

Panasonic®

Operating Instructions (Original instructions)

Gebruiksaanwijzing (Vertaling van de oorspronkelijke instructies)

Bedienungsanleitung (Übersetzung der Originalanweisungen)

Mode d'emploi (Traduction des instructions d'origine)

Manuale d'istruzioni (Traduzione delle istruzioni originali)

Manual de instrucciones (Traducción de las instrucciones originales)

Manual de instruções (Tradução das instruções originais)

Grill/Microwave Oven

Grill/Magnetron oven

Grill/Mikrowellengerät

Four à Micro-ondes Grill

Forno a Microonde e Grill

Horno Microondas/Grill

Forno Micro-ondas/Grelhador

Household Use Only

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

Nur für Haushaltsgebrauch

Utilisation Domestique Uniquement

Solo per Uso Domestico

Solo para uso doméstico

Apenas para Utilização Doméstica



**Model No. NN-K35NWM
NN-K36NBM**

NN-K35NWM

English

Nederlands

Deutsch

Français

Italiano

Español

Português

■ Important safety instructions. Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.

■ 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. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be carried by a qualified service person.

■ Warning! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

■ Warning! 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.

- **Warning!** 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.
- **Warning!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **Warning!** The appliance shall be disconnected from its power source during service and when replacing parts. Following the removal of the supply plug, the plug should remain visible to the service operator to ensure that inadvertent reconnection is avoided.
- **Warning!** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for Built-in use or for use inside a cupboard.

- Oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Allow 15 cm of space on the top of the oven.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Reset and keep 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 and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- 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, 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.**

- When using the GRILL or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.

- 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.

- A steam cleaner is not to be used for cleaning.

- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, 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.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. DO NOT attempt to remove the outer casing from the oven.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

Contents

Installation and connection	8
Placement of your oven	8
Important safety instructions	9
Parts of your oven	14
Control panel	15
Setting the clock	16
Child safety lock	16
Microwave cooking and defrosting	17
Grilling	18
Combination cooking	19
Multi-stage cooking	20
Quick 30 feature	21
Add time feature	21
Using the timer	22
Auto programmes	24
Auto defrost	24
Auto menu	25
Questions and answers	28
Care of your oven	29
Specifications	30

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

Panasonic Corporation Osaka, Japan
 Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Installation and connection

Examine your microwave oven

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

Earthing instructions

■ Important!

THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

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

Operation voltage

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

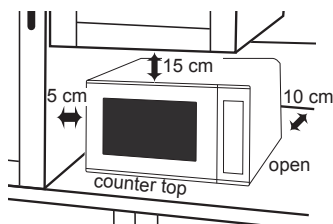
Placement of your oven

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

1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
6. The feet should not be removed.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.Do not use outdoors.
8. Avoid using the oven in high humidity.

9. Do not block the air vents. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Important safety instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy.
Repairs should only be carried out by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Important safety instructions

Before use

- Before using COMBINATION or GRILL for the first time, operate the oven without food and glass tray on GRILL for 5 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time that the oven is operated empty.

Use of your oven

- Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
- Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
- When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
- The appliance must not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Reset and keep the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

Heater operation

-  Caution! Hot surfaces
Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
- The oven has two heaters situated in the top of the oven cavity. After using the COMBINATION and GRILL function these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
N.B.: During and after cooking by these functions, 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 take out food even though the fan motor operates. You can continue using the oven during this time.

Oven light

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

Accessories

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

Glass tray

- Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
- Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
- Do not cook foods directly on the glass tray unless indicated in recipes. Always place food in a microwave safe dish.

Roller ring

- Do not remove the roller ring from the cavity floor.
- The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

- If you accidentally remove the roller ring, place the roller ring gently into the hole in the centre of the oven and locate it on the spindle beneath.

Flat processing is applied on the spindle to firmly hold the roller ring during operation.

Wire rack

- The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
- Do not use any metal container directly on the wire rack in COMBINATION.
- Do not use the wire rack in MICROWAVE mode only.

Cooking time

- 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 time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Important safety instructions

Small quantities of foods

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

Foods low in moisture

- The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

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.

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.

Liquids

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
 - 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, keep an eye on the oven 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.

Utensils/foil

- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

Feeding bottles/baby food jars

- The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Parts of your oven

1. Door Release Button

Press to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the programme. Cooking resumes after the door is closed and Start/Set is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking programme and there is no risk of microwave exposure.

2. Oven window

3. Air vents

4. Microwave feed guide (Do not remove.)

5. External air vents

6. Control panel

7. Power supply cord

8. Plug

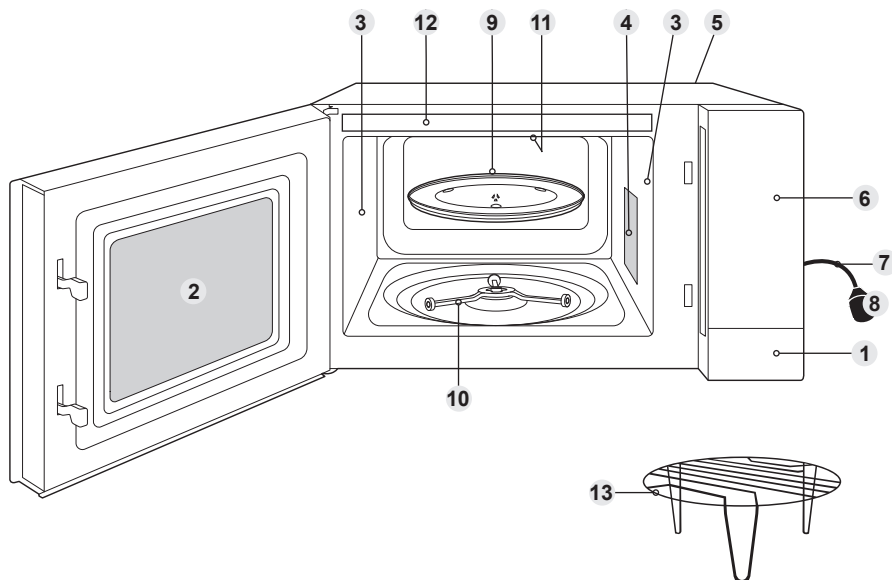
9. Glass tray

10. Roller ring

11. Grill elements

12. Menu label

13. Wire rack

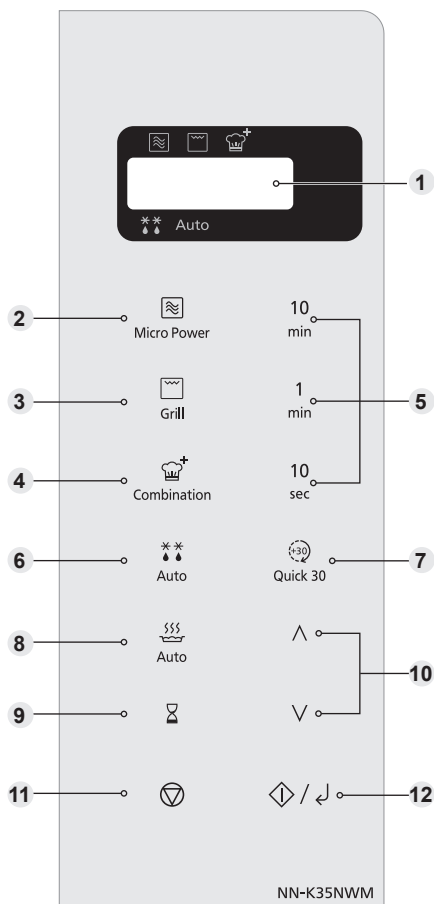


Identification and caution labels are attached on the oven.

■ Note

This illustration is for reference only.

Control panel



- 1 Display window
- 2 Micro Power pad
- 3 Grill pad
- 4 Combination pad
- 5 Time pads
- 6 Auto Defrost pad
- 7 Quick 30 pad
- 8 Auto Menu pad
- 9 Timer/Clock pad
- 10 Up/Down pads
- 11 Stop/Reset pad:
Before Cooking:
 One press clears your instructions.
During Cooking:
 One press temporarily stops the cooking process. Another press cancels all your instructions and a dot or the time of day will appear in the display.
- 12 Start/Set pad
 One press allows oven to begin functioning. If door is opened or Stop/Reset is pressed once during oven operation, Start/Set must be pressed again to restart oven.

- Your control panel may have differences in appearance, but the words on the pads and functionality will be the same.

■ Beep sound

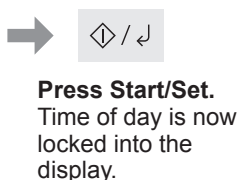
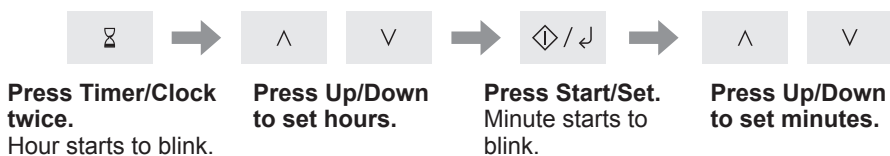
When a pad is pressed correctly a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete programme, the oven will beep 5 times and "End" will be displayed.

■ Note

If Start/Set is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to clock or dot.

Setting the clock

When the oven is first plugged in, “88.88” appears in display.



■ Notes

1. To reset time of day, repeat the whole step above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, ie 2 pm = 14:00 not 2:00.

Child safety lock

This feature will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child safety lock can be set when the display shows a dot or the time.

To Set:



Press Start/Set 3 times within 10 seconds.

The time of day will disappear. Actual time will not be lost. ‘L ---’ is indicated in the display.

To Cancel:



Press Stop/Reset 3 times within 10 seconds.

The time of day will reappear in the display.

Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.



10
min

1
min

10
sec



Press Micro Power
to select the desired
power level.

Set the cooking time.
Refer to "Setting the cook
time/timer time" below.

Press Start/Set.
The time counts
down in the display.

Press	Power Level		Max. time available
once	900 W	High	30 minutes
twice	200 W	Defrost	99 minutes 50 seconds
3 times	500 W	Medium	99 minutes 50 seconds
4 times	400 W	Low	99 minutes 50 seconds
5 times	100 W	Warm	99 minutes 50 seconds

■ Notes

1. The oven will automatically work on 900 W (High) microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
2. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
3. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 20.
4. STANDING TIME can be programmed after microwave power and time setting. Refer to page 22.
5. DO NOT use microwave only with any metal accessory in the oven.
6. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting and protect ends and tips with aluminium foil.
7. When the microwave oven is operated at 900 W (High) microwave power for long time, the microwave oven automatically adjust the power to protect the components of the microwave oven.

■ Setting the cook time/timer time

When you set the cook time or the timer time, use following keys according to your needs.

10
min

1
min

10
sec

Quick 30

Press each Time pad repeatedly according to the time value you want to set.

Press Quick 30 to set cooking time in 30 seconds increments.

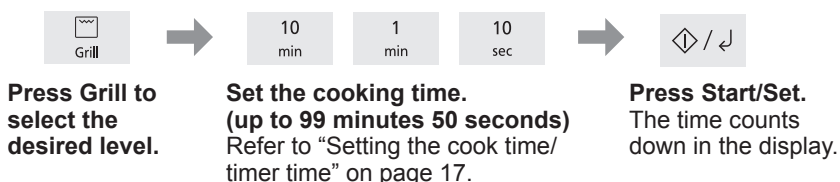
^

v

After you enter a time value with each Time pad or Quick 30, you can adjust the time values with the Up/Down pads.

Grilling

GRILL is particularly useful for thin slices of meat, steaks chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and all gratin dishes.



Press	Level	Grill
once	Grill 1	1000 W
twice	Grill 2	700 W

■ Notes

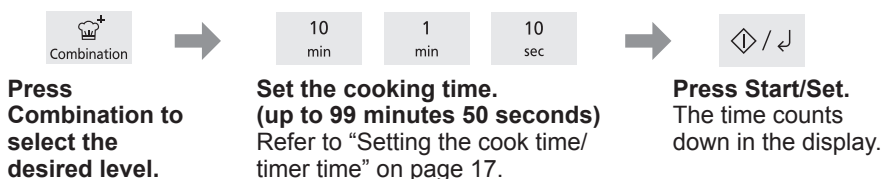
1. Place food on wire rack on glass tray. Place a heatproof plate underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. DO NOT preheat the oven.
4. There is no microwave power used in GRILL cooking.
5. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
6. After turning, return food to the oven and close door, and then press Start/Set. The oven display will continue to count down the remaining grilling time.
7. The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
8. DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
9. After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. 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.

Combination cooking

When cooking by **COMBINATION**, the **MICROWAVE** power cooks food quickly whilst the **GRILL** gives traditional browning and crisping.



Press	Level	Microwave	Grill
once	Combination 1	130 W	820 W
twice	Combination 2	280 W	630 W
3 times	Combination 3	460 W	420 W

■ Notes

1. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
2. The wire rack is designed to be used for COMBINATION and GRILLING. Never use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
3. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual programme. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL or MICROWAVE ONLY for best results.
4. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
5. DO NOT preheat the oven on COMBINATION.
6. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
7. Some foods should be cooked on COMBINATION without using the wire rack i.e. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the glass tray.
8. DO NOT use plastic MICROWAVE containers on COMBINATION programmes (unless suitable for COMBINATION cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass or ceramic is ideal.
9. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.

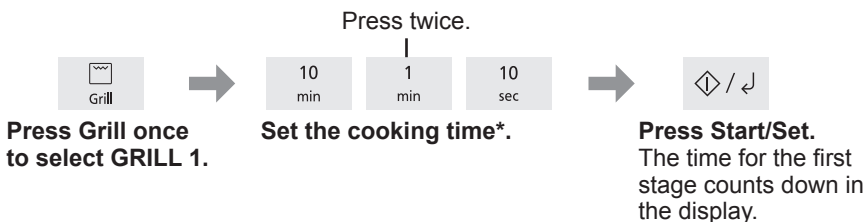
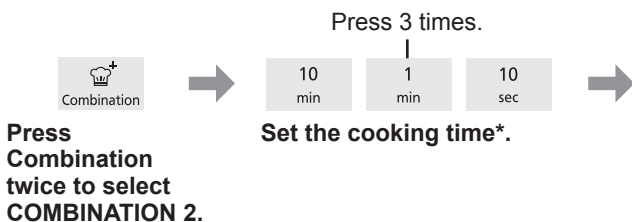
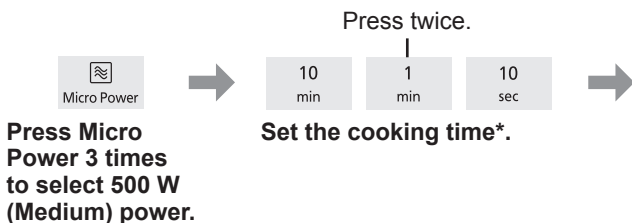
■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. 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.

Multi-stage cooking

This feature allows you to programme up to 3 stages of cooking continuously.

Example: To continually set 500 W (Medium) MICROWAVE power for 2 minutes, COMBINATION 2 power for 3 minutes and GRILL 1 power for 2 minutes.



* Refer to "Setting the cook time/timer time" on page 17.

■ Notes

1. AUTO PROGRAMMES cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
2. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
3. 900 W (High) MICROWAVE power can be set only once in MULTI-STAGE COOKING.

Quick 30 feature

This feature allows you to set cooking time in 30 seconds increments up to 5 minutes at 900 W (High) MICROWAVE power. It is only available for MICROWAVE.



Press Quick 30 to set the desired cooking time.

Time appears in the display.

Press Start/Set.

The time counts down in the display.

Add time feature

This feature allows you to add cooking time during cooking. It is available for MICROWAVE, GRILL and COMBINATION cooking.



During cooking, press 1 min or 10 sec.

Cooking time will be added up to 5 minutes.

■ Note

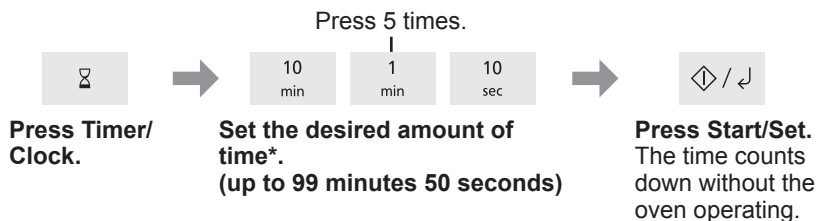
ADD TIME feature is not available for AUTO PROGRAMMES.

Using the timer

This feature operates as a **KITCHEN TIMER** or allows you to programme the **STANDING TIME/DELAY START**.

Kitchen timer

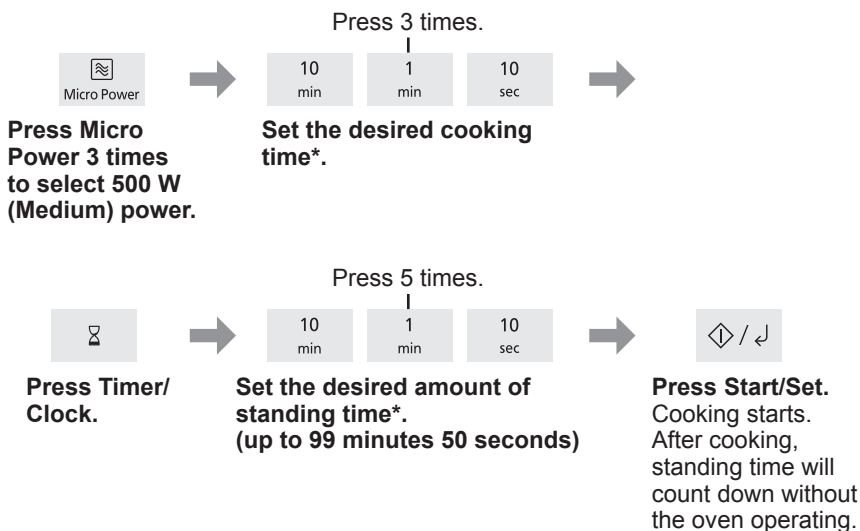
Example: To count 5 minutes.



* Refer to "Setting the cook time/timer time" on page 17.

Standing time

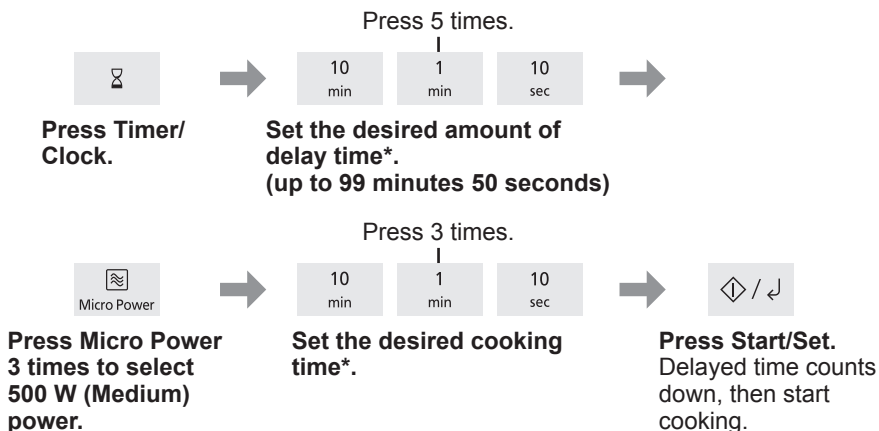
Example: To stand for 5 minutes after cooking at 500 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes.



* Refer to "Setting the cook time/timer time" on page 17.

Delay start

Example: To start cooking at 500 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



* Refer to "Setting the cook time/timer time" on page 17.

■ Notes

1. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME or DELAY START.
2. Even if the oven door is opened during KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
3. STANDING TIME/DELAY START cannot be programmed before/after any AUTO PROGRAMME.

Auto programmes

With this feature you can defrost/reheat/cook food according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. The oven determines MICROWAVE power level, GRILL power, and/ or COMBINATION setting, and then cooking time automatically. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category. Do not include the weight of any added water or the container weight.

■ Notes

1. The AUTO PROGRAMMES must ONLY be used for foods described.
2. Only defrost/cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Most foods benefit from a STANDING TIME. After cooking with an AUTO PROGRAMME, allow heat to continue conducting to the centre.

Auto defrost



Select the desired Auto Defrost programme.
The AUTO PROGRAMME number appears in the display.

Set the weight of the frozen food.
The weight counts up/ down in 10 g increments.

Press Start/Set.
Remember to stir or turn the food during defrosting.

Programme	Instructions
1. Small Pieces 1 press	Weight: 200 - 1000 g Accessories: For defrosting small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press Auto Defrost once. Set the weight of the food and press Start/Set. At beeps, turn and protect ends and tips with aluminium foil to avoid overcooking. Allow to stand for 15 to 30 minutes.
2. Big Piece 2 presses	Weight: 600 - 1600 g Accessories: For defrosting big pieces of meat, whole chicken, meat joints. Press Auto Defrost twice. Set the weight of the food and press Start/Set. Whole chicken and meat joints will require shielding during defrosting. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed before cooking, so that the centre of the food thaws out. At beeps, turn and protect ends and tips with aluminium foil to avoid overcooking.

Programme	Instructions
3. Bread/Cake   3 presses	Weight: 100 - 600 g Accessories:  For defrosting bread (whole, slices, rolls) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this programme. Place the bread or cake on a large plate or shallow dish. Press Auto Defrost 3 times. Set the weight of the food and press Start/Set. Turn at beeps. Allow bread to stand for 10 (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.

Auto menu



* After press the Auto Menu pad, you can also use the Up/Down pads to select the Auto Menu programme.

■ Notes

1. Only use the accessories as indicated in following table.
2. As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
3. Do not cover food when using Programme 5 - 8 as it prevents food from turning brown, and the heat from the grill melts the plastic cover.

Programme	Instructions
1. Chilled Meal   1 press	Weight: 200 - 800 g Accessories:  For reheating a 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 4 times around the edge. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Press Auto Menu once and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps. Stir again at end of programme and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This programme is not suitable for starchy foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.

Auto programmes

Programme	Instructions
2. Frozen Meal   2 presses	Weight: 300 - 600 g Accessories:  For reheating a frozen pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C). Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and 4 times around the edge. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Press Auto Menu twice and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of programme and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This programme is not suitable for starchy foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.
3. Fresh Vegetables   3 presses	Weight: 100 - 800 g Accessories:  For cooking fresh vegetables like carrots, broccoli, cauliflower and green beans. Place prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a knife once in the centre and 4 times around the edge. Press Auto Menu 3 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps.
4. Fresh Fish   4 presses	Weight: 200 - 700 g Accessories:  For cooking fresh fish filets and steaks. Place in a suitable sized container. Add 1-3 tbsp liquid. Cover with cling film. Pierce cling film once in the centre and 4 times around the edge. Press Auto Menu 4 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Allow a few minutes standing time.
5. Frozen Pizza   5 presses	Weight: 250 - 400 g Accessories:  For reheating and browning the top of frozen, purchased pizza and cheese baguette. Remove all packaging and place on wire rack on glass tray. Press Auto Menu 5 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. This programme is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas.

Programme	Instructions
6. Chilled Pizza   6 presses	Weight: 150 - 400 g Accessories:  For reheating and browning the top of fresh, purchased pizza. Remove all packaging and place on wire rack on glass tray. Press Auto Menu 6 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. This programme is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas.
7. Frozen Gratin   7 presses	Weight: 300 - 500 g Accessories:  For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked frozen gratin. This programme is suitable for frozen lasagne, cannelloni, potato topped dishes, pasta bakes. Remove all packaging and place frozen gratin in heatproof dish on wire rack on glass tray. Press Auto Menu 7 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set.
8. Fresh Chicken Pieces   8 presses	Weight: 200 - 700 g Accessories:  For cooking fresh chicken pieces, eg. thighs and drumsticks. Place chicken in a heatproof dish on wire rack on glass tray. Press Auto Menu 8 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Turn halfway at beeps.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

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

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

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

A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th 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: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using 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 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 and glass tray on GRILL for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Care of your oven

1. The oven should be unplugged 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, 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. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.
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 cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Reset to clear display window.
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. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the cavity floor for cleaning.
9. When using the GRILL or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. 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.
13. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Specifications

Power Source: **230 V, 50 Hz**

Power Consumption:

Maximum; 1450 W

Microwave; 1450 W

Grill; 1000 W

Output: **Microwave; 900 W (IEC-60705)**

Grill Heater; 1000 W

Outside Dimensions:

469 mm (W) x 380 mm (D) x 280 mm (H)

Oven Cavity Dimensions:

329 mm (W) x 326 mm (D) x 236 mm (H)

Overall Cavity Volume: **24 L**

Glass Tray Diameter: **288 mm**

Operating Frequency: **2450 MHz**

Net Weight: **13 kg**

Noise: **L_{WA} 63 dB**

Weight and Dimensions shown are approximate.

Specifications subject to change without notice.

This product is an equipment that fulfils 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.



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.

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Voordat u deze oven gebruikt, lees deze instructies en voorzorgen zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
- **WAARSCHUWING!** De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan microgolven. Reparaties mogen alleen door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
- **WAARSCHUWING!** Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.

- **WAARSCHUWING!** Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Men moet er zorg voor dragen om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten van het apparaat weg worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING!** Het apparaat moet tijdens onderhoud van zijn stroombron worden losgekoppeld. Na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact, moet de stekker zichtbaar zijn voor de onderhoudstechnicus om te voorkomen dat de stekker door onachtzaamheid terug in het stopcontact wordt gestoken.
- **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schok te voorkomen.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- Deze oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik boven op een werkvlak. Hij is niet bedoeld voor ingebouwd gebruik of voor gebruik in een kast.

■ De magnetronoven moet worden geplaatst op een effen, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant van de oven tegen een achtermuur. Als een van de kanten vlak tegen de muur staat, moeten de andere kant en de bovenkant vrij staan. Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm.

■ Als u voedingsmiddelen gaat verwarmen in kunststof of papieren verpakkingen, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze verpakkingen bij oververhitting vlam kunnen vatten.

■ Als er rook vrijkomt of er een brand in de oven ontstaat, druk dan op Stop/Reset en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken. Koppel het netsnoer los of sluit de stroom af met de zekering of de stroomschakelaar.

■ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- personeelskitchenette in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
- bed and breakfast-achtige omgevingen.

■ Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de MAGNETRON functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.

- Houd de deurafdichtingen en de plaatsers hieromheen schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, keramische plaat, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
- **GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.**
- Wanneer u de functies GRILL of COMBINATIE gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
- Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet als u de functies COMBINATIE of GRILL gebruikt. Let daarom op bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsers of verwijderen van voedsel en accessoires.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.
- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedingsmiddelen die weinig vocht bevatten, bijv. brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk verbranden, uitdrogen of vuur vatten als ze te lang worden gekookt. We raden u niet aan om voedingsmiddelen te verwarmen die weinig vocht bevatten, zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedingsmiddelen, kranten of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken, pitzakken, hete waterflessen en dergelijke, kan leiden tot gevaar voor letsel, ontbranding of brand.
- De ovenlamp moet vervangen worden door een onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Probeer NIET de buitenbehuizing van de oven te verwijderen.
- Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Inhoud

Installatie en aansluiting	8
Plaatsing van uw oven.....	8
Belangrijke veiligheidsinstructies	9
Onderdelen van uw oven.....	14
Bedieningspaneel	15
De klok instellen	16
Kinderslot.....	16
Koken en ontdooien met de magnetron	17
Grillen	18
Combinatiekoken.....	19
Bereiding in meerdere stappen	20
Quick 30 (Snel 30)-functie	21
Tijd toevoegen-functie	21
De timer gebruiken	22
Automatische programma's.....	24
Automatisch ontdooien	24
Auto menu	25
Vragen en antwoorden	28
Verzorging van uw magnetronoven.....	29
Specificaties	30

Bedankt voor het aanschaffen van een Panasonic apparaat.

Panasonic Corporation Osaka, Japan
 Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland

Installatie en aansluiting

Uw magnetronoven controleren

Pak uw magnetron uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op schade, zoals deuken, beschadigde deurvergrendelingen of barsten in de deur. Waarschuw uw dealer onmiddellijk als u beschadigingen aantreft. Een beschadigde magnetronoven mag niet geïnstalleerd worden.

Aarding

■ Belangrijk!

**DIT APPARAAT DIENT VOOR UW
PERSOONLIJKE VEILIGHEID JUIST
GEAARD AANGESLOTEN TE WORDEN.**

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een correct geaarde wandcontactdoos.

Bedrijfsspanning

Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

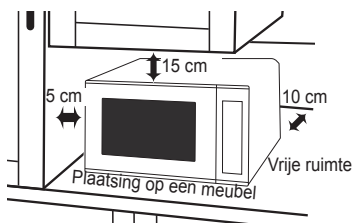
Plaatsing van uw oven

Deze oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik boven op een werkvlak. Hij is niet bedoeld voor ingebouwd gebruik of voor gebruik in een kast.

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.

Plaatsing op een meubel:

Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm, en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.



4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
6. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
7. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskitchenette in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfast-achtige omgevingen.Niet buitenshuis gebruiken.
8. Het is af te raden de oven in een vochtige omgeving te gebruiken.

9. De ventilatie-openingen niet blokkeren. Als deze openingen tijdens gebruik worden geblokkeerd, kan de oven oververhit raken. De oven wordt in dergelijk geval beschermd door thermisch beveiligingsapparatuur en de werking wordt pas na afkoelen hervat.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

Belangrijke veiligheidsinstructies

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus gerepareerd is.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan microgolven. **Reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.**
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend uitgevoerd worden door onderhoudspersoneel welke door de fabrikant erkend zijn.
4. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit direct vervangen worden door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of een gelijkaardige gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
5. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
6. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Voor gebruik

- Alvorens voor de eerste keer, gebruik te maken van COMBINATIE of GRILL gebruik de oven zonder voedsel en glasplaat op GRILL gedurende 5 minuten. Hierdoor kan de olie die gebruikt wordt voor bescherming tegen roest worden verbrand. Dit is de enige keer dat de oven leeg wordt gebruikt.

Gebruik van uw magnetronoven

- Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
- Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
- Gebruik de magnetronoven niet om voorwerpen in op te bergen.
- Het apparaat mag niet in MAGNETRON of COMBINATIE ZONDER VOEDING IN DE OVEN worden gebruikt. Door werking op deze manier kan het apparaat beschadigd raken.
- Als er rook vrijkomt of er een brand in de oven ontstaat, druk dan op Stop/Reset en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken. Koppel het netsnoer los of sluit de stroom af met de zekering of de stroomschakelaar.

Werking van oven en grill

-  Waarschuwing! Hete oppervlakken. De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de oven deur, worden heet als u de functies COMBINATIE of GRILL gebruikt. Let daarom op bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- De oven heeft twee verwarmingselementen aan de bovenkant van de ovenruimte. Na gebruik van de COMBINATIE- en GRIL-functie zullen deze oppervlakken erg heet zijn. Men moet er zorg voor dragen om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.
Opmerking: Tijdens en na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehoren zeer heet zijn.

Werking van de ventilatormotor

- Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor enkele minuten draaien om de elektrische componenten af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel eruit halen, ook al draait de ventilatormotor. U kunt in die tijd de oven nog steeds gebruiken.

Ovenlicht

- Voor vervanging van de lamp van de oven moet u contact opnemen met uw dealer.

Accessoires

- Er wordt een aantal toebehoren bij deze magnetronoven geleverd. Volg altijd de instructies op van het betreffende toebehoren.

Glazen draaiplateau

- Laat de oven niet werken zonder de rolring en het glazen plateau.
- Gebruik uitsluitend het glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetronoven ontworpen is.
- Als het glazen draaiplateau heet is, moet het eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.
- Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
- Indien het voedsel in de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.
- Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau tenzij dit in het recept wordt aangegeven. Plaats het voedsel altijd in een magnetronbestendige schaal.

Rolring

- Verwijder de rolring niet uit de holte in de bodem.
- De rolring en de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om lawaai en een teveel aan voedselresten te voorkomen.
- Gebruik altijd de rolring bij het koken met het glazen plateau.

- Als u de rolring per ongeluk verwijderd, plaats de rolring dan voorzichtig in de opening in het midden van de oven en plaats hem op de spindel eronder. Een vlakke bewerking wordt op de spindel aangebracht om de rolring stevig vast te houden tijdens de werking.

Grill rooster

- Het grill rooster wordt gebruikt voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden en zorgt bovendien voor een goede circulatie van de warmte.
- Plaats geen metalen verpakking direct op het grill rooster in COMBINATIE.
- Gebruik het grill rooster nooit als alleen de MAGNETRONFUNCTIE gebruikt wordt.

Kooktijd

- De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid voedsel en de materialen die voor het koken worden gebruikt.
- Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.

■ Belangrijk!

Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijd, kan het bederven, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten en de magnetronoven beschadigen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als ze te lang doorkoken. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de ovendeur gesloten blijven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

Voedsel met weinig vocht

- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedingsmiddelen die weinig vocht bevatten, bijv. brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk verbranden, uitdrogen of vuur vatten als ze te lang worden gekookt. We raden u niet aan om voedingsmiddelen te verwarmen die weinig vocht bevatten, zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedingsmiddelen, kranten of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken, pitzakken, hete waterflessen en dergelijke, kan leiden tot gevaar voor letsel, ontbranding of brand.

Eieren

- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de MAGNETRON functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.

Niet-poreuze schil

- Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moeten doorprikt worden alvorens ze met de MAGNETRON-functie te bereiden. Zo voorkomt u dat ze exploderen.

Vleesthermometer

- Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel buiten de magnetronoven is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer binnen de Magnetronoven, omdat vonken kunnen optreden.

Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken. Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:
 - a Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
 - b Niet te lang verwarmen.
 - c Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
 - d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

Papier/kunststof

- Als u voedingsmiddelen gaat verwarmen in kunststof of papieren verpakkingen, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze verpakkingen bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven. Onzuiverheden in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.
- Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Keukengerei/folie

- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.
- Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.
- Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiesen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorkomen.

Zuigflessen/potjes babyvoeding

- De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaatsen.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.
- Controleer de temperatuur van het te nuttigen voedsel voor zorgvuldig om verbranden te voorkomen.

Onderdelen van uw oven

1. Vrijgaveknop deur

Duwen om de deur te openen. Als u de deur opent tijdens het koken, dan stopt het kookproces zonder het programma te annuleren. Het koken wordt hervat nadat de deur is gesloten en op Start/Instellen is gedrukt. Het is veilig om de deur op elk moment tijdens een kookprogramma te openen en er is geen risico op blootstelling aan magnetrongolven.

2. Doorkijkvenster

3. Ventilatie-openingen

4. Magnetronbuis

(Niet verwijderen.)

