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen möchten, drücken Sie die Dampftaste 2 oder 3 mal innerhalb von 3 Sekunden nach Schritt 2. Die angezeigte Zeit beinhaltet die Zeit des Dampfstoßes.



## HINWEIS

- Der Dampfstoß steht während des Aufheizens oder bei 40 °C Heißluft nicht zur Verfügung.
- Füllen Sie vor der Verwendung den Wassertank.
- Das ursprüngliche Programm zählt während des Dampfstoßes weiter herunter.
- Die Dampfstoßzeit darf nicht länger als die verbleibende Garzeit sein.
- Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen, muss die Dampftaste 2 oder 3 mal innerhalb von 3 Sekunden angetippt werden.
- Nach Kochen mit Dampf überschüssiges Wasser in der Vertiefung und um die Wasserbehälter herum abwischen.



















## VORSICHT

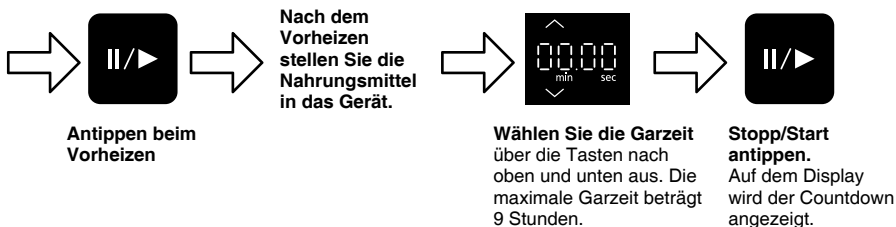
- Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.
- Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Kategorie	Kochmodus	Dampfstoß
Gebäck	Heißluft	2/3 Gesamtzeit fügt 3 Min. hinzu. Dampfstoß
Brot	Heißluft	2/3 Gesamtzeit fügt 3 Min. hinzu. Dampfstoß
Biskuitkuchen	Heißluft	1/2 Gesamtzeit fügt 3 Min. hinzu. Dampfstoß
Vorgebackene Brötchen	Heißluft und Grill	2/3 Gesamtzeit fügt 3 Min. hinzu. Dampfstoß

# Kombinationskochen

**Es gibt 4 Kombinationseinstellungen;** 1) Grill + Mikrowelle, 2) Grill + Heißluft, 3) Heißluft + Mikrowelle, 4) Grill + Heißluft + Mikrowelle. Die Mikrowellenleistung 1000 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.   +  Grill + Mikrowelle (Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde 30 Minuten).	 
oder   +  Heißluft + Grill (Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden).	
oder   +  Heißluft + Mikrowelle (Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden).	 
oder   +  +  Heißluft + Grill + Mikrowelle (Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden).	 





## HINWEIS zum Vorheizen

- Das Gerät kann im Kombinationsbetrieb mit Heißluft oder Grill/Heißluft vorgewärmt werden.
- Tippen Sie auf die Stopp/Start-Taste, bevor Sie die Kochzeit einstellen und befolgen Sie den HINWEIS ZUM VORHEIZEN auf Seite 24.
- **BEIM KOMBINATIONSVORHEIZEN WERDEN KEINE MIKROWELLEN ABGEGEBEN.**



## HINWEIS

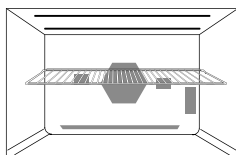
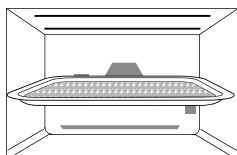
- Heißluft 40 °C ist im Kombinationsbetrieb nicht möglich.
- In der Betriebsart Grill + Mikrowelle ist kein Vorwärmen möglich.
- Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
- Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H00 (1 Stunde übrig bleibt). Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
- Sie können die Garzeit 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 (Auftauern) 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:

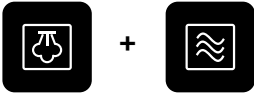







Den Drahtrost können Sie in jeder Einschubposition verwenden. Die Glasablage sollten Sie in den Einschubpositionen 1 bis 3 verwenden.

# Kombinationskochen mit Dampf

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

Berührungen	Anzeige	Leistungsstufe	Temperatur
1 Berührung		Dampf 1	Hoch
2 Berührungen		Dampf 2	Mittel
3 Berührungen		Dampf 3	Niedrig

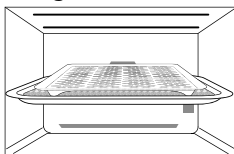
Kochmodi Die Betriebsarten können in jeder beliebigen Reihenfolge ausgewählt werden.	Verfügbare Leistungsstufen	Anzeige
 Dampf + Mikrowelle	Als Mikrowellenleistung kann 440 W, 300 W oder 100 W eingestellt werden.	
oder  Dampf + Grill	Es können die Grillstufen 1, 2 oder 3 eingestellt werden.	
oder  Dampf + Heißluft	Heißluft kann von 100 °C - 230 °C eingestellt werden.	



**Wählen Sie die Garzeit** über die Tasten nach oben und unten aus. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

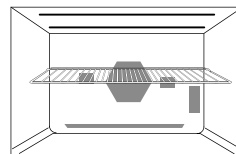
**Stopp/Start antippen.** Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

## Verwendung von Zubehör:



**Dampf + Mikrowelle**

Legen Sie den Dampfgareinsatz und in die Glasablage in der Einschubposition 3.



**Dampf + Grill oder Heißluft**  
 Drahtrost oder Emailblech in jeder Einschubposition.



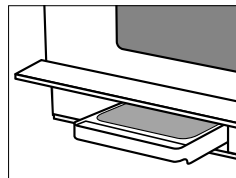


## HINWEIS

- Die maximale Kochzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den obigen Vorgang für die verbleibende Zeit.
- Sollte der Wasserbehälter während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Die Anzeige im Display fordert Sie dann auf, den Wasserbehälter erneut zu füllen. Stellen Sie den Wasserbehälter nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät und tippen Sie auf die Stopp/Start-Taste. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Stopp/Start-Taste gedrückt ist.
- In den Betriebsarten Dampf + Mikrowelle und Dampf + Grill ist Vorheizen nicht möglich.
- Sie können die Garzeit 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.
- Es ist möglich, den Wasserbehälter zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens aufzufüllen, ohne zuerst Stopp/Start drücken zu müssen.
- Nach Kochen mit Dampf überschüssiges Wasser in der Vertiefung und um die Wasserbehälter herum abwischen.

## Richtlinien

1. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
2. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Nahrungsmittel und das Zubehör nach dem Kochen aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.
3. Entnehmen und leeren Sie den Auffangbehälter nach dem Dampfbetrieb sorgfältig. Nach dem Entleeren waschen Sie ihn in warmem Seifenwasser.



## VORSICHT

- Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.
- Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie den Dampfgareinsatz nicht in den Betriebsarten Grill, Heißluft oder Kombination.

# Turbokochen

Das Gerät lässt sich zum effizienteren Garen oder Aufwärmen von Speisen unter Verwendung der Turbo-Garfunktion programmieren, wodurch die Funktionen Dampf, Heißluft, Grill 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.



oder



und/oder



Die erste Garmethode auswählen.



**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	Gewicht	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 Grill1 + Turbokochen	6 Min.



## HINWEIS

- Turbo-Garen ist mit Heißluft 40 °C nicht möglich.
- Die Vorheizfunktion ist nur im Modus Turbokochen verfügbar oder bei Turbokochen, Grill und Heißluft.
- Sie können die Garzeit 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



Antippen der Zeitschaltuhr.

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

Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.

Antippen von Stopp/Start



### HINWEIS

- Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Verzögerung des Kochbeginns.
- Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
- 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



Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.

Zeitschaltuhr-Taste antippen.

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

Antippen Stopp/Start



### HINWEIS

- Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.
- 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.
- Wenn die Tür des Geräts während der Ruhezeit oder während der Kurzzeitwecker läuft offen ist, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.
- Nach einem Auto-Programm kann die Ruhezeit nicht programmiert werden.

Beispiel

Max. Leistung (1000 W): 4 Min.



Ruhezeit: 5 Min.

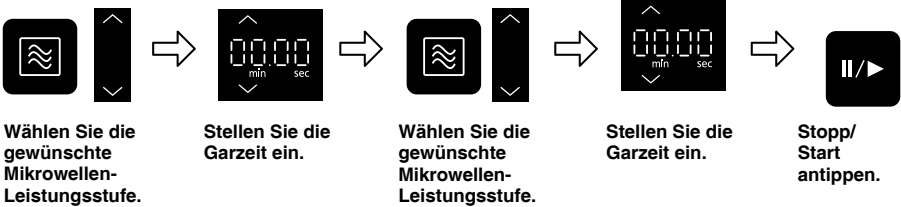


Max. Leistung (1000 W): 2 Min.

# Mehrstufiges Kochen

## 2- oder 3-stufiges Kochen

### Beispiel



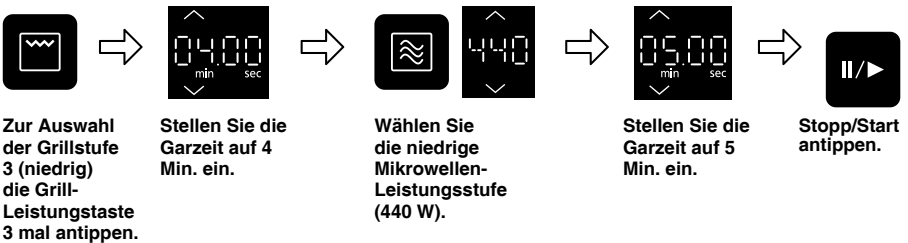
### Beispiel

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

- Zum dreistufigen Kochen geben Sie ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie Stopp/Start antippen.
- Wird während des Betriebs die Stopp/Start-Taste angetippt, so wird der Betrieb beendet. Durch Antippen von Stopp/Start wird der programmierte Betrieb weitergeführt.
- Wird die Stopp/Start-Taste berührt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
- 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 Taste „M+“ nicht leuchtet, kann nichts in den Speicher gespeichert werden.
- Wenn die Taste „M“ nicht leuchtet, kann nichts aus dem Speicher 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 Auftauflüssigkeit 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, umzürühren, 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. Zutaten in geeignete Form geben und diese auf den Boden des Geräts stellen.

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

Stopp/Start antippen. Denken Sie daran, die Speisen beim Auftauen umzurühren oder zu wenden.

 Programm	Min./Max. Gewicht	Geeignete Nahrungsmittel
<b>1. HACKFLEISCH</b>	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.
<b>2. KOTELETT</b>	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 Er tönen des Signaltons wenden und abdecken. 20 - 30 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
<b>3. FISCHFILETS</b>	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 Er tönen des Signaltons wenden und abdecken. 20 - 30 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
<b>4. HAEHNCHEN GANZES</b>	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 37.

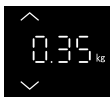


 Programm	Min./Max. Gewicht	Geeignete Nahrungsmittel
<b>5. HAEHNCHEN MIT KNOCHEN</b>	0.10 kg - 1.20 kg	Zum Auftauen von Hühnchenteilen mit Knochen (jeweils 100 g - 400 g). Wählen Sie das Turbokochprogramm 5 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltons wenden und abdecken. 20 - 30 Min. ruhen lassen. Größere Mengen müssen möglicherweise länger ruhen.
<b>6. HAEHNCHEN OHNE KNOCHEN</b>	0.10 kg - 1.20 kg	Zum Auftauen von Hühnchenteilen ohne Knochen (jeweils 100 g - 400 g). Wählen Sie das Turbokochprogramm 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.
<b>7. RINDFLEISCH</b>	0.50 kg - 2.00 kg	Zum Auftauen von Rindfleisch mit Knochen. Wählen Sie das Turbokochprogramm 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 Cocktailspießen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. 1 - 2 Std. ruhen lassen.
<b>8. SCHWEINE- FLEISCH</b>	0.50 kg - 2.00 kg	Zum Auftauen von Schweinefleisch mit Knochen. Wählen Sie das Turbokochprogramm 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 Cocktailspießen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. 1 - 2 Std. ruhen lassen.
<b>9. LAMM</b>	0.50 kg - 2.00 kg	Zum Auftauen von Lammfleisch mit Knochen. Wählen Sie das Turbokochprogramm 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 Cocktailspießen gesichert wird. Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren. 1 - 2 Std. ruhen lassen.
<b>10. BROETCHEN</b>	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 Turbokochprogramm 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.
<b>11. BROTSCHEIBEN</b>	0.10 kg - 0.35 kg	Zum Auftauen von Weißmehl-, Vollkorn- und MehrkornbrotscHEIBEN. Trennen Sie dies, wenn möglich, und legen Sie diese auf einen großen Teller oder eine Glasplatte. Wählen Sie das Turbokochprogramm 11 aus. Geben Sie das Gewicht ein. Bei Ertönen des Signaltons wenden und trennen. 10 - 30 Min. ruhen lassen.

# Automatische Kochprogramme

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

Beispiel



Wählen Sie das gewünschte automatische Kochprogramm aus.

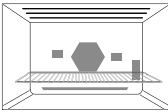
Wählen Sie das Gargewicht über die Tasten nach oben und unten aus.

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



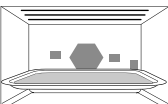

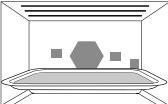
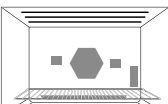

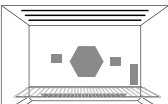


## HINWEIS

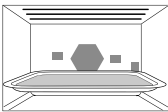
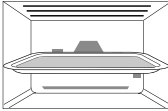
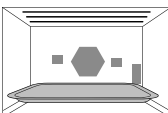
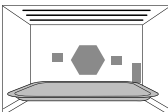
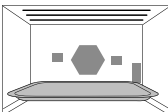
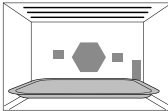
- Die Automatik-Programme dürfen NUR für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
- Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
- Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
- Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen. Als Temperatur von gekühlten Lebensmitteln wird von +5 °C bis +8 °C ausgegangen (Kühlschrantemperatur).
- Verwenden Sie nur das auf den Seiten 40 - 44 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 etwas unterscheiden, sollten Sie vor dem Servieren prüfen, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>12. NUDE-LAUFLAUF</b>	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.
<b>13. KARTOFFEL-AUFLAUF</b>	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.
<b>14. OFEN-KARTOFFELN</b>	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 Kochprogramm 14 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen.

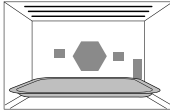
# Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>15. BRATKAR-TOFFELN</b>	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 Kochprogramm 15 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne zweimal umdrehen.
<b>16. POMMES FRITES (TIEFKÜHL)</b> 	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 Kochprogramm 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.
<b>17. KROKETTEN (TIEFKÜHL)</b> 	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 Kochprogramm 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.
<b>18. PIZZA (GEKÜHLT)</b>	0.10 kg - 0.60 kg		Zum Aufwärmen und Bräunen GEKÜHLTER Fertiggizza. Alle Verpackungen entfernen und in der Einschubposition 1 auf den Metallrost legen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 18 aus. Geben Sie das Gewicht der gekühlten Pizza ein. Stopp/Start antippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza oder sehr dünne Pizzas.
<b>19. PIZZA (TIEFKÜHL)</b> 	0.10 kg - 0.55 kg		Zum Aufwärmen und Bräunen TIEFGEKÜHLTER Fertiggizza und Käsebaguette. Alle Verpackungen entfernen und in der Einschubposition 1 auf den Metallrost legen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 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 Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>20. FISCH PANIERT</b>	0.10 kg - 0.80 kg		Zum Zubereiten von vorgegartem 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 Kochprogramm 20 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen panierten Fisches ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden. Dickere, schwerere Stücke panierten Fisches benötigen möglicherweise mehr Garzeit.
<b>21. OFEN-GEMUESE</b>	0.40 kg - 1.00 kg		Zum RÖSTEN von Gemüsemischungen (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 Kochprogramm 21 aus. Geben Sie das Gewicht des Gemüses ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne zweimal umdrehen.
<b>22. RIND BLUTIG</b>	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 Kochprogramm 22 aus. Gewicht des Roastbeefs eingeben und Stopp/Start antippen. 10 bis 15 Min. ruhen lassen.
<b>23. RIND MEDIUM</b>	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 Kochprogramm 23 aus. Gewicht des Roastbeefs eingeben und Stopp/Start antippen. 10 bis 15 Min. ruhen lassen.
<b>24. RIND DURCHGEBRATEN</b>	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 Kochprogramm 24 aus. Gewicht des Roastbeefs eingeben und Stopp/Start antippen. In Alufolie eingeschlagen 10 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.
<b>25. LAMM MEDIUM</b>	1.00 kg - 2.00 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEM Lammhaxen mit Knochen - medium. Legen Sie das Stück auf das Emailblech und schieben Sie es in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 25 aus. Geben Sie das Gewicht des Lammfleisches ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden. In Alufolie eingeschlagen 10 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.