5. Externe ventilatie-openingen

6. Bedieningspaneel

7. Netsnoer

8. Stekker

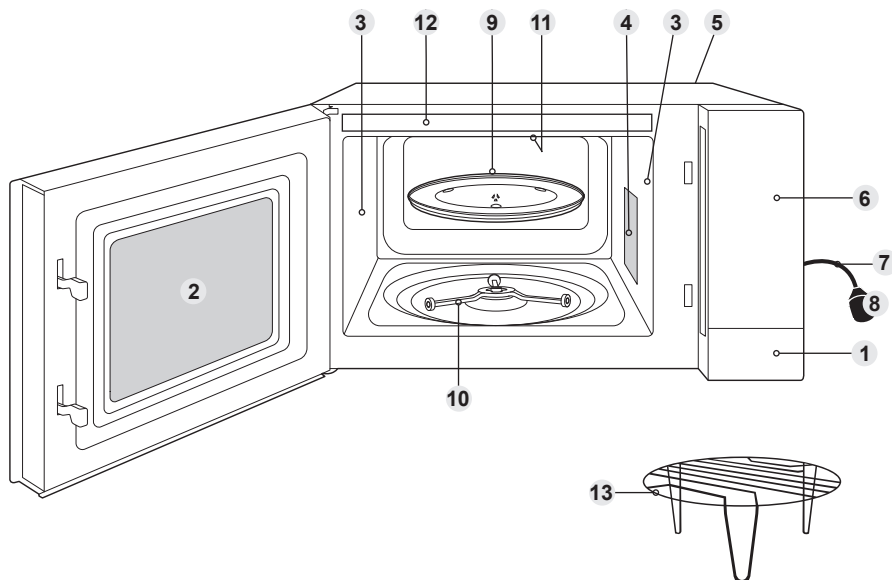
9. Glazen draaiplateau

10. Rolring

11. GRILL-elementen

12. Menu label

13. Grill rooster

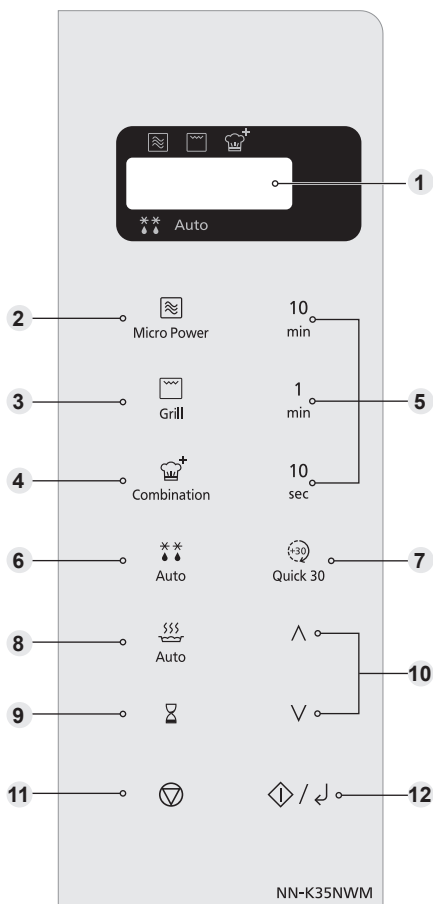


Identificatie- en waarschuwingsplaatjes zijn op de oven bevestigd.

■ Opmerking

Deze afbeelding is alleen ter referentie.

Bedieningspaneel



- 1 Display
- 2 Micro Power (Magnetron vermogen)-toets
- 3 Grill-toets
- 4 Combinatie-toets
- 5 Tijd-toetsen
- 6 Automatisch ontdooien-toets
- 7 Quick 30 (Snel 30)-toets
- 8 Toets auto menu
- 9 Timer/Clock (Klok)-toets
- 10 Omhoog/Omlaag-toetsen
- 11 Stop/Reset-toets:

Voor het koken:

Eén keer drukken wist uw instructies.

Tijdens het koken:

Eén keer drukken stopt tijdelijk het kookproces. Als u nog een keer drukt, worden al uw instructies geannuleerd en er verschijnt een punt of de tijd van de dag op het display.

12 Start/Instellen-toets

Met één druk op de knop kan de oven beginnen te werken. Wanneer de deur wordt geopend of Stop/Reset eenmaal wordt ingedrukt tijdens de werking van de oven, moet Start/Instellen opnieuw worden ingedrukt om de oven opnieuw te starten.

- Uw bedieningspaneel kan er anders uitzien, maar de woorden op de toetsen en functies zullen hetzelfde zijn.

■ Pieptoon

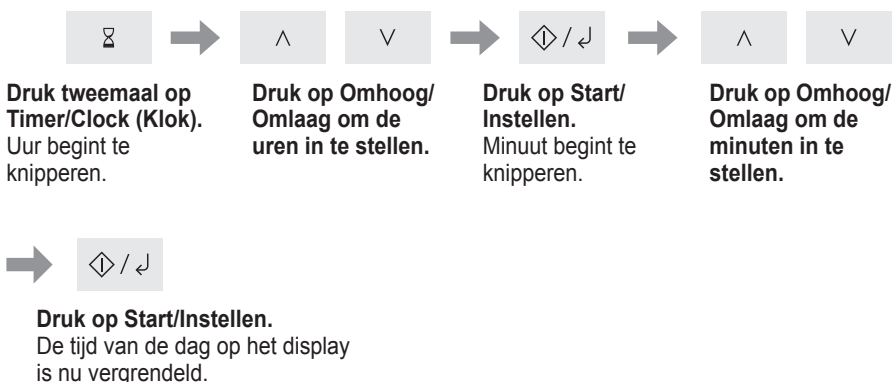
Als u een toets correct indrukt, hoort u een pieptoon. Als u op een toets drukt en u hoort geen pieptoon, dan heeft het apparaat de instructie niet ontvangen of niet geaccepteerd. De oven piept twee keer tussen de geprogrammeerde fasen. Aan het einde van een compleet programma piept de oven 5 keer en wordt "End" (Einde) weergegeven.

■ Opmerking

Als Start/Instellen gedurende 6 minuten na het instellen van het kookprogramma niet wordt ingedrukt, annuleert de oven automatisch het kookprogramma. Het display keert terug naar klok of punt.

De klok instellen

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, verschijnt “88.88” op het display.



■ Opmerkingen

1. Om de tijd van de dag opnieuw in te stellen, herhaalt u de hele stap hierboven.
2. De klok zal de tijd van de dag behouden zolang de oven is aangesloten en er elektriciteit is.
3. Dit is een 24-uurs klok, dwz 2 pm = 14:00 niet 2:00.

Kinderslot

Met deze functie worden de bedieningselementen van de oven onbruikbaar; de deur kan echter wel worden geopend. Het kinderveiligheidsslot kan worden ingesteld wanneer het display een punt of de tijd weergeeft.

Instellen:



Druk binnen 10 seconden 3 keer op Start/Instellen.

De tijd van de dag zal verdwijnen. De werkelijke tijd gaat niet verloren. ‘L ---’ wordt aangegeven op het display.

Om te annuleren:



Druk binnen 10 seconden 3 keer op Stop/Reset.

De tijd van de dag zal opnieuw op het display verschijnen.

Koken en ontdooien met de magnetron

Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetron, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.

10
min1
min10
sec

Druk op Micro Power (Magnetron vermogen) om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

Stel de kooktijd in.
Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" hieronder.

Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display begint af te tellen.

Druk	Vermogensniveau		Max. beschikbare tijd
een keer	900 W	Hoog	30 minuten
twee keer	200 W	Ontdooien **	99 minuten 50 seconden
3 keer	500 W	Midden	99 minuten 50 seconden
4 keer	400 W	Laag	99 minuten 50 seconden
5 keer	100 W	Opwarmen	99 minuten 50 seconden

■ Opmerkingen

1. De oven werkt automatisch op 900 W (Hoog) magnetronvermogen als een bereidingstijd wordt ingevoerd zonder dat het vermogensniveau eerder is geselecteerd.
2. Tijdens het koken kan het glazen draaiplateau vibreren. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.
3. Raadpleeg pagina 20 voor BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.
4. De NAGAARTIJD kan worden geprogrammeerd na het instellen van het magnetronvermogen en de tijd. Raadpleeg pagina 22.
5. Gebruik de magnetron NIET met een metalen accessoire in de oven.
6. Controleer tijdens het ontdooien altijd het voedsel door de deur te openen en opnieuw te starten. Het is niet nodig om het voedsel tijdens het ontdooien te bedekken. Om een gelijkmatig resultaat te garanderen het voedsel tijdens het ontdooien meerdere keren roeren, omdraaien of scheiden. Voor grote bouten en gevogelte, halverwege het ontdooien omdraaien en de uiteinden en punten beschermen met aluminiumfolie.
7. Wanneer de magnetronoven gedurende lange tijd op 900 W (hoog) vermogen werkt, past de magnetronoven automatisch het vermogen aan om de onderdelen van de magnetronoven te beschermen.

■ Instellen van de kooktijd/timertijd

Wanneer u de kooktijd of de timertijd instelt, gebruik de volgende toetsen afhankelijk van uw behoeften.

10
min1
min10
sec

Quick 30

Druk herhaaldelijk op elk van de Tijdstoetsen, afhankelijk van de tijdswaarde die u wilt instellen.

Druk op Quick 30 (Snel 30) om de kooktijd in te stellen in stappen van 30 seconden.



Nadat u een tijdswaarde hebt ingevoerd met elk Tijdstoetsen pad of Quick 30 (Snel 30), kunt u de tijdswaarden aanpassen met de Omhoog/Omlaag toetsen.

Grillen

GRILL is bijzonder nuttig voor dun gesneden vlees, koteletten, kebab, worstjes of stukken kip. Het is ook geschikt voor warme broodjes en alle gratinggerechten.



Druk op Grill om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

Stel de kooktijd in. (tot 99 minuten en 50 seconden)
Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" 17.

Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display begint af te tellen.

Druk	Niveau	Grill
een keer	Grill 1	1000 W
twee keer	Grill 2	700 W

■ Opmerkingen

1. Plaats voedsel op een grill rooster op het glazen draaiplateau. Plaats er een hittebestendige schotel onder om vet en druppels op te vangen.
2. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
3. De oven NIET voorverwarmen.
4. In het GRILL-programma wordt geen magnetronvermogen gebruikt.
5. Bij de meeste gerechten is het noodzakelijk om deze, nadat ongeveer de helft van de bereidingstijd versteken is, te draaien. Voor het draaien van de gerechten moet u, nadat u de deur geopend heeft, heel VOORZICHTIG én met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.
6. Plaats het voedsel na het te hebben omgedraaid terug in de oven, sluit de deur en druk op Start/Instellen.
Het display van de oven blijft de resterende griltijd aftellen.
7. De GRILL-elementen gaan tijdens het koken aan en uit - dit is normaal.
8. Raak het verwarmingselement boven in de ovenkamer NIET aan, terwijl de ovenruimte heet is. Het verwarmingselement kan nog steeds heet zijn.
9. Na het gebruik van GRILL is het mogelijk dat het product gedurende enige tijd niet werkt om oververhitting te voorkomen.

■ WAARSCHUWING!

Het GRILL rooster dient altijd tezamen met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, gebruikt te worden. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

Combinatiekoken

Bij het koken in COMBINATIE kookt het MAGNETRON-vermogen de voedingsmiddelen, terwijl de GRILL de traditionele bruine en krokante afwerking brengt.



10
min

1
min

10
sec



Druk op Combinatie om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

**Stel de kooktijd in.
(tot 99 minuten en 50 seconden)**
Zie "Instellen van de kooktijd/
timertijd" 17.

**Druk op Start/
Instellen.**
De tijd op het display
begint af te tellen.

Druk	Niveau	Magnetron	Grill
een keer	Combinatie 1	130 W	820 W
twee keer	Combinatie 2	280 W	630 W
3 keer	Combinatie 3	460 W	420 W

■ Opmerkingen

1. Tijdens het koken kan het glazen draaiplateau vibreren. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.
2. Het grill rooster is ontworpen om te worden gebruikt voor COMBINATIE en GRILL. Gebruik nooit een ander metalen accessoire, dan deze die bij de oven wordt geleverd. Plaats er een hittebestendige schotel onder om vet of druppels op te vangen.
3. Gebruik het grill rooster enkel zoals beschreven. Gebruik of bedien de oven NIET met minder dan 200 g voedingsmiddelen in een handmatig programma. Voor kleine hoeveelheden, kook niet met COMBINATIE, maar kook alleen met GRILL of MAGNETRON voor de beste resultaten.
4. Tijdens het bereiden van gerechten met de functie COMBINATIE dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
5. De oven bij de functie COMBINATIE niet voorverwarmen.
6. Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grill rooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen verpakking in de oven geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading zijn flitsen van blauw licht die in de magnetron worden gezien. Als dit gebeurt, stop de oven onmiddellijk.
7. Sommige voedingsmiddelen moeten op COMBINATIE worden gekookt zonder het grill rooster te gebruiken, bijv. gebrad, gratins, taart en puddingen. De voedingsmiddelen moeten in een hittebestendige, niet-metalen bord worden geplaatst en direct op het glazen draaiplateau worden gezet.
8. Gebruik geen plastic MAGNETRON recipiënten in COMBINATIE programma's (tenzij geschikt voor koken in COMBINATIE). Schotels moeten de warmte van de bovenste GRILL kunnen weerstaan. Hittebestendig glas of keramiek is ideaal.
9. Gebruik uw eigen metalen schaaltes of bakjes NIET, omdat de magnetronstralen het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.

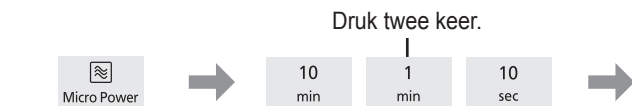
■ WAARSCHUWING!

Het GRILL rooster dient altijd tezamen met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, gebruikt te worden. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

Bereiding in meerdere stappen

Met deze functie kunt u tot 3 bereidingsstappen continu programmeren.

Bijvoorbeeld: Om 500 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 2 minuten, COMBINATIE 2-vermogen gedurende 3 minuten en GRILL 1-vermogen gedurende 2 minuten continu in te stellen.



Druk 3 keer op Micro Power (Magnetron vermogen) om het 500 W (Midden) vermogensniveau te selecteren.

Stel de kooktijd in*.



Druk tweemaal op Combinatie om COMBINATIE 2 te selecteren.

Stel de kooktijd in*.



Druk één keer op Grill om GRILL 1 te selecteren.

Stel de kooktijd in*.

Druk op Start/Instellen.
De tijd voor de eerste stap begint op het display af te tellen.

* Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" 17.

■ Opmerkingen

1. AUTOMATISCH PROGRAMMA'S kunnen niet worden gebruikt met BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.
2. Tijdens de werking klinken er 2 pieptonen tussen elke stap en 5 pieptonen nadat alle stappen zijn beëindigd.
3. 900 W (High) het vermogen van de MAGNETRON kan slechts eenmaal worden ingesteld in BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.

Quick 30 (Snel 30)-functie

Met deze functie kunt u de bereidingstijd in stappen van 30 seconden instellen tot maximum 5 minuten bij 900 W (hoog) MAGNETRON-vermogen. Het is alleen beschikbaar voor MAGNETRON.



Druk op Quick 30 (Snel 30) om de gewenste bereidingstijd te selecteren.

De tijd verschijnt op het display.

Druk op Start/Instellen.

De tijd op het display begint af te tellen.

Tijd toevoegen-functie

Met deze functie kunt u tijdens het koken de kooktijd verlengen. Het is beschikbaar voor MAGNETRON, GRILL en COMBINATIE koken.



Druk tijdens het koken op 1 min of 10 sec.

De kooktijd zal tot 5 minuten worden toegevoegd.

■ Opmerking

De TIJD TOEVOEGEN-functie is niet beschikbaar in de AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.

De timer gebruiken

Deze functie werkt als een KEUKENTIMER of stelt u in staat om de NAGAARTIJD/UITGESTELDE START te programmeren.

Keukentimer

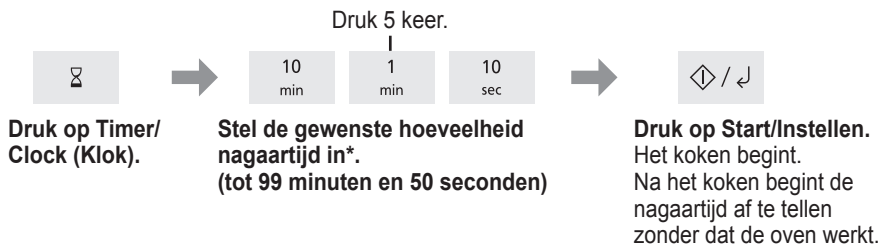
Bijvoorbeeld: Om 5 minuten te tellen.



* Zie “Instellen van de kooktijd/timertijd” 17.

Nagaartijd

Bijvoorbeeld: Om na het koken op 500 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, de voedingsmiddelen gedurende 5 minuten te laten rusten.



* Zie “Instellen van de kooktijd/timertijd” 17.

Uitgestelde start

Bijvoorbeeld: Om na het koken op 500 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, 5 minuten nagaartijd te beginnen.



* Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" 17.

■ Opmerkingen

1. BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN kan worden geprogrammeerd met inbegrip van de NAGAARTIJD of UITGESTELDE START.
2. Zelfs als de oven deur wordt geopend tijdens KEUKENTIMER, NAGAARTIJD of UITGESTELDE START, blijft de tijd op het display verder aftellen.
3. NAGAARTIJD/UITGESTELDE START kan niet vóór/na eender welk AUTOMATISCH PROGRAMMA worden geprogrammeerd.

Automatische programma's

Met deze functie kunt u voedsel ontdooien/opwarmen/bereiden volgens het gewicht. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht is geprogrammeerd in grammen. De oven bepaalt automatisch het vermogensniveau van de MAGNETRON, het GRILL-vermogen en/of COMBINATIE instelling en vervolgens de kooktijd. Voor een snelle selectie begint het gewicht met het meest gebruikte gewicht voor elke categorie. Dit gewicht is zonder het gewicht van het eventueel toegevoegde water of de schaal.

■ Opmerkingen

1. De AUTOMATISCH PROGRAMMA'S mogen ALLEEN worden gebruikt voor het beschreven voedsel.
2. Ontdooi/bereid alleen voedsel binnen de beschreven gewichtsbereiken.
3. Weeg altijd het voedsel in plaats van te vertrouwen op de informatie op de verpakking.
4. Het meeste voedsel heeft voordeel van een NAGAARTIJD. Na het koken met een AUTOMATISCH PROGRAMMA, laat de warmte tot in het midden doordringen.

Automatisch ontdooien



Auto



Selecteer het gewenste programma voor automatisch ontdooien.

Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

Stel het gewicht van het bevroren voedsel in.

Het gewicht verhoogt/verlaagt in stappen van 10 g.

Druk op Start/Instellen.

Vergeet niet om in het voedsel te roeren of het om te keren tijdens het ontdooien.

Programma	Instructies
1. Kleine Stukjes   1 keer drukken	Gewicht: 200 - 1000 g Accessoires:  Voor het ontdooien van kleine stukjes vlees, escalope, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonades, visfilet (elk 100 g tot 400 g). Druk een keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Draai bij pieptonen om en bescherm de uiteinden en punten met aluminiumfolie om te voorkomen dat ze te gaar worden. Laat 15 tot 30 minuten rusten.
2. Grote Stukken   2 keer drukken	Gewicht: 600 - 1600 g Accessoires:  Voor het ontdooien van grote stukken vlees, hele kip, bouten. Druk twee keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Hele kip en bouten moeten tijdens het ontdooien worden afgeschermd. Bescherm vleugels, borst en vet met gladde stukjes aluminiumfolie bevestigd met cocktailprikkers. Laat de folie de wanden van de oven niet aanraken. Een rusttijd van 1 tot 2 uur moet voorafgaand aan het koken worden gehandhaafd zodat het midden van het voedsel ontdooit. Draai bij pieptonen om en bescherm de uiteinden en punten met aluminiumfolie om te voorkomen dat ze te gaar worden.

Auto

Het nummer van het
AUTOMATISCH
PROGRAMMA
verschijnt op het
display.



**Druk op Start/
Instellen om de
instelling te
bevestigen.**



Stel het gewicht van het voedsel in.
Het gewicht verhoogt/verlaagt in stappen van 10 g.



**Druk op Start/
Instellen.**
De tijd op het
display begint af te
tellen.



* Nadat u op het blok auto menu hebt gedrukt, kunt u ook de Omhoog/Omlaag toetsen gebruiken om het Auto Menu programma te selecteren.

■ Opmerkingen

1. Gebruik alleen de accessoires zoals aangegeven in de volgende tabel.
2. Aangezien er variaties in voedsel kunnen voorkomen, moet u controleren of het voedsel goed is gekookt en gloeiend heet is voordat u het serveert.
3. Dek het voedsel niet af wanneer u Programma 5 - 8 gebruikt, omdat dit voorkomt dat het voedsel bruin wordt en de hitte van de grill de plastic afdekking doet smelten.

Automatische programma's

Programma	Instructies
1. Gekoelde Maaltijd   1 keer drukken	Gewicht: 200 - 800 g Accessoires:  Voor het opwarmen van een voorgekookte maaltijd. Al het voedsel moet voorgegaard zijn. Het voedsel moet op koelkasttemperatuur zijn, ongeveer +5 °C. Opwarmen in een schaal zoals het werd gekocht. Doorprik de folie met een scherp mes eenmaal in het midden en 4 keer rondom de randen. Als voedsel naar een schotel wordt overgebracht, bedek het met doorprikte folie. Plaats de schaal op het glazen draaiplateau. Druk eenmaal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Roeren bij de pieptonen. Roer aan het einde van het programma opnieuw en laat een paar minuten nagaren. Grote stukken vlees/vis in een dunne saus kunnen meer tijd nodig hebben om gaar te worden. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk voedsel zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in een verpakking met een onregelmatige komvorm moeten mogelijk langer worden gekookt.
2. Diepvries Maaltijd   2 keer drukken	Gewicht: 300 - 600 g Accessoires:  Voor het opwarmen van een bevroren voorgekookte maaltijd. Al het voedsel moet voorgekookt en bevroren (-18 °C) zijn. Opwarmen in een schaal zoals het werd aangekocht. Doorprik de film met een scherp mes eenmaal in het midden en 4 keer rondom de randen. Als voedsel naar een schotel wordt overgebracht, bedek het met doorprikte folie. Plaats de schaal op het glazen draaiplateau. Druk tweemaal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Roer bij de pieptonen en snijd de brokken in stukjes. Roer aan het einde van het programma opnieuw en laat een paar minuten nagaren. Grote stukken vlees/vis in een dunne saus kunnen meer tijd nodig hebben om gaar te worden. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk voedsel zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in een verpakking met een onregelmatige komvorm moeten mogelijk langer worden gekookt.
3. Verse Groenten   3 keer drukken	Gewicht: 100 - 800 g Accessoires:  Voor het koken van verse groenten zoals wortels, broccoli, bloemkool en groene bonen. Plaats de bereide groenten in een schaal van geschikte grootte. Besprenkel met 1 eetlepel water per 100 g groenten. Bedekken met folie. Doorprik de folie met een scherp mes eenmaal in het midden en 4 keer rondom de randen. Druk 3 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Bij de pieptonen roeren.

Programma	Instructies
4. Verse Vis   4 keer drukken	Gewicht: 200 - 700 g Accessoires:  Voor het bereiden van verse visfilets en steaks. Plaats de vis in een schaal van geschikte grootte. Voeg 1-3 eetlepels vloeistof toe. Bedekken met folie. Doorprik de folie eenmaal in het midden en 4 keer rondom de randen. Druk 4 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Een paar minuten laten rusten.
5. Diepvries Pizza   5 keer drukken	Gewicht: 250 - 400 g Accessoires:  Voor het opwarmen en bruinen van de bovenlaag van diepvries pizza en kaas stokbrood. Verwijder alle verpakkingen en plaats op een rooster op het glazen draaiplateau. Druk 5 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Dit programma is niet geschikt voor deep pan pizza's of zeer dunne pizza's.
6. Gekoelde Pizza   6 keer drukken	Gewicht: 150 - 400 g Accessoires:  Voor het opwarmen en bruinen van de bovenlaag van verse aangekochte pizza. Verwijder alle verpakkingen en plaats op een rooster op het glazen draaiplateau. Druk 6 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Dit programma is niet geschikt voor deep pan pizza's of zeer dunne pizza's.
7. Diepvries Gratin   7 keer drukken	Gewicht: 300 - 500 g Accessoires:  Voor het opwarmen, bruinen en krokant maken van de bovenkant van voorgekookte bevroren gratin. Dit programma is geschikt voor diepvries lasagne, cannelloni, schotels met aardappelen, pastaschotels. Verwijder alle verpakkingen en plaats de bevroren gratin in een hittebestendige schotel op een grill rooster op het glazen draaiplateau. Druk 7 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen.
8. Verse Kipstukken   8 keer drukken	Gewicht: 200 - 700 g Accessoires:  Voor het koken van verse stukken kip, bijv. billen en drumsticks. Plaats de kip op een hittebestendige schotel op een rooster op het glazen draaiplateau. Druk 8 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Half omdraaien bij de pieptonen.

Vragen en antwoorden

V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?

- A:** Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten?
Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker.
Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.

V: Mijn oven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?

- A:** Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de oven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.

V: De oven wil mijn programma niet accepteren. Waarom?

- A:** De oven is ontworpen om een verkeerd programma niet te accepteren. Bijvoorbeeld de oven zal geen 4e stap accepteren.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?

- A:** De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.

V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?

- A:** Dit kan uitsluitend tijdens het GRILLEN. Het metaal in sommige thermometers kan vonkontlading in uw oven veroorzaken en mag niet gebruikt worden tijdens MAGNETRON en COMBINATIE koken.

V: Tijdens het COMBINATIE koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?

- A:** Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van MAGNETRON op GRIL voor het realiseren van de juiste COMBINATIE-afstellingen. Dit is normaal.

V: Mijn oven heeft een geur en genereert rook bij gebruik van de COMBINATIE en GRIL-functie. Waarom?

- A:** Na herhaaldelijk gebruik wordt het aanbevolen de oven schoon te maken en de oven gedurende 5 minuten zonder voedingsmiddelen en glazen draaiplateau op GRIL te laten werken. Dit verbrandt elk voedingsmiddel, residu of olie die een geur en/of rook kan veroorzaken.

Verzorging van uw magnetronoven

1. De stekker van de oven moet uit het stopcontact worden verwijderd alvorens deze te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, keramische plaat, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuurponsjes wordt niet aanbevolen. Vermijd het reinigen van de magnetronbuis aan de rechterkant van de ovenkamer. **GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.**
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
5. Als het bedieningspaneel vies wordt, maakt u het schoon met een zachte doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. Laat bij het reinigen van het bedieningspaneel de ovendeur open staan om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het reinigen drukt u op Stop/Reset om het display te wissen.
6. Als er dampvorming is op de binnen- of buitenkant van de ovendeur, veegt u dit af met een zachte doek. Dit kan optreden als de oven onder hoge vochtigheidsomstandigheden wordt gebruikt en is op geen enkele wijze de aanduiding voor een storing van het apparaat.
7. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het draaiplateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
8. De rolring en de holte in de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om overdreven lawaai te voorkomen. Veeg het oppervlak van de bodem van de oven schoon met een zacht detergent en heet water, en droog het af met een schone doek. Was de rolring in zacht zeepwater. Bij een regelmatig gebruik worden kookdampen verzameld. Dit heeft echter geen invloed op het oppervlak van de bodem of op de wielen van de rolring. Verwijder de rolring niet uit de holte in de bodem om deze schoon te maken.
9. Wanneer u de functies GRILL of COMBINATIE gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan "roken".
10. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
11. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende verdeler.
12. Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
13. Houd ventilatie-openingen altijd zuiver. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen. Een blokkering van de luchtuitlaten kan oververhitting veroorzaken die een invloed kan hebben op de werking van de oven en mogelijk een gevaarlijke situatie kan opleveren.

Specificaties

Netvoeding: **230 V, 50 Hz**
Stroomverbruik:

Maximum; 1450 W

Magnetron; 1450 W

Grill; 1000 W

Capaciteit: **Magnetron; 900 W (IEC-60705)**

Grill verwarmings; 1000 W

Buitenafmetingen:

469 mm (B) x 380 mm (D) x 280 mm (H)

Binnenafmetingen:

329 mm (B) x 326 mm (D) x 236 mm (H)

Totaal volume van de ovenkamer: **24 L**

Diameter van het glazen draaiplateau: **288 mm**

Bedrijfsfrequentie: **2450 MHz**

Netto gewicht: **13 kg**

Lawaai: **LWA 63 dB**

De aangegeven afmetingen en gewicht zijn bij benadering.

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Dit product is een apparaat dat voldoet aan de Europese norm voor EMC-storingen (EMC = Elektromagnetische Compatibiliteit) EN 55011. Volgens deze norm is dit product een apparaat van groep 2, klasse B en ligt binnen de vereiste grenzen. Groep 2 betekent dat radiofrequente energie opzettelijk wordt gegenereerd in de vorm van elektromagnetische straling met als doel het verwarmen of koken van voedingsmiddelen. Klasse B betekent dat dit product in normale huishoudelijke ruimten mag worden gebruikt.



Informatie over de Verwijdering van Afval van Elektrische en Elektronische Apparaten

Dit symbool op de producten en/of begeleidende documenten

betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet mogen worden gemengd met gewoon huishoudelijk afval.

Voor een correcte behandeling, herstel en recyclage moet u deze producten naar de aangeduide verzamelpunten brengen waar ze gratis zullen worden aanvaard.

In sommige landen kunt u uw producten ook teruggeven aan uw lokale handelaar bij de aankoop van een gelijkwaardig, nieuw product.

Een correcte verwijdering van dit product zal een bijdrage leveren tot het behoud van waardevolle hulpbronnen en tot het voorkomen van alle mogelijke negatieve gevolgen voor de gezondheid van de mens en voor het milieu die een ongeschikte behandeling van het afval zou kunnen opleveren. Vraag meer details over een verzamelpunt in uw buurt bij de lokale overheid.

De nationale wetgeving kan boeten voorzien voor een verkeerde verwijdering van dit afval.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Wanneer u elektrische en elektronische apparaten wilt verwijderen, zoekt u best contact met uw handelaar of leverancier voor meer informatie.

Informatie over de Verwijdering in andere Landen buiten de Europese Unie

Dit symbool geldt slechts in de Europese Unie.

Wanneer u dit product wilt verwijderen, zoekt u best contact met uw lokale overheid of handelaar voor meer informatie over de correcte verwijderingsmethode.

- Wichtige Sicherheitsanweisungen. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.
- **WARNUNG!** Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
- **WARNUNG!** Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
- **WARNUNG!** Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **WARNUNG!** Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.

- **WARNUNG!** Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Warnung!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie auch darauf, dass Sie Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich überwacht.
- **WARNUNG!** Während Servicearbeiten und beim Austausch von Teilen muss das Gerät von seiner Stromversorgung getrennt werden. Nachdem der Netzstecker des Gerätes gezogen wurde, sollte er stets für den Servicetechniker sichtbar sein, damit dieser sicher sein kann, dass der Stecker nicht versehentlich wieder eingesteckt wurde.
- **WARNUNG!** Es muss sichergestellt werden, dass das Gerät vor dem Austauschen der Beleuchtung ausgeschaltet wird, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
- Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
- Das Gerät ist nur für Tischbetrieb gedacht. Es ist nicht für Einbauküchen oder Verwendung in einem Schrank gedacht.

- Das Mikrowellengerät muss auf einer flachen, stabilen Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet, mit dem Rücken gegen die Wand aufgestellt werden. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät.
- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie Stoppen/Rücksetzen und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen;
 - Gästeservice wie Zimmer mit Frühstück.
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit der Mikrowelle erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

- Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an Gerätewänden, Keramikplatte und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
- **VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL.**
- Wenn Sie den GRILLEN- oder KOMBINATION-Modus verwenden, werden einige Lebensmittel unweigerlich Fett auf die Herdwände spritzen. Wenn der Herd nicht gelegentlich gereinigt wird, kann es während des Gebrauchs zu Rauchentwicklung kommen.
- Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.

- Herd-Außenflächen, einschließlich Lüftungsschlitze am Gehäuse und an der Herdtür, werden im Kombinations- und Grillbetrieb heiß, seien Sie deshalb vorsichtig beim Öffnen oder Schließen der Tür und beim Einsetzen oder Entfernen von Lebensmitteln und Zubehör.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Reinigungsmittel, die zur Benutzung in einem Mikrowellenherd geeignet sind.
- Das Mikrowellengerät ist nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken gedacht. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt erwärmen, wie z. B. Brotwaren, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können leicht anbrennen, austrocknen oder in Brand geraten, wenn sie zu lange erwärmt werden. Wir raten davon ab, sehr trockene Lebensmittel wie Popcorn oder Papadams zu erwärmen. Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und Erwärmen von Wärmekissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Textilien, Weizenbeuteln, Warmwasserflaschen o. ä. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
- Die Garraumbeleuchtung darf nur von einem vom Hersteller geschulten Kundendienst-Techniker ersetzt werden. Versuchen Sie NICHT, die Außenabdeckung des Geräts abzunehmen.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.

Inhalt

Aufstellen und Anschließen	8
Aufstellung Ihres Gerätes	8
Wichtige Sicherheitshinweise	9
Teile Ihres Gerätes	14
Bedienfeld.....	15
Einstellen der Uhrzeit	16
Kindersicherung.....	16
Kochen und Auftauen mit Mikrowelle	17
Grillen	18
Kochkombinationen	19
Mehrstufiges Kochen.....	20
Quick 30 (Schnell 30)-Funktion	21
Zeit-Zufügen-Funktion	21
Verwendung des Timers	22
Auto-Programme	24
Auto-Auftauen	24
Auto-Menü.....	25
Fragen und Antworten	28
Pflege des Mikrowellengerätes.....	29
Technische Daten	30

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Panasonic-Produkts.

Panasonic Corporation Osaka, Japan
 Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

Das Gerät auspacken, Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z.B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Erdungsvorschriften

■ Wichtig!

**ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN
MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!**

Ist die Steckdose nicht geerdet, muss der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

Betriebsspannung

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder ein Unfall die Folge sein.

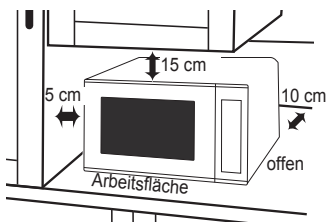
Aufstellung Ihres Gerätes

Das Gerät ist nur für Tischbetrieb gedacht. Es ist nicht für Einbauküchen oder Verwendung in einem Schrank gedacht.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet.
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Herd, 10 cm zur Rückwand, sowie 5 cm zu einer Seite, und die andere Seite muss mindestens 40 cm weit offen sein.



4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Das Netzanschlusskabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlusskabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
6. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
7. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen;
 - Gästeservice wie Zimmer mit Frühstück.Nicht in Außenbereichen verwenden.
8. Das Gerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.

9. Blockieren Sie nicht die Entlüftungsschlitze. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
10. Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. **Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker repariert werden.**
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlusskabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Netzkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
5. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
6. Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Vor der Benutzung

- Bevor Sie die Funktion KOMBINATION oder GRILLEN zum ersten Mal verwenden, bedienen Sie den Herd ohne Lebensmittel und Glasdreheller im Modus GRILLEN für 5 Minuten. Dadurch kann das Öl, das für den Rostschutz verwendet wird, abgebrannt werden. Dies ist das einzige Mal, wo der Herd leer betrieben wird.

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

- Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
- Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
- Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden, falls der Schalter irrtümlich betätigt wird.
- Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie OHNE LEBENSMITTEL IM GARRAUM in Betrieb, wenn es in der Betriebsart MIKROWELLE oder KOMBINATION betrieben wird. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie Stoppen/Rücksetzen und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

Heizerbetrieb

-  Vorsicht! Heiße Oberflächen Herd-Außenflächen, einschließlich Lüftungsschlitze am Gehäuse und an der Herdtür, werden im Kombinations- und Grillbetrieb heiß, seien Sie deshalb vorsichtig beim Öffnen oder Schließen der Tür und beim Einsetzen oder Entfernen von Lebensmitteln und Zubehör.
- Des Gerät ist mit zwei Heizelementen an der Garraumdecke ausgestattet. Nach dem Gebrauch des Grill- oder Kombinationsbetriebes sind diese Oberflächen sehr heiß. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.
Achtung: Während und nach dem Kochen mit diesen Funktionen ist das Herdzubehör sehr heiß.

Lüftermotorbetrieb

- Nach der Verwendung des Geräts kann der Lüftermotor noch einige Minuten lang laufen, um die elektrischen Komponenten abzukühlen. Dies ist normal, und Lebensmittel können entnommen werden, obwohl der Lüftermotor läuft. Sie können das Gerät während dieser Zeit weiter verwenden.

Garraumbelichtung

- Wenn es nötig wird, die eingebaute Garraumbelichtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Zubehör

- Das Mikrowellengerät ist mit unterschiedlichem Zubehör ausgestattet. Verwenden Sie dieses bitte laut Anweisung.

Glasdrehteller

- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Rollenring und den Glasteller.
- Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
- Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
- Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
- Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.
- Kochen Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller, es sei denn, dies ist in den Rezepten angegeben. Legen Sie Lebensmittel immer in eine mikrowellensichere Schale.

Rollenring

- Entfernen Sie den Rollenring nicht vom inneren Geräteboden.
- Rollenring und Boden sollten regelmäßig gereinigt werden, um Betriebsgeräusche und die Ansammlung von Lebensmittelmrückständen zu vermeiden.
- Zum Kochen mit der Mikrowelle müssen stets Rollenring und Glasteller eingesetzt sein.

- Wenn Sie versehentlich den Rollenring entfernen, legen Sie den Rollenring vorsichtig in die Mulde, in der Mitte des Herdes und platzieren Sie ihn auf der darunter liegenden Spindel.
Die Spindel wurde flach konzipiert um den Rollenring während des Betriebes sicher festzuhalten.

Grillrost

- Der Grillrost wird verwendet, um das Bräunen mit kleinen Schalen zu erleichtern und eine gute Zirkulation der Hitze zu unterstützen.
- Verwenden Sie keinen Metallbehälter direkt auf dem Grillrost im KOMBINATION-Betrieb.
- Verwenden Sie den Grillrost nicht im alleinigen MIKROWELLE-Betrieb.

Kochzeit

- Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.
- Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

■ Wichtig!

Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, kann das Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum zerstören.

Wichtige Sicherheitshinweise

Geringe Lebensmittelmengen

- Sehr kleine Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können schnell austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. Kommt es zu einem Brand, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Lebensmittel mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt

- Das Mikrowellengerät ist nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken gedacht. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt erwärmen, wie z. B. Brotwaren, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können leicht anbrennen, austrocknen oder in Brand geraten, wenn sie zu lange erwärmt werden. Wir raten davon ab, sehr trockene Lebensmittel wie Popcorn oder Papadams zu erwärmen. Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und Erwärmen von Wärmekissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Textilien, Weizenbeuteln, Warmwasserflaschen o. ä. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Eier

- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit der Mikrowelle erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

- Bei Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.

Speisethermometer

- Falls Sie den Garzustand mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Speisethermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.

Flüssigkeiten

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen.

Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mithineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken. Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

- a Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguss.
- b Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- c Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
- d Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.

Papier und Plastik

- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausschließlich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

Hilfsmittel und Folien

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.
- Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießen oder anderen Metallwaren darauf achten, dass sie mindestens 2 cm von der Gerätewand entfernt sind, um Funkenbildung zu vermeiden.

Babynahrung

- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Teile Ihres Gerätes

1. Türöffnungstaste

Drücken, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür beim Betrieb wird der Garvorgang unterbrochen, ohne das Programm zu beenden. Der Kochvorgang wird fortgesetzt, nachdem die Tür geschlossen und Start/Eingabe gedrückt wurde. Die Tür kann gefahrlos bei jedem Kochprogramm geöffnet werden, ohne dass eine Gefahr durch austretende Mikrowellen besteht.

2. Sichtfenster

3. Entlüftungsschlitze

4. Mikrowellenaustritt

(Abdeckung bitte nicht entfernen)

5. Äußere Entlüftungsschlitze

6. Bedienfeld

7. Netzkabel

8. Stecker

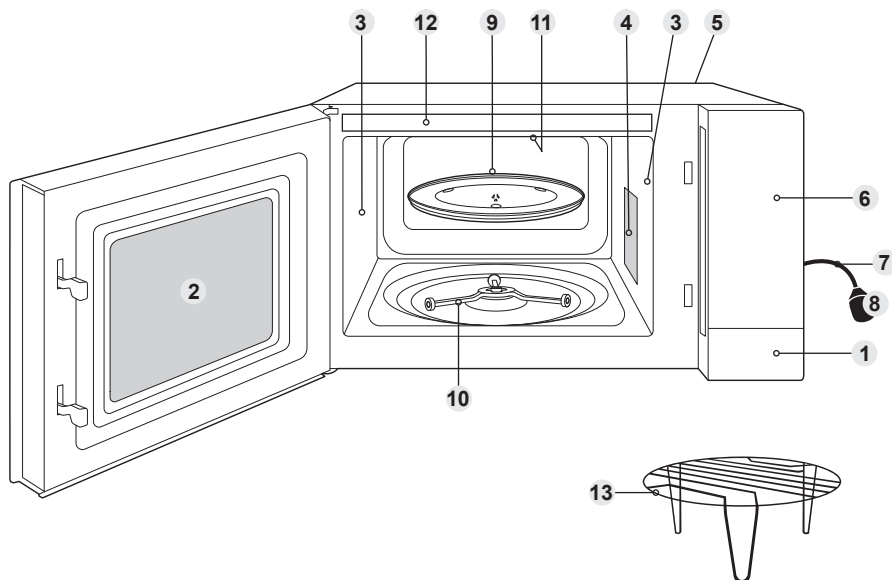
9. Glasdrehteller

10. Rollenring

11. Grillelemente

12. Automatikprogramme

13. Grillrost

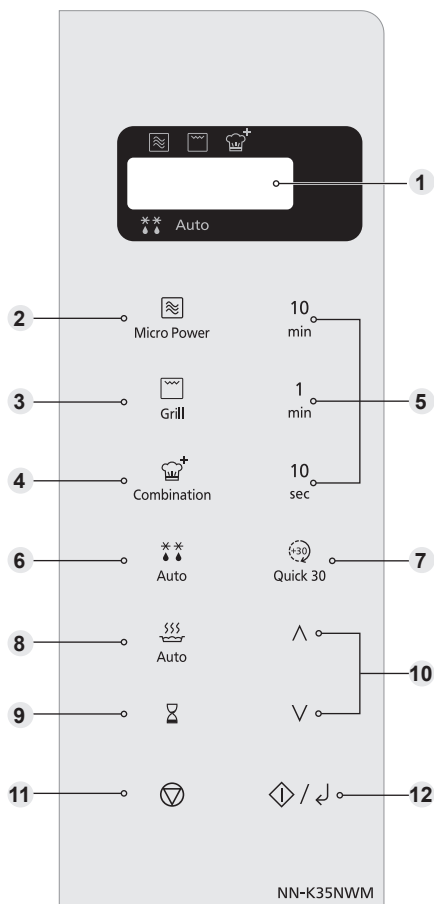


Am Gerät sind das Typenschild und Warningschilder angebracht.

■ Anmerkung

Diese Abbildung dient zur Bezugnahme.

Bedienfeld



- 1 Displayfenster
- 2 Micro Power (Mikrowellenleistung)-Taste
- 3 Grill (Grillen)-Taste
- 4 Combination (Kombination)-Taste
- 5 Zeit-Tasten
- 6 Auto-Auftauen-Taste
- 7 Quick 30 (Schnell 30)-Taste
- 8 Auto-Menü-Taste
- 9 Timer/Clock (Zeitschaltuhr/Uhrzeit)-Taste
- 10 Auf/Ab-Tasten

11 Stoppen/Rücksetzen-Taste:

Vor dem Kochen:

Ein Tastendruck löscht Ihre Anweisungen.

Beim Kochen:

Ein Tastendruck stoppt den Kochvorgang kurzzeitig. Ein weiterer hebt alle Ihre Anweisungen auf und ein Punkt oder die Tageszeit erscheint im Display.

12 Start/Eingabe-Taste

Ein Tastendruck aktiviert das Gerät. Wenn die Tür geöffnet oder Stoppen/Rücksetzen einmal beim Gerätebetrieb gedrückt wird, muss Start/Eingabe erneut gedrückt werden, um das Gerät neu zu starten.

- Ihr Bedienfeld kann anders aussehen, aber die Bezeichnungen auf den Tasten und die Funktionalität sind gleich.

■ Piepton

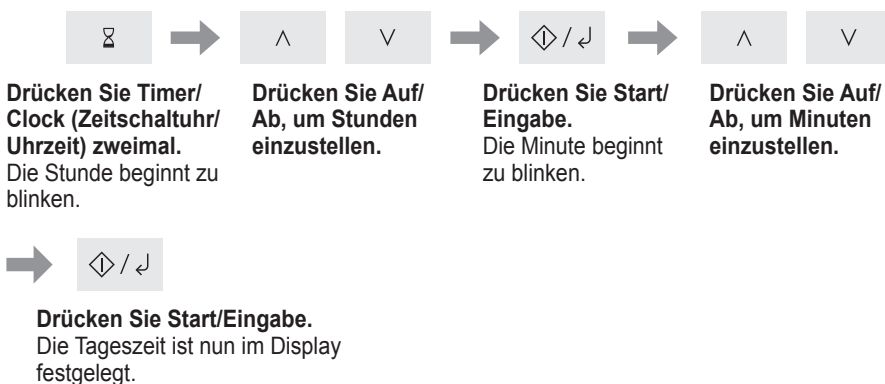
Wenn eine Taste richtig gedrückt wird, ertönt ein Piepton. Wenn eine Taste gedrückt wird und kein Piepton ertönt, hat das Gerät die Anweisung nicht angenommen oder kann sie nicht akzeptieren. Das Gerät piept zweimal zwischen Programmstufen. Am Ende eines vollständigen Programms gibt das Gerät 5 Pieptöne aus, und „End“ (Ende) wird angezeigt.

■ Anmerkung

Wenn 6 Minuten lang nach der Einstellung des Kochprogramms nicht Start/Eingabe gedrückt wird, bricht das Gerät das Kochprogramm automatisch ab. Das Display schaltet auf Uhrzeit oder Punkt zurück.

Einstellen der Uhrzeit

Nach der ersten Netzverbindung erscheint „88.88“ im Display.



■ Anmerkungen

1. Zum Rücksetzen der Tageszeit wiederholen Sie den ganzen oben.
2. Die Uhr bewahrt die Tageszeit, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und mit Strom versorgt wird.
3. Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt, also 2 pm = 14:00 und nicht 2:00.

Kindersicherung

Diese Funktion deaktiviert die Bedienungselemente des Geräts; die Tür kann aber geöffnet werden. Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn das Display einen Punkt oder die Zeit zeigt.

Zum Aktivieren:



Drücken Sie Start/Eingabe 3 Mal innerhalb von 10 Sekunden.
Die Tageszeit erlischt. Die tatsächliche Uhrzeit geht nicht verloren. „L ---“ wird im Display angezeigt.

Zum Deaktivieren:



Drücken Sie Stoppen/Rücksetzen 3 Mal innerhalb von 10 Sekunden.
Die Tageszeit erscheint erneut im Display.

Kochen und Auftauen mit Mikrowelle

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, dass der Glasdrehteller in der richtigen Position ist.



10
min

1
min

10
sec



Drücken Sie auf Micro Power (Mikrowellenleistungs), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.

Stellen Sie die Kochzeit ein.
Siehe „Die Kochzeit/Timerzeit einstellen“ unten.

Drücken Sie Start/Eingabe.
Die Zeit zählt im Display herunter.

Drücken	Leistungsstufe		Max. verfügbare Zeit
einmal	900 W	Hoch	30 Minuten
zweimal	200 W	Auftauen **	99 Minuten 50 Sekunden
3 Mal	500 W	Medium/Erwärmen	99 Minuten 50 Sekunden
4 Mal	400 W	Niedrig/Fertigkochen	99 Minuten 50 Sekunden
5 Mal	100 W	Ausquellen	99 Minuten 50 Sekunden

■ Anmerkungen

1. Das Gerät arbeitet automatisch mit 900 W (Hoch) Mikrowellen-Leistung, wenn eine Kochzeit eingegeben wird, ohne dass vorher eine Leistungsstufe gewählt wurde.
2. Während des Garvorgangs kann der Glasdrehteller vibrieren. Dies beeinträchtigt nicht die Garleistung.
3. Für MEHRSTUFIGES KOCHEN siehe Seite 20.
4. RUHEZEIT kann nach der Einstellung von Mikrowellen-Leistung und Zeit programmiert werden. Siehe Seite 22.
5. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion NICHT, wenn sich Metallgegenstände im Gerät befinden.
6. Prüfen Sie immer die Nahrungsmittel beim Auftauen, indem Sie die Tür öffnen und dann neu starten. Es ist nicht nötig, Nahrungsmittel beim Auftauen abzudecken. Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten, rühren, wenden oder trennen Sie mehrmals während des Auftauens. Wenden Sie bei größerem Gargut und Geflügel bei der Hälfte der Zeit. Schützen Sie die Enden und Spitzen mit Alu-Folie.
7. Wenn der Mikrowellenherd längere Zeit mit 900 W (Hoch) Mikrowellenleistung betrieben wird, passt der Mikrowellenherd automatisch die Leistung an, um die Komponenten des Mikrowellenherds zu schützen.

■ Die Kochzeit/Timerzeit einstellen

Wenn Sie die Kochzeit oder die Timerzeit einstellen, verwenden Sie die folgenden Tasten nach Bedarf.

10
min

1
min

10
sec

Quick 30

Drücken Sie jede Zeit-Taste wiederholt entsprechend dem Zeitwert, den Sie einstellen möchten.

Drücken Sie Quick 30 (Schnell 30), um die Kochzeit in Schritten von 30 Sekunden einzustellen.

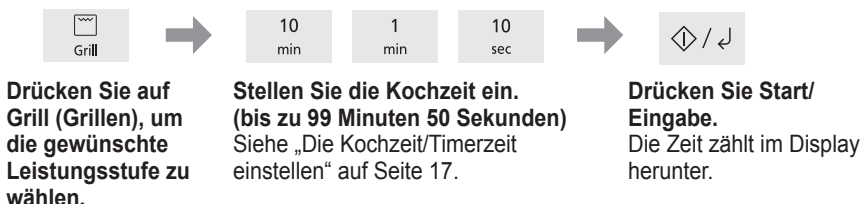
^

v

Nachdem Sie mit jeder Zeit-Taste oder Quick 30 (Schnell 30) einen Zeitwert eingegeben haben, können Sie die Zeitwerte mit den Auf/Ab-Tasten anpassen.

Grillen

GRILLEN ist besonders geeignet für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen oder Hähnchenstücke. Die Funktion eignet sich auch für warme Sandwiches und alle gratinierten Gerichte.



Drücken	Stufe	Grill
einmal	Grill 1	1000 W
zweimal	Grill 2	700 W

■ Anmerkungen

1. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost, Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett und Tropfen aufzufangen. Unterteller und Grillrost wird auf dem Glasteller aufgestellt.
2. Decken Sie Lebensmittel beim Grillen niemals ab.
3. Führen Sie KEIN Vorheizen des Herds aus.
4. Beim Kochen mit der Funktion GRILLEN wird keine Mikrowellenleistung verwendet.
5. Die meisten Lebensmittel erfordern Umwenden während des Kochvorgangs. Öffnen Sie beim Umwenden von Lebensmitteln die Herdtür und entfernen Sie den Grillrost VORSICHTIG mit Ofenhandschuhen.
6. Wenn Sie die Lebensmittel gewendet haben, stellen Sie diese wieder in das Gerät und schließen die Tür. Drücken Sie dann Start/Eingabe.
Die Geräteanzeige zeigt die restliche Grillzeit an.
7. Die Grillelemente leuchten während des Kochens auf und erlöschen wieder – das ist normal.
8. Berühren Sie NICHT das Heizelement oben im Garraum, solange der Garraum heiß ist. Das Heizelement kann noch heiß sein.
9. Nach der Verwendung der GRILL-Funktion kann das Gerät für einige Zeit deaktiviert sein, um eine Überhitzung zu verhindern.

■ VORSICHT!

Der Grillrost muss immer mit eingesetztem Glasdrehteller verwendet werden. Entfernen Sie den Grillrost aus dem Herd, indem Sie den Rost und die hitzebeständige Schale fest greifen. Verwenden Sie beim Entfernen von Zubehör Ofenhandschuhe. Berühren Sie niemals das Außenfenster oder die inneren Metallteile der Tür oder des Herds, wenn Sie Lebensmittel aufgrund der hohen Temperaturen einsetzen oder entnehmen.

Kochkombinationen

Beim Kochen mit KOMBINATION gart die Funktion MIKROWELLE das Lebensmittel schnell, während die Funktion GRILLEN die gewohnte Bräunung und Knusprigkeit erzielt.



10
min

1
min

10
sec



Drücken Sie auf Combination (Kombination), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.

Stellen Sie die Kochzeit ein. (bis zu 99 Minuten 50 Sekunden)
Siehe „Die Kochzeit/Timerzeit einstellen“ auf Seite 17.

Drücken Sie Start/Eingabe.
Die Zeit zählt im Display herunter.

Drücken	Stufe	Mikrowelle	Grill
einmal	Kombination 1	130 W	820 W
zweimal	Kombination 2	280 W	630 W
3 Mal	Kombination 3	460 W	420 W

■ Anmerkungen

1. Während des Garvorgangs kann der Glasdrehteller vibrieren. Dies beeinträchtigt nicht die Garleistung.
2. Der Grillrost kann sowohl für den KOMBINATIONSBETRIEB als auch für den reinen GRILLBETRIEB verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
3. Verwenden Sie den Grillrost nur wie beschrieben. Verwenden Sie den Herd NICHT mit weniger als 200 g Lebensmitteln in einem manuellen Programm. Bei kleinen Mengen nicht mit KOMBINATION kochen, sondern mit GRILLEN oder NUR MIKROWELLE kochen, um beste Ergebnisse zu erzielen.
4. Decken Sie Lebensmittel beim Kochen mit KOMBINATION niemals ab.
5. Führen Sie KEIN Vorheizen des Herds bei KOMBINATION aus.
6. Es können Funken auftreten, wenn das falsche Gewicht von Lebensmitteln verwendet wird, der Grillrost beschädigt wurde oder ein Metallbehälter verwendet wurde. Funken sind blaue Lichtblitze, die im Mikrowellenherd zu sehen sind. Wenn dieses auftritt, stoppen Sie den Herd sofort.
7. Manche Lebensmittel sollten mit KOMBINATION ohne Verwendung des Grillrost gekocht werden, z. B. Braten, Gratins, Pasteten und Puddings. Das Lebensmittel sollte in eine hitzebeständige, nichtmetallische Schale gegeben und diese direkt auf den Glasdrehteller gesetzt werden.
8. Verwenden Sie KEINE MIKROWELLE-Behälter aus PLASTIK in KOMBINATION-Programmen (es sei denn, sie sind für das Kochen mit KOMBINATION geeignet). Geschirr muss der Hitze des oberen Grills standhalten können - hitzebeständiges Glas oder Keramik ist ideal.
9. Verwenden Sie KEIN eigenes Metallgeschirr oder -dosen, da die Mikrowellen die Lebensmittel nicht gleichmäßig durchdringen.

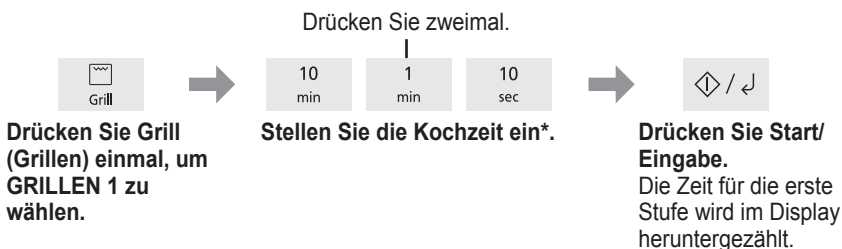
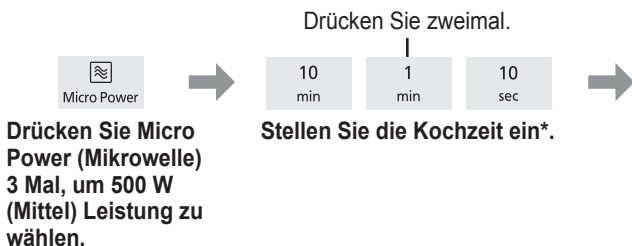
■ VORSICHT!

Der Grillrost muss immer mit eingesetztem Glasdrehteller verwendet werden. Entfernen Sie den Grillrost aus dem Herd, indem Sie den Rost und die hitzebeständige Schale fest greifen. Verwenden Sie beim Entfernen von Zubehör Ofenhandschuhe. Berühren Sie niemals das Außenfenster oder die inneren Metallteile der Tür oder des Herds, wenn Sie Lebensmittel aufgrund der hohen Temperaturen einsetzen oder entnehmen.

Mehrstufiges Kochen

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, bis zu 3 Stufen kontinuierlichen Kochens zu einzustellen.

Beispiel: Einstellen von 500 W (Medium) MIKROWELLEN-Leistung für 2 Minuten, KOMBINATION 2-Leistung für 3 Minuten und GRILLEN 1-Leistung für 2 Minuten.



* Siehe „Die Kochzeit/Timerzeit einstellen“ auf Seite 17.

■ Anmerkungen

1. AUTO-PROGRAMME können nicht mit MEHRSTUFIGES KOCHEN verwendet werden.
2. Beim Betrieb ertönen 2 Pieptöne zwischen jeder Stufe, und 5 Pieptöne nachdem alle Stufen abgeschlossen sind.
3. 900 W (Hoch) MIKROWELLE-Leistung kann nur für einmal für MEHRSTUFIGES KOCHEN eingestellt werden.

Quick 30 (Schnell 30)-Funktion

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, eine Kochzeit in Schritten von 30 Sekunden bis zu 5 Minuten bei 900 W (Hoch) MIKROWELLEN-Leistung einzustellen.
Nur für MIKROWELLE verfügbar.



Drücken Sie Quick 30 (Schnell 30), um die gewünschte Kochzeit einzustellen.

Die Zeit erscheint im Display.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Die Zeit zählt im Display herunter.

Zeit-Zufügen-Funktion

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, Kochzeit während des Kochvorgangs hinzuzufügen. Dies ist für Kochen mit MICROWELLE, GRILLEN und KOMBINATION verfügbar.



Während des Kochens drücken Sie auf 1 min (1 Minute) oder 10 sec (10 Sekunden).
Die Kochzeit wird um bis zu 5 Minuten verlängert.

■ Anmerkung

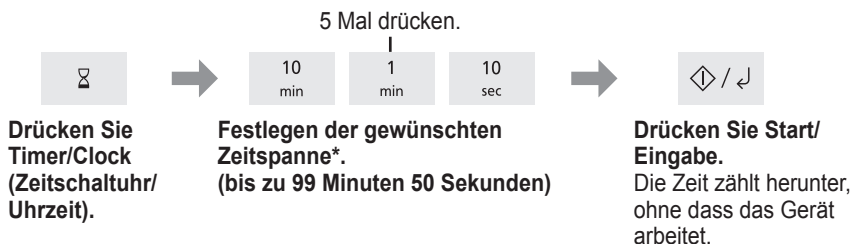
Die Funktion ZEIT ZUFÜGEN ist nicht für AUTO-PROGRAMME verfügbar.

Verwendung des Timers

Dieses Merkmal arbeitet als Kurzzeitwecker oder erlaubt Ihnen, die RUHEZEIT/ VERZÖGERTER START zu programmieren.

Kurzzeitwecker

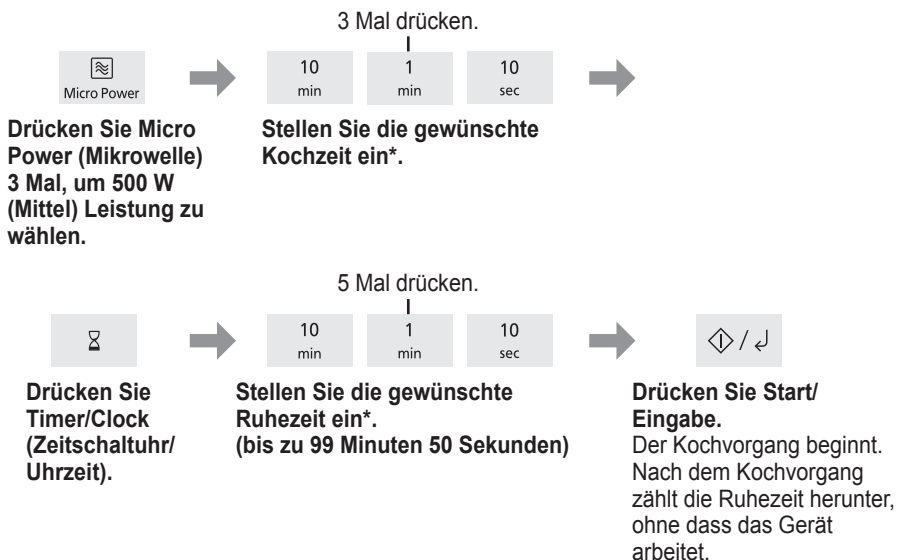
Beispiel: Zum Messen von 5 Minuten.



* Siehe „Die Kochzeit/Timerzeit einstellen“ auf Seite 17.

Ruhezeit

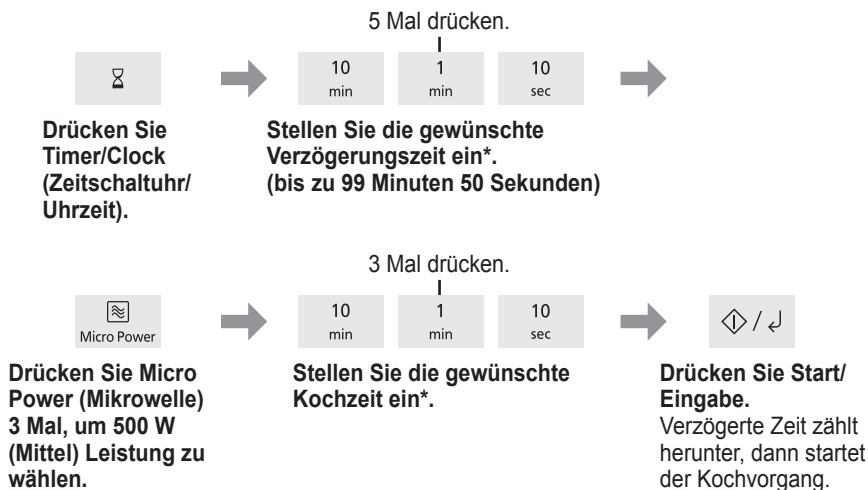
Beispiel: 5 Minuten stehen lassen, nach dem 3 Minuten bei 500 W (Medium) MIKROWELLEN-Leistung gegart wurde.



* Siehe „Die Kochzeit/Timerzeit einstellen“ auf Seite 17.

Verzögerter Start

Beispiel: Das Garen soll 5 nach Minuten Ruhezeit starten. Der Kochvorgang soll bei 500 W (Medium) MIKROWELLEN-Leistung für 3 Minuten laufen.



* Siehe „Die Kochzeit/Timerzeit einstellen“ auf Seite 17.

■ Anmerkungen

1. MEHRSTUFIGES KOCHEN kann programmiert werden, einschließlich RUHEZEIT oder VERZÖGERTER START.
2. Auch wenn die Gerätetür während KURZZEITWECKER, RUHEZEIT oder VERZÖGERTER START geöffnet wird, zählt die Zeit im Displayfenster weiter herunter.
3. RUHEZEIT/VERZÖGERTER START kann nicht vor/nach einem AUTO-PROGRAMM programmiert werden.

Auto-Programme

Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel entsprechend dem Gewicht auftauen/ aufwärmen/kochen. Wählen Sie das Programm und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht ist in Gramm eingestellt. Das Gerät bestimmt die MIKROWELLE-Leistungsstufe, die GRILLEN-Leistung und/oder die KOMBINATION-Einstellung und danach die Kochzeit automatisch. Zur schnellen Wahl beginnt das Gewicht mit dem in jeder Kategorie am häufigsten verwendeten Gewicht. Berücksichtigen Sie nicht das Gewicht hinzugefügtem Wassers oder das Behältergewicht.

■ Anmerkungen

1. Die AUTO-PROGRAMME dürfen NUR für die angegebenen Nahrungsmittel verwendet werden.
2. Führen Sie Auftauen/Kochen von Nahrungsmitteln nur innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche aus.
3. Wiegen Sie das Nahrungsmittel, anstelle sich auf die Angaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Für die meisten Speisen ist eine RUHEZEIT vorteilhaft. Nach dem Kochen mit einem AUTO-PROGRAMM erlauben Sie der Hitze, bis zur Mitte zu dringen.

Auto-Auftauen



Wählen Sie das gewünschte Auto-Auftauen-Programm.
Die AUTO-PROGRAMM-Nummer erscheint im Display.

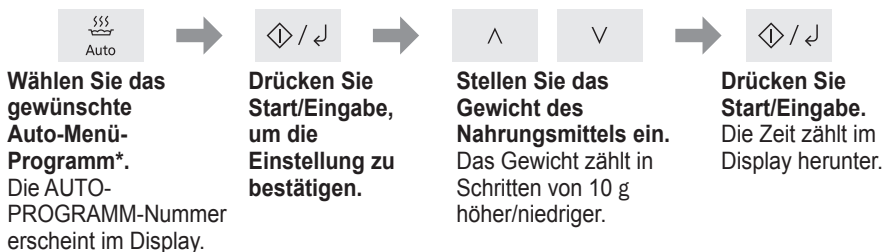
Stellen Sie das Gewicht des gefrorenen Nahrungsmittels ein.
Das Gewicht zählt in Schritten von 10 g höher/niedriger.

Drücken Sie Start/Eingabe.
Denken Sie daran, das Nahrungsmittel während des Auftauens zu rühren oder zu wenden.

Programm	Anweisungen
1. Kleine Teile   1 Mal drücken	Gewicht: 200 - 1000 g Zubehör:  Zum Auftauen kleiner Stücke wie Fleisch, Schnitzel, Würstchen, Hackfleisch, Steak, Koteletten, Fischfilets (jeweils 100 g bis 400 g). Drücken Sie einmal auf Auto-Auftauen. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Wenden Sie das Gargut beim Ertönen von Pieptönen und schützen Sie die Enden und Spitzen mit Alu-Folie, um Übergaren zu vermeiden. Lassen Sie die Speise 15 bis 30 Minuten stehen.

Programm	Anweisungen
2. Grosse Teile   Auto 2 Mal drücken	Gewicht: 600 - 1600 g Zubehör:  Zum Auftauen großer Stücke von Fleisch, ganzer Hühnchen. Drücken Sie zweimal auf Auto-Auftauen. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Ganze Hühnchen und große Fleischstücke erfordern das Abdecken beim Auftauen. Schützen Sie Flügel, Brust und Fett mit glatten Stücken Alufolie, gesichert mit Cocktail-Sticks. Alufolie darf nicht die Wände des Garraums berühren. Eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden sollte vor dem Kochen erlaubt werden, damit das Nahrungsmittel auftaut. Wenden Sie das Gargut beim Erönen von Pieptönen und schützen Sie die Enden und Spitzen mit Alu-Folie, um Übergaren zu vermeiden.
3. Brot/Kuchen   Auto 3 Mal drücken	Gewicht: 100 - 600 g Zubehör:  Zum Auftauen von Brot (Laib, Scheiben, Brötchen) und Kuchen. Sahnetorten und Eistorten sind für dieses Programm ungeeignet. Legen Sie das Brot oder den Kuchen auf eine große Platte oder in eine flache Schüssel. Drücken Sie Auto-Auftauen 3 Mal. Stellen Sie das Gewicht des Lebensmittels ein und drücken Sie Start/Eingabe. Wenden Sie wenn Pieptöne erklingen. Lassen Sie Brot für 10 (leichtes Weißbrot) bis 30 Minuten (dichtes Roggenbrot) stehen. Schneiden Sie große Laibe für die Ruhezeit in zwei Hälften.

Auto-Menü



* Nachdem Sie die Auto-Menü-Taste gedrückt haben, können Sie auch die Auf/Ab-Tasten verwenden, um Ihr gewünschtes Auto-Menü-Programm auszuwählen.

■ Anmerkungen

1. Verwenden Sie nur das Zubehör wie in der folgenden Tabelle angegeben.
2. Da gewisse Variationen im Nahrungsmittel auftreten können, prüfen Sie, ob das Nahrungsmittel gründlich gegart und kochend heiß ist, bevor Sie es servieren.
3. Decken Sie keine Lebensmittel ab, wenn Sie Programm 5 - 8 verwenden, da dies verhindert, dass Lebensmittel gebräunt werden und die Hitze des Grills die Kunststoffabdeckung zum Schmelzen bringt.