# Automatische Kochprogramme

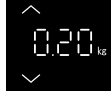
Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>26. LAMM DURCHGEBRATEN</b>	1.00 kg - 2.00 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Lammhaxen mit Knochen - durchgebraten. Legen Sie das Stück auf das Emailblech und schieben Sie es in der Einschubposition 1 ein. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 26 aus. Geben Sie das Gewicht des Lammfleisches ein. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden. In Alufolie eingeschlagen 10 bis 15 Minuten lang ruhen lassen. Aufgrund der jahreszeitlichen Unterschiede bei Lamm können die unregelmäßig geformten Stücke mit Knochen längere Garzeiten erfordern, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Falls erforderlich stellen Sie es noch einmal für 5 - 10 Minuten bei 200 °C in den Ofen.
<b>27. AUFLAUF</b>	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 Kochprogramm 27 aus. Geben Sie das Gewicht der Kasserolle ein. Stopp/Start antippen. Beim Ertönen der Signaltöne umrühren.
<b>28. FLEISCHSAUCE</b>	0.45 kg - 2.00 kg	-	Zum Kochen von Hackfleischsoße aus rohem Rinderhack, z. B. Bolognese, und auch von sehr klein geschnittenem Hühnchenfleisch 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.
<b>29. NUDELN</b>	0.10 kg - 0.50 kg	-	Zum Kochen von trockenen Nudeln.. Eine große Schüssel verwenden. Fügen Sie 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. Den Behälter 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. Ruhezeit von 5 Minuten nach dem Kochen gewähren. Nach dem Garen abgießen.

# Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>30. MAHLZEIT (GEKÜHLT)</b>	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 Klarsichtfolie 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>
<b>31. MAHLZEIT (GEFOREN)</b> 	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 Klarsichtfolie 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 Dampfprogramme

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



Wählen Sie das gewünschte automatische Dampfprogramm aus.

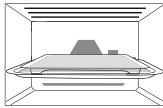
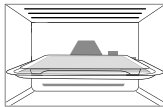
Wählen Sie das Gargewicht über die Tasten nach oben und unten aus.

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

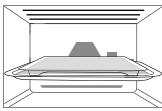
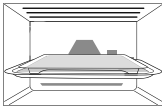

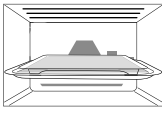

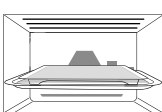

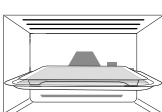
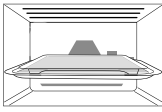


## HINWEIS

- Die Automatik-Dampfprogramme 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.
- Verwenden Sie nur das auf den Seiten 45 - 48 angegebene Zubehör.
- Decken Sie die Nahrungsmittel bei Verwendung eines automatischen Dampfprogramms nicht ab.
- 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 etwas unterscheiden, sollten Sie vor dem Servieren prüfen, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.
- Nach Kochen mit Dampf überschüssiges Wasser in der Vertiefung und um die Wasserbehälter herum abwischen.

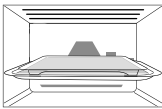
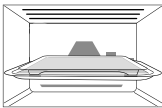

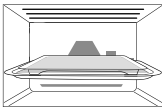

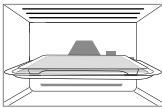
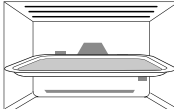
Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>32. KAROTTEN (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Dampfgaren von FRISCHEN Karotten. Wassertank füllen. Legen Sie die vorbereiteten Karotten auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 32 aus. Geben Sie das Gewicht der frischen Karotten ein. Stopp/Start antippen.
<b>33. BROKKOLI / BLUMENKOHL (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Dampfgaren von FRISCHEM Brokkoli oder Blumenkohl. Wassertank füllen. Legen Sie den vorbereiteten Brokkoli oder Blumenkohl auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 33 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Brokkoli oder Blumenkohls ein. Stopp/Start antippen.

# Automatische Dampfprogramme

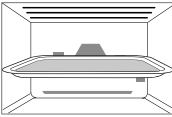
Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>34. KARTOFFELN MIT SCHALE</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Dampfgaren von Pellkartoffeln Füllen Sie den Wassertank. Schneiden Sie die Kartoffeln in gleich große Stücke. Legen Sie die vorbereiteten Kartoffeln auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 34 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen.
<b>35. KARTOFFELN</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Dampfgaren von Kartoffeln ohne Schale. Wassertank füllen. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Legen Sie die vorbereiteten Kartoffeln auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 35 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen.
<b>36. KAROTTEN (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Dampfgaren von GEFRORENEN Karotten. Wassertank füllen. Legen Sie die gefrorenen Karotten auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 36 aus. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Karotten ein. Stopp/Start antippen.
<b>37. BROKKOLI (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Dampfgaren von GEFRORENEM Brokkoli. Wassertank füllen. Legen Sie den gefrorenen Brokkoli auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 37 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Brokkoli ein. Stopp/Start antippen.
<b>38. ERBSEN / MAIS (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Dampfgaren von GEFRORENEN/M Erbsen/Gemüsemais. Wassertank füllen. Legen Sie die/den gefrorenen Erbsen/Gemüsemais auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 38 aus. Geben Sie das Gewicht der/s gefrorenen Erbsen/Gemüsemais ein. Stopp/Start antippen.
<b>39. KABELJAU / SCHELLFISCH (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Kabeljau- oder Schellfisch-Filets. Wassertank füllen. Legen Sie den frischen Kabeljau oder Schellfisch auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 39 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Kabeljau oder Schellfischs ein. Stopp/Start antippen.



# Automatische Dampfprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>40. LACHS (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Lachsfilets. Wassertank füllen. Legen Sie den frischen Lachs auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 40 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Lachs ein. Stopp/Start antippen.
<b>41. SCHOLLE (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Schollenfilets. Wassertank füllen. Legen Sie die frische Scholle auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 41 aus. Geben Sie das Gewicht der frischen Scholle ein. Stopp/Start antippen.
<b>42. KABELJAU / SCHELLFISCH (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von GEFRORENEN Kabeljau- oder Schellfisch-Filets. Wassertank füllen. Legen Sie den gefrorenen Kabeljau oder Schellfisch auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 42 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Kabeljau oder Schellfischs ein. Stopp/Start antippen.
<b>43. LACHS (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von GEFRORENEN Lachsfilets. Wassertank füllen. Legen Sie den gefrorenen Lachs auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 43 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Lachs ein. Stopp/Start antippen.
<b>44. REIS</b>	0.10 kg - 0.20 kg		Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Langkornreis) Wassertank füllen. Reis in ein flaches Pyrex®-Gefäß schütten. 2,5 Teile Wasser auf 2 Teile Reis hinzugeben. Nicht abdecken. Stellen Sie das Gefäß auf die Glasablage und schieben diese in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 44 aus. Geben Sie nur das Gewicht des Reis ein. Stopp/Start antippen.

# Automatische Dampfprogramme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>45. RISOTTO</b>	0.50 kg (2 Portionen)  1.00 kg (4 Portionen)		Zum Kochen von Risotto, 500 g oder 1000 g. Nach unten stehendem Rezept zubereiten. Wassertank füllen. Auf Glasablage in der Einschubposition 3 stellen. Nicht abdecken. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 45 aus. Wählen Sie 500 g oder 1000 g aus. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen sie bei Bedarf nach.

## Porcini-Pilz-Risotto

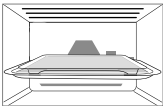
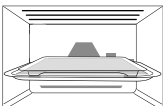
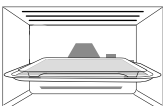
### Zutaten

#### Für 1000 g (4 Portionen)

40 g getrocknete Porcini-Pilze  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
250 g Arborio-Reis  
1 Knoblauchzehe  
500 ml heißes Wasser mit  
1 Gemüsebrühwürfel und gehackten  
Basilikumblättern  
30 g Parmesan

#### Hälfte der Zutaten für 500 g (2 Portionen)

1. Pilze nach Anweisung des Herstellers einweichen, 400 ml Wasser für 40 g, 200 ml für 20 g.
2. Reis, gehackte Zwiebeln, Butter, gehackte Knoblauchzehe und gehackte, eingeweichte Porcini-Pilze auf die Glasablage legen.
3. Gemüsebrühe und Einweichwasser der Pilze hinzufügen (150 ml für 4 Portionen, 75 ml für 2 Portionen).
4. Glasablage auf Einschubposition 3 einschieben und vergewissern, dass der Wassertank gefüllt ist.
5. Am Ende der Garzeit den Parmesan unterrühren.

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>46. MAKRELE (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Zur Zubereitung von FRISCHER ganzer Makrele. Das Gewicht des ganzen Fisches sollte jeweils zwischen 100 und 300 g liegen. Wassertank füllen. Legen Sie den ganzen Fisch auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 46 aus. Geben Sie das Gewicht der ganzen frischen Makrele ein. Stopp/Start antippen.
<b>47. WOLFS- BARSCH (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Zur Zubereitung von FRISCHEM ganzen Seebarsch. Das Gewicht des ganzen Fisches sollte jeweils zwischen 100 und 300 g liegen. Wassertank füllen. Legen Sie den ganzen Fisch auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 47 aus. Geben Sie das Gewicht des ganzen frischen Seebarschs ein. Stopp/Start antippen.
<b>48. HAEHN- CHENBRUST</b>	0.20 kg - 0.65 kg		Zum Zubereiten von FRISCHER Hähnchenbrust. Jede Brust sollte zwischen 100 - 250 g wiegen. Wassertank füllen. Legen Sie die gefrorenen Hähnchenbrüste auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 48 aus. Geben Sie das Gewicht der Hähnchenbrüste ein. Stopp/Start antippen.

# Automatische Dampfprogramme mit Turbokochen

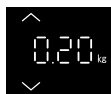
Diese Funktion vereint die Vorteile des Dampfkochens mit der Kraft der Mikrowelle, um den Kochvorgang zu beschleunigen. Sie geben nur das Gewicht ein und das Gerät bestimmt die Dampf- und Mikrowellenleistungsstufe und berechnet automatisch die Garzeit. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.



Wählen Sie das gewünschte automatische Dampfprogramm aus.



Tippen Sie die Mikrowellenunterstützung (Turbokoch-taste) einmal an.



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

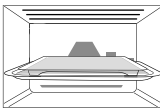
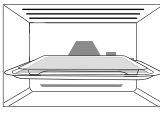


Stopp/Start antippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

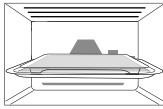
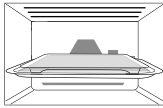

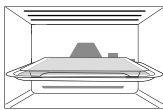

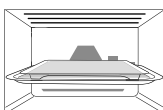

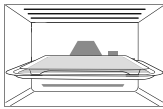


## HINWEIS

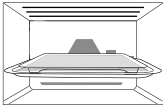
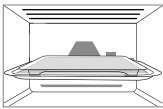
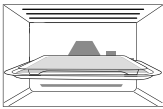

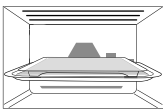

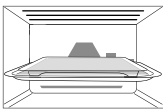
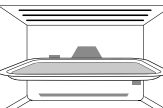
- Die Automatik-Dampfprogramme mit Turbokochen dürfen NUR für die beschriebenen Nahrungsmittel genutzt werden.
- Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
- Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
- Verwenden Sie nur das auf den Seiten 49 - 52 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 etwas unterscheiden, sollten Sie vor dem Servieren prüfen, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.
- Decken Sie die Lebensmittel in den Automatikdampfprogrammen mit Turbokochen nicht ab, außer für das Reisprogramm. Mit Frischhaltefolie abdecken. Ritzen Sie die Folie mit einem scharfen Messer in der Mitte und viermal rund herum ein.
- Nach Kochen mit Dampf überschüssiges Wasser in der Vertiefung und um die Wasserbehälter herum abwischen.

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>32. KAROTTEN (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Garen von FRISCHEN Karotten mit Dampf und Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie die vorbereiteten Karotten auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 32 aus. Geben Sie das Gewicht der frischen Karotten ein. Stopp/Start antippen.
<b>33. BROKKOLI / BLUMENKOHL (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Garen von FRISCHEM Brokkoli oder Blumenkohl mit Dampf und Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie den vorbereiteten Brokkoli oder Blumenkohl auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 33 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Brokkoli oder Blumenkohls ein. Stopp/Start antippen.

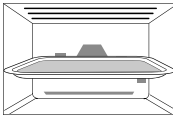
# Automatische Dampfprogramme mit Turbokochen

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>34. KARTOFFELN MIT SCHALE</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Garen von Pellkartoffeln mit Dampf und Mikrowelle. Wassertank füllen. In gleich große Stücke schneiden. Legen Sie die vorbereiteten Kartoffeln auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 34 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen.
<b>35. KARTOFFELN</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Garen von Kartoffeln ohne Schale mit Dampf und Mikrowelle. Wassertank füllen. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Legen Sie die vorbereiteten Kartoffeln auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 35 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Stopp/Start antippen.
<b>36. KAROTTEN (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Garen von GEFRORENEN Karotten mit Dampf und Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie die gefrorenen Karotten auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 36 aus. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Karotten ein. Stopp/Start antippen.
<b>37. BROKKOLI (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Garen von GEFRORENEM Brokkoli mit Dampf und Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie den gefrorenen Brokkoli auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 37 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Brokkoli ein. Stopp/Start antippen.
<b>38. ERBSEN / MAIS (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Zum Garen von GEFRORENEN/M Erbsen/ Gemüsemais mit Dampf und Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie die/den gefrorenen Erbsen/Gemüsemais auf den Dampfwareinsatz. Legen Sie den Dampfwareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 38 aus. Geben Sie das Gewicht der/s gefrorenen Erbsen/Gemüsemais ein und tippen Sie auf Stopp/Start.

# Automatische Dampfprogramme mit Turbokochen

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>39. KABELJAU / SCHELLFISCH (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Kabeljau- oder Schellfisch-Filets mit Dampf + Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie den frischen Kabeljau oder Schellfisch auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 39 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Kabeljau oder Schellfischs ein. Auf Start tippen.
<b>40. LACHS (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Lachs-Filets mit Dampf + Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie den frischen Lachs auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampf-Turbokochprogramm 40 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Lachs ein. Auf Start tippen.
<b>41. SCHOLLE (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEN Schollen-Filets mit Dampf + Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie die frische Scholle auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampf-Turbokochprogramm 41 aus. Geben Sie das Gewicht der frischen Scholle ein. Auf Start tippen.
<b>42. KABELJAU / SCHELLFISCH (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von GEFRORENEN Kabeljau- oder Schellfisch-Filets mit Dampf + Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie den gefrorenen Kabeljau oder Schellfisch auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 42 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Kabeljau oder Schellfischs ein. Auf Start tippen.
<b>43. LACHS (GEFROREN)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Zum Zubereiten von GEFRORENEN Lachs-Filets mit Dampf + Mikrowelle. Wassertank füllen. Legen Sie den gefrorenen Lachs auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 43 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Lachs ein. Auf Start tippen.
<b>44. REIS</b>	0.10 kg - 0.20 kg		Zum Zubereiten von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Langkornreis) mit Dampf + Mikrowelle. Wassertank füllen. Reis in ein flaches Pyrex®-Gefäß schütten. 4 Teile Wasser auf 2 Teile Reis hinzugeben. In perforierte Klarsichtfolie einschlagen. Stellen Sie das Gefäß auf die Glasablage und schieben diese in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das Programm Turbokochen 44. Geben Sie nur das Gewicht des Reis ein. Auf Start tippen.

# Automatische Dampfprogramme mit Turbokochen

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>45. RISOTTO</b>	0.50 kg (2 Portionen)  1.00 kg (4 Portionen)		Zum Zubereiten von Risotto mit Dampf + Mikrowelle, 500 g oder 1000 g. Nach unten stehendem Rezept zubereiten. Wassertank füllen. Auf Glasablage in der Einschubposition 3 stellen. Nicht abdecken. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm 45 aus. Wählen Sie 500 g oder 1000 g aus. Stopp/Start antippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen sie bei Bedarf nach.

## Porcini-Pilz-Risotto

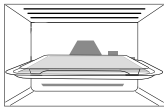
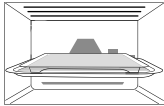
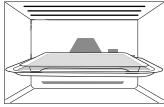
### Zutaten

#### Für 1000 g (4 Portionen)

40 g getrocknete Porcini-Pilze  
1 Zwiebel  
50 g Butter  
250 g Arborio-Reis  
1 Knoblauchzehe  
500 ml heißes Wasser mit  
1 Gemüsebrühwürfel und gehackten  
Basilikumblättern  
30 g Parmesan

#### Hälfte der Zutaten für 500 g (2 Portionen)

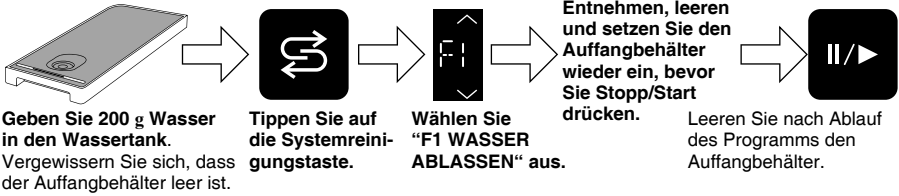
1. Pilze nach Anweisung des Herstellers einweichen, 400 ml Wasser für 40 g, 200 ml für 20 g.
2. Reis, gehackte Zwiebeln, Butter, gehackte Knoblauchzehe und gehackte, eingeweichte Porcini-Pilze auf die Glasablage legen.
3. Gemüsebrühe und Einweichwasser der Pilze hinzufügen (150 ml für 4 Portionen, 75 ml für 2 Portionen).
4. Glasablage auf Einschubposition 3 einschieben und vergewissern, dass der Wassertank gefüllt ist.
5. Am Ende der Garzeit den Parmesan unterrühren.

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
<b>46. MAKRELE (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Zum Zubereiten von FRISCHER ganzer Makrele mit Dampf + Mikrowelle. Das Gewicht des ganzen Fisches sollte jeweils zwischen 100 und 300 g liegen. Wassertank füllen. Legen Sie den ganzen Fisch auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 46 aus. Geben Sie das Gewicht der ganzen frischen Makrele ein. Stopp/Start antippen.
<b>47. WOLFSBARSCH (FRISCH)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Zum Zubereiten von FRISCHEM ganzen Seebarsch mit Dampf + Mikrowelle. Das Gewicht des ganzen Fisches sollte jeweils zwischen 100 und 300 g liegen. Wassertank füllen. Legen Sie den ganzen Fisch auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 47 aus. Geben Sie das Gewicht des ganzen frischen Seebarschs ein. Stopp/Start antippen.
<b>48. HÄHNCHENBRUST</b>	0.20 kg - 0.65 kg		Zum Zubereiten von FRISCHER Hähnchenbrust mit Dampf + Mikrowelle. Das Gewicht der einzelnen Brüste sollte jeweils zwischen 100 und 250 g liegen. Wassertank füllen. Legen Sie die gefrorenen Hähnchenbrüste auf den Dampfgareinsatz. Legen Sie den Dampfgareinsatz in die Glasablage und schieben Sie in der Einschubposition 3 ein. Wählen Sie das automatische Dampfprogramm mit Turbokochen 48 aus. Geben Sie das Gewicht der Hähnchenbrüste ein. Stopp/Start antippen.

# Systemreinigungsprogramme

## F1. WASSER ABLASSEN

Das Wasser wird zur Reinigung der Rohre durch das System gepumpt. Das Wasser wird dann in den Auffangbehälter abgelassen.



### HINWEIS

- Führen Sie dieses Programm nur mit 200 g Wasser im Tank aus.
- Entfernen Sie den Auffangbehälter während des Wasserablassvorgangs nicht. Wenn der Auffangbehälter während des Vorgangs entnommen wird, wird in der Anzeige ‚KONDENSWASSERBEHALTER EINSETZEN‘ angezeigt und das Programm stoppt.
- Leeren Sie den Auffangbehälter nach Ablauf des Programms und spülen diesen mit klarem Leitungswasser aus.

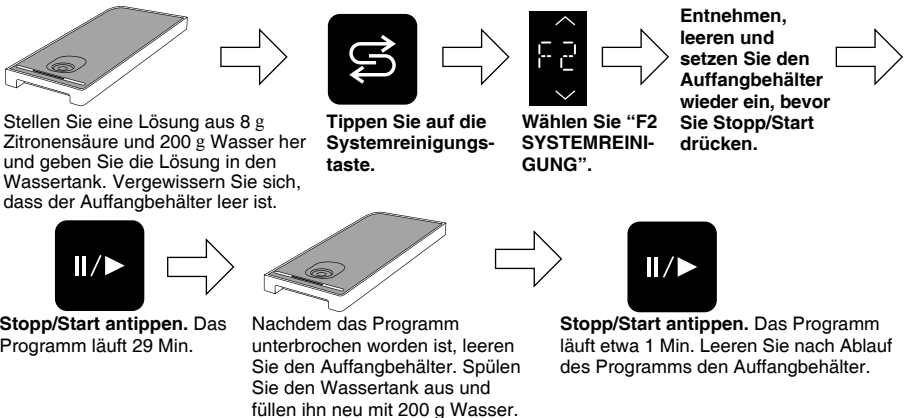


### VORSICHT


Wenn das Programm "Wasser ablassen" direkt nach einem Dampfkochprogramm ausgeführt wird, kann es sein, dass heißes Wasser in den Auffangbehälter läuft.

## F2. SYSTEMREINIGUNG

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

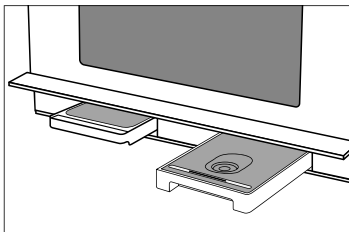


### HINWEIS

- Wenn  in der Anzeige blinkt, dann führen Sie das Systemreinigungsprogramm durch.
- Wenn das Systemreinigungsprogramm nicht regelmäßig durchgeführt wird, verstopfen die Rohre und die Dampfleistung lässt nach.
- Entfernen Sie den Auffangbehälter während des Systemreinigungsprogramms nicht. Wenn der Auffangbehälter während des Vorgangs entnommen wird, wird in der Anzeige ‚KONDENSWASSERBEHALTER EINSETZEN‘ angezeigt und das Programm stoppt.
- Leeren Sie beide Behälter und spülen Sie diese unter laufendem Wasser aus, nachdem das Programm fertig ist.

# Wassertank und Auffangbehälter reinigen

Verwenden Sie einen weichen Schwamm und Wasser zur Reinigung.



Entfernen Sie den Wassertank/  
Auffangbehälter und reinigen Sie die  
Aufnahmen, in welche die Behälter  
eingesetzt sind.



Entfernen Sie den Deckel und reinigen Sie  
diesen.

**Die Gummidichtung kann zwecks Reinigung auch abgenommen werden.**

## Entfernen der Gummidichtung



*Innen  
(flach)*

*Außen  
(hervorstehende  
Seite)*



Stellen Sie sicher, dass die  
Gummidichtung beim Wiederanbringen  
nicht auf links gedreht ist. Wenn die  
Dichtung nicht korrekt angebracht wird,  
schließt der Deckel nicht richtig und wird  
undicht.



### HINWEIS

- Reinigen Sie Wassertank und Auffangbehälter mindestens einmal die Woche, um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden.
- Wassertank und Auffangbehälter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden; dies gilt auch für Teile des Wassertanks und Auffangbehälters.



- 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. Prüfen Sie Trennschalter und Sicherung. Stellen Sie den Trennschalter zurück oder wechseln Sie die Sicherung aus, wenn dieser ausgelöst wurde oder diese durchgebrannt ist.
  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.
- Q 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.
- Q Auf dem Display erscheint ein „D“ oder es blinkt ein Punkt und das Gerät geht nicht in den Garbetrieb. 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.
- Q. Die Laufschrift ist von meinem Display verschwunden?
- A: Lesen Sie zwecks Reaktivierung der Laufschrift Seite 17 (Benutzereinstellungen).
- Q. Das Gerät arbeitet nicht mehr im Modus "Dampf" oder "Kombination mit Dampf" und in der Anzeige erscheint "U14".
- A: Der Wassertank ist leer und die Benutzerführung ist abgeschaltet. Füllen Sie den Wassertank erneut und stellen Sie ihn zurück in das Gerät, dann tippen Sie auf Stopp/Start, um weiter zu kochen.
- Q. Das Gerät stoppt das Programm und in der Anzeige erscheint "U12".
- A: Der Auffangbehälter ist nicht an seiner Position. Schieben Sie ihn wieder ein. Starten Sie das Programm erneut.
- Q. Die Tasten reagieren nicht. Die Anzeige reagiert nicht.
- A: Schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Bedienfeld. Öffnen und schließen Sie die Tür, um die Tasten zurückzusetzen. Berühren Sie beim Öffnen und Schließen der Tür nicht das Bedienfeld.

1. Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.
2. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts, die Türdichtungen und die Bereiche um die Dichtungen herum 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.**
3. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen – dies könnte 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 in, um oder vor 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 Benutzung der Betriebsarten HEISSLUFT/GRILL, DAMPF oder KOMBINATION kann es 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. Zwecks Wartung und Reparatur wenden Sie sich an einen autorisierten Fachhändler in Ihrer Nähe.
11. Wird das Gerät nicht in sauberem Zustand gehalten, kann dies zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt 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. Das Typschild darf nicht entfernt werden.

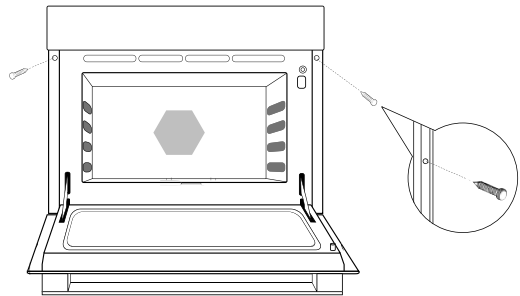
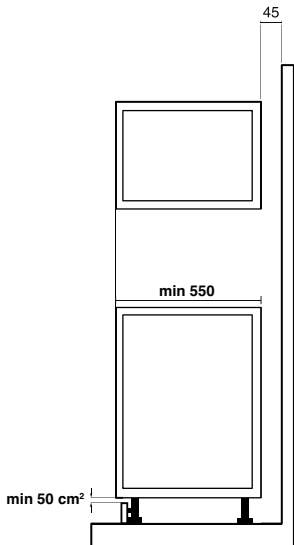
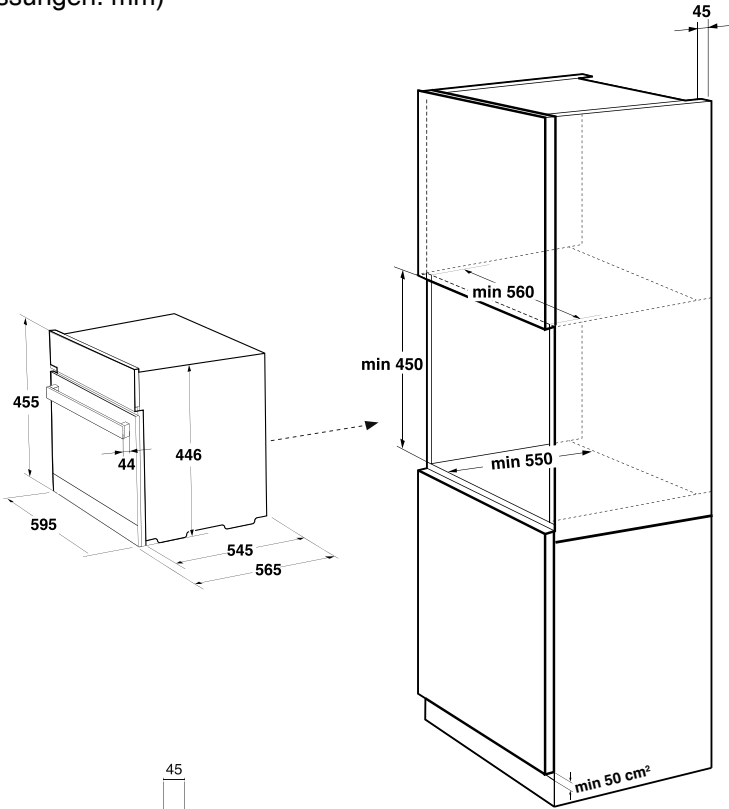
## Sicherheitshinweise

- 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.
- Wird das Gerät direkt über einer Wärmeschublade eingebaut, ist der Einsatz eines Bodens zwischen den beiden Geräte nicht erforderlich.