Auto-Programme

Programm	Anweisungen
1. Gekühlte Mahlzeit   1 Mal drücken	Gewicht: 200 - 800 g Zubehör:  Zum Aufwärmen eines Fertiggerichts. Alle Bestandteile müssen Fertiggerichte sein. Nahrungsmittel sollten bei Kühlschranktemperatur von etwa +5 °C sein. In dem beim Kauf vorhandenen Behälter aufwärmen. Durchstechen Sie den Deckfilm mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und 4 Mal an den Rändern. Falls Sie Nahrungsmittel auf einen Teller umfüllen, überspannen Sie diese mit einer durchstochenen Klarsichtfolie. Stellen Sie den Behälter auf den Glasdrehteller. Drücken Sie einmal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Rühren Sie bei Pieptönen um. Rühren Sie erneut am Ende des Programms um und geben Sie einige Minuten Ruhezeit. Große Stücke von Fleisch/Fisch in einer dünnen Soße benötigen eine längere Kochzeit. Dieses Programm ist nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel wie Reis, Nudeln oder Kartoffeln geeignet. Mahlzeiten in ungleichmäßig geformten schüsselförmigen Behältern benötigen eine längere Aufwärmzeit.
2. Gefrorene Mahlzeit   2 Mal drücken	Gewicht: 300 - 600 g Zubehör:  Zum Aufwärmen eines gefrorenen Fertiggerichts. Alle Nahrungsmittel müssen vorgekocht und gefroren sein (-18 °C). Wärmen Sie in dem beim Kauf verwendeten Behälter auf. Durchstechen Sie die Abdeckung mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und 4 Mal an den Rändern. Falls Sie Nahrungsmittel auf einen Teller umfüllen, überspannen Sie diese mit einer durchstochenen Klarsichtfolie. Stellen Sie den Behälter auf den Glasdrehteller. Drücken Sie zweimal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein und drücken Sie Start/Eingabe. Rühren Sie bei Pieptönen um und schneiden Sie die Blöcke in Stücke. Rühren Sie erneut am Ende des Programms um und geben Sie einige Minuten Ruhezeit. Große Stücke von Fleisch/Fisch in einer dünnen Soße benötigen eine längere Aufwärmzeit. Dieses Programm ist nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel wie Reis, Nudeln oder Kartoffeln geeignet. Mahlzeiten in ungleichmäßig geformten schüsselförmigen Behältern benötigen längere Aufwärmzeit.
3. Frisches Gemüse   3 Mal drücken	Gewicht: 100 - 800 g Zubehör:  Zum Kochen von frischem Gemüse wie Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und grünen Bohnen. Legen Sie zubereitetes Gemüse in einen Behälter geeigneter Größe. Besprenkeln Sie mit 1 EL Wasser pro 100 g Gemüse. Mit einer Klarsichtfolie abdecken. Durchstechen Sie die Klarsichtfolie mit einem Messer einmal in der Mitte und 4 Mal an den Rändern. Drücken Sie 3 Mal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Rühren Sie bei Pieptönen um.

Programm	Anweisungen
4. Frischer Fisch   4 Mal drücken	Gewicht: 200 - 700 g Zubehör:  Zum Garen frischer Fischfilets und Steaks. In einen Behälter geeigneter Größe legen. Geben Sie 1-3 EL Flüssigkeit zu. Mit einer Klarsichtfolie abdecken. Durchstechen Sie die Klarsichtfolie einmal in der Mitte und 4 Mal an den Rändern. Drücken Sie 4 Mal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Geben Sie einige Minuten Ruhezeit.
5. Gefrorene Pizza   5 Mal drücken	Gewicht: 250 - 400 g Zubehör:  Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von gekaufter Tiefkühlpizza und Käsebaguette. Entfernen Sie sämtliche Verpackung und legen Sie Speisen auf den Grillrost. Den Grillrost mit der Pizza auf den Glasdrehteller legen. Drücken Sie 5 Mal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Dieses Programm ist nicht für Deep Dish Pizzas (Chicago-style Pizza) oder sehr dünne Pizzas geeignet.
6. Gekuehlte Pizza   6 Mal drücken	Gewicht: 150 - 400 g Zubehör:  Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von frischer, gekaufter Pizza. Entfernen Sie sämtliche Verpackung und legen Sie Speisen auf den Grillrost. Den Grillrost mit der Pizza auf den Glasdrehteller legen. Drücken Sie 6 Mal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Dieses Programm ist nicht für Deep Dish Pizzas (Chicago-style Pizza) oder sehr dünne Pizzas geeignet.
7. Tiefgefrorene Gratins   7 Mal drücken	Gewicht: 300 - 500 g Zubehör:  Zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigmachen der Oberseite gekauften, tiefgefrorenen Gratins. Dieses Programm eignet sich für gefrorenes Lasagne, Cannelloni, Kartoffelgerichte, Pastaaufauf. Entfernen Sie sämtliche Verpackung und legen Sie tiefgefrorenes Gratin in einer hitzefesten Schale auf den Grillrost. Den Grillrost mit dem Gratin auf den Glasdrehteller legen. Drücken Sie 7 Mal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe.
8. Frische Hähnchenstücke   8 Mal drücken	Gewicht: 200 - 700 g Zubehör:  Zum Garen frischen Hähnchenteile wie z.B. Oberschenkel und Hühnerkeule. Legen Sie das Hähnchen in einem hitzefesten Teller auf den Grillrost. Den Grillrost mit dem Hähnchen auf den Glasdrehteller legen. Drücken Sie 8 Mal auf Auto-Menü und dann auf Start/Eingabe. Stellen Sie das Gewicht der Lebensmittel ein und drücken Sie Start/Eingabe. Wenden Sie nach der Hälfte der Zeit nach dem Piepton.

Fragen und Antworten

F: Warum lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:

1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose?
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
2. Überprüfen Sie den Leistungsschalter und die Sicherung.
Stellen Sie die Netzsicherung zurück oder ersetzen Sie die Sicherung, falls sie ausgelöst oder durchgebrannt ist.
3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt. Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt.
Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.

F: Das Gerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?

A: Beim Betrieb des Gerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, dass Ihr Gerät defekt ist.

F: Das Gerät akzeptiert mein Programm nicht. Warum?

A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Zum Beispiel akzeptiert das Gerät nicht eine 4. Stufe.

F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?

A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens auf keinen Fall abgedeckt werden.

F: Kann ich ein herkömmliches Backofenthermometer im Herd verwenden?

A: Nur wenn Sie den GRILLEN-Kochmodus verwenden. Das Metall in einigen Thermometern kann Funkenbildung in Ihrem Herd verursachen und sollte nicht in den Modi MIKROWELLE und KOMBINATION verwendet werden.

F: Es kommen Brumm- und Klickgeräusche aus meinem Ofen, wenn ich mit KOMBINATION koche. Was verursacht diese Geräusche?

A: Die Geräusche treten auf, wenn der Herd automatisch von MIKROWELLE-Leistung auf GRILLEN umschaltet, um die KOMBINATION-Einstellung zu erzielen. Das ist normal.

F: Mein Ofen erzeugt Geruch und Rauch, wenn ich die Funktionen KOMBINATION und GRILLEN verwende. Warum?

A: Nach wiederholter Verwendung wird empfohlen, den Herd zu reinigen und dann ohne Lebensmittel und Glasdreheller im Modus GRILLEN für 5 Minuten laufen zu lassen. Dies verbrennt alle verbleibenden Lebensmittel, Rückstände oder Öle, die Geruch und/oder Rauch verursachen können.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Das Gerät muss vor einer Säuberung vom Netz getrennt werden.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an Gerätewänden, Keramikplatte und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. Reinigen Sie nicht die Mikrowellenzuführung an der rechten Seite des Garraums.
VERWENDEN SIE AUF KEINEN FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen kann.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteeinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen kann.
5. Wenn das Bedienfeld verschmutzt wird, reinigen Sie es mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen Reinigungs- oder Scheuermittel auf dem Bedienfeld. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern des Bedienfelds geöffnet. Drücken Sie nach dem Reinigen auf Stoppen/Rücksetzen, um den Inhalt des Displayfenster zu löschen.
6. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt.
7. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
8. Der Rollenring und der innere Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um Betriebsgeräusche zu vermeiden. Wischen Sie die Bodenfläche des Geräts einfach mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch. Der Rollenring kann in Wasser mit einem milden Spülmittel abgewaschen werden. Bei wiederholtem Gebrauch sammeln sich Kochdünste an, die aber die Bodenfläche und den Rollenring in keiner Form beeinträchtigen. Entfernen Sie den Rollenring nicht vom inneren Geräteboden zur Reinigung.
9. Während des Grill- und Kombinationsbetriebs können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wenn der Herd nicht gelegentlich gereinigt wird, kann es während des Gebrauchs zu Rauchentwicklung kommen.
10. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
11. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
12. Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
13. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Gerätes nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigen. Dies kann wiederum eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

Technische Daten

Netzspannung: **230 V, 50 Hz**

Leistungsaufnahme:

Maximum; 1450 W

Mikrowelle; 1450 W

Grillen; 1000 W

Ausgangsleistung:

Mikrowelle; 900 W (IEC-60705)

Grillheizer; 1000 W

Äußere Abmessungen:

469 mm (B) x 280 mm (H) x 380 mm (T)

Garraumabmessungen:

329 mm (B) x 236 mm (H) x 326 mm (T)

Gesamt-Garraumvolumen: **24 L**

Glasdrehteller-Durchmesser: **288 mm**

Betriebsfrequenz: **2450 MHz**

Nettogewicht: **13 kg**

Geräusch: **LWA 63 dB**

Die Angaben für Gewicht und Abmessungen sind Annäherungswerte.

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigung sind vorbehalten.

Dieses Produkt erfüllt die europäische EMV-Norm (EMV = elektromagnetische Verträglichkeit) für gegenseitige Beeinflussung EN 55011. Gemäß dieser Norm handelt es sich bei diesem Produkt um ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B, und es hält die vorgeschriebenen Grenzen ein. Gruppe 2 bedeutet, dass die Hochfrequenzenergie absichtlich in der Form von elektromagnetischer Strahlung zu dem Zweck erzeugt wird, Speisen zu wärmen und zu kochen. Klasse B bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushalten benutzt werden kann.



Informationen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (private Haushalte)

Dieses Symbol auf Gerät und/oder Begleitdokumenten bedeutet, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Zur ordnungsgemäßen Behandlung, Wiedergewinnung und Wiederverwertung sind die Geräte bei offiziellen Rücknahmestellen abzugeben, wo sie kostenfrei angenommen werden.

In manchen Ländern können die Geräte beim Kauf eines gleichwertigen Neuprodukts auch beim Fachhändler abgegeben werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie zur Einsparung wertvoller Ressourcen bei und helfen zu vermeiden, dass menschliche Gesundheit und Umwelt durch unsachgemäße Abfallentsorgung geschädigt werden. Informationen zu Ihrer nächsten Annahmestelle erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung.

Die unsachgemäße Abfallentsorgung kann in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften strafrechtlich verfolgt werden.

Für gewerbliche Nutzer in der Europäischen Union

Zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder Lieferanten.

Information zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur innerhalb der Europäischen Union gültig.

Wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, fragen Sie bitte Ihre örtliche Ortsverwaltung oder Ihren Fachhändler, wie das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen ist.

■ Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser ce four à micro-ondes, veuillez lire attentivement les instructions et précautions et conservez-les pour référence ultérieure.

■ Attention! Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.

■ Attention! Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.

■ Attention! Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.

■ Attention! Lors du réchauffage de liquides, par ex. de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

■ Attention! Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

- Attention! L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Veiller à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance permanente.
- Attention! L'appareil doit être débranché de sa source d'alimentation pendant l'entretien et lors du remplacement des pièces. Après le retrait de la fiche d'alimentation, la fiche doit rester visible pour l'agent d'entretien afin de s'assurer que toute connexion accidentelle est évitée.
- Attention! Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de maintenance similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
- Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.
- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm au-dessus du four.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces types de récipients ont tendance à s'enflammer si surchauffé.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt / Ré-initialisation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

■ Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :

- coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
- fermes;
- par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
- environnements de type gîte touristique.

■ Ne cherchez pas à cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

■ Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole en céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.

■ NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.

■ Lorsque vous utilisez les modes GRIL ou COMBINÉ, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.

- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode GRIL et COMBINÉ. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.

- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des papadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chaufferettes, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de maintenance formé par le fabricant. NE PAS tenter de retirer le boîtier extérieur du four.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.

Sommaire

Installation et connexion	8
Placement de votre four	8
Consignes de sécurité importantes	9
Pièces de votre four.....	14
Panneau de commande	15
Réglage de l'horloge.....	16
Verrouillage de sécurité enfant.....	16
Cuisson et décongélation aux micro-ondes.....	17
Cuisson au gril.....	18
Cuisson combinée	19
Cuisson à étapes multiples.....	20
Fonction quick 30 (rapide 30)	21
Fonction add time (ajout de temps).....	21
Utilisation de la minuterie	22
Programmes auto	24
Décongélation auto	24
Menu automatique.....	25
Questions et réponses.....	28
Entretien de votre four	29
Caractéristiques.....	30

Merci d'avoir acheté un appareil Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japon
 Importateur : Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Installation et connexion

Examen de votre four à micro-ondes

Déballer le four, retirer tout le matériel d'emballage, et rechercher sur le four d'éventuels dommages tels que des bosselures, des fermetures de portes brisées ou des fentes dans la porte. Si vous trouvez des dommages quelconques, notifiez immédiatement votre revendeur. Ne pas installer un four à micro-ondes endommagé.

Instructions de mise à la terre

■ Important!

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE
CONVENABLEMENT MIS À LA TERRE
POUR LA SÉCURITÉ PERSONNELLE.**

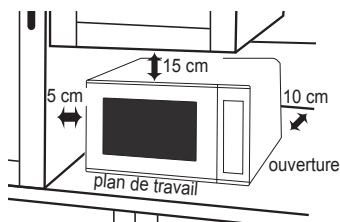
Placement de votre four

Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

1. Placer le four sur une surface plate et stable, à 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour un bon fonctionnement, assurer une circulation d'air suffisante pour le four.

Utilisation sur un plan de travail :

Laisser un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm sur un côté; et l'autre côté doit être ouvert sur plus de 40 cm.



Si votre prise CA n'est pas mise à la terre, il est de la responsabilité du client de la remplacer par une prise murale convenablement mise à la terre.

Tension de fonctionnement

La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si une tension supérieure à celle indiquée est utilisée, ceci peut causer un incendie ou d'autres dégâts.

4. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.
6. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
7. Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
 - environnements de type gîte touristique.Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Éviter d'utiliser le four dans un endroit à l'humidité élevée.

9. Ne pas bloquer les prises d'air. Si ces ouvertures sont bloquées durant le fonctionnement, le four risque de surchauffer. Dans un tel cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et reprend le fonctionnement uniquement après avoir refroidi.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Consignes de sécurité importantes

1. Les joints de la porte et les zones de joint de la porte doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
3. Ne pas utiliser cet appareil si le CORDON OU la PRISE sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il a chuté. Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de service formé par le fabricant d'effectuer une réparation.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de maintenance ou similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
5. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
6. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité importantes

Avant utilisation

- Avant l'utilisation des fonctions COMBINÉ ou GRIL pour la première fois, faites fonctionner le four sans aliment et le plateau de verre sur GRIL pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler l'huile utilisée pour la protection contre la rouille. C'est le seul moment où le four fonctionne à vide.

Utilisation de votre four

- Ne pas utiliser le four pour toute autre fin que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
- Avant utilisation, vérifier que les accessoires / récipients sont adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y ranger aucun objet à l'intérieur au cas où il est accidentellement mis sous tension.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en mode MICRO-ONDES ou COMBINÉ SANS ALIMENT DANS LE FOUR. Un tel fonctionnement risque d'endommager l'appareil.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt / Ré-initialisation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

Fonctionnement de la résistance

-  Attention! Surfaces chaudes
Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode GRIL et COMBINÉ. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- Le four dispose de deux résistances situées en haut du four. Après utilisation de la fonction GRIL et COMBINÉ ces surfaces seront brûlantes. Veiller à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four.
Note : Durant et après l'utilisation de ces fonctions, les accessoires du four seront également très chauds.

Fonctionnement du moteur de ventilation

- Après utilisation du four, le moteur du ventilateur peut tourner quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les aliments même si le moteur du ventilateur fonctionne. Vous pouvez continuer à utiliser le four durant ce temps.

Éclairage du four

- Lorsqu'il s'avère nécessaire de remplacer l'éclairage du four, veuillez consulter votre revendeur.

Accessoires

- Le four est équipé de toute une série d'accessoires. Toujours suivre les instructions données quant à l'utilisation des accessoires.

Plateau de verre

- Ne pas utiliser le four sans l'anneau à roulettes et le plateau de verre en place.
- Ne jamais utiliser un autre type de plateau de verre que celui spécifiquement conçu pour ce four.
- Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau.
- Le plateau de verre peut tourner dans n'importe quel sens.
- Si l'aliment ou le plat de cuisson sur le plateau de verre touche les parois du four et arrête la rotation du plateau, ce dernier tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
- Ne placez pas d'aliments directement sur le plateau de verre sauf indication contraire dans les recettes. Toujours placer la nourriture dans un plat allant au micro-ondes.

Anneau à roulettes

- Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher cavitaire.
- L'anneau à roulettes et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
- L'anneau à roulettes doit toujours être utilisé avec le plateau de verre pour la cuisson.

- Si vous retirez accidentellement l'anneau à roulettes, placez-le soigneusement dans l'orifice du centre du four et positionnez-le en dessous de la broche.
Le traitement plat est appliqué sur la broche pour tenir fermement l'anneau à roulettes pendant le fonctionnement.

Grille

- La grille s'utilise pour faciliter la coloration de petits plats et aide à la bonne circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de récipient en métal directement sur la grille en mode COMBINÉ.
- Ne pas utiliser la grille en mode uniquement MICRO-ONDES.

Temps de cuisson

- Le temps de cuisson dépend de l'état, de la température, de la quantité d'aliments et du type de récipient.
- Commencer avec le temps de cuisson minimum afin d'éviter toute surcuisson. Si la nourriture n'est pas assez cuite, vous pourrez toujours la cuire un peu plus longtemps.

■ Important!

Si les temps de cuisson recommandé est dépassé, les aliments risquent d'être gâchés et, dans des cas extrêmes, de prendre feu et d'endommager l'intérieur du four.

Consignes de sécurité importantes

Petites quantités de nourriture

- De petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau peuvent brûler, se dessécher ou s'enflammer si cuits trop longtemps. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenir la porte du four fermée, mettre le four hors tension et débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

Aliments peu riches en eau

- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des papadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chauffeuses, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.

Oufs

- Ne cherchez pas à cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

Perçage de la peau

- Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits par MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à viande

- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Ne pas utiliser un thermomètre à viande conventionnel dans le four à micro-ondes parce qu'il risque de provoquer des étincelles.

Liquides

- Lors du réchauffage de liquides, par ex. de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes :

- a Éviter d'utiliser des récipients à bords droits avec des goulots étroits.
- b Ne pas surchauffer.
- c Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et répéter cette opération à mi-cuisson.
- d Une fois le liquide réchauffé, le laisser reposer un court instant dans le four, puis le mélanger à nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient.

Papier / plastique

- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces types de récipients ont tendance à s'enflammer si surchauffés.
- N'utiliser aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer en cours de d'utilisation.
- Retirez les liens métalliques de fermeture des sacs de cuisson avant de les placer dans le four.

Ustensiles / papier aluminium

- Ne pas réchauffer des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci risquent d'exploser.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.
- Si vous utilisez du papier aluminium, une pique à viande ou des objets métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être d'au moins 2 cm afin d'éviter les étincelles.

Biberons / petits pots pour bébés

- La partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés doivent être retirés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Pièces de votre four

1. Bouton de déverrouillage de la porte

Appuyer pour ouvrir la porte.

L'ouverture de la porte pendant la cuisson interrompt le processus de cuisson sans annuler le programme. La cuisson reprend après que la porte soit fermée et le bouton Démarrer/Régler soit appuyé. Il est tout à fait sûr d'ouvrir la porte à tout moment pendant un programme de cuisson et il n'y a aucun risque d'exposition aux micro-ondes.

2. Hublot de four

3. Prise d'air

4. Guide d'alimentation micro-ondes (Ne pas enlever.)

5. Prise d'air externe

6. Panneau de commande

7. Cordon d'alimentation

8. Prise

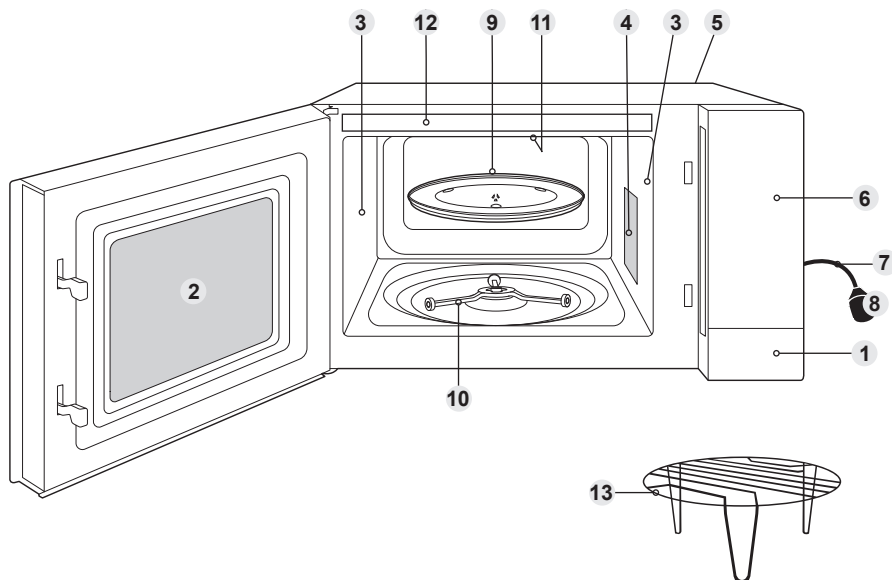
9. Plateau de verre

10. Anneau à roulettes

11. Éléments de gril

12. Étiquette de menu

13. Grille

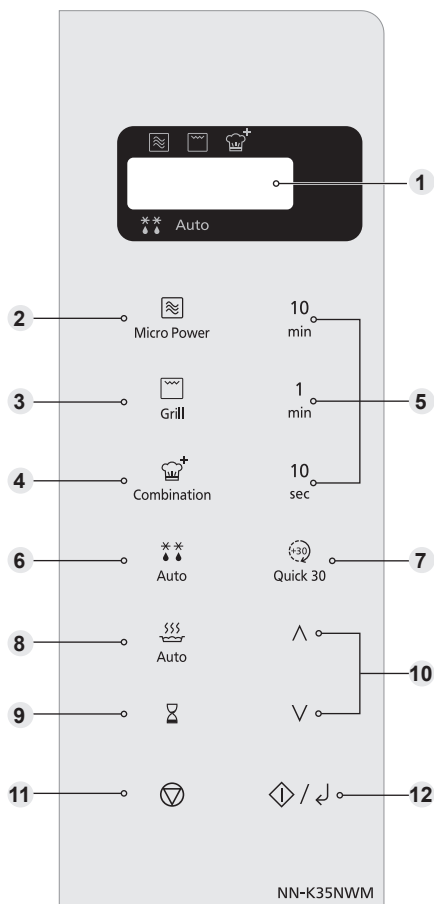


Des étiquettes de précaution et d'identification sont fixées sur la surface extérieure.

■ Remarque

Cette illustration est à seule fin de référence.

Panneau de commande



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Bouton Micro Power (Micro Puissance)
- 3 Bouton Grill (Gril)
- 4 Bouton Combinée
- 5 Bouton de Minuterie
- 6 Bouton Décongélation Auto
- 7 Bouton Quick 30 (Rapide 30)
- 8 Bouton Menu automatique
- 9 Bouton de Minuterie/Horloge

10 Boutons Haut/Bas

11 Bouton Arrêt/Ré-initialisation:

Avant cuisson :

Une pression annule vos instructions.

Pendant la cuisson :

Une pression interrompt momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et un point ou l'heure apparaissent sur l'écran.

12 Bouton Démarrer/Régler

Une seule pression permet au four de commencer à fonctionner. Si la porte est ouverte ou que le bouton Arrêt / Ré-initialisation est enfoncé une fois pendant le fonctionnement du four, il faut appuyer à nouveau sur Démarrer/Régler pour remettre le four en marche.

- Votre panneau de contrôle peut avoir des différences d'aspect, mais les mots sur les boutons et la fonctionnalité seront les mêmes.

■ Bip sonore

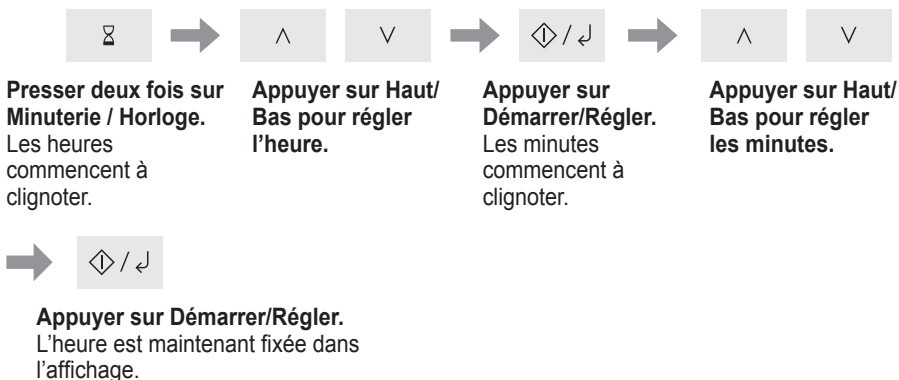
Lorsqu'un bouton est correctement appuyé, un bip se fait entendre. Si un bouton est appuyé et qu'aucun bip n'est entendu, l'appareil ne peut ou n'a pas accepté l'instruction. Le four émett deux bips entre les étapes programmées. Au terme d'un programme terminé quelconque, le four émettra 5 bips et "End" sera affiché.

■ Remarque

Si le bouton Démarrer/Régler n'est pas appuyé pendant 6 minutes après le réglage du programme de cuisson, le four va automatiquement annuler le programme de cuisson. L'affichage reviendra sur l'horloge ou le point.

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois, « 88.88 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.



■ Remarques

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez l'étape entière ci-dessus.
2. L'horloge restera à l'heure tant que le four est branché et que l'électricité n'est pas coupée.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures, c.-à-d. 14h00 = 14:00 et non 2:00.

Verrouillage de sécurité enfant

Cette fonction rend les commandes du four inutilisables ; Cependant, la porte peut être ouverte. Le verrou de sécurité enfant peut être réglé lorsque l'écran affiche un point ou l'heure.

Pour l'activer :



Appuyez sur Démarrer/Régler 3 fois pendant 10 secondes.

L'heure disparaît. L'heure courante n'est pas perdue. « L --- » est indiqué dans l'affichage.

Pour le désactiver :



Appuyez sur Arrêt/ Réinitialisation 3 fois pendant 10 secondes.

L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Le plateau de verre doit toujours être en place lors de l'utilisation du four.



10
min

1
min

10
sec



Appuyez sur Micro Power (Micro Puissance) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Régler le temps de cuisson.
Se reporter à la section «Réglage du temps de cuisson/minuteur» ci-dessous.

Appuyer sur Démarrer/Régler.
Le compte à rebours s'affiche.

Presser	Niveau de puissance		Temps maximal disponible
une fois	900 W	Élevée	30 minutes
deux fois	200 W	Décongélation **	99 minutes 50 secondes
3 fois	500 W	Moyen	99 minutes 50 secondes
4 fois	400 W	Doux	99 minutes 50 secondes
5 fois	100 W	Chaud	99 minutes 50 secondes

■ Remarques

1. Le four fonctionne automatiquement à la puissance de 900 W (Élevée) si un temps de cuisson est entré sans que le niveau de puissance ait été préalablement sélectionné.
2. Pendant la cuisson, le plateau de verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.
3. Pour une CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES, se reporter à la page 20.
4. Le mode TEMPS DE REPOS peut être programmé après la mise sous tension et le réglage de l'heure. Se reporter à la page 22.
5. NE PAS essayer d'utiliser le mode micro-ondes seul avec un quelconque accessoire en métal dans le four.
6. Toujours vérifier la nourriture durant la décongélation en ouvrant la porte puis en redémarrant. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments durant la décongélation. Pour obtenir un résultat équilibré, mélanger, retourner ou séparer plusieurs fois au cours de la décongélation. Pour de grosses pièces et de la volaille, retourner à mi-temps durant la décongélation, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium.
7. Lorsque le four à micro-ondes fonctionne à une puissance de 900 W (Haut) pendant une longue période, le four à micro-ondes règle automatiquement la puissance pour protéger les composants du four à micro-ondes.

■ Réglage du temps de cuisson/minuteur

Lorsque vous réglez le temps de cuisson ou le minuteur, utilisez les touches suivantes selon vos besoins.

10
min

1
min

10
sec

Quick 30

Appuyer chaque bouton de minuterie de manière répétée selon la valeur de temps que vous voulez régler.

Appuyer sur la touche Quick 30 (Rapide 30) pour régler le temps de cuisson par incrément de 30 secondes.

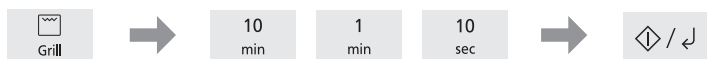
^

v

Après avoir saisi la valeur de temps avec chaque bouton de minuterie ou la touche Quick 30 (Rapide 30), vous pouvez régler les valeurs de temps avec les boutons Haut/Bas.

Cuisson au gril

GRIL est particulièrement utile pour les tranches de viande fines, steaks côtelettes, kebabs, saucisses ou morceaux de poulet. Il est également adapté pour les sandwichs chauds et tous les plats à gratin.



Appuyez sur Grill (Gril) pour sélectionner le niveau souhaité.

Régler le temps de cuisson. (jusqu'à 99 minutes 50 secondes)
Se rapporter à la section «Réglage du temps de cuisson/minuteur» à la page 17.

Appuyer sur Démarrer/Régler.
Le compte à rebours s'affiche.

Presser	Niveau	Gril
une fois	Gril 1	1000 W
deux fois	Gril 2	700 W

■ Remarques

1. Placer les aliments sur la grille ou le plateau de verre. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
2. Ne jamais couvrir les aliments lors de la cuisson au gril.
3. NE PAS préchauffer le four.
4. Il n'y a pas de puissance micro-ondes utilisée dans la cuisson GRIL.
5. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Lors du retournement des aliments, ouvrir la porte du four et enlever PRÉCAUTIONNEUSEMENT la grille en utilisant des gants pour four.
6. Après avoir tourné, replacer les aliments dans le four et fermer la porte, puis appuyez sur Démarrer/Régler.
L'affichage du four continuera à décompter le temps de cuisson au gril restant.
7. Les éléments du gril rougeissent de temps à autre durant la cuisson - ceci est normal.
8. NE PAS toucher l'appareil de chauffage au-dessus de la cavité intérieure pendant que la cavité est chaude. L'appareil de chauffage peut être encore chaud.
9. Après l'utilisation de GRIL, le produit ne fonctionnera éventuellement pas pendant un certain temps pour éviter la surchauffe.

■ ATTENTION!

La grille doit toujours être utilisée avec le plateau de verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la porte en prenant les aliments à cause des températures élevées.

Cuisson combinée

Lors de la cuisson **COMBINÉE**, la puissance de **MICRO-ONDES** cuit les aliments rapidement tandis que le **GRIL** donne la coloration et le croustillant traditionnels.



10
min

1
min

10
sec



**Appuyez sur
Combinée pour
sélectionner le
niveau souhaité.**

Régler le temps de cuisson.
(jusqu'à 99 minutes 50 secondes)
Se rapporter à la section «Réglage
du temps de cuisson/minuteur» à la
page 17.

**Appuyer sur
Démarrer/Régler.**
Le compte à rebours
s'affiche.

Presser	Niveau	Micro-ondes	Gril
une fois	Combinée 1	130 W	820 W
deux fois	Combinée 2	280 W	630 W
3 fois	Combinée 3	460 W	420 W

■ Remarques

1. Pendant la cuisson, le plateau de verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.
2. La grille est conçue afin d'être utilisée pour la cuisson au COMBINÉE et GRIL. Ne jamais d'utiliser d'accessoire en métal autre que celui fourni avec le four. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
3. Utiliser la grille uniquement comme décrit. NE PAS utiliser si le four fonctionne avec moins de 200 g de nourriture sur un programme manuel. Pour des petites quantités, ne pas faire cuire par COMBINÉ, mais cuire par GRIL ou MICRO-ONDES SEULEMENT pour un meilleur résultat.
4. Ne jamais recouvrir les aliments lors de la cuisson COMBINÉE.
5. NE PAS préchauffer le four pour la cuisson COMBINÉE.
6. Un arc électrique peut se produire en cas de poids de nourriture incorrect, de grille endommagée ou d'utilisation d'un récipient métallique. Un arc électrique désigne des éclairs de lumière bleue visibles dans le four à micro-ondes. Si ceci se produit, arrêter immédiatement le four.
7. Certains aliments doivent être cuits en COMBINÉ sans utiliser la grille, c.-à-d. rôtis, gratins, tartes et desserts. L'aliment doit être disposé dans un plat non-métallique calorifuge placé directement sur le plateau de verre.
8. NE PAS utiliser de récipients en plastique pour MICRO-ONDES pour des programmes combinés (à moins qu'ils soient adaptés à la cuisson combinée). Les plats doivent être en mesure de pouvoir supporter la chaleur du gril du haut - du verre calorifuge ou de la céramique sont idéaux.
9. NE PAS utiliser vos propres plats ou boîtes en métal, car les micro-ondes ne pénétreront pas les aliments de façon uniforme.

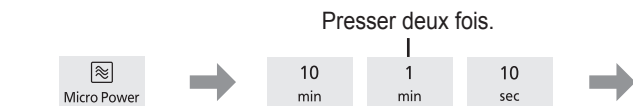
■ ATTENTION!

La grille doit toujours être utilisée avec le plateau de verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la porte en prenant les aliments à cause des températures élevées.

Cuisson à étapes multiples

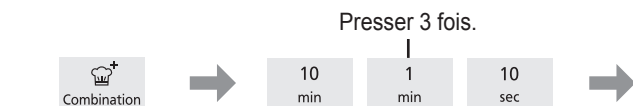
Cette fonction vous permet de programmer jusqu'à 3 étapes de cuisson en continu.

Exemple : Pour régler continuellement la puissance MICRO-ONDES de 500 W (Moyenne) pendant 2 minutes, la puissance COMBINÉ 2 pendant 3 minutes et la puissance GRIL 1 pendant 2 minutes.