- 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 des Gerätes

## 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 cm<sup>2</sup> 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 die Emailoberfläche 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

<b>Hersteller</b>		<b>Panasonic</b>
<b>Modell</b>		<b>HL-SX485S HL-SX485B</b>
<b>Stromversorgung</b>		<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
<b>Maximale Leistungsaufnahme</b>	<b>Maximum</b>	<b>3000 W</b>
	<b>Mikrowelle</b>	<b>1200 W</b>
	<b>Grill</b>	<b>2100 W</b>
	<b>Heißluft</b>	<b>2030 W</b>
	<b>Dampf</b>	<b>1050 W</b>
<b>Ausgangsleistung</b>		<b>1000 W (IEC-60705)</b>
<b>Außenmaße</b>		<b>595 mm (B) 565 mm (T) 455 mm (H)</b>
<b>Innenmaße B x T x H (mm)</b>		<b>445 mm (B) 347 mm (T) 242 mm (H)</b>
<b>Gewicht ohne Verpackung (ca.)</b>		<b>36 kg</b>

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



## Contenu

<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>2-57</b>	Utilisation du minuteur .....	34
Instructions de sécurité.....	2-6	Cuisson en plusieurs étapes .....	35
Élimination des déchets.....	7	Mémoire.....	36
Utilisation de votre four.....	8	Instructions de décongélation.....	37
Instructions importantes de sécurité.....	8-10	Décongélation turbo .....	38-39
Les parties de votre four.....	10-11	Programmes de cuisson automatique.....	40-44
Accessoires du four.....	12-13	Programmes de cuisson vapeur automatique.....	45-48
Panneau de contrôle .....	14	Programmes de cuisson vapeur automatique avec cuisson turbo.....	49-52
Modes de cuisson.....	15	Programmes de nettoyage du système...	53
Mode de cuisson combinée.....	16	Nettoyage du réservoir à eau et du réservoir de purge .....	54
Regalages utilisateur.....	17-19	Questions et réponses .....	55-56
Touche Début .....	19	Prenez soin de votre four .....	57
Verrouillage enfants.....	19	<b>Instructions d'installation.....</b>	<b>58-62</b>
Cuisson et décongélation .....		Installation et raccordement .....	58
en mode micro-ondes.....	20	Instructions de sécurité.....	58-59
Mode gril.....	21- 22	Dimensions.....	60
Cuisson en mode convection .....	23- 24	Installation de l'appareil.....	61-62
Cuisson en mode vapeur.....	25-26	<b>Spécifications .....</b>	<b>63</b>
Jet de vapeur.....	27		
Cuisson combinée.....	28-29		
Cuisson combinée avec vapeur .....	30-31		
Cuisson turbo .....	32-33		

# Mode d'emploi

## Instructions de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes atteintes d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou manquant d'expérience et d'informations, si elles ont reçu des conseils d'une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil et visant à assurer leur compréhension des dangers potentiels, y compris les fuites de vapeur. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne pourront pas être exécutés par des enfants laissés sans surveillance. Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Dès son installation, il sera facile d'isoler l'appareil de la source d'électricité, simplement en débranchant la prise ou en installant un coupe-circuit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service, ou encore une personne identiquement qualifiée, afin d'éviter tous les risques.
- Attention ! Vous devrez inspecter cet appareil pour vous assurer qu'il ne soit pas endommagé (joints de portes et zones environnantes, et si elles le sont il ne faudra pas se servir du four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien formé par le fabricant.
- Attention ! N'essayez pas de bricoler, d'ajuster ou de réparer la porte, le coffrage du tableau de contrôle, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ni aucune autre partie du four.
- Avertissement ! Ne retirez pas les panneaux extérieurs du four car ils servent de protection contre les micro-ondes émises par le four.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste.

- 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 Alimentation principale 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 bébés 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 au 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 sole, 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, de la VAPEUR ou des modes en COMBINAISON, certains aliments entraînent d'inévitables 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.
- 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, VAPEUR 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de grattoirs en métal abrasif pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer les surfaces, ce qui peut faire voler le verre en éclats.
- 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 ou VAPEUR 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.

- 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.
- Attention ! Cet appareil produit de la vapeur bouillante.
- Pendant et après des cuissons en fonction Vapeur, éloignez votre visage de la porte avant de l'ouvrir. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, car vous pourriez être brûlé par de la vapeur.
- Attention ! De la vapeur peut former un petit nuage lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne touchez pas celui-ci à mains nues ! Vous risqueriez de vous brûler ! Utilisez des gants de four.
- Veuillez vous reporter aux pages 12-13 à propos de l'installation des accessoires du four.
- Attention ! Celui-ci comporte quatre brûleurs gril situés dans sa partie haute. Il y a aussi un système de chauffe par convection à l'arrière du four. Après utilisation du GRIL, DE LA CONVECTION, DE LA VAPEUR 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

## Instructions de sécurité

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.

- **Avertissement !** La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. **NE TENTEZ PAS** de retirer les panneaux extérieurs du four.
- Avant d'utiliser le four, activez la purge du réservoir. Reportez-vous à la page 10 où vous trouverez des indications adéquates d'installation.
- Le réservoir de purge a pour fonction de collecter l'eau en excès pendant les cuissons en mode VAPEUR et COMBINAISON VAPEUR. Il convient de le vider après chaque opération de cuisson VAPEUR et COMBINAISON VAPEUR.
- N'utilisez pas le réservoir à eau s'il est fissuré ou cassé, car il pourrait en résulter une fuite d'eau et une panne électrique consécutive, accompagnée d'un risque de décharge électrique. Si le réservoir à eau est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.
- Ce four n'est destiné à être utilisé qu'encasté, 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 inadvertent 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.





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. Ils y seront acceptés gratuitement. 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 d'autres pays, en-dehors de 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

1. 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. Ces réglages peuvent être modifiés à tout moment, voir page 17.
2. 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.
3. Quand le four ne fonctionne pas, n'y stockez pas des objets - il pourrait être mis en marche accidentellement.
4. 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

Avant d'utiliser pour la première fois les fonctions CONVECTION, VAPEUR GRILL ou COMBINAISON, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil à vide en mode GRIL 1 pendant 15 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille.



### 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-là.

## Réservoir à eau

N'utilisez pas le réservoir à eau s'il est fissuré ou cassé, car il pourrait en résulter une panne électrique et un risque de décharge électrique. Si le réservoir à eau est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.

## 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'il cuisent trop longtemps. Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur du four, appuyez sur Alimentation principale 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.

## 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

La peau des aliments, si elle est non poreuse comme 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 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 plastic ou en papier, vérifiez souvent ce qui se passe dans le four 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'il 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 formation 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 bébés avant que ceux-ci soient placés dans le four.

Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots après les avoir fait réchauffer.

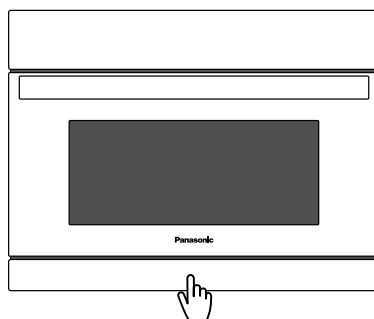
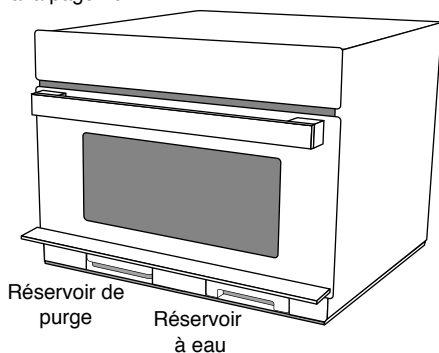
La température doit être contrôlée avant la consommation des aliments, pour éviter de se brûler.

## Les parties de votre four

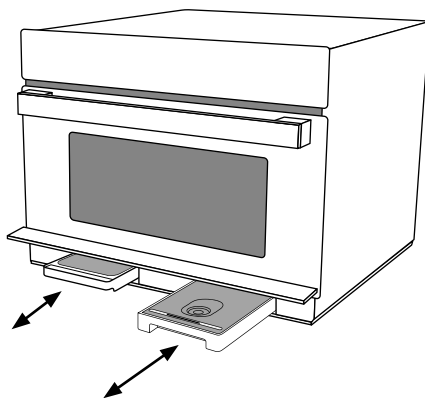
### Réservoir à eau et réservoir de purge

1. Avant d'utiliser le four, il convient de mettre en place le réservoir de purge, car il sert à collecter l'eau en excès pendant la cuisson. Le réservoir de purge doit être enlevé, vidé et nettoyé après chaque utilisation.
2. Enlever et remettre en place le réservoir à eau et le réservoir de purge (voir illustration).
3. **NE PAS UTILISER UN LAVE-VAISSELLE POUR NETTOYER LE RÉSERVOIR DE PURGE OU LE RÉSERVOIR À EAU. Voir page 54 les instructions de nettoyage.**

Pour des instructions détaillées concernant l'utilisation du réservoir à eau, reportez-vous à la page 26.

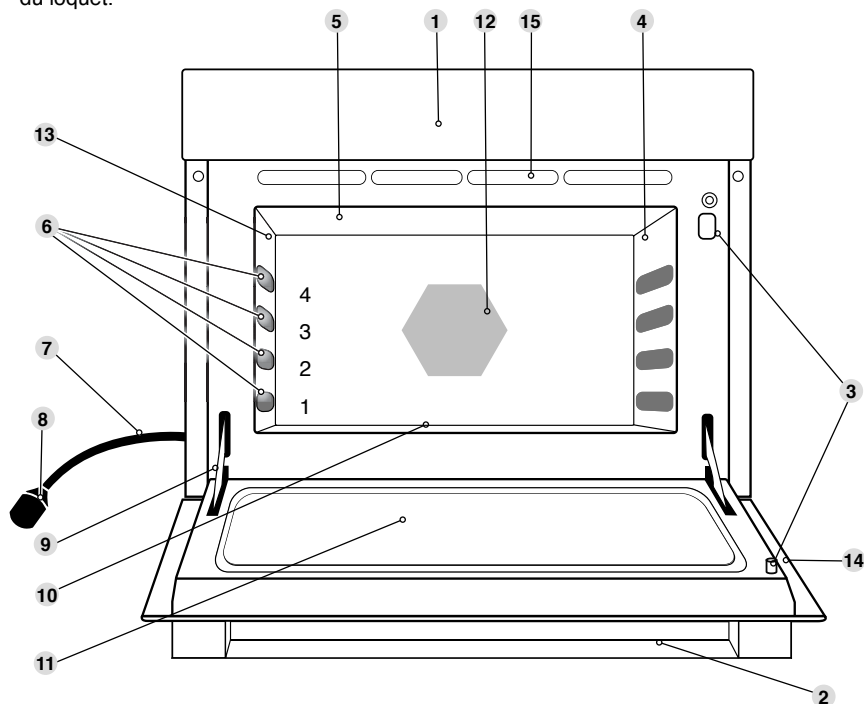


Appuyez sur le panneau placé sous la porte du four puis relâchez votre pression, pour accéder au réservoir de purge et au réservoir à eau.



## 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, celle-ci est temporairement interrompue sans que les paramètres prédéfinis soient supprimés. La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que le commutateur Arrêt/Marche est enclenché. 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 vous blesser, n'insérez 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. Buse à vapeur**
- 14. Étiquette d'identification**
- 15. Point d'évacuation de l'air**



### REMARQUE

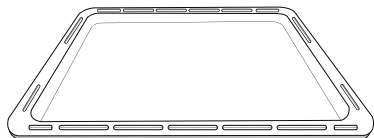
Cette illustration n'est présentée qu'à titre indicatif.

## Accessoires

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

### Plateau émaillé

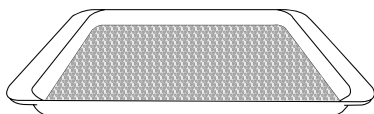
1. Le plateau émaillé sert aux cuissons en mode CONVECTION ou GRIL uniquement. Ne l'utilisez pas en mode MICRO-ONDES ou COMBINAISON. N'utilisez pas le plateau émaillé en position 4 ou en mode Gril uniquement.
2. Pour la cuisson par CONVECTION à 2 niveaux, le plateau émaillé peut être utilisé en position 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

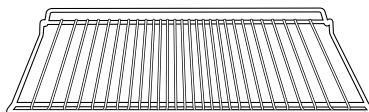
1. Le plateau en verre peut être utilisé dans toutes les positions de cuisson en mode VAPEUR, GRIL, CONVECTION ou COMBINAISON.
2. Le plateau en verre est utilisé avec le trépied en plastique pour les cuissons en mode VAPEUR ou VAPEUR et MICRO-ONDES.
3. Si le plateau en verre est chaud, laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau froide, car le verre pourrait se fissurer ou se briser.
4. 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

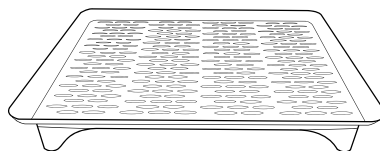
1. La grille métallique peut être utilisée en position 3 ou 4 pour la cuisson au GRIL. Elle peut être utilisée dans n'importe quelle position pour la cuisson en mode CONVECTION ou en mode COMBINAISON.
2. N'utilisez aucun récipient métallique au contact direct de la grille métallique en mode COMBINAISON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



Grille métallique

### Trépied en plastique

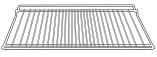



1. Le trépied en plastique est placé sur le plateau en verre pour les cuissons en mode VAPEUR ou VAPEUR et MICRO-ONDES. Les aliments peuvent être placés directement sur le trépied en plastique.
2. N'utilisez pas le trépied en plastique en mode GRIL, CONVECTION ou COMBINAISON.
3. Le trépied en plastique peut être nettoyé dans un lave-vaisselle.



Trépied en plastique

# Accessoires du four

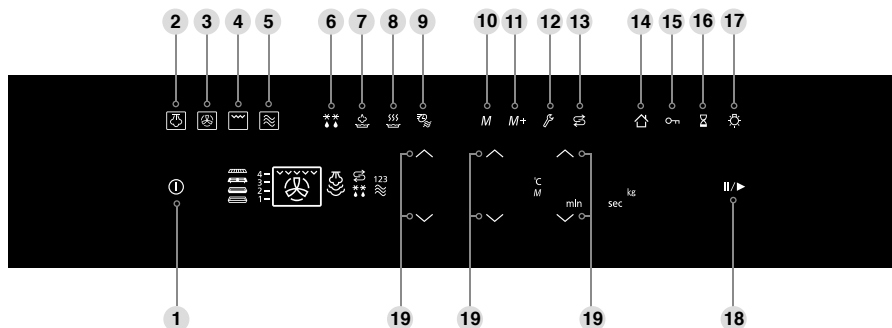
Le tableau suivant indique l'utilisation correcte des accessoires du four

	Grille métallique	Plateau en verre	Plateau émaillé	Trépied en plastique
				
<b>Micro-ondes</b>	x	✓	x	x
<b>Gril</b>	✓	✓**	✓**	x
<b>Convection</b>	✓	✓	✓	x
<b>Vapeur</b>	x	✓	x	✓
<b>Gril + Convection</b>	✓	✓**	✓**	x
<b>Gril + Micro-ondes</b>	✓*	✓**	x	x
<b>Convection + Micro-ondes</b>	✓*	✓	x	x
<b>Convection + Micro-ondes + Gril</b>	✓*	✓**	x	x
<b>Vapeur + Micro-ondes</b>	x	✓	x	✓
<b>Vapeur + Gril</b>	✓	✓**	✓**	x
<b>Vapeur + Convection</b>	✓	✓	✓	x
<b>Gril ou Convection + Micro-ondes + Vapeur</b>	✓*	✓**	x	x
<b>Cuisson turbo</b>	✓*	✓	x	x

\* : 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



- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Alimentation principale            | 11. Mise en mémoire                                  |
| 2. Vapeur                             | 12. Réglages utilisateur                             |
| 3. Convection                         | 13. Programmes de nettoyage                          |
| 4. Gril                               | 14. Début  |
| 5. Micro-ondes                        | 15. Verrouillage enfants                             |
| 6. Décongélation turbo                | 16. Minuteur   |
| 7. Programmes vapeur automatiques     | 17. Éclairage du four                                |
| 8. Programmes automatiques de cuisson | 18. Arrêt/Marche                                     |
| 9. Cuisson turbo                      | 19. Flèches de sélection vers le haut et vers le bas |
| 10. Rappel mémoire                    |  |

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



## REMARQUE

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



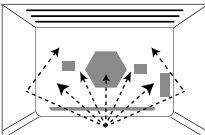
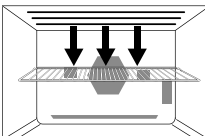
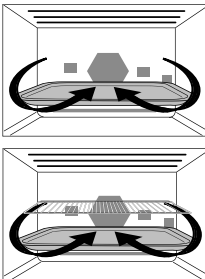
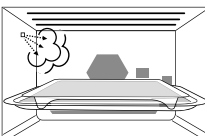
## BIP

Un bip résonne si l'on appuie sur une touche. Pour régler le volume des bips sonores, voir page 18. 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 38-52. Après la bonne exécution d'une opération de cuisson, le four émet 5 bips.

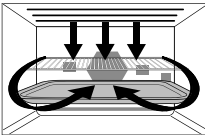
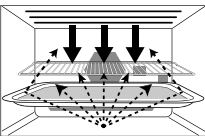
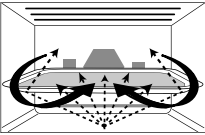
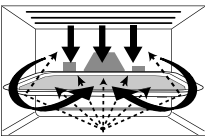
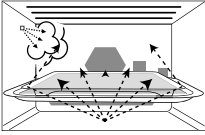
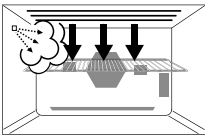
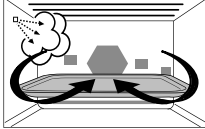


# Modes de cuisson

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><b>MICRO-ONDES</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation</li> <li>• Réchauffage</li> <li>• Faire fondre : beurre, chocolat, fromage.</li> <li>• Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs (sauf dans leur coquille et durs entiers).</li> <li>• Préparations : fruits cuits, confiture, sauces, crèmes, pâtisserie, caramel, viande, pâtés de poisson ou végétariens.</li> <li>• Cuisson de gâteaux avec œufs et levure, sans couleur. (Génoises, clafoutis, etc.)</li> </ul>	<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><b>GRIL</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griller de la viande ou du poisson.</li> <li>• Griller des toasts.</li> <li>• Faire dorer des gratins ou des gâteaux meringués.</li> </ul>	<p>Grille métallique et plateau émaillé. N'utilisez pas le plateau émaillé en position 4 ou en mode Gril uniquement.</p>	<p>Calorifuge, une plaque/ un plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>
<p><b>CONVECTION</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtisserie (petites unités éventuellement), temps de cuisson brefs : choux, cookies, sablés, petits roulés.</li> <li>• Spécialités : soufflés, meringues, vol-au-vent, petits pains ou brioches, biscuit de Savoie, tourte à la viande, etc.</li> <li>• Cuisson des quiches, des pizzas et des tartes.</li> </ul>	<p>Plateau émaillé, plateau en verre et grille métallique.</p>	<p>Calorifuge, une plaque/ un plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>
<p><b>VAPEUR</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson du poisson, des légumes, du poulet, du riz, des pommes de terre et des entremets;</li> </ul>	<p>Trépied en plastique et plateau en verre.</p>	<p>Cuisson possible par micro-ondes.</p>

# Modes de cuisson combinée

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Récipients
<b>GRIL + CONVECTION</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes rouges rôties, steak épais (côte ou rôti, entrecôte)</li> <li>Cuisson du poisson.</li> </ul>	<p>Plateau émaillé, plateau en verre et grille métallique.</p>	<p>Calorifuge, une plaque/ un plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>
<b>GRIL + MICRO-ONDES</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes et volailles rôties.</li> </ul>		
<b>CONVECTION + MICRO-ONDES</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongélation et réchauffage d'aliments croustillants (quiche, pizza, viennoiseries, lasagnes, gratins.)</li> <li>Cuisson des lasagnes, de la viande, des gratins de pommes de terre ou de légumes.</li> <li>Cuissons des gâteaux et entremets avec des œufs ou de la levure, colorés, cuisson des quiches, des tourtes et des tartes.</li> </ul>	<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. <b>NE PAS UTILISER</b> de moules à ressort</p>
<b>GRIL + CONVECTION + MICRO-ONDES</b> 			
<b>VAPEUR + MICRO-ONDES</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson du poisson, des légumes, du poulet, du riz et des pommes de terre.</li> </ul>	<p>Trépied en plastique et plateau en verre.</p>	<p>Cuisson possible par micro-ondes.</p>
<b>GRIL + VAPEUR</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson des gratins</li> <li>Kébab</li> <li>Cuisson des gâteaux</li> <li>Tartes sucrées</li> <li>Soufflés</li> <li>Poisson entier</li> </ul>	<p>Grille métallique ou plateau émaillé.</p>	<p>Résistant à la chaleur, un moule/plateau métalliques peuvent être utilisés.</p>
<b>CONVECTION +</b> 			

# Réglages utilisateur

Accédez au menu Réglages utilisateur pour modifier les réglages suivants.



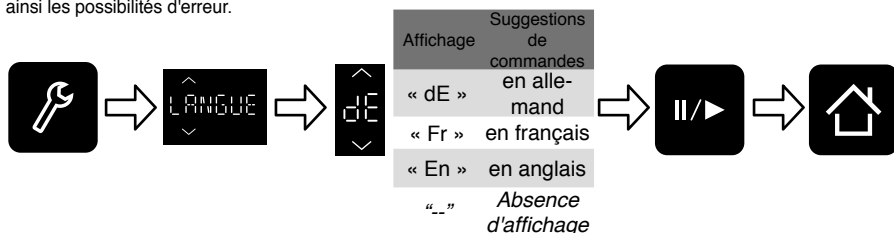
Appuyez sur la touche Réglages pour accéder au menu Réglages utilisateur.



- HORLOGE (1)
- TEMPS (2)
- LANGUE (3)
- GUIDER (4)
- VOLUME (5)
- BLEU (6)
- BLANC (7)
- DÉMO (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/ Démarrage pour enregistrer ce réglage.

Appuyez sur la touche Accueil pour quitter les réglages utilisateurs.

## 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/ Démarrage pour enregistrer ce réglage.

Appuyez sur la touche Accueil pour quitter les réglages utilisateurs.

## Réglages utilisateur

### Régler l'heure

Pour régler l'horloge, accéder aux Réglages utilisateur.



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

Sélectionnez « TEMPS » à l'aide des touches ascendante et descendante.

Réglez l'heure au moyen des touches ascendante et descendante.

Appuyez sur Arrêt/Démarrage pour enregistrer ce réglage.

Appuyez sur la touche Accueil pour quitter les réglages utilisateurs.



#### 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 de 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



Pour mettre l'affichage de l'horloge en position Arrêt ou Marche, appuyez sur la touche Réglages utilisateur qui vous fera accéder au menu Réglages utilisateur.

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

Sélectionnez « OFF » (ARRÊT) pour interrompre l'affichage de l'horloge.

Appuyez sur Arrêt/Démarrage pour enregistrer ce réglage.

Appuyez sur la touche Accueil pour quitter les réglages utilisateurs.

### Volume

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



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

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

Sélectionnez les réglages de volume souhaités de 0 à 3.

Appuyez sur Arrêt/Démarrage pour enregistrer ce réglage.

Appuyez sur la touche Accueil pour quitter les réglages utilisateurs.



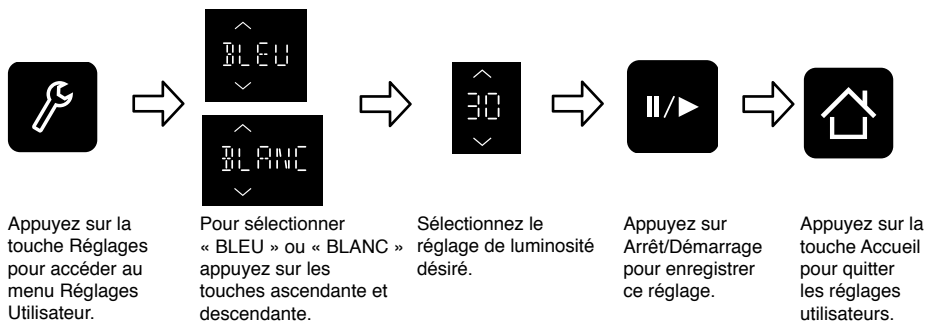
#### REMARQUE

En mode silencieux, le four émet malgré tout des bips sonores quand la cuisson est terminée, pour vous rappeler de tourner/remuer les aliments, pour les codes d'erreur et si vous appuyez sur la touche Alimentation principale.

## Réglages utilisateur

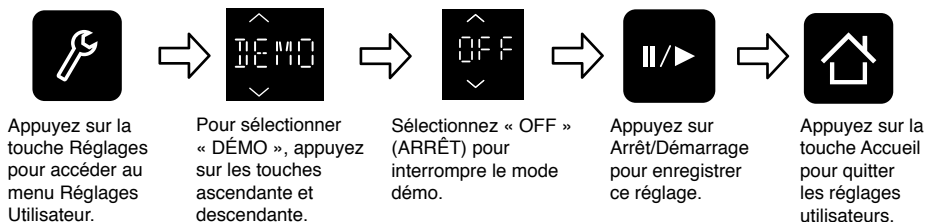
### Luminosité

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



### Mode démo

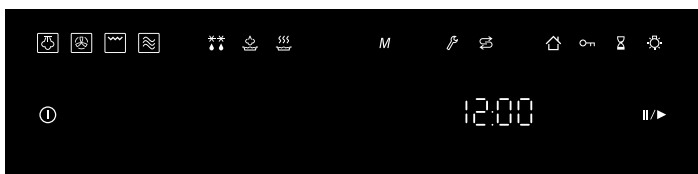
Ce mode a été conçu pour affichage en magasin.



## 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 désactiver le verrouillage enfants. 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	1 000 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 bols en Pyrex® couverts avec un couvercle ou un film percé, directement sur la sole du four. Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.



## REMARQUE

- Pour une cuisson à étapes multiples, voir page 35.
- Le temps d'attente peut être programmé en fonction de la puissance en micro-ondes et du réglage de l'heure. Reportez-vous à Utilisation du minuteur, page 34.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, si vous le désirez, pour 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 90 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.

Exercice d'une pression sur les touches	Affichage	Niveau de puissance
1 pression		Gril 1 (fort)
2 pressions		Gril 2 (moyen)
3 pressions		Gril 3 (modéré)



**Après le préchauffage, placez les aliments dans le four.**

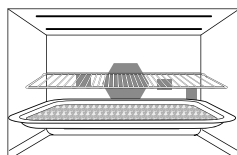


**Appuyez sur Marche** pour préchauffer. Un « P » apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. Une fois préchauffé, le four émet un bip et le « P » clignote. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur. \* *S'il n'est pas nécessaire de préchauffer, sautez cette étape et réglez le temps de cuisson 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 le plateau émaillé ni en position 4 ni en mode gril uniquement.

## Mode gril



### 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 de 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.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, si vous le désirez, pour 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 en mode convection

Cette touche offre un choix de températures du four : 40 °C, et de 100 à 230 °C par intervalles de 5 °C. Pour la sélection rapide des températures de cuisson les plus fréquemment utilisées, les températures commencent à 150 °C et sont augmentées ou réduites à partir de ce niveau.



Appuyez une fois sur la touche convection.

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



Après le 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.

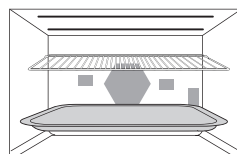
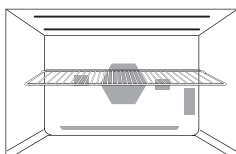
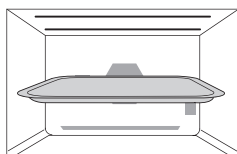
\* **Sautez cette étape si le préchauffage n'est pas nécessaire.**

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 modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, si vous le désirez, pour 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. L'indication « 40 °C » n'est pas incluse.
- 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.

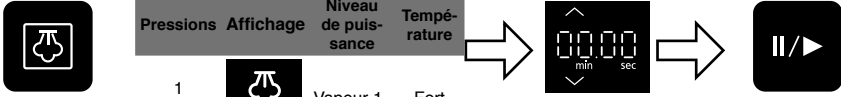





### ATTENTION !

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 en mode vapeur

Il y a 3 réglages différents disponibles en mode vapeur. Utilisez le mode Vapeur pour la cuisson des légumes, du poisson, du poulet et du riz.



Pressions	Affichage	Niveau de puissance	Température
1 pression		Vapeur 1	Fort
2 pressions		Vapeur 2	Moyen
3 pressions		Vapeur 3	Modéré

**Appuyez sur Vapeur** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

**Pour sélectionner le temps de cuisson**, appuyez sur les touches ascendante et descendante. Le temps maximum de cuisson est 30 minutes.

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



## REMARQUE

- Remplissez le réservoir à eau avant d'utiliser la fonction Vapeur.
- Le temps maximum de cuisson avec ce mode est 30 minutes. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson, remplissez de nouveau le réservoir à eau et répétez l'opération ci-dessus en fonction du temps restant.
- Si le réservoir à eau se trouve vide pendant que le four fonctionne, celui-ci s'arrêtera automatiquement. L'indication de l'affichage vous demandera de remplir encore le réservoir à eau. Une fois le réservoir à eau rempli et remis dans le four, appuyez sur Arrêt/Marche. La cuisson ne sera pas poursuivie tant que le réservoir n'aura pas été rempli et que vous n'aurez pas appuyé sur Arrêt/Marche.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, si vous le désirez, pour 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.
- Il est possible de remplir le réservoir à eau à tout moment pendant la cuisson, sans devoir d'abord appuyer sur Arrêt/Marche.
- Essayez l'eau en excès dans le four et autour du récipient d'eau après une cuisson à la vapeur.

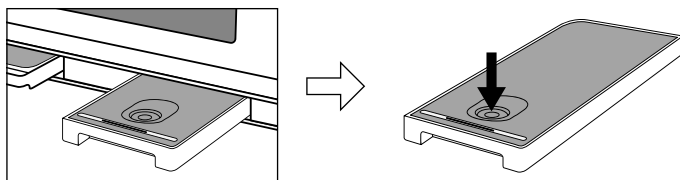


## ATTENTION

- Les accessoires et l'environnement immédiat du four deviennent très chauds. Utilisez des gants de four.
- Lorsque vous enlevez du four des aliments ou des accessoires, il est possible que des gouttes d'eau tombent du plafond du four.
- De la vapeur peut former un petit nuage lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne touchez pas celui-ci à mains nues ! Vous risqueriez de vous brûler ! Utilisez des gants de four.
- Enlevez avec précaution le réservoir de purge.

## Cuisson en mode vapeur

### Instructions concernant le réservoir à eau

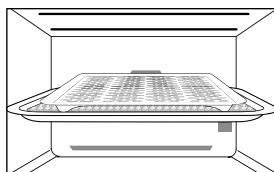


Enlevez avec précaution le réservoir à eau du four. Remplissez avec de l'eau du robinet (n'utilisez pas d'eau minérale), et remplacez dans le four. Il est recommandé de nettoyer le réservoir à eau à l'eau tiède une fois par semaine.

### Accessoires à utiliser

Pour la cuisson en mode vapeur, le trépied en plastique est placé sur le plateau en verre en position 3. Les aliments peuvent être placés directement sur le trépied en plastique.

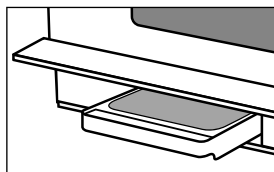
Utilisez des gants de four pour enlever des accessoires, car ils sont très chauds, de même que le plafond et les parois du four.



*Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3.*

### Instructions

1. Utilisez les accessoires fournis, comme expliqué ci-dessus.
2. Le gril ne fonctionne que si la porte est fermée.
3. Pendant et après la cuisson en mode vapeur, n'ouvrez pas la porte du four si votre visage est très proche de celui-ci. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, car vous pourriez être brûlé par de la vapeur.
4. 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.
5. Après chaque opération de cuisson en mode Vapeur, enlevez soigneusement et videz le réservoir de purge. Quand vous l'aurez vidé, lavez-le à l'eau tiède savonneuse.



*Remplacez-le ensuite, conformément à la description de la page 10.*

# Jet de vapeur

Cette fonction vous permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson (pendant 1, 2 ou 3 minutes). Il y a sept combinaisons d'utilisation du jet de vapeur :

**MICRO-ONDES**

**GRIL**

**CONVECTION**

**GRIL + CONVECTION**

**GRIL + MICRO-ONDES**

**CONVECTION + MICRO-ONDES**

**GRIL + CONVECTION + MICRO-ONDES**

Ajouter de la vapeur pendant la cuisson favorise la répartition de la chaleur et permet aux pains, gâteaux et pâtisseries de mieux lever.