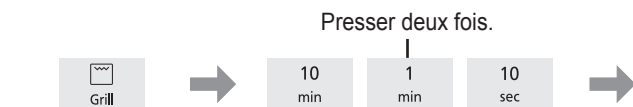
Appuyez sur Micro Power (Micro Puissance) 3 fois pour sélectionner la puissance 500 W (Moyenne).

Régler le temps de cuisson*.



Appuyer sur Combinée deux fois pour sélectionner COMBINÉE 2.

Régler le temps de cuisson*.



Appuyez une fois sur Grill (Gril) pour sélectionner GRIL 1.

Régler le temps de cuisson*.



Appuyer sur Démarrer/Régler.

Le temps de la première étape est décompté à l'écran.

* Se rapporter à la section «Réglage du temps de cuisson/minuteur» à la page 17.

■ Remarques

1. Les PROGRAMMES AUTO ne peuvent pas être utilisés avec la CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES.
2. En mode de fonctionnement, 2 bips retentissent entre chaque étape, et 5 bips retentissent après que toutes les étapes ont été terminées.
3. Une puissance de 900 W (élevée) de FOUR à MICRO-ONDES peut être réglée une seule fois sur la fonction Cuisson à étapes multiples

Fonction quick 30 (rapide 30)

Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson par incréments de 30 secondes jusqu'à 5 minutes à une puissance MICRO-ONDES de 900 W (Élevée). Il est uniquement disponible pour MICRO-ONDES.



Appuyez sur Quick 30 (Rapide 30) pour régler le temps de cuisson désiré.
L'heure s'affiche.

Appuyer sur Démarrer/Régler.
Le compte à rebours s'affiche.

Fonction add time (ajout de temps)

Cette fonction vous permet d'ajouter le temps de cuisson pendant la cuisson. Il est disponible pour la cuisson MICRO-ONDES, GRIL et COMBINÉ.



Pendant la cuisson, appuyez 1 minute ou 10 secondes.
Le temps de cuisson sera augmenté jusqu'à 5 minutes.

■ Remarque

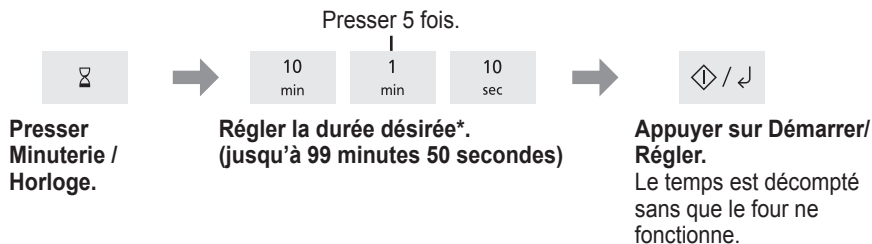
La fonction AJOUT DE TEMPS n'est pas disponible pour PROGRAMMES AUTO.

Utilisation de la minuterie

Cette fonction opère comme une **MINUTERIE DE CUISINE** ou vous permet de programmer le **TEMPS DE REPOS / DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**.

Minuterie de cuisine

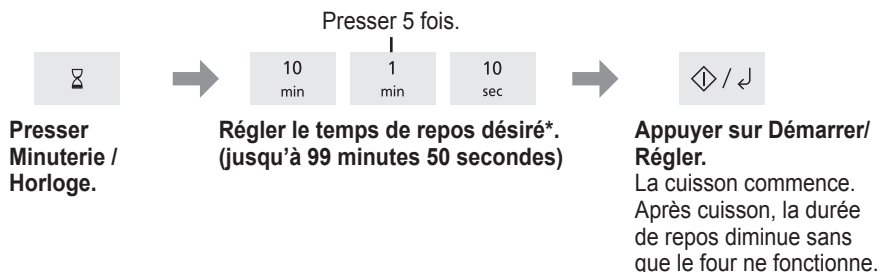
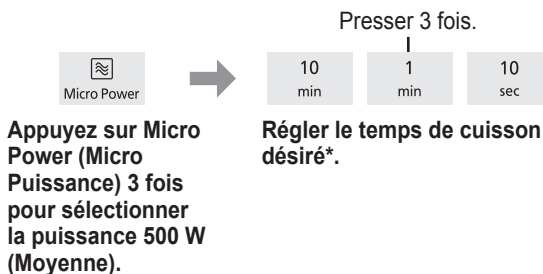
Exemple : Pour compter 5 minutes.



* Se rapporter à la section «Réglage du temps de cuisson/minuteur» à la page 17.

Temps de repos

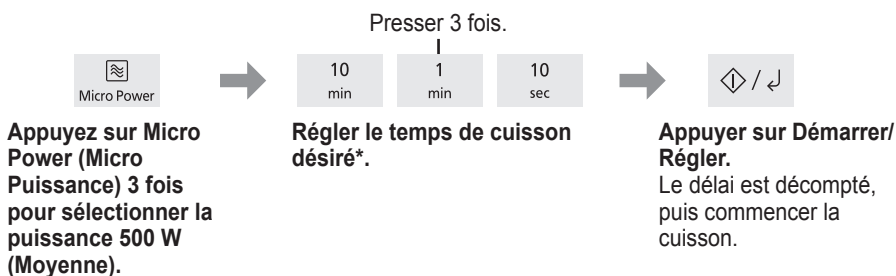
Exemple : Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance MICRO-ONDES 500 W (Moyenne).



* Se rapporter à la section «Réglage du temps de cuisson/minuteur» à la page 17.

Démarrage différé

Exemple : Pour démarrer la cuisson à la puissance MICRO-ONDES de 500 W (Moyenne) pendant 3 minutes après 5 minutes de repos.



* Se rapporter à la section «Réglage du temps de cuisson/minuteur» à la page 17.

■ Remarques

1. La CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES peut être programmée, y compris le TEMPS DE REPOS ou le DÉMARRAGE DIFFÉRÉ.
2. Même si la porte du four est ouverte pendant la MINUTERIE DE LA CUISINIÈRE, le TEMPS DE REPOS ou le DÉMARRAGE DIFFÉRÉ, la durée indiquée dans la fenêtre d'affichage continuera le décompte.
3. Le TEMPS DE REPOS / DÉMARRAGE DIFFÉRÉ ne peut pas être programmé avant / après aucun PROGRAMME AUTO.

Programmes auto

Cette fonction vous permet de décongeler / réchauffer / cuire des aliments en fonction du poids. Sélectionner la catégorie et régler le poids de nourriture. Le poids est programmé en grammes. Le four détermine le niveau d'alimentation du MICRO-ONDES, la puissance du GRIL et / ou la fonction COMBINAISON, et le temps de cuisson automatiquement. Pour une sélection rapide, le poids commence à partir du poids le plus communément utilisé pour chaque catégorie. Ne pas inclure le poids de l'eau ajoutée ou du poids du récipient.

■ Remarques

1. Les PROGRAMMES AUTO doivent être utilisés UNIQUEMENT pour les aliments décrits.
2. Décongeler / cuire des aliments uniquement dans les plages de poids décrites.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un TEMPS DE REPOS. Après avoir cuisiné avec un PROGRAMME AUTO, laisser la chaleur continuer à se propager au centre.

Décongélation auto



Auto



Sélectionner le programme de Décongélation Auto désiré.

Le numéro de programme auto s'affiche.

Réglez le poids des aliments congelés.

Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.

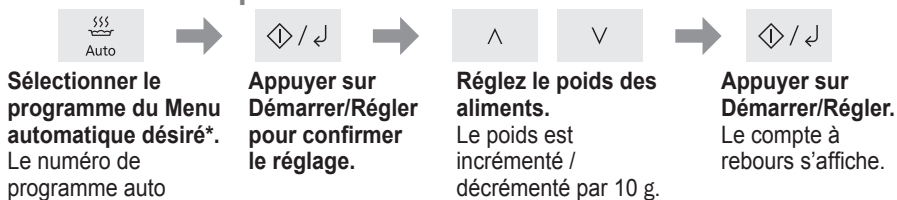
Appuyer sur Démarrer/Régler.

Ne pas oublier de mélanger ou de retourner la nourriture durant la décongélation.

Programme	Instructions
1. Petites Pièces   1 pression	Poids: 200 - 1000 g Accessoires:  Pour décongeler des petits morceaux de viande, escalope, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (chacun de 100 g à 400 g). Appuyez une fois sur Décongélation Auto. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Au bip, retourner, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium pour éviter la surcuisson. Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes.
2. Grosses Pièce   2 pressions	Poids: 600 - 1600 g Accessoires:  Pour décongeler de gros morceaux de viande, poulets entiers, pièces de viande. Appuyez deux fois sur Décongélation Auto. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Les poulets entiers et les pièces de viande nécessiteront d'être protégées durant la décongélation. Protéger les ailes, les poitrines et les corps gras avec des feuilles lisses d'aluminium fixées avec des bâtonnets à cocktail. Ne pas laisser la feuille d'aluminium toucher les parois du four. Laisser un temps de repos de 1 à 2 heures avant cuisson pour que le cœur des aliments soit décongelé. Au bip, retourner, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium pour éviter la surcuisson.

Programme	Instructions
3. Pain/Gâteau      3 pressions	Poids: 100 - 600 g Accessoires:  Pour décongeler du pain (entier, en tranches, petits pains) et les gâteaux. Les gâteaux à la crème et les gâteaux glacés ne conviennent pas à ce programme. Placer le pain ou le gâteau dans une grande assiette ou un plat en peu profond. Appuyez 3 fois sur Décongélation Auto. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Tournez aux bips. Laissez le pain reposer de 10 (pain blanc léger) à 30 minutes (pain de seigle dense). Couper en deux les grandes miches de pain durant le temps de repos.

Menu automatique



* Après avoir appuyé sur le bouton Menu automatique, vous pouvez également utiliser les touches Haut/Bas pour sélectionner le programme du Menu automatique.

■ Remarques

1. Utilisez uniquement les accessoires comme indiqué dans le tableau suivant.
2. Comme certaines variations peuvent se produire dans les aliments, vérifiez que les aliments soient bien cuits et chauds avant de servir.
3. Ne pas couvrir les aliments pendant l'utilisation du programme 5 - 8 car il empêche aux aliments de dorer et la chaleur du gril fond le couvercle en plastique.

Programmes auto

Programme	Instructions
1. Plat Surgelé   1 pression	Poids: 200 - 800 g Accessoires:  Pour réchauffer un repas précuit. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, approx. +5 °C. Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film de couverture avec un couteau pointu une fois au centre et 4 fois autour du bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Appuyez une fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips sonores. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz, des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.
2. Repas Congelé   2 pressions	Poids: 300 - 600 g Accessoires:  Pour réchauffer un repas précuit congelé. Tous les aliments doivent être précuits et congelés (-18 °C). Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film de couverture avec un couteau pointu une fois au centre et 4 fois autour du bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Appuyez deux fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips et couper les blocs en morceaux. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.
3. Légumes Frais   3 pressions	Poids: 100 - 800 g Accessoires:  Pour la cuisson de légumes frais tels que des carottes, des brocolis, des choux-fleurs et des haricots verts. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille adaptée. Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible avec un couteau une fois au centre et 4 fois autour du bord. Appuyez 3 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et appuyez sur Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips sonores.

Programme	Instructions
4. Poisson Frais   4 pressions	Poids: 200 - 700 g Accessoires:  Pour la cuisson de filets de poisson frais et de steaks. Placer dans un récipient de taille adaptée. Ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible une fois au centre et 4 fois autour du bord. Appuyez 4 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Laisser reposer quelques minutes.
5. Pizza Congelée   5 pressions	Poids: 250 - 400 g Accessoires:  Pour réchauffer et colorer le haut de pizzas congelées achetées et de baguettes au fromage. Retirer tout l'emballage et placer sur la grille ou le plateau de verre. Appuyez 5 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Ce programme n'est pas adapté aux pizzas à pâte épaisse ni aux pizzas très fines.
6. Pizza Surgelée   6 pressions	Poids: 150 - 400 g Accessoires:  Pour réchauffer et colorer le haut de la pizza fraîche achetée. Retirer tout l'emballage et placer sur la grille ou le plateau de verre. Appuyez 6 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Ce programme n'est pas adapté aux pizzas à pâte épaisse ni aux pizzas très fines.
7. Gratin Congelé   7 pressions	Poids: 300 - 500 g Accessoires:  Pour réchauffer, colorer et rendre croustillantes les surfaces de gratin congelé précuit. Ce programme est adapté pour des lasagnes congelées, des cannellonis, des plats à base de pommes de terre et des pâtes cuites. Retirer tout l'emballage et placer le gratin congelé dans un plat calorifuge sur la grille ou le plateau de verre. Appuyez 7 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler.
8. Morceaux De Poulet Frais   8 pressions	Poids: 200 - 700 g Accessoires:  Pour la cuisson de morceaux de poulet frais, par ex. des cuisses et des pilons. Placer le poulet dans un plat calorifuge sur la grille ou le plateau de verre. Appuyez 8 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Retourner à mi-cuisson aux bips sonores.

Questions et réponses

Q: Pourquoi mon four ne s'allume-t-il pas ?

R: Lorsque le four ne s'allume pas, vérifier ce qui suit :

1. Le four est-il solidement branché ? Retirer la fiche de la prise, attendre 10 secondes et la réinsérer.
2. Vérifier le disjoncteur et le fusible. Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible s'il s'est déclenché ou a grillé.
3. Si le disjoncteur ou le fusible sont en état de marche, brancher un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil fonctionne, il existe probablement un problème au niveau du four. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, il existe probablement un problème au niveau de la prise. S'il semble qu'il existe un problème au niveau du four, contacter un centre d'entretien agréé.

Q: Mon four provoque des interférences sur ma télévision. Est-ce normal ?

R: Certaines interférences radio et TV peuvent se produire lorsque vous cuisinez avec le four. Ces interférences sont similaires aux interférences provoquées par de petits appareils tels que des mixeurs, des aspirateurs, des sèche-cheveux, etc. Ceci n'indique pas un problème avec votre four.

Q: Le four n'accepte pas mon programme. Pourquoi ?

R: Le four est conçu pour ne pas accepter un programme incorrect. Par exemple, le four n'acceptera pas une quatrième étape.

Q: Parfois de l'air chaud sort des prises d'air du four. Pourquoi ?

R: La chaleur dégagée des aliments en cours de cuisson réchauffe l'air du compartiment du four. L'air réchauffé est emporté hors du four par la circulation d'air dans le four. Il ne se trouve pas de micro-ondes dans l'air. Les prises d'air du four ne doivent jamais être bloquées durant la cuisson.

Q: Puis-je utiliser un thermomètre pour four conventionnel dans le four ?

R: Uniquement lorsque vous utilisez le mode de cuisson GRIL. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ces thermomètres ne doivent pas être utilisés dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINÉ.

Q: Des bourdonnements et des cliquetis proviennent de mon four lorsque je cuisine en mode COMBINÉ. Qu'est ce qui provoque ces bruits ?

R: Ces bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement du mode MICRO-ONDES au mode GRIL afin de créer le réglage combiné. Ceci est normal.

Q: Mon four émet une odeur et génère de la fumée lors de l'utilisation de la fonction COMBINÉ et GRIL. Pourquoi ?

R: Après une utilisation répétée, il est recommandé de nettoyer le four puis de le faire fonctionner sans aliment, plateau de verre en mode gril durant 5 minutes. Ceci brûlera tout aliment, résidu ou huile pouvant causer une odeur et / ou de la fumée.

Entretien de votre four

1. Le four doit être débranché avant le nettoyage.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole en céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. Évitez de nettoyer la zone du guide d'alimentation du micro-ondes qui se trouve côté droit dans la cavité du four.
NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.
3. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs ni de grattoirs en métal aiguisé pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils risquent d'érafler la surface, ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.
4. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne pas laisser d'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
5. Si le panneau de commande devient sale, le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs sur le panneau de commande. Lors du nettoyage du panneau de commande, laisser la porte ouverte pour éviter toute mise en route accidentelle. Après le nettoyage, appuyer le bouton Arrêt / Ré-initialisation pour effacer la fenêtre d'affichage.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque le four est utilisé dans un environnement fortement humide et n'indique en rien un dysfonctionnement de l'appareil.
7. Il est nécessaire à l'occasion de retirer le plateau de verre pour le nettoyage. Laver le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. L'anneau à roulettes et la sole du compartiment du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyer simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau chaude puis sécher avec un chiffon propre. L'anneau à roulettes peut être lavé dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisson s'accumulent durant une utilisation répétée mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou l'anneau à roulettes. Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher cavitaire pour le nettoyage.
9. Lorsque vous utilisez les modes GRIL ou COMBINÉ, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour l'entretien ou la réparation du four, contacter le revendeur agréé le plus proche.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
13. Maintenir propres les prises d'air en permanence. Vérifier qu'aucune poussière ou autres matériaux n'obstruent les prises d'air en haut, en bas et à l'arrière du four. Si les prises d'air sont obstruées, ceci risque de causer une surchauffe qui peut affecter le fonctionnement du four et aboutir potentiellement à une situation dangereuse.

Caractéristiques

Source d'alimentation : **230 V, 50 Hz**

Consommation électrique :

Maximum ; 1450 W

Micro-ondes ; 1450 W

Gril ; 1000 W

Sortie : **Micro-ondes ; 900 W (IEC-60705)**

Résistance du gril ; 1000 W

Dimensions extérieures :

469 mm (L) x 380 mm (P) x 280 mm (H)

Dimensions du compartiment de cuisson :

329 mm (L) x 326 mm (P) x 236 mm (H)

Volume Total de la Cavité : **24 L**

Diamètre du Plateau de Verre : **288 mm**

Fréquence de Fonctionnement : **2450 MHz**

Poids net : **13 kg**

Niveau sonore : **LWA 63 dB**

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

Cet équipement se conforme à la norme européenne de perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme ce produit est un équipement de groupe 2, classe B et se trouve à l'intérieur des limites requises. Groupe 2 signifie que l'énergie de radiofréquence est produite volontairement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique à des fins de réchauffement ou de cuisson des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des zones d'habitation normales.



**Informations utilisateur
sur l'élimination des
déchets d'équipements
électriques et
électroniques (appareils
ménagers domestiques)**

Ce symbole sur les produits et / ou les documents d'accompagnement signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.

Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, veuillez déposer ces produits aux points de collecte désignés, où ils seront acceptés sur une base gratuite.

Sinon, dans certains pays, vous pouvez renvoyer vos produits à votre revendeur local lors de l'achat d'un produit neuf équivalent.

La mise au rebut de ce produit permettra d'économiser des ressources précieuses ainsi que de prévenir d'éventuels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement qui pourraient sinon résulter d'une manipulation inappropriée des déchets. Veuillez contacter les autorités locales pour plus de détails sur votre point de collecte le plus proche.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

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

Informations sur la mise au rebut pour d'autres pays en dehors de l'Union européenne

Ce symbole est valide uniquement dans l'Union européenne.

Si vous souhaitez éliminer ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur et demander la méthode d'élimination appropriée.

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente le istruzioni e le precauzioni e conservarle per consultazioni future.
- Avvertenze! Ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e alle superfici circostanti. Qualora tali parti risultino danneggiate, non utilizzare il forno finché non viene riparato da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice.
- Avvertenze! Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
- Avvertenze! Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
- Avvertenze! Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse e bevande), è possibile che si surriscaldino eccessivamente. Ciò potrebbe comportare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
- Avvertenze! Mescolare o agitare bene il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini. Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima di consumare gli alimenti.

- **Avvertenze!** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Evitare di toccare le serpentine all'interno del forno. Tenere sotto continua sorveglianza o tenere lontani i bambini al di sotto di 8 anni.
- **Avvertenze!** Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione durante le operazioni di assistenza e durante la sostituzione dei pezzi. Dopo averla staccata, la spina di alimentazione deve rimanere visibile all'operatore di assistenza per evitare la riconnessione accidentale.
- **Avvertenze!** Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere.
- Non posizionare il forno in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.
- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non devono essere bloccati o aderire ad un'altra superficie. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresta / Reset lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

- Questo forno è stato progettato per uso domestico e per applicazioni simili quali:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
 - strutture agrituristiche;
 - da clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali;
 - strutture tipo bed and breakfast.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a MICROONDE. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.
- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio di ceramica, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.
- **NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO.**

- Quando si usano le modalità di cottura FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi produrranno inevitabilmente schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, incluse le fessure di ventilazione sul corpo e sullo sportello dell'apparecchio, si scaldano durante la cottura con le funzioni COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude lo sportello del forno e quando si introducono o estraggono alimenti o accessori.
- Questo apparecchio non è stato progettato per poter essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

■ Il forno a microonde è stato progettato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano alimenti a basso contenuto d'acqua, ad es. prodotti di panetteria, cioccolato, biscotti e dolci. Questo tipo di alimenti possono infatti bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia il riscaldamento di alimenti a basso contenuto d'acqua quali popcorn o focacce. L'asciugatura di alimenti, giornali o vestiario e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio, borse dell'acqua calda e oggetti simili potrebbero causare infortuni o incendi.

■ La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice. **NON** tentare di rimuovere i pannelli esterni del forno.

■ Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.

Indice

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica	8
Sistemazione del forno	8
Istruzioni importanti per la sicurezza	9
Componenti del forno	14
Pannello dei comandi	15
Impostazione dell'orologio	16
Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini	16
Cottura e scongelamento con il forno a microonde	17
Uso del grill	18
Combinazione di metodi di cottura	19
Cottura multifase	20
Funzione quick 30 (rapido 30)	21
Funzione add time (aggiungi tempo)	21
Utilizzo del timer	22
Programmi automatici	24
Scongelo automatico	24
Menu automatico	25
Domande e risposte	28
Cura del forno	29
Specifiche	30

Grazie di aver acquistato un apparecchio Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Giappone
Importatore: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno a microonde

Togliere il forno dall'imballo avendo cura di rimuovere tutto il materiale di imballaggio, ed esaminarlo per verificare che non siano presenti danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature dello sportello. Avvertire subito il rivenditore se si riscontrano danni. Non installare il forno se risulta danneggiato.

Istruzioni per la messa a terra

■ Importante!

PER LA SICUREZZA PERSONALE QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA.

Se la presa di corrente è sprovvista di messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

Tensione di alimentazione

La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

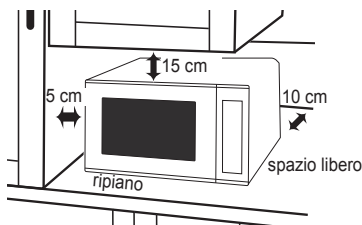
Sistemazione del forno

Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

1. Sistemare il forno su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.

Sistemazione su un piano:

Lasciare 15 cm di spazio dalla parte superiore del forno, 10 cm da quella posteriore e 5 cm da una delle superfici laterali; l'altra superficie laterale deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.



4. Non posizionare il forno in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
5. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Non deve inoltre entrare in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
6. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
7. Questo forno è stato progettato per uso domestico e per applicazioni simili quali:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
 - strutture agrituristiche;
 - da clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali;
 - strutture tipo bed and breakfast.Non utilizzare all'aperto.
8. Non usare il forno in ambienti con elevata percentuale di umidità.

9. Non ostruire le fessure di ventilazione. Se queste aperture vengono ostruite mentre l'apparecchio è in funzione, il forno può surriscaldarsi. In questo caso l'elettrodomestico è protetto da un dispositivo termico di sicurezza e il funzionamento viene ripristinato soltanto dopo il raffreddamento del forno.
10. Questo apparecchio non è stato progettato per poter essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Istruzioni importanti per la sicurezza

1. Le guarnizioni dello sportello e le superfici circostanti devono essere pulite con un panno umido. Ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e alle superfici circostanti. Qualora tali parti risultino danneggiate, non utilizzare il forno finché non viene riparato da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice.
2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. **Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.**
3. Non utilizzare l'apparecchio se il CAVO ELETTRICO O la SPINA sono danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere.
5. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Istruzioni importanti per la sicurezza

Prima dell'uso

- Prima di utilizzare COMBINAZIONE o GRILL per la prima volta, azionare il forno senza inserirvi né cibo né il vassoio di vetro in modalità GRILL per 5 minuti. Ciò permetterà di bruciare l'olio utilizzato come anti-ruggine. Questo è l'unico caso in cui il forno dovrà essere azionato vuoto.

Utilizzo del forno

- Non utilizzare il forno per scopi diversi dalla preparazione di alimenti. Questo forno è stato specificamente progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
- Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
- Per evitare danni in caso di accensione accidentale, quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto.
- Le funzioni di cottura a MICROONDE o COMBINATA NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE CON IL FORNO VUOTO. In tal caso si potrebbe infatti danneggiare l'apparecchio.
- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresta / Reset lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

Riscaldamento

-  Attenzione! Superfici roventi
Le superfici esterne del forno, incluse le fessure di ventilazione sul corpo e sullo sportello dell'apparecchio, si scaldano durante la cottura con le funzioni COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude lo sportello del forno e quando si introducono o estraggono alimenti o accessori.
- Il forno è provvisto di due resistenze poste nella parte superiore. Dopo l'utilizzo delle funzioni GRILL e programma COMBINATO queste superfici saranno estremamente calde. Evitare di toccare le serpentine all'interno del forno.
Nota: Durante e dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.

Funzionamento della ventola di raffreddamento

- Dopo l'utilizzo del forno la ventola potrebbe continuare a ruotare per alcuni minuti per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale ed è possibile estrarre gli alimenti anche con la ventola in funzione. Durante questo arco di tempo è inoltre possibile continuare a utilizzare il forno.

Lampadina del forno

- Rivolgersi al rivenditore nel caso in cui si rendesse necessario sostituire la lampadina del forno.

Accessori

- Il forno viene fornito corredato di alcuni accessori. Seguire sempre le istruzioni per l'uso fornite relativamente a tali accessori.

Vassoio di vetro

- Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente in posizione.
- Non utilizzare mai vassoi di vetro diversi da quello appositamente progettato per questo forno.
- Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
- Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
- Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e interrompono la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta. Ciò è perfettamente normale.
- Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro a meno che non sia così indicato dalle ricette. Porre sempre il cibo nel piatto di sicurezza del microonde.

Anello rotante

- Non rimuovere l'anello rotante dalla base della cavità.
- L'anello rotante e la parte inferiore del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il prodursi di un'eccessiva rumorosità e l'accumulo di residui di cibo.
- L'anello rotante deve essere sempre utilizzato insieme al vassoio di vetro.

- Se si rimuove accidentalmente l'anello rotante, posizionarlo delicatamente nel foro al centro del forno e infilarlo sul mandrino sottostante.

Sul mandrino è stata eseguita la lavorazione piatta in modo da tenere fermo l'anello rotante durante il funzionamento.

Griglia di metallo

- La griglia va utilizzata per facilitare la doratura di piccole porzioni e ottenere una buona circolazione del calore.
- Non porre recipienti metallici direttamente a contatto con la griglia quando si usa la funzione COMBINAZIONE.
- Non usare la griglia nella modalità solo MICROONDE.

Tempi di cottura

- I tempi di cottura dipendono dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.
- Cominciare a cuocere impostando il tempo di cottura più breve per evitare cotture eccessive. Se l'alimento non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora un po'.

■ Importante!

Se si superano i tempi di cottura raccomandati, l'alimento si rovinerebbe e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

Istruzioni importanti per la sicurezza

Piccole quantità di alimenti

- Piccole quantità di alimento o alimenti a basso contenuto d'acqua possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se il materiale all'interno del forno dovesse incendiarsi, tenere chiusa lo sportello, spegnere il forno e scollegare la spina dalla presa.

Alimenti a basso contenuto d'acqua

- Il forno a microonde è stato progettato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano alimenti a basso contenuto d'acqua, ad es. prodotti di panetteria, cioccolato, biscotti e dolci. Questo tipo di alimenti possono infatti bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia il riscaldamento di alimenti a basso contenuto d'acqua quali popcorn o focacce. L'asciugatura di alimenti, giornali o vestiario e il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio, borse dell'acqua calda e oggetti simili potrebbero causare infortuni o incendi.

Uova

- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a MICROONDE. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

Bucherellare le superfici non porose

- Gli alimenti che non hanno una superficie porosa, come ad esempio patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellati prima della cottura a MICROONDE per evitare che scoppino.

Termometro per carni

- Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrosti e pollame, solo quando la carne è stata tolta dal forno. Per evitare l'emissione di scintille, non introdurre nel forno un comune termometro per carni.

Liquidi

- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse e bevande), è possibile che si surriscaldino eccessivamente. Ciò potrebbe comportare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per evitare tali eventualità si dovranno prendere le seguenti precauzioni:

- a Evitare l'uso di recipienti con pareti alte e a collo stretto.
- b Non surriscaldare.
- c Mescolare i liquidi prima di mettere il recipiente nel forno, e mescolare ancora a metà del tempo di cottura.
- d Dopo aver riscaldato, lasciare riposare nel forno per un po' e poi mescolare ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

Carta/plastica

- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Non usare prodotti di carta riciclata (ad es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto non sia espressamente indicata l'idoneità per il forno a microonde. Alcuni prodotti in carta riciclata possono infatti contenere impurità che potrebbero causare scintille e/o incendi durante l'uso.
- Togliere eventuali legature di filo prima di inserire involucri nel forno.

Utensili/pellicole

- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini, stoviglie o utensili in metallo, per evitare l'emissione di scintille, la distanza tra essi e le pareti del forno e lo sportello deve essere di almeno 2 cm.

Biberon/vasetti di alimenti per bambini

- Prima di introdurli nel forno, togliere il coperchio, la tettarella o la pellicola dai biberon o dai vasetti di alimenti per bambini.
- Mescolare o agitare bene il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini.
- Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima di consumare gli alimenti.

Componenti del forno

1. Tasto di rilascio dello sportello

Premere per aprire lo sportello.

L'apertura dello sportello durante la cottura arresta il processo di cottura senza annullare il programma. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere Avvia/Imposta. È abbastanza sicuro aprire lo sportello in qualsiasi momento durante un programma di cottura senza alcun rischio di esposizione a microonde.

2. Vetro del forno

3. Fessure di ventilazione

4. Guida alimenti forno a microonde (Non rimuovere.)

5. Fessure esterne di ventilazione

6. Pannello dei comandi

7. Cavo di alimentazione

8. Spina

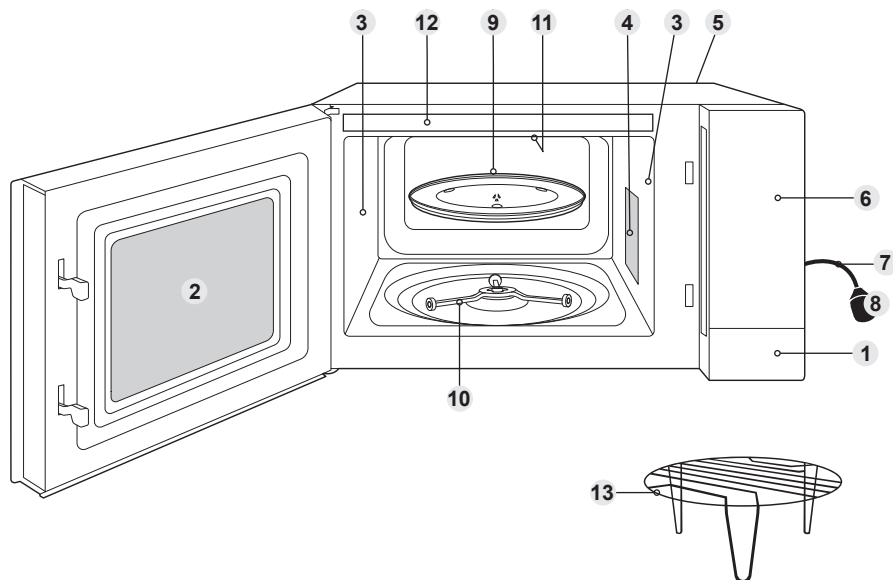
9. Vassoio di vetro

10. Anello rotante

11. Serpentine del grill

12. Etichetta menu

13. Griglia di metallo

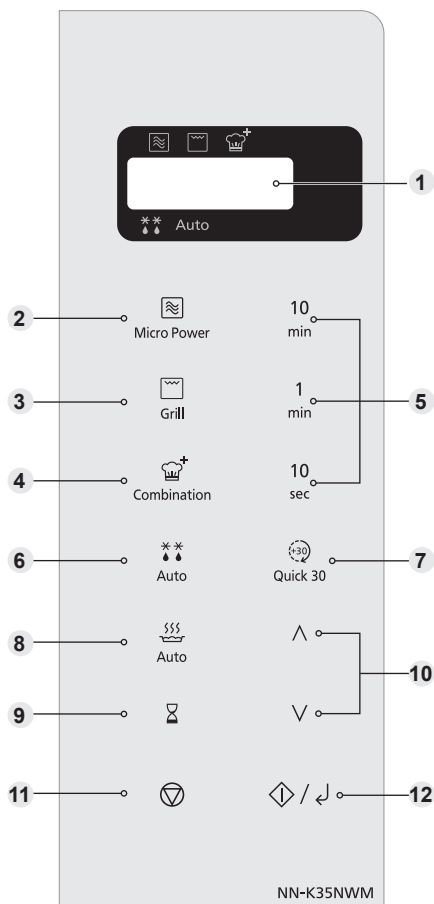


Le etichette di identificazione e di avvertenza sono fissate sulla superficie esterna.

■ Nota

L'illustrazione viene fornita a scopo puramente indicativo.

Pannello dei comandi



- 1 Pannello del display
- 2 Micro Power (Potenza Microonde)
- 3 Grill
- 4 Combinazione
- 5 Tempo
- 6 Scongelo Automatico
- 7 Quick 30 (Rapido 30)
- 8 Menu Automatico
- 9 Timer
- 10 Su/Giù

11 Arresta/Reset:

Prima della Cottura:

Premendo una volta si annullano le istruzioni selezionate.

Durante la Cottura:

Premendo una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si annullano tutte le istruzioni inserite e sul display viene visualizzato un punto oppure l'ora corrente.

12 Avvia/Imposta

Premere una volta per avviare il funzionamento. Se si apre lo sportello o si preme una volta Arresta/Reset durante il funzionamento del forno, premere di nuovo Avvia/Imposta per riavviare il forno.

- Il pannello di controllo può essere diverso ma le diciture e le funzionalità sono uguali.