Réglez et mettez en marche le programme souhaité.



En option

Conformément à ce qui est nécessaire pendant l'opération, retenez la vapeur 2 secondes et 1 minute sera ajoutée.

Si vous voulez ajouter 2 ou 3 minutes, appuyez sur Vapeur 2 ou 3 fois dans un délai de 3 secondes après l'étape 2. Le temps restant affiché inclut la durée du jet de vapeur.



## REMARQUE

- La fonction Jet de vapeur n'est pas disponible en mode préchauffage ni à 40 °C en mode convection.
- Remplissez le réservoir à eau avant usage.
- Le compte à rebours du programme original continue lors de l'activation du jet de vapeur.
- La durée du jet de vapeur ne peut pas excéder celle du temps de cuisson restant.
- Si vous ajoutez 2 ou 3 minutes, il faut appuyer sur Vapeur 2 ou 3 fois pendant une durée de 3 secondes.
- Essayez l'eau en excès dans le four et autour du récipient d'eau après une cuisson à la vapeur.











## ATTENTION

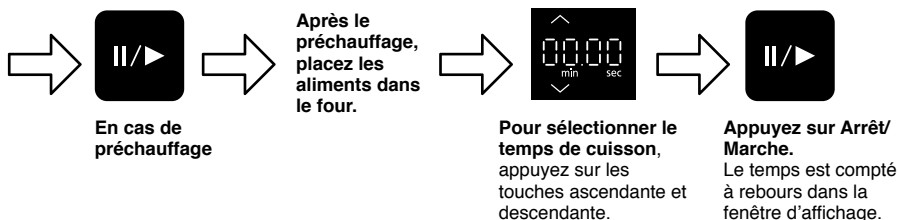
- Les accessoires et l'environnement immédiat du four deviennent très chauds. Utilisez des gants de four.
- Lorsque vous enlevez du four des aliments ou des accessoires, il est possible que des gouttes d'eau tombent du plafond du four.
- De la vapeur peut former un petit nuage lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne touchez pas celui-ci à mains nues ! Vous risqueriez de vous brûler ! Utilisez des gants de four.

Aliments	Mode de cuisson	Jet de vapeur
Pâtisseries	Convection	$\frac{2}{3}$ du temps total, ajouter 3 min. Jet de vapeur
Pains	Convection	$\frac{2}{3}$ du temps total, ajouter 3 min. Jet de vapeur
Gâteaux type Savoie	Convection	$\frac{1}{2}$ du temps total, ajouter 3 min. Jet de vapeur
Petits pains partiellement cuits	Convection et gril	$\frac{2}{3}$ du temps total, ajouter 3 min. Jet de vapeur

## Cuisson combinée

Il y a 4 réglages en combinaison : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Gril + Convection, 3) Convection + Micro-ondes, 4) Gril + Convection + 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>	



## 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 24.
- AUCUNE MICRO-ONDE N'EST ÉMISE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE EN MODE COMBINAISON.



### REMARQUE

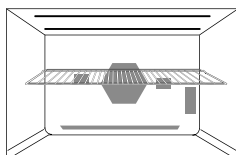
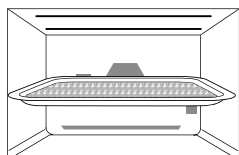
- Les modes en combinaison ne sont pas disponibles en convection à 40 °C.
- Le préchauffage n'est pas disponible en mode gril + micro-ondes.
- Si le temps de cuisson sélectionné est inférieur à une heure, le compte à rebours se fait seconde par seconde.
- Si le temps de cuisson sélectionné est supérieur 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 modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, si vous le désirez, pour 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 la grille métallique à n'importe quelle position. Réservez la plaque en verre aux positions 1 à 3.

# Cuisson combinée avec vapeur

La vapeur peut être utilisée pour cuire simultanément en micro-ondes, gril ou convection. Ceci peut réduire les temps de cuisson au four traditionnel et conserver les aliments moelleux.

Pressions	Affichage	Niveau de puissance	Température
1 pression		Vapeur 1	Fort
2 pressions		Vapeur 2	Moyen
3 pressions		Vapeur 3	Modéré

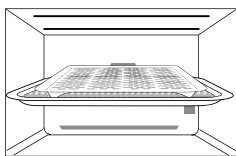
Modes de cuisson Les modes de cuisson peuvent être sélectionnés dans n'importe quel ordre.	Niveaux de puissance disponibles	Affichage
 Vapeur + Micro-ondes	Les réglages de puissance en micro-ondes sont 440 W, 300 W ou 100 W.	
ou  Vapeur + Gril	Le gril peut être positionné aux niveaux 1, 2 ou 3.	
ou  Vapeur + Convection	En convection, on peut choisir entre 100 et 230 °C.	



Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante. Le temps maximum de cuisson est 30 minutes.

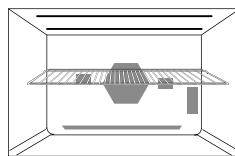
Appuyez sur Arrêt/Marche. Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.

Utilisation d'accessoires :



Vapeur + Micro-ondes

Placez les aliments sur le trépid en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3.



Vapeur + Gril ou Convection

La grille métallique ou le plateau émaillé peuvent être placés en n'importe quelle position.



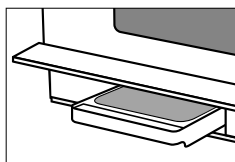


## REMARQUE

- Le temps maximum de cuisson avec ce mode est 30 minutes. S'il est nécessaire de cuire plus longtemps, renouvelez le remplissage du réservoir à eau et répétez l'opération ci-dessus en fonction de la durée restante.
- Si le réservoir à eau se trouve vide pendant que le four fonctionne, celui-ci s'arrêtera automatiquement. L'indication de l'affichage vous demandera de remplir encore le réservoir à eau. Une fois le réservoir à eau rempli et remis dans le four, appuyez sur Arrêt/Marche. La cuisson ne sera pas poursuivie tant que le réservoir n'aura pas été rempli et que vous n'aurez pas appuyé sur Arrêt/Marche.
- Le préchauffage n'est pas disponible en mode Vapeur + Micro-ondes et Vapeur + Gril.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, si vous le désirez, pour 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.
- Il est possible de remplir le réservoir à eau à tout moment pendant la cuisson, sans devoir d'abord appuyer sur Arrêt/Marche.
- Essayez l'eau en excès dans le four et autour du récipient d'eau après une cuisson à la vapeur.

## Instructions

1. Pendant et après la cuisson en mode Vapeur, n'ouvrez pas la porte du four si votre visage est très proche de celui-ci. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, car vous pourriez être brûlé par de la vapeur.
2. 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.
3. Après chaque opération de cuisson en mode Vapeur, enlevez soigneusement et videz le réservoir de purge. Quand vous l'aurez vidé, lavez-le à l'eau tiède savonneuse.



## ATTENTION

- Les accessoires et l'environnement immédiat du four deviennent très chauds. Utilisez des gants de four.
- Lorsque vous enlevez des aliments ou des accessoires du four, il est possible que de l'eau chaude tombe de son plafond.
- De la vapeur peut former un petit nuage lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne touchez pas celui-ci à mains nues ! Vous risqueriez de vous brûler ! Utilisez des gants de four.
- N'utilisez pas le trépied en plastique en mode combinaison Vapeur + Gril ou Convection.

## 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 vapeur, convection, gril 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,



ou



et/ou



Sélectionnez d'abord le mode de cuisson.

+



Appuyez sur cuisson turbo



En cas de préchauffage



Après le préchauffage, placez les aliments dans le four.



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.

## Instructions de cuisson

Aliments	Poids	Combinaison	Temps
Croque monsieur	200 g (2 pièces)	Gril 1 + Cuisson turbo puis Gril 1	4 - 5 min 1 min
Filets surgelés de poisson pané	100 g (1 pièce)	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 mode préchauffage est seulement disponible en modes Cuisson turbo et four ou Cuisson turbo, gril et four.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, si vous le désirez, pour 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.

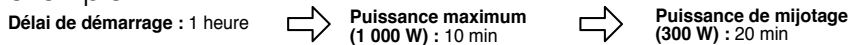
exemple



#### REMARQUE

- Une cuisson en trois étapes peut être programmée, y compris le Délai de début de cuisson.
- 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 de compte à rebours sera la seconde.
- Le délai de début de cuisson ne peut pas être programmé avant un programme automatique.

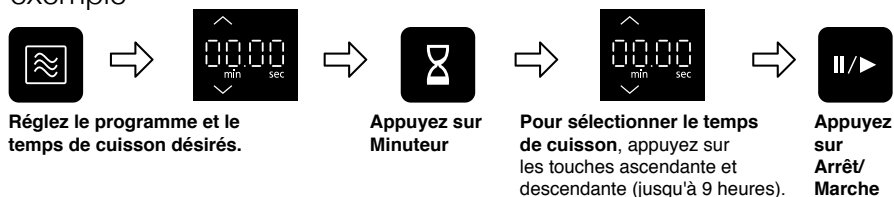
exemple



### 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

- Une cuisson en trois étapes peut être programmée, y compris le temps d'attente.
- Cette fonction peut aussi être utilisée comme minuteur de cuisine. Dans ce cas, appuyez sur Minuteur, réglez le temps et appuyez sur Arrêt/Marche.
- 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.
- Le temps d'attente ne peut pas être programmé en fonction d'un programme automatique.

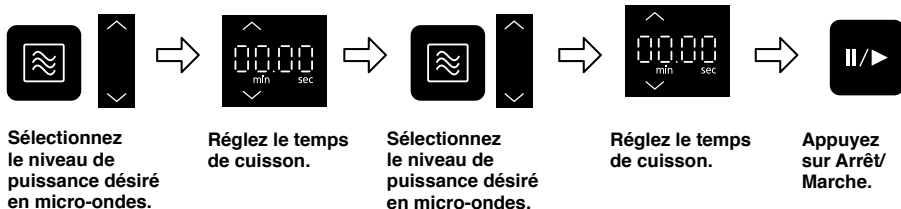
exemple



## Cuisson en plusieurs étapes

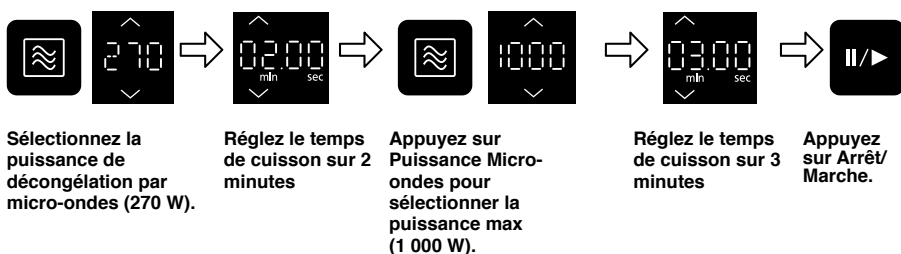
### Cuisson en 2 ou 3 étapes

exemple



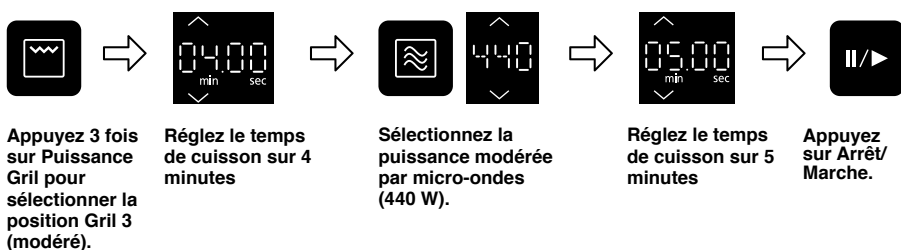
exemple

**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

- Pour une cuisson en 3 étapes, saisissez un autre programme de cuisson avant d'appuyer sur Arrêt/Marche.
- Appuyer sur Arrêt/Marche pendant le fonctionnement interrompra celui-ci. Appuyer sur Arrêt/Marche relancera l'opération programmée.
- En dehors du fonctionnement, appuyer sur Début/Accueil effacera le programme sélectionné.
- 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 M+ pour sauvegarder 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 M+ n'est pas éclairée, la mémoire ne peut pas être enregistrée.
- Si la touche M n'est pas éclairée, la mémoire ne peut pas être rappelée.

# Instructions de décongélation

Le plus grand problème de la décongélation par micro-ondes consiste à faire dégeler l'intérieur avant que l'extérieur commence à cuire. Pour cette raison, Panasonic a équipé son four CYCLIC d'un mode DÉCONGÉLATION. 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

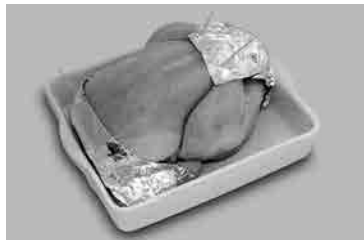
Côtelettes et morceaux de poulet découpé doivent être séparés le plus tôt possible de sorte qu'ils soient également dégelés. Les parties grasses et les extrémités se dégèlent plus vite. Placez-les près du centre d'un plat en Pyrex® ou protégez-les avec de petits morceaux de papier d'aluminium

## 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. Faute d'observer ces instructions, la décongélation peut être inégale.



# Décongélation turbo


Avec cette fonction, vous pourrez décongeler des aliments congelés 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 de décongélation Turbo souhaité. Placez les aliments dans une assiette ou un plat adapté disposé dans le fond du four.

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

Appuyez sur Arrêt/Marche. N'oubliez pas de remuer ou de retourner les aliments pendant la décongélation.

 Programme	Min+Max. Poids	Aliments appropriés
<b>1. VIANDE HACHÉE</b>	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.
<b>2. COTELETTES</b>	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.
<b>3. FILETS DE POISSON</b>	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.
<b>4. POULET ENTIER</b>	0.50 kg - 2.50 kg	Décongeler une volaille entière. Sélectionnez le programme de décongélation turbo 4. Saisissez le poids. Une volaille entière devra être retournée et protégée après l'émission de chaque bip. 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 37 les instructions de décongélation



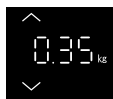
# Décongélation turbo

	Programme	Min./Max. Poids	Aliments appropriés
	<b>5. POULET AVEC OS</b>	0.10 kg - 1.20 kg	Décongeler des morceaux de poulet avec os (100 g chacun - 400 g). Sélectionnez le programme de cuisson 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.
	<b>6. POULET SANS OS</b>	0.10 kg - 1.20 kg	Décongeler des morceaux de poulet sans os (chacun de 100 g - 400 g). Sélectionnez le programme de cuisson 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.
	<b>7. BOEUF</b>	0.50 kg - 2.00 kg	Décongeler Sélectionnez le programme de cuisson 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.
	<b>8. PORC</b>	0.50 kg - 2.00 kg	Décongeler un rôti de porc. Sélectionnez le programme de cuisson 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.
	<b>9. AGNEAU</b>	0.50 kg - 2.00 kg	Décongeler un rôti d'agneau. Sélectionnez le programme de cuisson 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.
	<b>10. PETIT PAINS</b>	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 cuisson 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).
	<b>11. TRANCHES DE PAIN</b>	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 cuisson Turbo 11. Saisissez le poids. Tournez et séparez lorsqu'un bip se fait entendre. Laissez reposer le pain 10 à 30 min.

## 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 Cuisson automatique désirée.

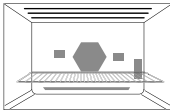
Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur les touches ascendante et descendante.