■ Segnale acustico

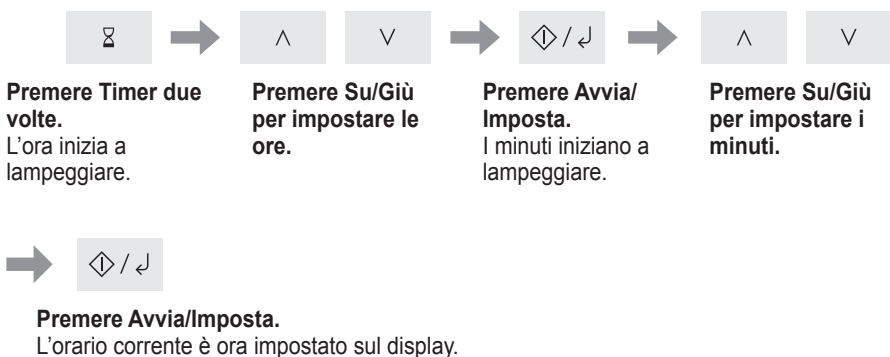
Quando si preme correttamente un tasto, viene emesso un segnale acustico. Se tale segnale non viene emesso, l'impostazione non è corretta o l'unità non accetta l'istruzione. Il forno emetterà due segnali acustici tra le fasi programmate. Al termine del completamento di qualsiasi programma vengono emessi 5 segnali acustici e viene visualizzato "End".

■ Nota

Se non si preme Avvia/Imposta per 6 minuti dopo l'impostazione del programma di cottura, il forno annulla automaticamente il programma di cottura. Il display torna alla visualizzazione dell'orologio o del punto.

Impostazione dell'orologio

Quando la spina del forno viene inserita per prima volta nella presa di corrente, nel pannello del display viene visualizzato "88.88".



■ Note

1. Per reimpostare l'orario corrente, ripetere nuovamente tutti i passaggi riportati sopra.
2. L'orologio visualizzerà l'ora corrente finché la spina del forno sarà collegata alla presa e verrà fornita alimentazione elettrica.
3. Questo orologio funziona sul sistema delle 24 ore, ad es. 2 pm = 14:00 e non 2:00.

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini

Questa funzione disattiva i comandi del forno; tuttavia lo sportello può essere aperto. È possibile impostare il sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini quando il display visualizza un punto o l'ora.

Per Impostare:



Premere Avvia/Imposta 3 volte entro 10 secondi.

L'ora corrente scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Nel display viene visualizzata la dicitura "L ---".

Per Annullare:



Premere Arresta/Reset 3 volte entro 10 secondi.

L'ora corrente riapparirà nel display.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

Quando si utilizza il forno il vassoio di vetro deve essere sempre posizionato correttamente.



10
min

1
min

10
sec



Premere Micro Power (Potenza Microonde) per selezionare il livello di potenza desiderato.

Impostare il tempo di cottura.
Fare riferimento a "Impostazione del tempo di cottura/tempo del timer" di seguito.

Premere Avvia/Imposta.
Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Premere	Livello di potenza		Tempo massimo disponibile
una volta	900 W	Alta	30 minuti
due volte	200 W	Scongelamento **	99 minuti e 50 secondi
3 volte	500 W	Media	99 minuti e 50 secondi
4 volte	400 W	Bassa	99 minuti e 50 secondi
5 volte	100 W	Calda	99 minuti e 50 secondi

■ Note

1. Se viene immesso un tempo di cottura senza aver selezionato in precedenza il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente alla potenza microonde da 900 W (Alta).
2. Durante la cottura, il vassoio di vetro può vibrare. Questo non influisce sulle prestazioni della cottura.
3. Per la COTTURA MULTIFASE, consultare pagina 20.
4. Il TEMPO DI ATTESA si può programmare dopo l'impostazione del livello di potenza e del tempo di cottura. Consultare pagina 22.
5. NON tentare di utilizzare il forno a microonde solo con accessori in metallo al suo interno.
6. Controllare sempre gli alimenti durante lo scongelamento aprendo lo sportello, poi riavviare. Non è necessario coprire gli alimenti durante lo scongelamento. Per ottenere un risultato uniforme, girare, capovolgere o separare diverse volte gli alimenti durante lo scongelamento. Nel corso dello scongelamento girare a metà tagli di carne di grandi dimensioni e pollame, e proteggere le estremità coprendole con pellicola in alluminio.
7. Quando il forno a microonde è azionato a una potenza microonde di 900 W (alta) per un lungo periodo, regola automaticamente la potenza per proteggere i componenti.

■ Impostazione del tempo di cottura/tempo del timer

Per impostare il tempo di cottura o il tempo del timer, utilizzare i seguenti tasti in base alle proprie esigenze.

10
min

1
min

10
sec

30
sec

Quick 30

Premere ripetutamente ciascun pulsante Tempo in base al tempo che si vuole impostare.

Premere Quick 30 (Rapido 30) per impostare il tempo di cottura a incrementi di 30 secondi.

^

v

Dopo aver immesso un valore di tempo con ciascun pulsante Tempo o con Quick 30 (Rapido 30), è possibile regolare i valori di tempo con i pulsanti Su/Giù.

Uso del grill

La funzione **GRILL** è particolarmente utile per le fette di carne sottili, cotolette, kebab, salsicce o pezzi di pollo. È adatta anche per panini caldi e tutti i piatti gratinati.



10
min

1
min

10
sec



**Premere il
tasto Grill per
selezionare il
livello
desiderato.**

**Impostare il tempo di cottura.
(fino a 99 minuti e 50 secondi)**
Fare riferimento a "Impostazione del
tempo di cottura/tempo del timer" a
pagina 17.

Premere Avvia/Imposta.
Sul display viene
visualizzato il conto alla
rovescia.

Premere	Livello	Grill
una volta	Grill 1	1000 W
due volte	Grill 2	700 W

■ Note

1. Sistemare gli alimenti sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Posizionare un piatto resistente al calore nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
2. Non coprire mai gli alimenti da cuocere con il grill.
3. NON preriscaldare il forno.
4. La potenza Microonde non è attiva con la cottura GRILL.
5. Nella maggior parte dei casi è necessario girare a metà gli alimenti durante la cottura. Quando si girano gli alimenti, aprire lo sportello del forno e rimuovere **CON ESTREMA ATTENZIONE** la griglia di metallo utilizzando guanti da forno.
6. Dopo aver girato gli alimenti, reintrodurli nel forno, chiudere lo sportello e premere Avvia/Imposta.
Il display del forno continuerà a visualizzare il conto alla rovescia del tempo di cottura con il programma grill.
7. Gli elementi del grill si accendono e spengono durante la cottura, questo è normale.
8. NON toccare il dispositivo di riscaldamento nella parte superiore della cavità interna mentre la cavità è calda. Il dispositivo di riscaldamento potrebbe essere ancora caldo.
9. Dopo aver utilizzato il GRILL, il prodotto potrebbe non funzionare per un po' di tempo per evitare il surriscaldamento.

■ ATTENZIONE!

La griglia di metallo deve essere sempre utilizzata con il vassoio di vetro posizionato correttamente. Rimuovere la griglia di metallo dal forno afferrando saldamente la griglia e il piatto resistente al calore. Utilizzare guanti da forno durante la rimozione degli accessori. Non toccare mai il vetro esterno o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti per via delle elevate temperature.

Combinazione di metodi di cottura

Quando si **COMBINANO** diversi metodi di cottura, la funzione **MICROONDE** cuoce rapidamente gli alimenti mentre il **GRILL** completa le pietanze con doratura e gratinatura.



10
min

1
min

10
sec



**Premere
Combinazione
per selezionare il
livello desiderato.**

**Impostare il tempo di cottura.
(fino a 99 minuti e 50 secondi)**
Fare riferimento a "Impostazione del tempo
di cottura/tempo del timer" a pagina 17.

Premere Avvia/Imposta.
Sul display viene
visualizzato il conto alla
rovescia.

Premere	Livello	Microonde	Grill
una volta	Combinazione 1	130 W	820 W
due volte	Combinazione 2	280 W	630 W
3 volte	Combinazione 3	460 W	420 W

■ Note

1. Durante la cottura, il vassoio di vetro può vibrare. Questo non influisce sulle prestazioni della cottura.
2. La griglia di metallo è stata progettata per l'uso con il programma di cottura COMBINATA e con la funzione GRILL. Non utilizzare mai accessori in metallo diversi da quelli forniti in dotazione con il forno. Posizionare un piatto resistente al calore nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
3. Utilizzare la griglia di metallo esclusivamente in base alle indicazioni fornite. NON utilizzare se si introduce nel forno una quantità di alimenti di peso inferiore a 200 g con un programma manuale. Per ottenere risultati ottimali, non cuocere piccole quantità di alimenti con il programma di cottura COMBINATO, ma SOLTANTO con le funzioni GRILL o MICROONDE.
4. Non coprire mai gli alimenti durante la cottura con il programma COMBINATO.
5. NON preriscaldare il forno se si utilizza il programma COMBINATO.
6. Potrebbe prodursi un arco elettrico per errore se viene utilizzata la quantità errata di alimenti, se la griglia di metallo è danneggiata o se viene usato un recipiente di metallo. L'arco elettrico è costituito da scintille blu ben visibili all'interno del forno a microonde. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente il funzionamento del forno.
7. Alcuni tipi di alimenti vanno cotti con il programma COMBINATO senza l'utilizzo della griglia di metallo (ad es. arrostiti, pietanze gratinate, torte salate e pasticci). Gli alimenti devono essere sistemati su un piatto non metallico resistente al calore e posizionati direttamente sul vassoio di vetro.
8. NON utilizzare recipienti in plastica per FORNI A MICROONDE con programmi COMBINATI (fatta eccezione per quelli adatti alla cottura COMBINATA). I piatti devono poter resistere al calore del grill superiore - vetro resistente al calore o ceramica è l'ideale.
9. NON utilizzare piatti o teglie in metallo domestici poiché le microonde non penetrano negli alimenti in modo uniforme.

■ ATTENZIONE!

La griglia di metallo deve essere sempre utilizzata con il vassoio di vetro posizionato correttamente. Rimuovere la griglia di metallo dal forno afferrando saldamente la griglia e il piatto resistente al calore. Utilizzare guanti da forno durante la rimozione degli accessori. Non toccare mai il vetro esterno o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti per via delle elevate temperature.

Cottura multifase

Questa funzione consente di programmare fino a 3 fasi di cottura consecutive.

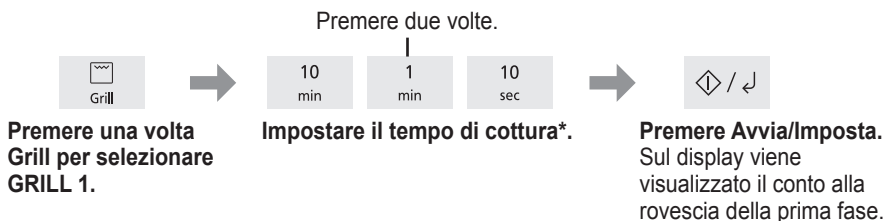
Esempio: Impostare la potenza da 500 W (Media) MICROONDE continua per 2 minuti, COMBI 2 per 3 minuti e GRILL 1 per 2 minuti.



Premere Micro Power (Potenza Microonde) 3 volte per selezionare la potenza da 500 W (Media).



Premere due volte Combinazione per selezionare COMBINAZIONE 2.



* Fare riferimento a "Impostazione del tempo di cottura/tempo del timer" a pagina 17.

■ Note

1. Non è possibile utilizzare i PROGRAMMI AUTOMATICI con la COTTURA MULTIFASE.
2. Durante il funzionamento, verranno emessi due segnali acustici in ciascuna fase e 5 segnali acustici al termine di tutte le fasi.
3. L'alimentazione MICROONDE 900 W (Alta) può essere impostata solo una volta in COTTURA MULTIFASE.

Funzione quick 30 (rapido 30)

Questa funzione consente di impostare il tempo di cottura a intervalli di 30 secondi fino a 5 minuti a una potenza **MICROONDE** da 900 W (Alta).
È disponibile soltanto per la cottura **MICROONDE**.



Premere Quick 30 (Rapido 30) per impostare il tempo di cottura.

Sul display viene visualizzato il tempo.

Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Funzione add time (aggiungi tempo)

Questa funzione consente di aggiungere il tempo di cottura durante la cottura.
È disponibile per la cottura **MICROONDE**, **GRILL** e **COMBINATO**.



Durante la cottura, premere 1 min o 10 sec.

Verrà aggiunto tempo di cottura fino a 5 minuti.

■ Nota

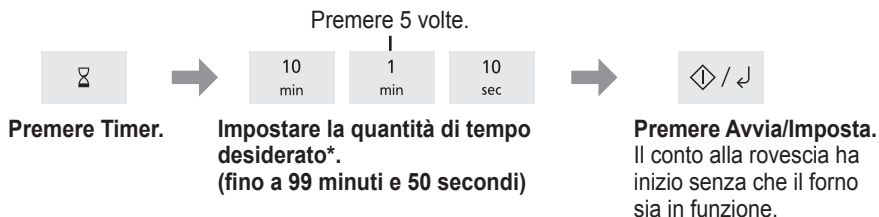
La funzione AGGIUNGI TEMPO non è disponibile per i PROGRAMMI AUTOMATICI.

Utilizzo del timer

Questa funzione agisce come **TIMER CUCINA** o consente di programmare il **TEMPO DI ATTESA/AVVIO RITARDATO**.

Contaminuti

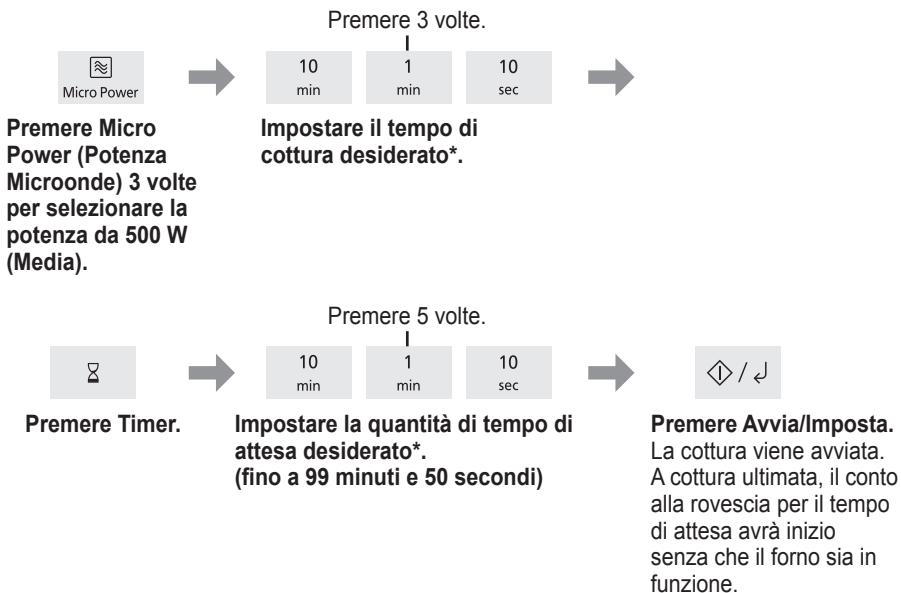
Esempio: Per programmare 5 minuti.



* Fare riferimento a “Impostazione del tempo di cottura/tempo del timer” a pagina 17.

Tempo di attesa

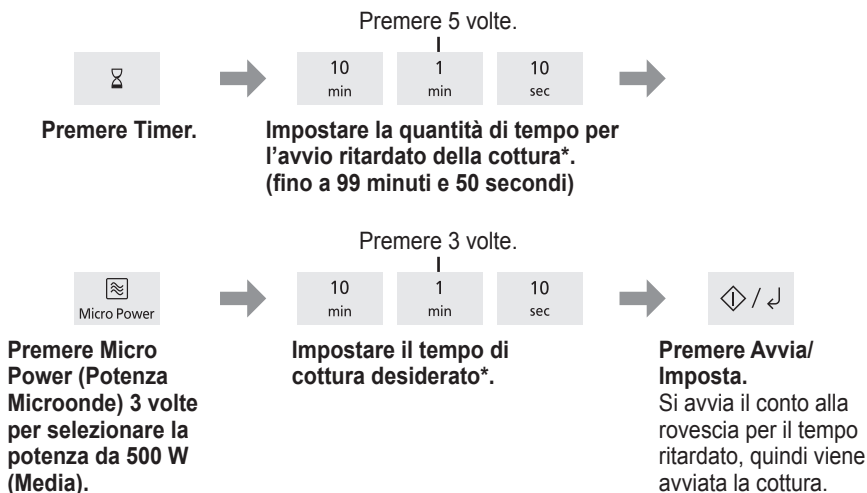
Esempio: Per impostare un’attesa di 5 minuti dopo una cottura di 3 minuti con MICROONDE a potenza da 500 W (Media).



* Fare riferimento a “Impostazione del tempo di cottura/tempo del timer” a pagina 17.

Avvio ritardato

Esempio: Iniziare la cottura a potenza MICROONDE da 500 W (Media) per 3 minuti dopo 5 minuti di tempo di attesa.



* Fare riferimento a “Impostazione del tempo di cottura/tempo del timer” a pagina 17.

■ Note

1. La COTTURA MULTIFASE può essere programmata includendo il TEMPO DI ATTESA o l'AVVIO RITARDATO.
2. Se durante la cottura con TIMER CUCINA, TEMPO DI ATTESA o AVVIO RITARDATO lo sportello del forno è aperto, il tempo del conto alla rovescia sul display continua a scorrere.
3. Non è possibile programmare il TEMPO DI ATTESA o l'AVVIO RITARDATO prima/dopo un PROGRAMMA AUTOMATICO.

Programmi automatici

Questa funzionalità consente di scongelare/riscaldare/cuocere gli alimenti in base al peso. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso deve essere programmato in grammi. Il forno stabilisce automaticamente il livello di potenza MICROONDE, GRILL e/o COMBINATO e quindi del tempo di cottura. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria. Non includere il peso di acqua aggiunta o il peso del contenitore.

■ Note

1. I PROGRAMMI AUTOMATICI devono essere utilizzati ESCLUSIVAMENTE per gli alimenti indicati.
2. Scongelare/cucinare soltanto alimenti nella gamma di peso indicata.
3. Pesare sempre gli alimenti piuttosto che fare affidamento sulle informazioni riportate sulla confezione.
4. Molti alimenti traggono beneficio da un TEMPO DI ATTESA. Dopo la cottura con un PROGRAMMA AUTOMATICO, lasciare che il calore continui a fluire nel centro.

Scongelamento automatico



Selezionare il programma di Scongelamento Automatico desiderato.

Il numero del programma automatico verrà visualizzato sul display.

Impostare il peso del cibo congelato.

Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

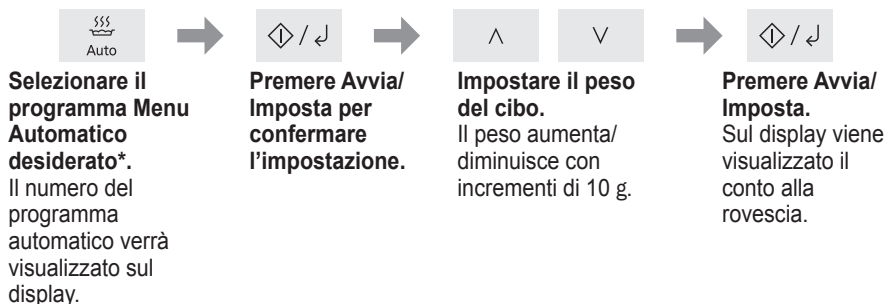
Premere Avvia/Imposta.

Ricordare di girare o capovolgere gli alimenti durante lo scongelamento.

Programma	Istruzioni
1. Piccole Porzioni   Premere 1 volta	Peso: 200 - 1000 g Accessori:  Per scongelare piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, cotolette, filetti di pesce (ognuna da 100 g a 400 g). Premere una volta il tasto Scongelamento Automatico. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Al beep, girare e proteggere le estremità con pellicola in alluminio per evitare la cottura eccessiva. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 15 e 30 minuti.
2. Grosse Porzioni   Premere 2 volte	Peso: 600 - 1600 g Accessori:  Per scongelare grandi porzioni di carne, polli interi, tagli di carne di grandi dimensioni. Premere due volte il tasto Scongelamento Automatico. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Polli interi e tagli di carne di grandi dimensioni dovranno essere coperti durante lo scongelamento. Coprire ali, petto e grasso con pellicola in alluminio fissata con stuzzicadenti. Fare in modo che la pellicola in alluminio non entri a contatto con le pareti del forno. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 1 e 2 ore prima della cottura, in modo che la parte centrale degli alimenti si scongeli. Al beep, girare e proteggere le estremità con pellicola in alluminio per evitare la cottura eccessiva.

Programma	Istruzioni
3. Pane/Dolci  	Peso: 100 - 600 g Accessori:  Scongellamento di pane (pagnotta, fette, panini) e dolci. I dolci con creme o glasse non sono adatti a questo tipo di programma. Posizionare il pane o i dolci su una teglia capiente o su un piatto poco profondo. Premere 3 volte il tasto Scongellamento Automatico. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Girare quando si avverte il segnale acustico. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 10 (pane bianco leggero) e 30 minuti (pane di segale compatto). Tagliare a metà le pagnotte di grandi dimensioni durante il tempo di attesa.

Menu automatico



* Dopo aver premuto il pulsante Menu Automatico, è anche possibile utilizzare i pulsanti Su/Giù per selezionare il programma Menu Automatico.

■ Note

1. Utilizzare soltanto gli accessori come indicato nella seguente tabella.
2. Poiché si potrebbero verificare variazioni nella consistenza del cibo, controllare che la pietanza sia cotta in maniera uniforme e servirla ben calda.
3. Non coprire il cibo quando si utilizzano i programmi 5-8, poiché ciò impedirebbe al cibo di dorarsi e il calore della griglia scioglierebbe il coperchio in plastica.

Programmi automatici

Programma	Istruzioni
1. Alimenti Freschi Precotti   Premere 1 volta	Peso: 200 - 800 g Accessori:  Per riscaldare un alimento precotto. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Questi alimenti devono essere a una temperatura di frigo di circa +5 °C. Riscaldare direttamente nel recipiente della confezione. Bucherellare la pellicola di copertura una volta al centro e 4 volte alle estremità con un coltello appuntito. Se si ripone il cibo su un piatto, coprirlo con pellicola trasparente bucherellata. Posizionare il recipiente sul vassoio di vetro. Premere Menu Automatico una volta, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Girare quando si avverte il segnale acustico. Girare di nuovo al termine del programma e calcolare alcuni minuti di tempo di attesa. Per le grosse porzioni di carne/pesce in poca salsa potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto ad alimenti ricchi di amido quali riso, pasta e patate. Per gli alimenti in recipienti a forma di scodella irregolare potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo.
2. Cibi Congelati   Premere 2 volte	Peso: 300 - 600 g Accessori:  Per riscaldare un alimento fresco congelato. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Riscaldare direttamente nel recipiente della confezione. Bucherellare la pellicola di copertura una volta al centro e 4 volte alle estremità con un coltello appuntito. Se si ripone il cibo su un piatto, coprirlo con pellicola trasparente bucherellata. Posizionare il recipiente sul vassoio di vetro. Premere Menu Automatico due volte, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Girare quando si avverte il segnale acustico e tagliare i blocchi in pezzi. Girare di nuovo al termine del programma e calcolare alcuni minuti di tempo di attesa. Per le grosse porzioni di carne/pesce in poca salsa potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto ad alimenti ricchi di amido quali riso, pasta e patate. Per gli alimenti in recipienti a forma di scodella irregolare potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo.
3. Verdure Fresche   Premere 3 volte	Peso: 100 - 800 g Accessori:  Per cuocere verdure fresche come carote, broccoli, cavolfiori e fagiolini verdi. Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare 1 cucchiaino da cucina d'acqua per ogni 100 g di verdure. Coprire con pellicola trasparente. Bucherellare la pellicola trasparente una volta al centro e 4 volte alle estremità con un coltello. Premere Menu Automatico 3 volte, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Girare quando si avverte il segnale acustico.

Programma	Istruzioni
4. Pesce Fresco   Auto Premere 4 volte	Peso: 200 - 700 g Accessori:  Per cucinare filetti e tranci di pesce fresco. Disporre il pesce in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere 1-3 cucchiaini da cucina di liquido. Coprire con pellicola trasparente. Bucherellare la pellicola trasparente una volta al centro e 4 volte alle estremità. Premere Menu Automatico 4 volte, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Calcolare alcuni minuti di attesa.
5. Pizza Congelata   Auto Premere 5 volte	Peso: 250 - 400 g Accessori:  Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate e di baguette con formaggio. Rimuovere completamente la confezione e porre l'alimento sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Premere Menu Automatico 5 volte, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Questo programma non è indicato per pizze di spessore molto alto o troppo sottili.
6. Pizza Fresca   Auto Premere 6 volte	Peso: 150 - 400 g Accessori:  Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze fresche acquistate. Rimuovere completamente la confezione e porre l'alimento sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Premere Menu Automatico 6 volte, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Questo programma non è indicato per pizze di spessore molto alto o troppo sottili.
7. Gratin Congelato   Auto Premere 7 volte	Peso: 300 - 500 g Accessori:  Per riscaldare, dorare e rendere croccante la parte superiore del gratin congelato precotto. Questo programma è indicato per lasagne, cannelloni, piatti ricoperti di patate e paste al forno. Rimuovere completamente la confezione e disporre il gratin congelato su un piatto resistente al calore, sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Premere Menu Automatico 7 volte, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta.
8. Pezzi Di Pollo Fresco   Auto Premere 8 volte	Peso: 200 - 700 g Accessori:  Per cucinare pezzi di pollo fresco, ad es. fusi e cosce. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Premere Menu Automatico 8 volte, quindi premere Avvia/Imposta. Impostare il peso del cibo e premere Avvia/Imposta. Girare a metà quando si avverte il segnale acustico.

Domande e risposte

D: Perché il forno non si accende?

R: Se il forno non si accende, verificare i punti seguenti:

1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente?
Estrarre la spina dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e reinserirla.
2. Verificare l'interruttore principale e il fusibile.
Reinserire l'interruttore principale o sostituire il fusibile se saltato o bruciato.
3. Se l'interruttore principale e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema è dovuto probabilmente al forno stesso. Se l'altro apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente.
Se si ritiene che il problema risieda nel forno, contattare un centro di assistenza autorizzato.

D: Il forno causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?

R: È possibile che si verifichino delle interferenze radio e TV durante la cottura con il forno. Tali interferenze sono simili a quelle causate da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.

D: Il forno non avvia il programma impostato. Perché?

R: Il forno è stato progettato per rifiutare programmi non corretti. Ad esempio, il forno non accetterà una quarta fase di cottura.

D: Talvolta proviene aria calda dalle fessure di ventilazione del forno. Perché?

R: Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene convogliata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno stesso. Non sono presenti microonde nell'aria. Le fessure di ventilazione del forno non devono mai essere ostruite durante la cottura.

D: Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?

R: Sì, ma soltanto se si sta utilizzando la modalità di cottura GRILL. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare formazioni d'arco elettrico nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma COMBINATO.

D: Quando cucino con il programma combinato, si avvertono ronzii e ticchettii provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?

R: I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza MICROONDE alla potenza GRILL per eseguire il programma combinato. Ciò è perfettamente normale.

D: Il forno emana odore e fumo quando utilizzo le funzioni di programma COMBINATO e GRILL. Perché?

R: Dopo numerosi utilizzi del forno, si consiglia di pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo di vassoio di vetro per 5 minuti in modalità GRILL. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.

Cura del forno

1. Staccare la spina del forno prima di effettuare la pulizia.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio di ceramica, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detersivi concentrati o abrasivi. Evitare di pulire l'area della guida alimenti del forno a microonde situata sul lato destro della parete della cavità.
NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO.
3. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno poiché possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, si badi a non far penetrare dell'acqua nelle fessure di ventilazione.
5. Se il pannello dei comandi si sporca, pulirlo con un panno morbido. Non usare detersivi concentrati o abrasivi sul pannello dei comandi. Quando si pulisce il pannello dei comandi, lasciare lo sportello aperto per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, premere il tasto Arresta/Reset per eliminare quanto visualizzato nel pannello del display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna dello sportello del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un malfunzionamento dell'apparecchio.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
8. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Non rimuovere l'anello rotante dalla base della cavità per la pulizia.
9. Quando si usano le modalità di cottura FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi produrranno inevitabilmente schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
10. Non utilizzare pulitori a vapore.
11. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
12. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
13. Mantenere le fessure di ventilazione sempre libere da ostruzioni. Controllare che polvere o altro materiale non si depositino sulle fessure di ventilazione poste sulla parte superiore, sul fondo e sul retro del forno. Se le fessure di ventilazione sono ostruite potrebbero causare il surriscaldamento dell'apparecchio e compromettere di conseguenza il buon funzionamento del forno o determinare situazioni di pericolo.

Specifiche

Alimentazione: **230 V, 50 Hz**

Consumo energetico:

Massimo: 1450 W

Microonde: 1450 W

Grill: 1000 W

Uscita: **Microonde: 900 W (IEC-60705)**

Resistenza Grill: 1000 W

Dimensioni Esterne:

469 mm (L) x 380 mm (P) x 280 mm (A)

Dimensioni della Cavit  del Forno:

329 mm (L) x 326 mm (P) x 236 mm (A)

Volume Complessivo della Cavit : **24 L**

Diametro Vassoio di Vetro: **288 mm**

Frequenza di Esercizio: **2450 MHz**

Peso Netto: **13 kg**

Rumorosit : **LWA 63 dB**

Il Peso e le Dimensioni indicate sono approssimativi.

Le caratteristiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto   conforme agli attuali standard europei per la Compatibilit  Elettromagnetica in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, entro i limiti richiesti. Gruppo 2 significa che la radiofrequenza   generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B significa che questo prodotto pu  essere utilizzato nel normale ambito casalingo.



Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente.

In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuir  a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorit  locale o il punto di raccolta designato pi  vicino.

In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle sanzioni, in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo   valido solo nell'Unione Europea.

Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorit  locali o il rivenditore e richiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

- Instrucciones sobre seguridad importantes. Antes de utilizar este horno, lea detenidamente estas instrucciones y precauciones y guárdelas para futura referencia.
- ¡AVISO! El aparato debe inspeccionarse para comprobar si existen daños en las juntas de la puerta o en la zona circundante; si estas zonas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio cualificado por el fabricante.
- ¡AVISO! No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguridad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas. Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal de servicio cualificado.
- ¡AVISO! Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
- ¡AVISO! Cuando se calienten líquidos como, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un calentamiento por encima del punto de ebullición sin que se aprecien burbujas. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.

- ¡AVISO! El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.
- ¡AVISO! El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe evitarse tocar los elementos calentadores del interior del horno. Los niños menores de 8 años no deben usar el horno a menos que estén bajo supervisión continua.
- ¡AVISO! El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante el mantenimiento y cuando se sustituyan piezas. Tras la extracción del enchufe de alimentación, el operador de servicio debe poder verlo en todo momento para evitar su reconexión accidental.
- ¡AVISO! Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, sólo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
- Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe reemplazarlo por el cable especial que pondrá a su disposición el fabricante.
- No coloque el horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- Este horno está diseñado para ser utilizado únicamente sobre una encimera. No está diseñado para instalarse empotrado ni utilizarse dentro de un armario.
- El microondas se debe colocar en una superficie plana y estable, 85 cm por encima del suelo, con la parte trasera contra una pared. Si uno de los lados del horno se coloca junto a una pared, el otro lado debe estar completamente abierto. Deje 15 cm de espacio libre por encima del horno.
- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, vigile el horno ya que estos tipos de recipientes se inflaman si se sobrecalientan.
- Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse el botón Parar/Restablecer y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.

■ Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:

- zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos de tipo habitación privada con cama y desayuno.

■ No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de MICROONDAS. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.

■ Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Cuando salpique la comida o se derramen líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie la placa cerámica, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos.

■ NO USE LIMPIADORES PARA HORNO CONVENCIONALES.

- Cuando use los modos GRILL o COMBINACIÓN, algunos alimentos podrían salpicar de grasa las paredes del horno inevitablemente. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
- Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.
- Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno se calentarán en los modos GRILL y COMBINACIÓN. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar alimentos y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.

- El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Debe tenerse cuidado cuando se calienten alimentos con un índice de humedad bajo como, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Pueden quemarse, secarse o prenderse fuego fácilmente si se calientan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con un índice de humedad bajo como palomitas de maíz o papadams. El uso del horno para secar alimentos, periódicos o prendas de ropa o para calentar almohadillas térmicas, zapatillas, ropa húmeda, cojines terapéuticos, bolsas de agua caliente y objetos similares puede dar como resultado lesiones o un incendio.
- La lámpara del horno debe ser sustituida por un técnico de servicio cualificado por el fabricante. NO intente desmontar la carcasa exterior del horno.
- Los recipientes de metal o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.

Índice

Instalación y conexión	8
Colocación del horno.....	8
Instrucciones importantes de seguridad.....	9
Piezas del horno.....	14
Panel de control.....	15
Configuración del reloj.....	16
Bloqueo infantil de seguridad	16
Cocción y descongelación con microondas	17
Grill	18
Cocción combinada	19
Cocción en varias fases	20
Función quick 30 (rápido 30)	21
Función add time (añadir tiempo).....	21
Uso del temporizador	22
Programas automáticos.....	24
Descongelar automáticamente.....	24
Menú automático.....	25
Preguntas y respuestas.....	28
Cuidado del horno	29
Especificaciones.....	30

Gracias por adquirir un aparato Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japón
Importador: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

Instalación y conexión

Revisión del horno microondas

Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el aparato en busca de abolladuras, cierres de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si observa cualquier daño, comuníquelo inmediatamente al distribuidor. No instale el horno microondas si presenta daños.

Instrucciones de conexión a tierra

■ ¡Importante!

POR MOTIVOS DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTA UNIDAD DEBE CONECTARSE CORRECTAMENTE A TIERRA.

Si la toma de CA no está conectada a tierra, es responsabilidad del cliente sustituirla por una toma de corriente correctamente conectada a tierra.

Tensión de funcionamiento

La tensión debe ser la misma que la especificada en la etiqueta del horno. Si se utiliza una tensión superior a la especificada, podría producirse un incendio u otros daños.

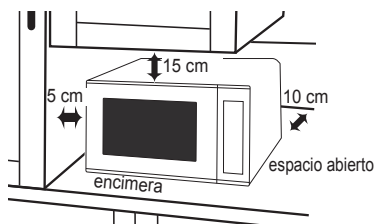
Colocación del horno

Este horno está diseñado para ser utilizado únicamente sobre una encimera. No está diseñado para instalarse empotrado ni utilizarse dentro de un armario.

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a una altura de más de 85 cm del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para un correcto funcionamiento, debe garantizarse una circulación de aire suficiente para el horno.

Uso sobre encimera:

Deje un espacio de 15 cm en la parte superior del horno, de 10 cm en la parte posterior, de 5 cm en uno de los lados y de más de 40 cm en el otro.