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

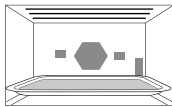

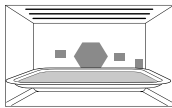

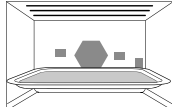
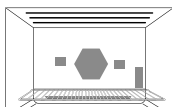

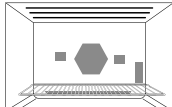


### REMARQUE


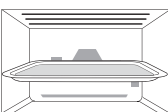
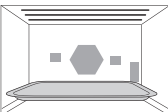

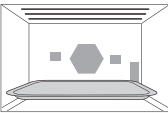


- Les programmes de cuisson automatique NE doivent être utilisés QUE pour les aliments décrits.
- Ne faites cuire que des aliments de la gamme de poids décrite.
- Pesez toujours les aliments plutôt que de vous reposer sur les informations figurant sur le paquet.
- La température des aliments surgelés est supposée se situer entre -18 °C et -20 °C. La température des produits frais est supposée se situer entre +5 °C et +8 °C (température du réfrigérateur).
- N'utilisez que les accessoires indiqués pages 40-44.
- La plupart des aliments sont meilleurs si l'on respecte un temps d'ATTENTE après une cuisson automatique, afin que la chaleur continue de pénétrer vers le centre.
- Pour ne pas empêcher des variations possibles entre aliments, vérifiez que les produits soit bien cuits et bien chauds avant de les servir.

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>12. GRATIN PATES</b>	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.
<b>13. GRATIN DAUPHINOIS</b>	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 shepherd's 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.
<b>14. POMME DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE</b>	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 de cuisson automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>15. POMME DE TERRE ROTIES</b>	0.20 kg - 0.80 kg		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.
<b>16. FRITES (SURGELÉES)</b> 	0.20 kg - 0.80 kg		Cuire des frites SURGELÉES/à four. Étalez le 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.
<b>17. CROQUETTES (SURGELÉES)</b> 	0.25 kg - 0.80 kg		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.
<b>18. PIZZA (FRAÎCHE)</b>	0.10 kg - 0.60 kg		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.
<b>19. PIZZA (SURGELÉE)</b> 	0.10 kg - 0.55 kg		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.


## Programmes de cuisson automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>20. POISSON PANÉ</b>	0.10 kg - 0.80 kg		Pour cuire un poisson pané préalablement acheté SURGELÉ. Placez les 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.
<b>21. LEGUMES GRILLES</b>	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.
<b>22. BOEUF SAIGNANT</b>	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.
<b>23. BOEUF A POINT</b>	0.50 kg - 2.00 kg		Pour cuire un rosbif FRAIS à point (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.
<b>24. BOEUF BIEN CUIT</b>	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.
<b>25. AGNEAU A POINT</b>	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.
<b>26. AGNEAU BIEN CUIT</b>	1.00 kg - 2.00 kg		Pour cuire un gigot d'agneau FRAIS avec os, bien cuit. 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. Vu les variations saisonnières de la viande d'agneau, les morceaux de forme irrégulière exigeront parfois une cuisson plus longue pour obtenir le résultat souhaité. Si nécessaire, remettez la viande au four à 200 °C pendant 5-10 minutes.

## Programmes de cuisson automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>27. COCOTTE</b>	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 pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre.
<b>28. SAUCE A LA VIANDE</b>	0.45 kg - 2.00 kg	-	Pour cuisiner avec une sole 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 sole 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 pendant la cuisson lorsqu'un bip se fait entendre.
<b>29. PATES</b>	0.10 kg - 0.50 kg	-	Pour la cuisson de pâtes sèches. Utilisez un grand saladier/bol. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'huile et de 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 récipient 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
<b>30. REPAS (RAFRÂCHI)</b>	0.20 kg - 1.00 kg	—	<p>Pour 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>
<b>31. REPAS (SURGELÉ)</b> 	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 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>

## Auto Steam Programs

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



Select the desired auto steam program.

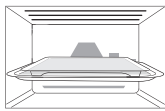
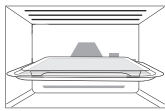
Select the cooking weight by tapping the up and down keys.

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

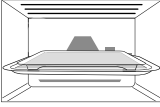
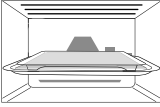

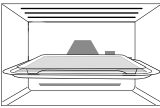

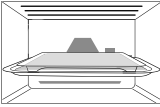

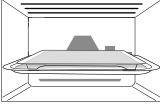
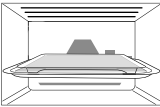


### NOTE

- The auto steam 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.
- Only use the accessories as indicated on pages 45-48.
- Do not cover foods on the auto steam programs.
- 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.
- Wipe away excess water in the cavity and around the water tanks after cooking with steam.

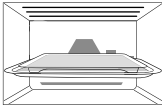
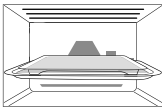

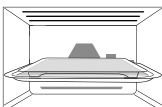

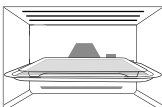
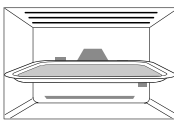
Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>32. CARROTS (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		To steam FRESH carrots. Fill water tank. Place prepared carrots onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 32. Enter the weight of the fresh carrots. Touch Stop/Start.
<b>33. BROCCOLI / CAULIFLOWER (FRESH)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		To steam FRESH broccoli or cauliflower. Fill water tank. Place prepared broccoli or cauliflower onto plastic trivet. Place plastic trivet on glass shelf in shelf position 3. Select auto steam program 33. Enter the weight of the fresh broccoli or cauliflower. Touch Stop/Start.

# Programmes de cuisson vapeur automatique

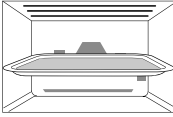
Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>34. POMMES DE TERRE VAPEUR AVEC PEAU</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur des pommes de terre avec peau. Remplir le réservoir à eau. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale. Placez les pommes de terre préparées sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 34. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>35. POMMES DE TERRE</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur des pommes de terre sans peau. Remplissez le réservoir à eau. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale. Placez les pommes de terre préparées sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 35. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>36. CAROTTES (SURGELÉES)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur des carottes SURGELÉES. Remplissez le réservoir à eau. Placez les carottes surgelées sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 36. Saisissez le poids des carottes surgelées. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>37. BROCOLI (SURGELÉS)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur des brocolis SURGELÉS. Remplissez le réservoir à eau. Placez les brocolis surgelés sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 37. Saisissez le poids des brocolis surgelés. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>38. PETIT POIS / MAIS DOUX (SURGELÉS)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur des petits pois/du maïs SURGELÉS Remplissez le réservoir à eau. Placez les petits pois/le maïs surgelés sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique Vapeur 38. Saisissez le poids des petits pois ou du maïs surgelés. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>39. MORUE / L'AIGLEFIN (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire des filets de cabillaud FRAIS ou de haddock. Remplissez le réservoir à eau. Placez le cabillaud frais ou le haddock sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique Vapeur 39. Saisissez le poids du cabillaud frais ou du haddock. Appuyez sur Arrêt/Marche.



# Programmes de cuisson vapeur automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>40. SAUMON (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire des filets de saumon FRAIS. Remplissez le réservoir à eau. Placez le saumon frais sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 40. Saisissez le poids du saumon frais. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>41. CARRELET (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire des filets de carrelet FRAIS. Remplissez le réservoir à eau. Placez le carrelet frais sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique Vapeur 41. Saisissez le poids du carrelet frais. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>42. MORUE / L'AIGLEFIN (SURGELÉ)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire des filets de cabillaud SURGELÉS ou de haddock. Remplissez le réservoir à eau. Placez le cabillaud surgelé ou le haddock sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique Vapeur 42. Saisissez le poids du cabillaud surgelé ou du haddock. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>43. SAUMON (SURGELÉ)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire des filets de saumon SURGELÉS. Remplissez le réservoir à eau. Placez le saumon surgelé sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 43. Saisissez le poids du saumon surgelé. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>44. RIZ</b>	0.10 kg - 0.20 kg		Pour cuire du riz salé (pas des desserts) (Thai, Basmati, Jasmine, long grain). Remplissez le réservoir à eau. Placez le riz dans un bol peu profond en Pyrex®. Ajoutez 2,5 volumes d'eau pour 2 volumes de riz. Ne couvrez pas. Placez le bol sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique Vapeur 44. Saisissez le poids du riz seul. Appuyez sur Arrêt/Marche.

## Programmes de cuisson vapeur automatique

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>45. RISOTTO</b>	0.50 kg (2 portions)  1.00 kg (4 portions)		Pour cuire du risotto, 500 g ou 1000 g. Préparez comme dans la recette ci-dessous. Remplissez le réservoir à eau. Placez le bol sur le plateau en verre, en position 3. Ne couvrez pas. Sélectionnez le programme automatique vapeur 45. Sélectionnez 500 g ou 1000 g. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre. Vérifiez le réservoir à eau en cours de cuisson, et remplissez-le si nécessaire.

### Risotto aux cèpes

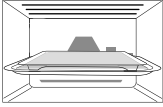
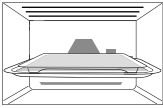
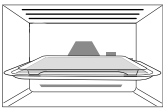
#### Ingrédients

##### Pour 1000 g (4 portions)

40 g de cèpes séchés  
1 oignon  
50 g de beurre  
250 g de riz arborio  
1 gousse d'ail  
500 ml d'eau chaude avec  
1 cube de bouillon de légumes  
30 g de parmesan

##### La moitié des ingrédients pour 500 g (2 portions)

1. Faites tremper les champignons conformément aux instructions du fabricant avec 400 ml d'eau pour 40 g, 200 ml pour 20 g.
2. Ajoutez le riz, les oignons hachés, le beurre, la gousse d'ail écrasé et les cèpes trempés hachés sur le plateau en verre.
3. Ajoutez le bouillon de légumes et l'eau de trempage des champignons (150 ml pour 4 portions, 75 ml pour 2 portions).
4. Placez en position 3 et assurez-vous que le réservoir à eau est rempli.
5. Mélangez avec du parmesan en fin de cuisson.

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>46. MAQUEREAU (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Pour cuire un maquereau entier FRAIS. Chaque blanc devrait peser entre 100 et 300 g. Remplissez le réservoir à eau. Placez le poisson entier directement sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique Vapeur 46. Saisissez le poids du maquereau frais entier. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>47. LOUP DE MER (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Pour cuire un bar entier FRAIS. Chaque poisson entier devrait peser entre 100 et 300 g. Remplissez le réservoir à eau. Placez le poisson entier directement sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 47. Saisissez le poids du bar frais entier. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>48. BLANC DE POULET</b>	0.20 kg - 0.65 kg		Pour cuire des blancs de poulet FRAIS. Chaque blanc devrait peser entre 100 - 250 g. Remplissez le réservoir à eau. Placez les blancs de poulet sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur 48. Saisissez le poids des blancs de poulet. Appuyez sur Arrêt/Marche.

## Programmes de cuisson vapeur automatique avec cuisson turbo

Cette fonction combine les bienfaits de la cuisson à la vapeur avec la puissance des micro-ondes, afin d'accélérer le processus de cuisson. En paramétrant uniquement le poids, le four détermine le niveau de vapeur et de puissance des micro-ondes et calcule automatiquement le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie et paramétrez le poids des aliments. Pour une sélection rapide, les indications de poids commencent par la plus fréquemment utilisée pour chaque catégorie.



Sélectionnez le programme de cuisson automatique Vapeur désiré.



Appuyez une fois sur Assistance micro-ondes (bouton cuisson turbo).



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

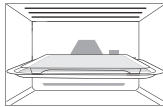
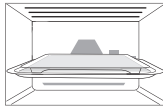


Appuyez sur Arrêt/Marche. Le programme de cuisson sera activé et l'heure de l'affichage progressera en sens inverse.

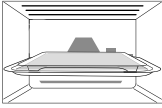
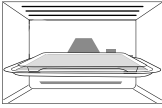

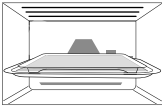

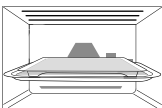

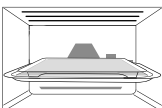


### REMARQUE

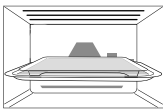
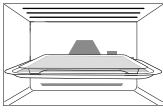
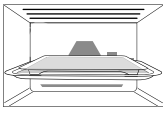

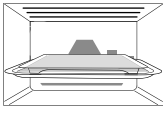

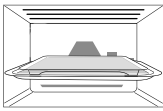
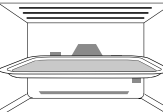
- Les programmes de cuisson automatique NE doivent être utilisés QUE pour les aliments décrits.
- Ne faites cuire que des aliments de la gamme de poids décrite.
- Pesez toujours les aliments plutôt que de vous reposer sur les informations figurant sur le paquet.
- N'utilisez que les accessoires indiqués pages 49-52.
- La plupart des aliments sont meilleurs si l'on respecte un temps d'ATTENTE après une cuisson automatique, afin de permettre que la chaleur continue de pénétrer vers le centre.
- Pour ne pas empêcher des variations possibles entre aliments, vérifiez que les produits soit bien cuits et bien chauds avant de les servir.
- Ne couvrez pas les aliments lors de l'utilisation des programmes Vapeur automatiques avec cuisson turbo, sauf pour le riz. Couvrez avec un film. Percez l'opercule à l'aide d'un couteau pointu, une fois au centre et quatre fois (aux quatre coins).
- Essayez l'eau en excès dans le four et autour du récipient d'eau après une cuisson à la vapeur.

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>32. CAROTTES (FRAÎCHES)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des carottes FRAÎCHES. Remplissez le réservoir à eau. Placez les carottes préparées sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme vapeur automatique avec cuisson turbo 32. Saisissez le poids des carottes fraîches. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>33. BROCOLI / CHOU-FLEUR (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des brocolis ou du chou fleur FRAIS. Remplissez le réservoir à eau. Placez les brocolis ou le chou fleur préparés sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme vapeur automatique avec cuisson turbo 33. Saisissez le poids des brocolis ou du chou fleur frais. Appuyez sur Arrêt/Marche.

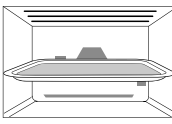
## Programmes de cuisson vapeur automatique avec cuisson turbo

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>34. POMMES DE TERRE VAPEUR AVEC PEAU</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des pommes de terre avec peau. Remplissez le réservoir à eau. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale. Placez les pommes de terre préparées sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme Vapeur automatique avec cuisson Turbo 34. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>35. POMMES DE TERRE</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des pommes de terre sans peau. Remplissez le réservoir à eau. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille égale. Placez les pommes de terre préparées sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme vapeur automatique avec cuisson turbo 35. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>36. CAROTTES (SURGELÉES)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des carottes SURGELÉES. Remplissez le réservoir à eau. Placez les carottes surgelées sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson Turbo 36. Saisissez le poids des carottes surgelées. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>37. BROCOLI (SURGELÉS)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des brocolis SURGELÉS. Remplissez le réservoir à eau. Placez les brocolis surgelés sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme vapeur automatique avec cuisson turbo 37. Saisissez le poids des brocolis surgelés. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>38. PETIT POIS / MAIS DOUX (SURGELÉS)</b> 	0.20 kg - 0.32 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des petits pois/du maïs SURGELÉS Remplissez le réservoir à eau. Placez les petits pois/ le maïs surgelés sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme vapeur automatique avec cuisson turbo 38. Saisissez le poids des petits pois ou du maïs surgelés. Appuyez sur Arrêt/Marche.

## Programmes de cuisson vapeur automatique avec cuisson turbo

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>39. MORUE / L'AIGLEFIN (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des filets de cabillaud FRAIS ou du haddock. Remplissez le réservoir à eau. Placez le cabillaud frais ou le haddock sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 39. Saisissez le poids du cabillaud frais ou du haddock. Appuyez sur Marche.
<b>40. SAUMON (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des filets de saumon FRAIS. Remplissez le réservoir à eau. Placez le saumon frais sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 40. Saisissez le poids du saumon frais. Appuyez sur Marche.
<b>41. CARRELET (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des filets de carrelet FRAIS. Remplissez le réservoir à eau. Placez le carrelet frais sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 41. Saisissez le poids du carrelet frais. Appuyez sur Marche.
<b>42. MORUE / L'AIGLEFIN (SURGELÉ)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des filets de cabillaud SURGELÉS ou de haddock. Remplissez le réservoir à eau. Placez le cabillaud surgelé ou le haddock sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 42. Saisissez le poids du cabillaud surgelé ou du haddock. Appuyez sur Marche.
<b>43. SAUMON (SURGELÉ)</b> 	0.20 kg - 0.50 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes des filets de saumon SURGELÉS. Remplissez le réservoir à eau. Placez le saumon surgelé sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 43. Saisissez le poids du saumon surgelé. Appuyez sur Marche.
<b>44. RIZ</b>	0.10 kg - 0.20 kg		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes du riz salé (pas des desserts) (Thai, Basmati, Jasmine, long grain). Remplissez le réservoir à eau. Placez le riz dans un bol peu profond en Pyrex®. Ajoutez 4 volumes d'eau pour 2 volumes de riz. Couvrez avec un film percé. Placez le bol sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme de cuisson turbo 44. Saisissez le poids du riz seul. Appuyez sur Marche.

## Programmes de cuisson vapeur automatique avec cuisson turbo

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>45. RISOTTO</b>	0.50 kg (2 portions)  1.00 kg (4 portions)		Pour cuire à la vapeur + micro-ondes du risotto, 500 g ou 1000 g. Préparez comme dans la recette ci-dessous. Remplissez le réservoir à eau. Placez le bol sur le plateau en verre, en position 3. Ne couvrez pas. Sélectionnez le programme automatique Vapeur 45. Sélectionnez des portions de 500 g ou 1000 g. Appuyez sur Arrêt/Marche. Mélangez lorsqu'un bip se fait entendre. Vérifiez le réservoir à eau en cours de cuisson, et remplissez-le si nécessaire.

### Risotto aux cèpes

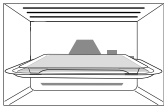
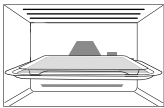
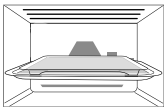
#### Ingrédients

##### Pour 1000 g (4 portions)

40 g de cèpes séchés  
1 oignon  
50 g de beurre  
250 g de riz arborio  
1 gousse d'ail  
500 ml d'eau chaude avec  
1 cube de bouillon de légumes  
30 g de parmesan

La moitié des ingrédients pour  
500 g (2 portions)

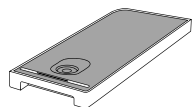
1. Faites tremper les champignons conformément aux instructions du fabricant avec 400 ml d'eau pour 40 g, 200 ml pour 20 g.
2. Ajoutez le riz, les oignons hachés, le beurre, la gousse d'ail écrasé et les cèpes trempés hachés sur le plateau en verre.
3. Ajoutez le bouillon de légumes et l'eau de trempage des champignons (150 ml pour 4 portions, 75 ml pour 2 portions).
4. Placez en position 3 et assurez-vous que le réservoir à eau est rempli.
5. Mélangez avec du parmesan en fin de cuisson.

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
<b>46. MAQUEREAU (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Cuire en mode vapeur + micro-ondes un bar entier FRAIS. Chaque blanc devrait peser entre 100 et 300 g. Remplissez le réservoir à eau. Placez le poisson entier directement sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 46. Saisissez le poids du maquereau frais entier. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>47. LOUP DE MER (FRAIS)</b>	0.20 kg - 0.60 kg		Cuire en mode vapeur + micro-ondes un bar entier FRAIS. Chaque blanc devrait peser entre 100 et 300 g. Remplissez le réservoir à eau. Placez le poisson entier directement sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 47. Saisissez le poids du bar frais entier. Appuyez sur Arrêt/Marche.
<b>48. BLANC DE POULET</b>	0.20 kg - 0.65 kg		Cuire en mode vapeur + micro-ondes des blancs de poulet FRAIS. Chaque blanc devrait peser entre 100 et 250 g. Remplissez le réservoir à eau. Placez les blancs de poulet sur le trépied en plastique. Placez les aliments sur le trépied en plastique, et celui-ci sur le plateau en verre, en position 3. Sélectionnez le programme automatique vapeur avec cuisson turbo 48. Saisissez le poids des blancs de poulet. Appuyez sur Arrêt/Marche.

# Programmes de nettoyage du système

## F1. DRAINEZ L'EAU

L'eau du système est pompée afin de nettoyer les tuyaux. L'eau s'écoule dans le réservoir de purge.



Ajoutez 200 g d'eau dans le réservoir à eau. Assurez-vous que le réservoir de purge est vide.



Appuyez sur la touche **Nettoyage du système**.



Sélectionnez « **F1 DRAINAGE DE L'EAU** »



Enlever, vider et réinsérer le plat destiné à recueillir les projections avant d'activer la touche **Arrêt/ Marche**.



Videz le réservoir de purge après l'exécution du programme.



### REMARQUE

- N'utilisez ce programme qu'avec 200 g d'eau dans le réservoir.
- N'enlevez pas le réservoir de purge pendant l'exécution du programme de purge. Si le réservoir de purge est enlevé pendant l'exécution du programme, 'INSERER LE RESERVOIR D'EVACUATION' s'affiche et le programme s'arrête.
- Videz et rincez le réservoir de purge à l'eau courante après la fin du programme.

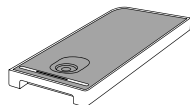


### ATTENTION

le programme « Purge » est activé aussitôt après un programme de cuisson Vapeur, il est possible que de l'eau chaude s'écoule dans le réservoir de purge.

## F2. NETTOYAGE DU SYSTÈME

La première étape de ce programme consiste à nettoyer le système avec une solution d'acide citrique. La deuxième étape consiste à faire couler de l'eau dans le système pour en rincer les tuyaux.



Préparez une solution de 8 g d'acide citrique et 200 g d'eau, et ajouter la solution dans le réservoir à eau. Assurez-vous que le réservoir de purge est vide.



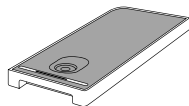
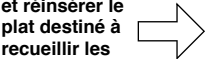
Appuyez sur la touche **Nettoyage du système**.



Sélectionnez « **F2 NETTOYAGE DU SYSTÈME** ».



Enlever, vider et réinsérer le plat destiné à recueillir les projections avant d'activer la touche **Arrêt/ Marche**.




Appuyez sur **Arrêt/ Marche**. L'exécution du programme dure 29 min.

Une fois le programme mis en pause, vider le plat destiné à recueillir les projections. Rincer le réservoir à eau et le remplir de nouveau d'eau (200 g).

Appuyez sur **Arrêt/Marche**. L'exécution du programme dure à peu près 1 min. Videz le réservoir de purge après l'exécution du programme.

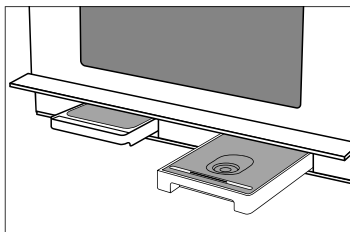


### REMARQUE

- Quand la fenêtre d'affichage  clignote, activez le programme « Nettoyage du système ».
- Si le programme de nettoyage du système n'est pas utilisé régulièrement, le tuyau se bouchera et la performance du jet de vapeur sera réduite.
- N'enlevez pas le réservoir de purge pendant l'exécution du programme de nettoyage du système. Si le réservoir de purge est enlevé pendant l'exécution du programme, 'INSERER LE RESERVOIR D'EVACUATION' s'affiche et le programme s'interrompt.
- Videz les deux réservoirs et les rincer à l'eau courante après l'arrêt du programme.

## Nettoyage du réservoir à eau et du réservoir de purge

Nettoyez avec une éponge mouillée.



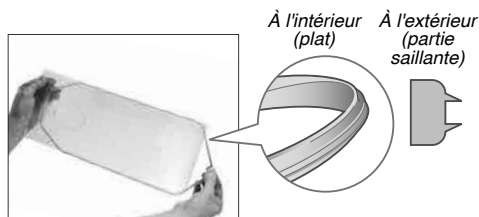
Enlevez le réservoir à eau/de purge et nettoyez les compartiments dans lesquels ils étaient insérés.



Enlevez le couvercle et nettoyez.

On peut aussi enlever le joint de caoutchouc lors du nettoyage.

### Enlevez le joint de caoutchouc



Assurez-vous que le joint de caoutchouc n'est pas à l'envers quand vous le remettez en place. Si le joint n'est pas placé correctement, le couvercle ne fermera pas bien et il y aura une fuite.



### REMARQUE

- Nettoyez le réservoir à eau et le réservoir de purge au moins une fois par semaine pour prévenir la formation d'un dépôt calcaire.
- Ne nettoyez pas dans un lave-vaisselle le réservoir à eau ni le réservoir de purge, ou encore des pièces des réservoirs à eau et de purge.



- 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 le coupe-circuit et le fusible. Réglez le coupe-circuit ou remplacez le fusible s'il est tombé ou grillé.
  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 séchoirs 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 ?
- Q. 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 brûler les résidus alimentaires ou l'huile susceptibles de causer odeur et/ou fumée.

## Questions et réponses

- 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.**
- 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 ne cuit pas. 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 ma fenêtre d'affichage ?
- R : **Voir les réglages Utilisateur page 17 afin de réactiver la suggestion.**
- Q. La cuisson Vapeur ou en Combinaison avec vapeur est interrompue, et « U14 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.
- R : **Le réservoir à eau est vide et le guide de fonctionnement a été désactivé. Remplissez le réservoir à eau, replacez-le dans le four et appuyez sur Arrêt/ Marche pour reprendre la cuisson.**
- Q. Le programme en cours est interrompu et « U12 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.
- R : **Le réservoir de purge n'est pas en place, veuillez l'y remettre. Programme Redémarrer/Restart.**
- Q. Les touches ne répondent pas. L'affichage est bloqué.
- R : **Arrêtez le four et nettoyez le panneau de commande. Ouvrez et fermez la porte pour remettre les touches à zéro. Ne touchez pas le panneau de commande pendant l'ouverture ou la fermeture de la porte.**

## Prenez soin de votre four

1. Mettez le four en position Arrêt avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'intérieur du four, les joints de porte Si des aliments qui ont débordé ou des liquides répandus adhèrent aux parois du four, à sa sole, 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.**
3. N'utilisez pas de nettoyeurs 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.
4. La surface extérieure du four doit être 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 doux 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 à l'intérieur ou tout autour de la porte du four à l'extérieur, essuyez avec un chiffon doux. Ceci peut se produire si le four fonctionne dans un environnement très humide, sans pour autant indiquer un dysfonctionnement.
7. Nettoyer régulièrement la sole du four. Il suffit d'essuyer la surface de la sole du four avec un détergent doux et de l'eau tiède, puis de sécher avec un chiffon propre.
8. En mode CONVECTION/GRIL, VAPEUR 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 des spécialistes. 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

Veuillez rigoureusement observer les précautions de sécurité suivantes.



### IMPORTANT

- Déballez 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 sole concernant l'appareil est jointe à l'intérieur du four. Vous l'apercevrez en ouvrant la porte. N'enlevez pas l'étiquette.

## Instructions de sécurité

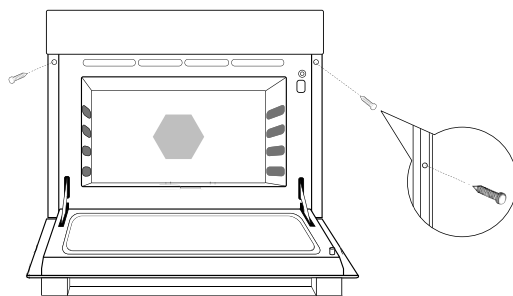
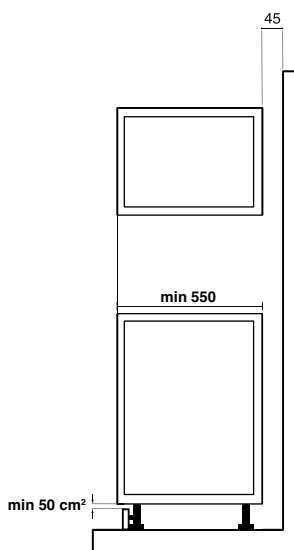
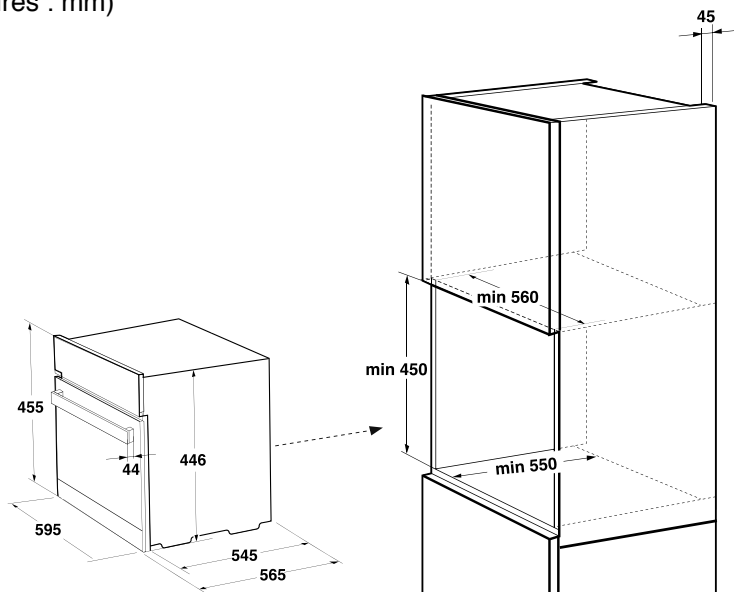
- Cet appareil peut être installé au-dessus ou à côté d'un four Panasonic standard.
- Si l'appareil est installé au voisinage d'un autre appareil compatible, il convient de le poser sur une étagère fixe dans une niche capable de supporter le poids des deux appareils.
- Si le four est encastré au-dessus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

## 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 cm<sup>2</sup>. 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.
- 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 son installation, le cordon de raccordement ne devra pas être en contact avec le dos ni avec la sole de l'appareil.



## Caractéristiques techniques

<b>Fabricant</b>	<b>Panasonic</b>	
<b>Modèle</b>	<b>HL-SX485S HL-SX485B</b>	
<b>Alimentation électrique</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>	
<b>Consommation électrique maximale</b>	<b>Maximum</b>	<b>3000 W</b>
	<b>Micro-ondes</b>	<b>1200 W</b>
	<b>Gril</b>	<b>2100 W</b>
	<b>Convection</b>	<b>2030 W</b>
	<b>Vapeur</b>	<b>1050 W</b>
<b>Puissance de sortie</b>	<b>1000 W (IEC-60705)</b>	
<b>Dimensions extérieures</b>	<b>595 mm (L) 565 mm (P) 455 mm (H)</b>	
<b>Dimensions intérieures L x P x H (mm)</b>	<b>445 mm (L) 347 mm (P) 242 mm (H)</b>	
<b>Poids déballé (env.)</b>	<b>36 kg</b>	

Ce produit est un équipement conforme à la norme européenne relative aux perturbations de la compatibilité électro-magnétique (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 B signifie que ce produit peut être utilisé dans les parties normales d'un foyer.

**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 Manufacturing U.K. Ltd.  
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

E000342S0EP  
HA0615-0

Printed in U.K.