4. No coloque el horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
5. El cable de alimentación no debe tocar la parte exterior del horno. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o una superficie de trabajo. No sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua.
6. Los pies no deben retirarse.
7. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo habitación privada con cama y desayuno.No debe utilizarse en el exterior.
8. Evite el uso del horno en entornos con un nivel de humedad elevado.

9. No bloquee las salidas de aire. Si estas aberturas se bloquean durante el funcionamiento, el horno podría sobrecalentarse. En este caso, el horno está protegido mediante un dispositivo de seguridad térmica y solo reanudará el funcionamiento cuando se haya enfriado.
10. Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Instrucciones importantes de seguridad

1. Las juntas de la puerta y la zona circundante deben limpiarse con un paño húmedo. El aparato debe inspeccionarse para comprobar si existen daños en las juntas de la puerta o en la zona circundante; si estas zonas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio cualificado por el fabricante.
2. No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguridad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas. **Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal de servicio cualificado.**
3. No haga funcionar este aparato si el CABLE O EL ENCHUFE presentan daños, si no funciona correctamente, si ha sufrido daños o si se ha caído. Realizar las reparaciones es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico de servicio cualificado por el fabricante.
4. Si el cable de suministro eléctrico está estropeado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificación similar para evitar un peligro.
5. Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, sólo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Instrucciones importantes de seguridad

Antes del uso

- Antes de usar COMBINACIÓN o GRILL por primera vez, haga funcionar el horno sin alimentos ni la bandeja de cristal en GRILL durante 5 minutos. Esto permitirá que se queme el aceite que se utiliza para la protección contra la corrosión. Esta es la única ocasión en la que el horno se hace funcionar vacío.

Uso del horno

- No utilice el horno para un uso distinto a la preparación de alimentos. Este horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No utilice este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios.
- Antes del uso, compruebe que los utensilios/recipientes son adecuados para ser utilizados en un horno microondas.
- Cuando no se utilice el horno, no almacene objetos en el interior; podría ponerse en funcionamiento de forma accidental.
- El producto no debe hacerse funcionar mediante MICROONDAS o COMBINACIÓN SI NO HAY ALIMENTOS EN EL HORNO. De lo contrario, pueden producirse daños en el aparato.
- Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse el botón Parar/Restablecer y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.

Funcionamiento del calentador

-  ¡Precaución! Superficies calientes
Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno se calentarán en los modos GRILL y COMBINACIÓN. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar alimentos y accesorios.
- El horno dispone de dos calentadores situados en la parte superior de la cavidad del mismo. Tras utilizar las funciones GRILL o COMBINACIÓN, dichas superficies estarán muy calientes. Debe evitarse tocar los elementos calentadores del interior del horno.
Nota: Durante y después de cocinar mediante estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Funcionamiento del motor del ventilador

- Tras utilizar el horno, el ventilador puede funcionar durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es algo normal; puede retirar los alimentos aunque el motor del ventilador esté funcionando. Puede seguir utilizando el horno durante este periodo.

Luz del horno

- Cuando sea necesario sustituir la luz del horno, póngase en contacto con el distribuidor.

Accesorios

- El horno se entrega con varios accesorios. Siga siempre las instrucciones facilitadas para el uso de los accesorios.

Bandeja de cristal

- No haga funcionar el horno sin el anillo giratorio y la bandeja de cristal colocados en su sitio.
- No utilice un tipo de bandeja de cristal distinto al que se diseñó específicamente para este horno.
- Si la bandeja de cristal está caliente, déjela enfriar antes de lavarla o sumergirla en agua.
- La bandeja de cristal puede girar en ambas direcciones.
- Si el alimento o el recipiente para cocinar situados sobre la bandeja de cristal tocan las paredes del horno e impiden que la bandeja gire, esta girará automáticamente en la dirección opuesta. Esto no supone un fallo.
- No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal, siempre que la receta no indique lo contrario. Coloque siempre los alimentos sobre el plato del microondas.

Anillo giratorio

- No retire el anillo giratorio del suelo de la cavidad.
- El anillo giratorio y el suelo del horno deben limpiarse frecuentemente para evitar ruidos y la acumulación de restos de comida.
- El anillo giratorio debe utilizarse para cocinar siempre junto con la bandeja de cristal.

- Si retira accidentalmente el anillo giratorio, coloque el anillo giratorio suavemente en el orificio del centro del horno y sitúelo en el husillo de abajo.

El procesamiento plano se aplica en el husillo para sujetar firmemente el anillo giratorio durante el funcionamiento.

Rejilla

- La rejilla se utiliza para facilitar el dorado de pequeños platos y para ayudar a que el calor circule correctamente.
- No utilice ningún recipiente de metal directamente sobre la rejilla con la función COMBINACIÓN.
- No utilice la rejilla en el modo MICROONDAS únicamente.

Tiempos de cocción

- El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de alimentos y tipo de utensilios utilizados para cocinar.
- Empiece con el tiempo de cocción mínimo para evitar cocinar los elementos en exceso. Si los alimentos no están suficientemente cocinados, siempre puede cocinarlos durante más tiempo.

■ ¡Importante!

Si se superan el tiempo de cocción recomendado, los alimentos se echarán a perder y, en casos extremos, podrían prenderse fuego y dañar el interior del horno.

Instrucciones importantes de seguridad

Cantidades pequeñas de alimentos

- Las cantidades pequeñas de alimentos con un índice de humedad bajo pueden quemarse, secarse o prenderse fuego si se cocinan durante un tiempo excesivo. Si se prende fuego en los elementos colocados en el interior del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y retire el enchufe de la toma.

Alimentos con un índice de humedad bajo

- El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Debe tenerse cuidado cuando se calienten alimentos con un índice de humedad bajo como, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Pueden quemarse, secarse o prenderse fuego fácilmente si se calientan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con un índice de humedad bajo como palomitas de maíz o papadams. El uso del horno para secar alimentos, periódicos o prendas de ropa o para calentar almohadillas térmicas, zapatillas, ropa húmeda, cojines terapéuticos, bolsas de agua caliente y objetos similares puede dar como resultado lesiones o un incendio.

Huevos

- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de MICROONDAS. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.

Perforar la piel

- Los alimentos cuya piel no sea porosa como, por ejemplo, patatas, yemas de huevo y salchichas deben perforarse antes de cocinarlos mediante MICROONDAS para evitar que exploten.

Termómetro para carne

- Utilice un termómetro para carne para comprobar el grado de cocción de los asados y las aves una vez que se hayan retirado del horno. No utilice un termómetro convencional para carne en el horno microondas ya que podrían producirse chispas.

Líquidos

- Cuando se calienten líquidos como, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un calentamiento por encima del punto de ebullición sin que se aprecien burbujas. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.

Para evitar que esto ocurra, deben tomarse las medidas que figuran a continuación:

- a Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
- b No caliente en exceso.
- c Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y, de nuevo, a la mitad del tiempo de cocción.
- d Tras calentar el líquido, déjelo en el horno durante unos instantes y remueva de nuevo antes de retirarlo del recipiente.

Papel y plástico

- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, vigile el horno ya que estos tipos de recipientes se inflaman si se sobrecalientan.
- No utilice productos de papel reciclado (por ejemplo, papel de cocina), salvo que estén etiquetados como seguros para uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que producirían chispas o un incendio durante el uso.
- Retire las tiras de alambre que se utilizan para cerrar las bolsas antes de colocarlas en el horno.

Utensilios/aluminio

- No caliente latas cerradas o botellas porque podrían explotar.
- Los recipientes de metal o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.
- Si utiliza papel de aluminio, pinchos para carne o utensilios metálicos, la distancia entre estos y las paredes del horno debe ser de un mínimo de 2 cm para evitar que se produzcan chispas.

Biberones/tarros de comida para bebé

- La parte superior y la tetina o la tapa deben retirarse del biberón o los tarros de comida para bebé antes de colocarlos en el horno.
- El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse.
- La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

Piezas del horno

1. Botón de apertura de la puerta

Presione para abrir la puerta. Si abre la puerta mientras esté cocinando, se detendrá el proceso de cocción sin cancelar el programa. La cocción se reanudará después de cerrar la puerta y pulsar Iniciar/Ajustar. Es bastante seguro abrir la puerta en cualquier momento durante un programa de cocción y no existe riesgo de exposición a las microondas.

2. Ventana del horno

3. Salidas de aire

4. Guía de alimentación de microondas (No retirar)

5. Salidas externas de aire

6. Panel de control

7. Cable de alimentación

8. Enchufe

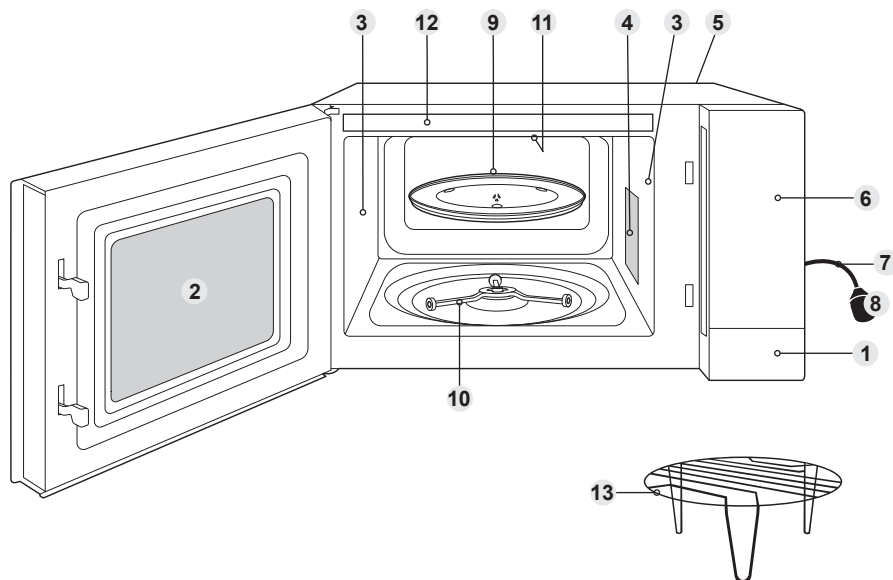
9. Bandeja de cristal

10. Anillo giratorio

11. Elementos del grill

12. Etiqueta del menú

13. Rejilla

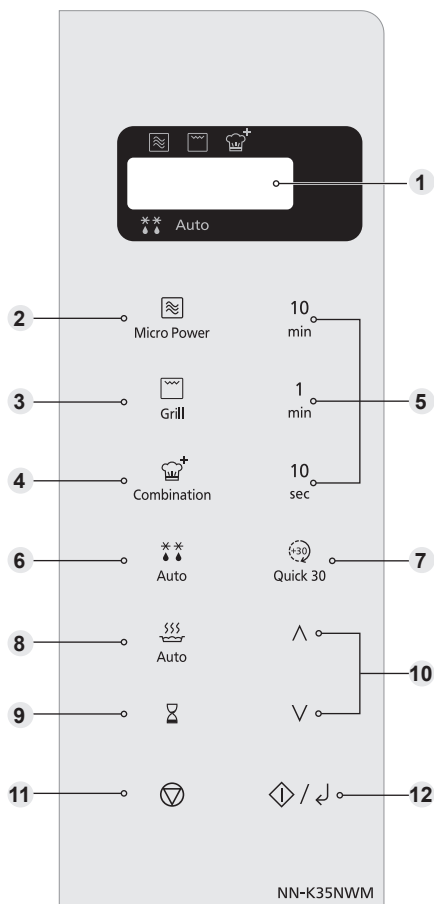


Las etiquetas de identificación y precaución se encuentran en la superficie exterior.

■ Nota

Esta ilustración tiene únicamente un carácter informativo.

Panel de control



- 1 Pantalla de visualización
- 2 Almohadilla Micro Power (Potencia Micro)
- 3 Almohadilla Grill
- 4 Almohadilla de combinación
- 5 Almohadillas de Tiempo
- 6 Almohadilla Descongelar Automáticamente
- 7 Almohadilla Quick 30 (Rápido 30)
- 8 Almohadilla de menú automático
- 9 Almohadilla Temporizador/Reloj
- 10 Almohadillas de arriba/abajo
- 11 Almohadilla Parar/Restablecer:

Antes de cocinar:

Borra las instrucciones si se pulsa una vez.

Durante la cocción:

Detiene temporalmente el programa de cocción si se pulsa una vez. Si se pulsa de nuevo, se cancelan todas las instrucciones y se muestra un punto o la hora en la pantalla.

12 Almohadilla de Iniciar/Ajustar

Si se pulsa una vez, el horno comienza a funcionar. Si se abre la puerta o si se pulsa el botón Parar/Restablecer una vez durante el funcionamiento del horno, se debe pulsar Iniciar/Ajustar de nuevo para reiniciar el horno.

- Su panel de control puede tener una apariencia diferente, pero las palabras de las almohadillas y la funcionalidad serán las mismas.

■ Pitido

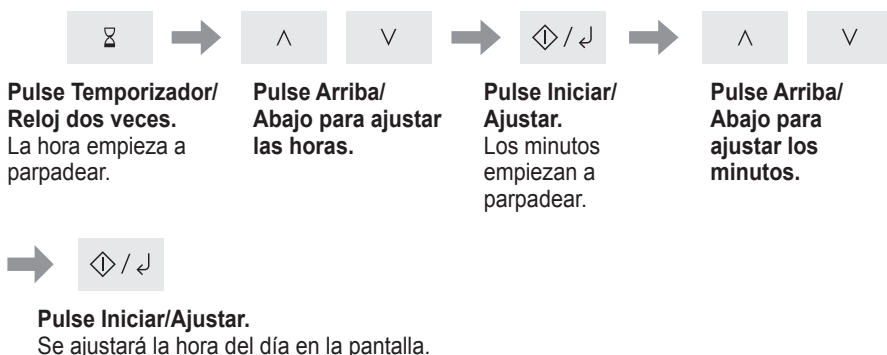
Cuando se pulse una almohadilla correctamente se escuchará un pitido. Si se pulsa una almohadilla y no se escucha el pitido, la unidad no acepta o no puede aceptar la instrucción. El horno también pitará dos veces entre las fases programadas. Al término de cualquier programa completo, el horno emitirá 5 pitidos y la pantalla indicará "End".

■ Nota

Si no se pulsa Iniciar/Ajustar durante 6 minutos después del ajuste del programa de cocción, el horno cancelará automáticamente el programa de cocción. La pantalla volverá al reloj o al punto.

Configuración del reloj

Cuando se enchufe el horno por primera vez, aparecerá “88.88” en la pantalla de visualización.



■ Notas

1. Para reajustar la hora del día, repita todo el paso anterior.
2. El reloj mantendrá la hora siempre que el horno esté enchufado y reciba alimentación eléctrica.
3. El reloj tiene formato de 24 horas; es decir 2 pm = 14:00 no 2:00.

Bloqueo infantil de seguridad

Esta función desactiva los controles del horno; sin embargo, es posible abrir la puerta. El bloqueo de seguridad infantil puede establecerse cuando la pantalla muestra un punto o la hora.

Para establecer el bloqueo:



Pulse Iniciar/Ajustar 3 veces en 10 segundos.

Desaparecerá la hora. La hora real no se perderá. La pantalla mostrará la palabra “L ---”.

Para cancelar el bloqueo:



Pulse Parar/Restablecer 3 veces en 10 segundos.

Volverá a aparecer la hora en la pantalla.

Cocción y descongelación con microondas

La bandeja de cristal debe estar siempre en su posición cuando se utilice el horno.



10
min

1
min

10
sec



Pulse Micro Power (Potencia Micro) para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Establezca el tiempo de cocción.
Consulte el apartado "Ajuste del tiempo de cocción/tiempo del temporizador" a continuación.

Pulse Iniciar/Ajustar.
La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Pulse	Nivel de potencia		Tiempo máximo disponible
una vez	900 W	Alta	30 minutos
dos veces	200 W	Descongelar **	99 minutos 50 segundos
3 veces	500 W	Media	99 minutos 50 segundos
4 veces	400 W	Baja	99 minutos 50 segundos
5 veces	100 W	Tibia	99 minutos 50 segundos

■ Notas

1. El horno funcionará automáticamente con la potencia de microondas de 900 W (Alta) si se introduce un tiempo de cocción sin haber seleccionado anteriormente el nivel de potencia.
2. Durante la cocción, la bandeja de cristal puede vibrar. Esto no afectará al rendimiento de la cocción.
3. Para CONCINAR EN VARIAS FASES, consulte la página 20.
4. TIEMPO DE ESPERA puede programarse después de ajustar la potencia y el tiempo. Consulte la página 22.
5. NO utilice la función de solo microondas con cualquier accesorio metálico en el horno.
6. Compruebe siempre los alimentos durante la descongelación abriendo la puerta y reiniciando. No es necesario cubrir los alimentos durante la descongelación. Para garantizar un resultado uniforme, remueva, gire o separe los alimentos varias veces durante la descongelación. En el caso de cuartos de gran tamaño y aves, deles la vuelta a medio proceso y proteja los extremos y las puntas con papel de aluminio.
7. Cuando el horno microondas funciona a una potencia de microondas de 900 W (Alta) durante mucho tiempo, el horno microondas ajusta automáticamente la potencia para proteger los componentes del horno microondas.

■ Ajuste del tiempo de cocción/tiempo del temporizador

Cuando ajuste el tiempo de cocción o el tiempo del temporizador, utilice las siguientes teclas según sus necesidades.

10
min

1
min

10
sec

Quick 30

Presione repetidamente cada almohadilla de tiempo según el valor de tiempo que desee ajustar.

Presione Quick 30 (Rápido 30) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos.

^

v

Después de introducir un valor de tiempo con cada almohadilla de tiempo o Quick 30 (Rápido 30), puede ajustar los valores de tiempo con las almohadillas Arriba/Abajo.

Grill

El GRILL es especialmente útil para filetes de carne delgados, chuletas, kebabs, salchichas o trozos de pollo. También es adecuado para salchichas calientes y todo tipo de platos gratinados.



10
min

1
min

10
sec



Pulse Grill para seleccionar el nivel deseado.

Establezca el tiempo de cocción. (hasta 99 minutos y 50 segundos)
Consulte el apartado “Ajuste del tiempo de cocción/tiempo del temporizador” en la página 17.

Pulse Iniciar/Ajustar.
La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Pulse	Nivel	Grill
una vez	Grill 1	1000 W
dos veces	Grill 2	700 W

■ Notas

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Coloque un plato resistente al calor debajo, para recoger la grasa y las gotas.
2. No cubra los alimentos cuando utilice el grill.
3. NO precaliente el horno.
4. En la cocción con GRILL no se utiliza energía de microondas.
5. Debe darse la vuelta a la mayoría de alimentos a media cocción. Cuando dé la vuelta a los alimentos, abra la puerta del horno y retire CON CUIDADO la rejilla con la ayuda de unos guantes.
6. Tras dar la vuelta a los alimentos, vuelva a introducirlos en el horno, cierre la puerta y luego pulse Iniciar/Ajustar.
La pantalla de visualización del horno seguirá realizando la cuenta atrás del tiempo de asado.
7. Los elementos del grill se iluminarán y apagarán durante la cocción; esto no supone un fallo.
8. NO toque el dispositivo de calentamiento que está en la parte superior del interior de la cavidad cuando la cavidad esté caliente. El dispositivo de calentamiento puede estar todavía caliente.
9. Después del uso del GRILL, es posible que el producto no funcione durante algún tiempo para evitar el sobrecalentamiento.

■ ¡PRECAUCIÓN!

La rejilla debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal en su posición. Retire la rejilla del horno sujetándola firmemente junto con el plato resistente al calor. Utilice guantes de horno cuando retire los accesorios. No toque la parte exterior de la ventana ni las piezas metálicas del interior de la puerta o el horno cuando retire o introduzca los alimentos, ya que se encuentran a una temperatura elevada.

Cocción combinada

Cuando cocine utilizando la función **COMBINADA**, la potencia de las **MICROONDAS** cocina los alimentos rápidamente y el **GRILL** los dora y hace crujientes.



10
min

1
min

10
sec



Pulse
Combinación
para seleccionar
el nivel deseado.

Establezca el tiempo de cocción.
(hasta 99 minutos y 50 segundos)
Consulte el apartado “Ajuste del
tiempo de cocción/tiempo del
temporizador” en la página 17.

Pulse Iniciar/Ajustar.
La pantalla mostrará la
cuenta atrás.

Pulse	Nivel	Microondas	Grill
una vez	Combinación 1	130 W	820 W
dos veces	Combinación 2	280 W	630 W
3 veces	Combinación 3	460 W	420 W

■ Notas

1. Durante la cocción, la bandeja de cristal puede vibrar. Esto no afectará al rendimiento de la cocción.
2. La rejilla está diseñada para ser utilizada para con las funciones **COMBINACIÓN** y **GRILL**. No utilice ningún otro accesorio de metal que no haya sido proporcionado con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa o las gotas.
3. Utilice la rejilla únicamente del modo descrito. **NO** la utilice si hace funcionar el horno con menos de 200 g de alimento en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no utilice la función **COMBINACIÓN**; para obtener resultados óptimos cocine con **GRILL** o **SOLO MICROONDAS**.
4. Nunca cubra los alimentos cuando utilice cocine con **COMBINACIÓN**.
5. **NO** precaliente el horno para la función **COMBINACIÓN**.
6. Los arcos eléctricos se pueden formar accidentalmente si el peso del alimento es incorrecto, la parrilla está dañado o se ha utilizado un recipiente metálico. Los arcos eléctricos consisten en parpadeos de luz azul que pueden apreciarse en el horno microondas. Si esto ocurriera, pare el horno inmediatamente.
7. Algunos alimentos deben cocinarse con la función **Combinación** sin utilizar la rejilla como, por ejemplo, los asados, los gratinados, las tartas y los pasteles. Los alimentos deben colocarse en un plato no metálico resistente al calor directamente sobre la bandeja de cristal.
8. **NO** utilice recipientes de plástico para **MICROONDAS** en los programas de cocción combinada (salvo que sean aptos para este tipo de cocción). Los platos deben poder soportar el calor del grill superior; se recomienda el uso de cristal resistente al calor o cerámica.
9. **NO** utilice sus propios platos o recipientes metálicos, ya que las microondas no penetrarán uniformemente en los alimentos.

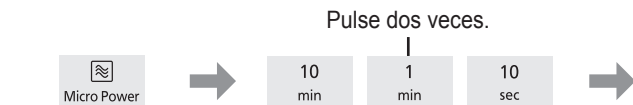
■ ¡PRECAUCIÓN!

La rejilla debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal en su posición. Retire la rejilla del horno sujetándola firmemente junto con el plato resistente al calor. Utilice guantes de horno cuando retire los accesorios. No toque la parte exterior de la ventana ni las piezas metálicas del interior de la puerta o el horno cuando retire o introduzca los alimentos, ya que se encuentran a una temperatura elevada.

Cocción en varias fases

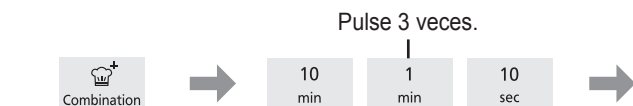
Esta función permite programar hasta 3 fases de cocción de forma continuada.

Ejemplo: Para ajustar continuamente la potencia de MICROONDAS de 500 W (Media) durante 2 minutos, la potencia de COMBINACIÓN 2 durante 3 minutos y la potencia GRILL 1 durante 2 minutos.



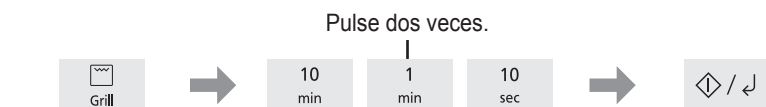
Pulse Micro Power (Potencia Micro) 3 veces para seleccionar la potencia de 500 W (Media).

Establezca el tiempo de cocción*.



Presione Combinación dos veces para seleccionar COMBINACIÓN 2.

Establezca el tiempo de cocción*.



Pulse Grill una vez para seleccionar GRILL 1.

Establezca el tiempo de cocción*.

Pulse Iniciar/Ajustar.
La pantalla muestra el tiempo de la primera fase y se inicia una cuenta atrás.

* Consulte el apartado "Ajuste del tiempo de cocción/tiempo del temporizador" en la página 17.

■ Notas

1. No se pueden usar PROGRAMAS AUTOMÁTICOS con COCCIÓN EN VARIAS FASES.
2. Durante el funcionamiento, se escucharán 2 pitidos entre cada fase y 5 pitidos una vez que hayan finalizado todas las fases.
3. La potencia de 900 W (Alta) MICROONDAS se puede ajustar solo una vez en la COCCIÓN EN VARIAS FASES.

Función quick 30 (rápido 30)

Esta función le permite ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos a potencia de MICROONDAS de 900 W (Alta). Solo está disponible para MICROONDAS.



Pulse Quick 30 (Rápido 30) para ajustar el tiempo de cocción deseado.
El tiempo aparecerá en la pantalla.

Pulse Iniciar/Ajustar.
La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Función add time (añadir tiempo)

Esta función le permite añadir tiempo de cocción durante la cocción. Está disponible para cocción de MICROONDAS, GRILL y COMBINACIÓN.



Durante la cocción, pulse 1 minuto o 10 segundos.
Se añadirán hasta 5 minutos de tiempo de cocción.

■ Nota

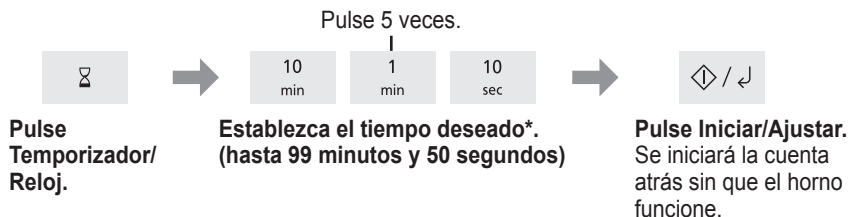
La función AÑADIR TIEMPO no está disponible para PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.

Uso del temporizador

Esta función actúa como **TEMPORIZADOR DE COCINA** o le permite programar el **TIEMPO DE ESPERA/INICIO DEMORADO**.

Temporizador de cocina

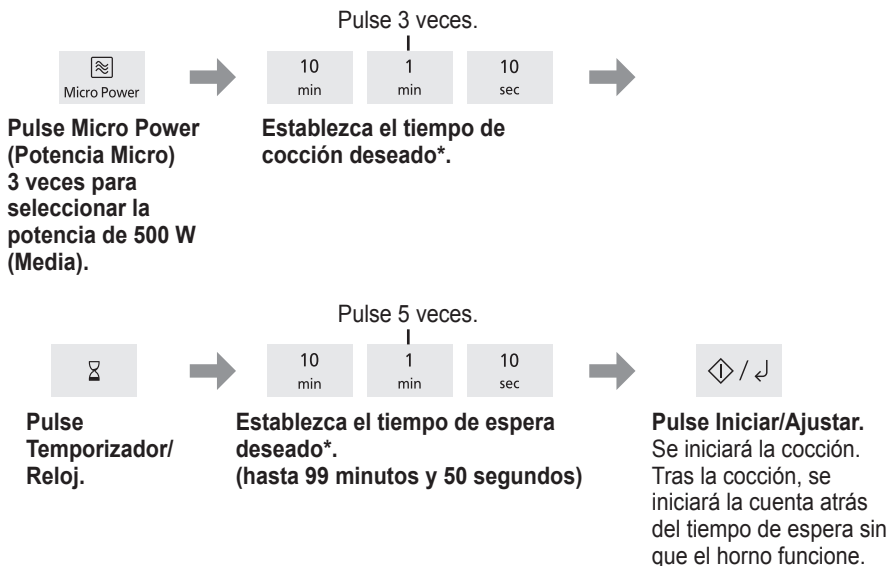
Ejemplo: Para contar 5 minutos.



* Consulte el apartado “Ajuste del tiempo de cocción/tiempo del temporizador” en la página 17.

Tiempo de espera

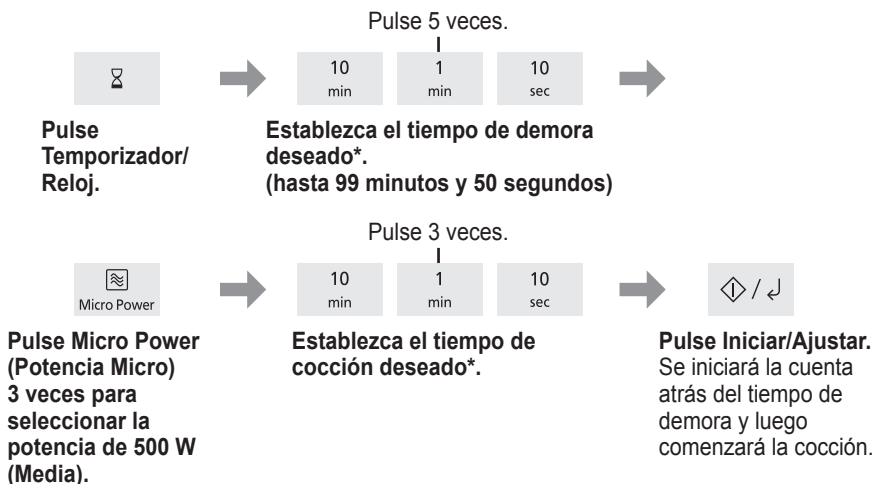
Ejemplo: Para esperar durante 5 minutos tras una cocción a potencia de MICROONDAS de 500 W (Media) durante 3 minutos.



* Consulte el apartado “Ajuste del tiempo de cocción/tiempo del temporizador” en la página 17.

Inicio demorado

Ejemplo: Para iniciar la cocción con potencia de MICROONDAS de 500 W (Media) durante 3 minutos después de 5 minutos de tiempo de espera.



* Consulte el apartado “Ajuste del tiempo de cocción/tiempo del temporizador” en la página 17.

■ Notas

1. Se puede programar la COCCIÓN EN VARIAS FASES, que incluyen TIEMPO DE ESPERA o INICIO DEMORADO.
2. Aunque se abra la puerta del horno durante TEMPORIZADOR DE COCINA, TIEMPO DE ESPERA o INICIO DEMORADO, el tiempo de la pantalla de visualización seguirá realizando la cuenta atrás.
3. No se puede programar TIEMPO DE ESPERA/INICIO DEMORADO antes/después de cualquier PROGRAMA AUTOMÁTICO.

Programas automáticos

Esta función permite descongelar/recalentar/cocinar alimentos según el peso. Seleccione la categoría y establezca el peso de los alimentos. El peso se programa en gramos. El horno determina el nivel de potencia de MICROONDAS, la potencia del GRILL y/o el ajuste COMBINACIÓN, y luego el tiempo de cocción de forma automática. Para realizar una selección rápida, se empieza desde el peso utilizado más habitualmente para cada categoría. No incluya el peso del agua añadida ni el peso del recipiente.

■ Notas

1. Los PROGRAMAS AUTOMÁTICOS SOLO deben utilizarse para los alimentos descritos.
2. Solo deben descongelarse/cocinarse alimentos que estén dentro del rango de peso descrito.
3. Pese siempre los alimentos; no confíe en la información contenida en el paquete.
4. La mayoría de los alimentos se benefician de un TIEMPO DE ESPERA. Después de cocinar con un PROGRAMA AUTOMÁTICO, permita que el calor se siga dirigiendo al centro.

Descongelar automáticamente



Seleccione el programa de Descongelar Automáticamente deseado.

El número de programa automático aparecerá en la pantalla.

Ajuste el peso de los alimentos congelados.

El peso se cuenta en incrementos o decrementos de 10 g.

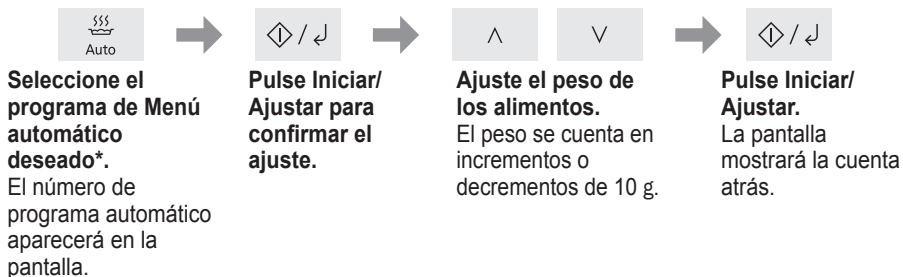
Pulse Iniciar/Ajustar.

Recuerde remover o dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación.

Programa	Instrucciones
1. Piezas Pequeñas 1 pulsación	Peso: 200 - 1000 g Accesorios: Para descongelar piezas pequeñas de carne, vieiras, salchichas, carne picada, bistecs, chuletas, filetes de pescado (cada uno de entre 100 g y 400 g). Pulse una vez Descongelar Automáticamente. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Cuando suene el pitido, gire y proteja los extremos y las puntas con papel de aluminio para evitar la sobrecocción. Deje reposar entre 15 y 30 minutos.
2. Pieza Grande 2 pulsaciones	Peso: 600 - 1600 g Accesorios: Para descongelar grandes piezas de carne, pollos enteros y cuartos de carne. Pulse dos veces Descongelar Automáticamente. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Deberán cubrirse los pollos enteros y los cuartos de carne durante la descongelación. Proteja las alas, la pechuga y la grasa con trozos de papel de aluminio sujeto con palillos. Evite que el aluminio toque las paredes del horno. Antes de cocinar, debe transcurrir un tiempo de espera de entre 1 y 2 horas para que el centro del alimento se descongele. Cuando suene el pitido, gire y proteja los extremos y las puntas con papel de aluminio para evitar la sobrecocción.

Programa	Instrucciones
3. Pan/Pasteles   3 pulsaciones	Peso: 100 - 600 g Accesorios:  Para descongelar pan (entero, rebanadas, panecillos) y pasteles. Los pasteles con crema y los que tienen cobertura no pueden descongelarse con este programa. Coloque el pan o el pastel sobre un plato grande o un plato poco profundo. Pulse 3 veces Descongelar Automáticamente. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Dé la vuelta a los alimentos al escuchar los pitidos. Para el pan debe transcurrir un tiempo de espera de entre 10 (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras de gran tamaño por la mitad durante el tiempo de espera.

Menú automático



* Después de pulsar la almohadilla de menú automático, también puede utilizar las almohadillas Arriba/Abajo para seleccionar el programa de menú automático.

■ Notas

1. Use los accesorios solamente como se indica en la tabla siguiente.
2. Como pueden producirse algunas variaciones en los alimentos, compruebe que estén completamente cocinados y bien calientes antes de servirlos.
3. No cubra los alimentos cuando utilice el Programa 5 - 8 ya que evita que los alimentos se doren, y el calor del grill derrite la tapa de plástico.

Programas automáticos

Programa	Instrucciones
1. Carne Fría   1 pulsación	Peso: 200 - 800 g Accesorios:  Para recalentar una comida precocinada. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar en la nevera, a una temperatura aproximada de +5 °C. Deben recalentarse en el recipiente en el que se adquirieron. Perfore la lámina de cobertura con un cuchillo afilado una vez en el centro y 4 veces alrededor del borde. Si coloca los alimentos en un plato, cúbralos con una lámina transparente perforada. Coloque el recipiente en la bandeja de cristal. Pulse una vez Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Cuando se escuchen los pitidos, remueva. Remueva de nuevo al finalizar el programa y deje que transcurran unos minutos de espera. Las grandes piezas de carne/pescado con una salsa ligera pueden requerir un tiempo más prolongado. Este programa no es adecuado para alimentos con almidón como, por ejemplo, arroz, fideos o patatas. Las comidas contenidas en recipientes con forma de cuenco irregular pueden requerir un tiempo más prolongado.
2. Comida Congelada   2 pulsaciones	Peso: 300 - 600 g Accesorios:  Para recalentar una comida precocinada congelada. Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados (-18 °C). Deben recalentarse en el recipiente en el que se adquirieron. Perfore la lámina de cobertura con un cuchillo afilado una vez en el centro y 4 veces alrededor del borde. Si coloca los alimentos en un plato, cúbralos con una lámina transparente perforada. Coloque el recipiente en la bandeja de cristal. Pulse dos veces Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Remueva cuando se escuchen los pitidos y corte los bloques en trozos. Remueva de nuevo al finalizar el programa y deje que transcurran unos minutos de espera. Las grandes piezas de carne/pescado con una salsa ligera pueden requerir un tiempo más prolongado. Este programa no es adecuado para alimentos con almidón como, por ejemplo, arroz, fideos o patatas. Las comidas contenidas en recipientes con forma de cuenco irregular pueden requerir un tiempo más prolongado.
3. Verduras Frescas   3 pulsaciones	Peso: 100 - 800 g Accesorios:  Para cocinar verduras frescas como zanahorias, brócoli, coliflor y judías verdes. Coloque las verduras preparadas en un recipiente de tamaño adecuado. Rocíe una cucharada sopera de agua por cada 100 g de verduras. Cubra con una lámina transparente. Perfore la lámina transparente con un cuchillo una vez en el centro y 4 veces alrededor del borde. Pulse 3 veces Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Cuando se escuchen los pitidos, remueva.

Programa	Instrucciones
4. Pescado Fresco   4 pulsaciones	Peso: 200 - 700 g Accesorios:  Para cocinar filetes de pescado fresco. Coloque en un recipiente de tamaño adecuado. Añada 1-3 cucharadas de líquido. Cubra con una lámina transparente. Perfore la lámina transparente una vez en el centro y 4 veces alrededor del borde. Pulse 4 veces Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Deje que transcurran unos minutos de tiempo de espera.
5. Pizza Congelada   5 pulsaciones	Peso: 250 - 400 g Accesorios:  Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza congelada y una baguette de queso. Retire el envase y colóquela sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse 5 veces Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Este programa no es adecuado para pizzas con masa gruesa o pizzas muy finas.
6. Pizza Fria   6 pulsaciones	Peso: 150 - 400 g Accesorios:  Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza fresca comprada. Retire el envase y colóquela sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse 6 veces Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Este programa no es adecuado para pizzas con masa gruesa o pizzas muy finas.
7. Gratinados Congelados   7 pulsaciones	Peso: 300 - 500 g Accesorios:  Para recalentar, dorar y hacer crujiente la parte superior de alimentos gratinados precocinados congelados. Este programa es adecuado para lasaña, canelones, platos recubiertos con patatas y platos de pasta congelados. Retire el embalaje y coloque los alimentos gratinados en un plato resistente al calor sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse 7 veces Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar.
8. Trozos De Pollo Fresco   8 pulsaciones	Peso: 200 - 700 g Accesorios:  Para cocinar trozos de pollo fresco, por ejemplo, muslos y contramuslos. Coloque el pollo en un plato resistente al calor sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse 8 veces Menú automático y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Iniciar/Ajustar. Dé la vuelta a los alimentos a media cocción, cuando suenen los pitidos.

Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué no se enciende el horno?

R: Cuando el horno no se enciende, compruebe los siguientes puntos:

1. ¿El horno está correctamente enchufado?
Retire el enchufe de la toma, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo.
2. Compruebe el disyuntor y el fusible.
Reajuste el disyuntor y sustituya el fusible si ha saltado o se ha fundido.
3. Si el disyuntor y el fusible están en buenas condiciones, pruebe a enchufar otro aparato en la toma. Si el otro aparato funciona, es probable que el horno tenga algún problema. Si el problema guarda relación con el horno, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

P: El horno produce interferencias con el televisor. ¿Se trata de algo normal?

R: Pueden producirse algunas interferencias de radio y televisión cuando se cocina con el horno. Estas interferencias son similares a las ocasionadas por pequeños aparatos como batidoras, aspiradoras, secadores, etc. No se trata de un problema con el horno.

P: El horno no acepta el programa. ¿Por qué?

R: El horno está diseñado para no aceptar un programa incorrecto. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta fase de cocción.

P: En ocasiones, sale aire caliente de las salidas de aire del horno. ¿Por qué?

R: El calor que desprende los alimentos cocinados calienta el aire presente en la cavidad del horno. Este aire caliente es expulsado del horno mediante el patrón de flujo de aire del horno. El aire no contiene microondas. No deben bloquearse las salidas de aire del horno durante la cocción.

P: ¿Puedo utilizar un termómetro de horno convencional en el horno?

R: Solo cuando esté utilizando el modo de cocción con GRILL. El metal de algunos termómetros puede ocasionar que se generen arcos eléctricos en el horno; no debe utilizarse en los modos de cocción MICROONDAS y COMBINACIÓN.

P: Se oyen chasquidos y zumbidos procedentes del horno durante la cocción en COMBINACIÓN. ¿A qué se deben estos ruidos?

R: Los ruidos se producen cuando el horno cambia automáticamente de MICROONDAS a GRILL para crear el ajuste de cocción combinada. Esto no supone un fallo.

P: El horno desprende olor y genera humo cuando se utiliza la función de cocción de COMBINACIÓN y la de GRILL. ¿Por qué?

R: Tras el uso repetido, se recomienda limpiar el horno y hacer funcionar el horno sin alimentos ni la bandeja de cristal en GRILL durante 5 minutos. Esto quemará cualquier resto de alimentos, residuos o aceite que puedan producir olor y/o humo.

Cuidado del horno

1. Debe desenchufarse el horno antes de la limpieza.
2. Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Cuando salpique la comida o se derramen líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie la placa cerámica, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos. Evite limpiar la zona de la guía de alimentación del microondas situada a la derecha de la pared de la cavidad. **NO USE LIMPIADORES PARA HORNOS CONVENCIONALES.**
3. No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que puede rayar la superficie y el cristal podría hacerse añicos.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños en las partes operativas del interior del horno, debe evitarse que el agua se filtre en las aberturas de ventilación.
5. Si el panel de control se ensucia, límpielo con un paño suave. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos para limpiar el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se ponga en funcionamiento de forma accidental. Tras realizar la limpieza, pulse Parar/Restablecer para borrar la pantalla de visualización.
6. Si se acumula vapor en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se hace funcionar en condiciones de humedad elevada y no indica un funcionamiento incorrecto de la unidad.
7. En ocasiones es necesario retirar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia con jabón o en el lavavajillas.
8. El anillo giratorio y el suelo de la cavidad del horno deben limpiarse regularmente para evitar que se produzcan ruidos. Simplemente debe limpiar la superficie inferior del horno con un paño empapado en agua caliente y detergente suave y, a continuación, secar con un paño limpio. El anillo giratorio puede lavarse en agua con jabón suave. Los vapores de la cocción se acumulan durante el uso repetido pero esto no afecta en modo alguno a la superficie inferior ni a las ruedas del anillo giratorio. No retire el anillo giratorio del suelo de la cavidad para la limpieza.
9. Cuando use los modos GRILL o COMBINACIÓN, algunos alimentos podrían salpicar de grasa las paredes del horno inevitablemente. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
10. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
11. El mantenimiento de este horno debe ser realizado por personal cualificado. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado más cercano para las tareas de mantenimiento y las reparaciones del horno.
12. Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
13. Mantenga las salidas de aire limpias en todo momento. Compruebe que las salidas de aire de la puerta superior, la parte inferior y la parte posterior del horno no estén bloqueadas con polvo u otros materiales. Si las salidas de aire están bloqueadas podría producirse un sobrecalentamiento, que afectaría al funcionamiento del horno y posiblemente provocaría una situación peligrosa.

Especificaciones

Fuente de alimentación: **230 V, 50 Hz**
Consumo eléctrico:

Máximo; 1450 W
Microondas; 1450 W
Grill; 1000 W

Salida: **Microondas; 900 W (IEC-60705)**
Calentador del grill; 1000 W

Dimensiones exteriores:

469 mm (An.) x 380 mm (Prof.) x 280 mm (Al.)

Dimensiones de la cavidad del horno:

329 mm (An.) x 326 mm (Prof.) x 236 mm (Al.)

Volumen total de la cavidad: **24 L**

Diámetro de la bandeja de cristal: **288 mm**

Frecuencia de funcionamiento: **2450 MHz**

Peso neto: **13 kg**

Ruido: **LWA 63 dB**

El peso y las dimensiones mostrados son aproximados.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin aviso.

Este producto es un equipo que cumple la norma europea de interferencias CEM (CEM = compatibilidad electromagnética) EN 55011. De conformidad con esta norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B, y está dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera de forma intencionada en forma de radiación electromagnética con el fin de calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede utilizarse en zonas domésticas normales.



Información sobre la eliminación para usuarios de equipos eléctricos y electrónicos (hogares privados)

La presencia de este símbolo en los productos y/o documentos que los acompañan significa que los productos eléctricos y electrónicos utilizados no deben mezclarse con los residuos domésticos generales.

Para un tratamiento, recuperación y reciclaje correctos, lleve estos productos a los puntos de recogida específicos, donde los aceptarán gratuitamente.

De forma alternativa, en algunos países, podrá devolver sus productos al distribuidor local tras la compra de un nuevo producto equivalente.

La correcta eliminación de este producto ayudará a conservar recursos valiosos y evitar posibles efectos negativos sobre la salud de las personas y el entorno que podrían surgir de una gestión inadecuada de los residuos. Póngase en contacto con la autoridad local para obtener información detallada acerca del punto de recogida específico más próximo.

Conforme a la legislación nacional, pueden imponerse multas por la eliminación incorrecta de estos residuos.

Para los usuarios empresariales de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos o electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para obtener información detallada.

Información acerca de la eliminación en otros países fuera de la Unión Europea

Este símbolo solo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades o el distribuidor local y pregunte por el método correcto de eliminación.

- Instruções de segurança importantes. Antes de utilizar este forno, leia atentamente estas instruções e precauções e guarde-as para referência futura.
- Aviso! O aparelho deve ser inspecionado para detetar danos nos vedantes da porta e nas respectivas áreas circundantes e, se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência formado pelo fabricante.
- Aviso! Não tente modificar, ajustar ou reparar a porta, a caixa do painel de controlo, os interruptores de bloqueio de segurança ou qualquer outra peça do forno. Não retire o painel exterior do forno e que o protege contra a exposição à energia do micro-ondas. As reparações devem ser efetuadas apenas por um técnico de assistência qualificado.
- Aviso! Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados pois estes podem rebentar.
- Aviso! Quando se aquecem líquidos como, por exemplo, sopa, molhos e bebidas no forno micro-ondas, pode ocorrer a fervura do líquido sem o aparecimento das bolhas habituais. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente.
- Aviso! O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado. A temperatura tem de ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.

■ **Aviso!** O aparelho e respectivas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado e evite tocar na resistência de aquecimento no interior do micro-ondas. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se supervisionadas continuamente.

■ **Aviso!** O aparelho deve ser desligado da fonte de alimentação durante os serviços de assistência e substituição de peças. Após a remoção da ficha de alimentação, esta deve permanecer visível ao técnico de assistência para assegurar que a ficha não é ligada inadvertidamente.

■ **Aviso!** Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está desligado para evitar a ocorrência de um choque elétrico.

■ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade inclusive e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento desde que sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança no que diz respeito ao uso do aparelho de uma forma segura e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Quando este forno estiver instalado, deverá ser fácil isolar o aparelho da fonte de energia desligando a ficha ou através de um disjuntor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo respetivo fabricante ou centro de assistência ou por um técnico qualificado para evitar um acidente.
- Não coloque este micro-ondas próximo de um fogão a gás ou elétrico.
- Este micro-ondas destina-se a utilização exclusiva num balcão. Não deve ser embutido nem colocado no interior de um armário.
- O forno tem de ser instalado numa superfície plana e estável, a uma altura do chão mínima de 85 cm, com a parte posterior voltada para uma parede de fundo. Se um dos lados do forno ficar encostado a uma parede, o outro lado ou a parte superior não podem ficar tapados. Reserve um espaço de 15 cm na parte superior do forno.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, esteja atento ao forno uma vez que este tipo de recipientes incendeia-se se for aquecido durante demasiado tempo.
- Se for emitido fumo ou ocorrer um incêndio no forno, prima o botão Parar/Repor e deixe a porta fechada de modo a extinguir as chamas. Desligue o cabo de corrente, ou desligue a eletricidade no painel de fusíveis ou no disjuntor.

- Este aparelho destina-se a utilização doméstica e aplicações semelhantes tais como:
 - áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - habitações agrícolas;
 - clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - alojamentos com pequeno almoço.
- Não cozinhe ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos inteiros na função MICRO-ONDAS. A pressão pode acumular-se e os ovos podem rebentar, mesmo depois de o aquecimento por micro-ondas ter terminado.
- Limpe o interior do forno, os vedantes da porta e as áreas circundantes regularmente. Sempre que salpicos de alimentos ou líquidos derramados adiram às paredes do forno, vedantes da porta e áreas circundantes, limpe com um pano húmido. Poderá ser utilizado um detergente suave se estas áreas ficarem muito sujas. A utilização de detergentes fortes ou abrasivos não é recomendada.
- NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE FORNOS.
- Quando utilizar o modo GRELHADOR ou COMBINADO, é inevitável que alguns alimentos salpiquem gordura para as paredes do forno. Se o forno não for limpo periodicamente, pode começar a “fazer fumo” durante a utilização.

- A falta de limpeza do forno poderá levar à deterioração das superfícies, o que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação de perigo.
- Não deve ser utilizado nenhum produto de limpeza a vapor para limpar o forno.
- Não utilize produtos de limpeza fortes ou abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno pois podem riscar a superfície, provocando a quebra do vidro.
- As superfícies externas do forno, incluindo as saídas de ar do gabinete e a porta do forno ficam quentes durante as funções COMBINADO e GRELHADOR. Tenha cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao colocar ou retirar alimentos e acessórios.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.
- Use apenas utensílios adequados para uso em fornos micro-ondas.

- O forno micro-ondas destina-se a aquecer apenas alimentos e bebidas. Tenha cuidado quando estiver a aquecer alimentos com baixo nível de humidade como, por exemplo, pão, chocolate, bolachas e bolos. Estes podem queimar, secar ou incendiar-se facilmente se cozinhados durante muito tempo. Recomendamos que não aqueça alimentos com baixo nível de humidade, tais como pipocas ou crepes. Tentar secar comida, jornais ou roupa e aquecer almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos, sacos de trigo, garrafas térmicas e produtos semelhantes pode provocar ferimentos, ignição ou um incêndio.
- A lâmpada do micro-ondas deverá ser substituída por um técnico de assistência formado pelo fabricante. NÃO tente retirar o revestimento exterior do micro-ondas.
- Não devem ser utilizados recipientes metálicos ou pratos com rebordo metálico durante a cozedura por micro-ondas. Nestas situações, irão surgir faíscas.

Índice

Instalação e ligação.....	8
Colocação do micro-ondas.....	8
Instruções de segurança importantes	9
Descrição do micro-ondas.....	14
Painel de controlo.....	15
Acertar o relógio	16
Bloqueio de segurança para crianças	16
Cozedura e descongelação no micro-ondas	17
Grelhador.....	18
Cozedura no modo combinado	19
Cozedura em várias fases.....	20
Função quick 30 (rápido 30)	21
Função add time (adicionar tempo).....	21
Utilizar o temporizador.....	22
Programas automáticos.....	24
Descongelação auto.....	24
Menu Auto	25
Perguntas e respostas.....	28
Cuidados a ter com o micro-ondas.....	29
Especificações.....	30

Obrigado por ter adquirido um produto da Panasonic.

Panasonic Corporation Osaca, Japão
Importador: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemanha

Instalação e ligação

Examinar o forno micro-ondas

Desembale o micro-ondas, retire todo o material de embalagem e examine o micro-ondas para verificar se existem quaisquer danos, tais como amolgadelas, dobradiças de porta danificadas ou fendas na porta. Se encontrar algum dano, avise o seu distribuidor imediatamente. Não instale um forno micro-ondas danificado.

Instruções para ligação à terra

■ Importante!

ESTA UNIDADE DEVERÁ SER CORRECTAMENTE LIGADA À TERRA POR MOTIVOS DE SEGURANÇA PESSOAL.

Se a tomada CA utilizada não tiver ligação à terra, é da responsabilidade pessoal do cliente mandar substituí-la por uma tomada com ligação à terra adequada.

Voltagem de funcionamento

A voltagem utilizada deverá ser a que está indicada na etiqueta do micro-ondas. Se for utilizada uma voltagem superior à especificada, poderá provocar um incêndio ou outros danos.

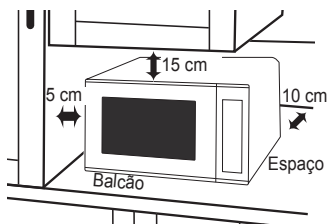
Colocação do micro-ondas

Este micro-ondas destina-se a utilização exclusiva num balcão. Não deve ser embutido nem colocado no interior de um armário.

1. Coloque o micro-ondas numa superfície plana e estável, a mais de 85 cm do chão.
2. Quando este forno estiver instalado, deverá ser fácil isolar o aparelho da fonte de energia desligando a ficha ou através de um disjuntor.
3. Para obter um funcionamento eficaz, assegure uma circulação de ar suficiente para o micro-ondas.

Utilização no balcão:

Reserve um espaço de 15 cm na parte superior do micro-ondas, 10 cm na parte posterior e 5 cm num dos lados. O outro lado tem de ter uma área disponível mínima de 40 cm.



4. Não coloque este micro-ondas próximo de um fogão a gás ou elétrico.
5. O cabo de corrente não deve estar em contacto com o exterior do micro-ondas. Afaste o cabo de superfícies quentes. Não deixe o cabo pendurado na extremidade de uma mesa ou balcão. Não mergulhe o cabo, a ficha ou o micro-ondas em água.
6. Os pés do micro-ondas não devem ser retirados.
7. Este aparelho destina-se a utilização doméstica e aplicações semelhantes tais como:
 - áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - habitações agrícolas;
 - clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - alojamentos com pequeno almoço.Não o utilize no exterior.
8. Evite utilizar o micro-ondas em ambientes de humidade elevada.

9. Não tape as saídas de ar. Se estas saídas forem tapadas durante o funcionamento, o micro-ondas pode aquecer em demasia. Neste caso, o micro-ondas será protegido por um mecanismo de segurança térmica e retomará o funcionamento apenas depois de ter arrefecido.
10. Este aparelho não foi concebido para funcionar mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.

Instruções de segurança importantes

1. Os vedantes da porta e as respetivas áreas circundantes devem ser limpos com um pano humedecido. O aparelho deve ser inspecionado para detetar danos nos vedantes da porta e nas respetivas áreas circundantes e, se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência formado pelo fabricante.
2. Não tente modificar, ajustar ou reparar a porta, a caixa do painel de controlo, os interruptores de bloqueio de segurança ou qualquer outra peça do forno. Não retire o painel exterior do forno e que o protege contra a exposição à energia do micro-ondas. **As reparações devem ser efetuadas apenas por um técnico de assistência qualificado.**
3. Não utilize este aparelho se o CABO OU A FICHA estiverem danificados, se não estiver a funcionar corretamente ou se o tiver deixado cair. É perigoso tentar reparar o micro-ondas, pelo que só um técnico de assistência formado pelo fabricante o deverá fazer.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo respetivo fabricante, pelo centro de assistência ou por um técnico qualificado para evitar um acidente.
5. Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados pois estes podem rebentar.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade inclusive e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento desde que sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança no que diz respeito ao uso do aparelho de uma forma segura e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Instruções de segurança importantes

Antes de utilizar

- Antes de utilizar a função COMBINADO ou GRELHADOR pela primeira vez, use o micro-ondas sem alimentos e sem o prato de vidro no modo GRELHADOR durante 5 minutos. Assim queimará o óleo que é usado para proteção contra a ferrugem. Esta é a única vez que o micro-ondas será usado vazio.

Utilização do micro-ondas

- Não utilize o micro-ondas para outros efeitos que não a preparação de alimentos. Este micro-ondas foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não o utilize para aquecer produtos químicos ou outros produtos que não sejam alimentos.
- Antes de utilizar, verifique se os utensílios/recipientes são adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- Quando o micro-ondas não estiver a ser utilizado, não guarde objetos no seu interior devido ao perigo de o micro-ondas ser ligado acidentalmente.
- O aparelho não pode ser utilizado no modo MICRO-ONDAS ou COMBINADO SEM ALIMENTOS NO INTERIOR. Se ocorrer alguma destas situações, pode danificar o aparelho.
- Se for emitido fumo ou ocorrer um incêndio no forno, prima o botão Parar/Repór e deixe a porta fechada de modo a extinguir as chamas. Desligue o cabo de corrente, ou desligue a eletricidade no painel de fusíveis ou no disjuntor.

Utilização da função de aquecimento

-  **Atenção!** Superfícies quentes
As superfícies externas do forno, incluindo as saídas de ar do gabinete e a porta do forno ficam quentes durante as funções COMBINADO e GRELHADOR. Tenha cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao colocar ou retirar alimentos e acessórios.
- O micro-ondas está equipado com dois aquecedores situados na parte superior do inferior micro-ondas. Depois de utilizar a função de COMBINADO e GRELHADOR, estas superfícies estarão bastante quentes. Tenha cuidado e evite tocar na resistência de aquecimento no interior do micro-ondas.
Nota: Durante a cozedura e depois de cozinhar através destas funções, os acessórios do forno ficam bastante quentes.

Funcionamento da ventoinha

- Depois de o micro-ondas ser utilizado, a ventoinha pode ficar a funcionar durante breves minutos para arrefecer os componentes elétricos. Esta situação é normal e pode retirar os alimentos do micro-ondas mesmo enquanto a ventoinha estiver em funcionamento. Pode continuar a utilizar o micro-ondas durante este período.

Lâmpada do micro-ondas

- Quando for necessário substituir a lâmpada do micro-ondas, contacte o distribuidor.

Acessórios

- O micro-ondas é fornecido com uma grande variedade de acessórios. Siga sempre as instruções apresentadas para a utilização dos acessórios.

Prato de vidro

- Não utilize o micro-ondas sem o aro de rodas e o prato de vidro instalados.
- Nunca utilize outro tipo de prato de vidro que não o concebido especificamente para este micro-ondas.
- Se o prato de vidro estiver quente, deixe-o arrefecer antes de limpar ou passar por água.
- O prato de vidro pode rodar em qualquer direção.
- Se os alimentos ou o recipiente do cozinhado colocados no prato de vidro tocarem nas paredes do micro-ondas e o prato parar de rodar, este irá rodar automaticamente na direção oposta. Esta situação é normal.
- Não cozinhe alimentos diretamente sobre o prato de vidro, exceto se assim indicado nas receitas. Coloque sempre os alimentos num prato adequado para micro-ondas.

Aro de rodas

- Não retire o aro de rodas da superfície inferior.
- O aro de rodas e a superfície inferior do micro-ondas devem ser limpos frequentemente para evitar ruídos e a acumulação de restos de alimentos.
- O aro de rodas e o prato de vidro têm ser utilizados na cozedura dos alimentos em todas as circunstâncias.

- Se retirar acidentalmente o aro de rodas, posicione-o com cuidado no centro do micro-ondas e instale-o no eixo da superfície inferior. É aplicado um processamento uniforme no eixo para fixar firmemente o aro de rodas durante o funcionamento.

Grelha redonda

- A grelha redonda é utilizada para facilitar o alourar de pequenos pratos e contribuir para uma boa circulação do calor.
- Não utilize recipientes metálicos diretamente sobre a grelha redonda no modo COMBINADO.
- Não utilize a grelha redonda no modo único de MICRO-ONDAS.

Tempos de cozedura

- O tempo de cozedura depende da condição, da temperatura, da quantidade de alimentos e do tipo de utensílios de cozinha.
- Comece pelo tempo de cozedura mínimo para ajudar a evitar que os alimentos fiquem cozidos demais. Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, pode sempre cozinhá-los durante mais algum tempo.

■ Importante!

Se o tempo de cozedura recomendados forem excedidos, os alimentos irão estragar-se e, em circunstâncias extremas, podem incendiar-se e possivelmente danificar o interior do micro-ondas.

Instruções de segurança importantes

Pequenas quantidades de alimentos

- Pequenas quantidades de alimentos ou alimentos com um conteúdo de baixa humidade podem queimar-se, secar ou incendiar-se, se forem cozinhados durante muito tempo. Se os materiais no interior do micro-ondas se incendiarem, mantenha a porta do micro-ondas fechada, desligue o micro-ondas e retire a ficha da tomada.

Alimentos com baixo nível de humidade

- O forno micro-ondas destina-se a aquecer apenas alimentos e bebidas. Tenha cuidado quando estiver a aquecer alimentos com baixo nível de humidade como, por exemplo, pão, chocolate, bolachas e bolos. Estes podem queimar, secar ou incendiar-se facilmente se cozinhados durante muito tempo. Recomendamos que não aqueça alimentos com baixo nível de humidade, tais como pipocas ou crepes. Tentar secar comida, jornais ou roupa e aquecer almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos, sacos de trigo, garrafas térmicas e produtos semelhantes pode provocar ferimentos, ignição ou um incêndio.

Ovos

- Não cozinhe ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos inteiros na função MICRO-ONDAS. A pressão pode acumular-se e os ovos podem rebentar, mesmo depois de o aquecimento por micro-ondas ter terminado.

Picar casca/pele

- Os alimentos com casca ou pele não porosas, tais como batatas, gemas de ovos e salsichas têm de ser picados antes de serem cozinhados no modo de MICRO-ONDAS para não se incendiarem.

Termómetro para carne

- Utilize um termómetro para carne, para verificar o grau de cozedura de assados e aves, apenas quando a carne tiver sido retirada do micro-ondas. Não utilize um termómetro para carne convencional no forno micro-ondas, pois pode originar faíscas.

Líquidos

- Quando se aquecem líquidos como, por exemplo, sopa, molhos e bebidas no forno micro-ondas, pode ocorrer a fervura do líquido sem o aparecimento das bolhas habituais. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente.

Para evitar esta possibilidade, devem seguir-se estes passos:

- a Evite utilizar recipientes facetados e estreitos.
- b Não aqueça em demasia.
- c Agite o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e faça-o novamente a meio do tempo de cozedura.
- d Depois do aquecimento, deixe-o permanecer no micro-ondas durante alguns instantes e, antes de retirar o recipiente com cuidado, agite-o novamente.

Papel/plástico

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, esteja atento ao forno uma vez que este tipo de recipientes incendeia-se se for aquecido durante demasiado tempo.
- Não utilize produtos de papel reciclado (por exemplo, rolo de papel de cozinha), a não ser que, na etiqueta do produto de papel, esteja indicado que o produto é seguro para utilização em micro-ondas. Os produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndios durante a utilização.
- Retire os anéis metálicos dos sacos para assar antes de colocar os sacos no micro-ondas.

Utensílios/metais

- Não aqueça latas ou garrafas fechadas, pois podem rebentar.
- Não devem ser utilizados recipientes metálicos ou pratos com rebordo metálico durante a cozedura por micro-ondas. Nestas situações, irão surgir faíscas.
- Se utilizar uma folha de alumínio, espetos para carne ou utensílios de metal, deve mantê-los a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta do micro-ondas, de modo a evitar a ocorrência de faíscas.

Biberões/frascos de comida para bebés

- O topo e a tetina ou tampa têm de ser retirados dos biberões e dos frascos de comida para bebés, antes de serem colocados no micro-ondas.
- O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado.
- A temperatura tem de ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.

Descrição do micro-ondas

1. Botão de abertura da porta

Prima para abrir a porta. Se abrir a porta do micro-ondas durante a cozedura, o processo será interrompido sem cancelar o programa. O processo de cozedura será retomado depois de a porta ser fechada e de a tecla Iniciar/Definir ser premida. Não há qualquer perigo em abrir a porta durante um programa de cozedura e não há qualquer risco de exposição às micro-ondas.

2. Janela do micro-ondas

3. Saídas de ar

4. Guia de alimentação do micro-ondas (Não remova.)

5. Saídas de ar externas

6. Painel de controlo

7. Cabo de alimentação

8. Ficha

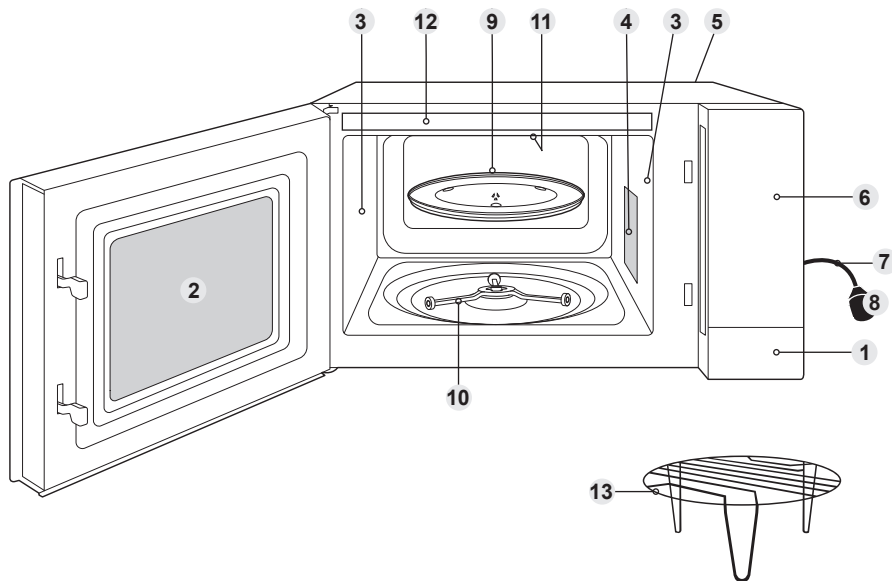
9. Prato de vidro

10. Aro de rodas

11. Resistência de grelhador

12. Etiqueta do menu

13. Grelha redonda

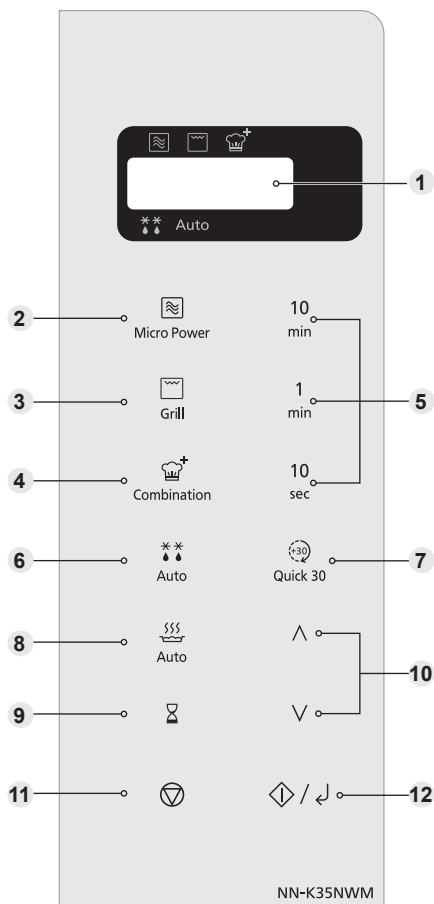


As etiquetas de identificação e de aviso estão afixadas na superfície externa do micro-ondas.

■ Nota

Esta imagem é apenas para referência.

Painel de controlo



- 1 Visor**
- 2 Tecla Micro Power (Potência Micro-ondas)**
- 3 Tecla Grill (Grelhador)**
- 4 Tecla Combination (Combinado)**
- 5 Teclas do Tempo**
- 6 Tecla de Descongelação Auto**
- 7 Tecla Quick 30 (Rápido 30)**
- 8 Tecla do menu Auto**
- 9 Tecla do Temporizador/do Relógio**
- 10 Teclas Para cima/Para baixo**
- 11 Tecla Parar/Repor:**
Antes da cozedura:
 Premir uma vez, elimina as instruções.
Durante a cozedura:
 Premir uma vez, interrompe temporariamente o programa de cozedura. Se premir novamente, cancela todas as instruções e irá apresentar um ponto ou a hora certa no visor.
- 12 Tecla Iniciar/Definir**
 Premir esta tecla uma vez inicia o funcionamento do micro-ondas. Se abrir a porta ou premir uma vez a tecla Parar/Repor durante o funcionamento, é necessário premir novamente a tecla Iniciar/Definir para reiniciar o funcionamento do micro-ondas.

• O seu painel de controlo pode apresentar diferenças de aparência mas as palavras nas teclas e a funcionalidade serão iguais.

■ Sinal sonoro

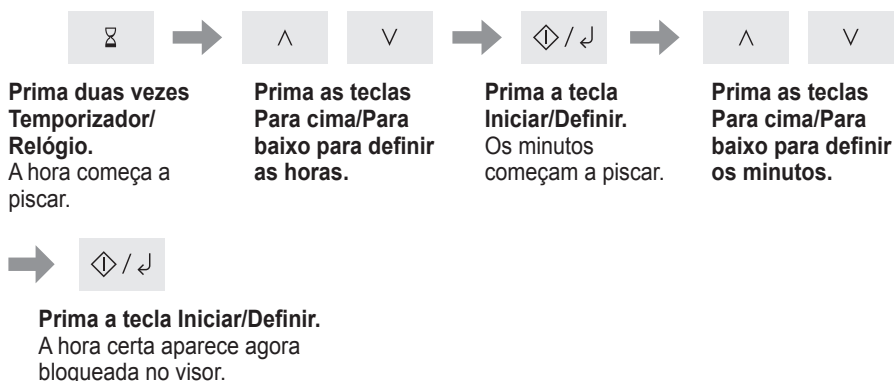
Quando uma tecla for premida corretamente, será emitido um sinal sonoro. Se, quando premir uma tecla, não for emitido um sinal sonoro, isso significa que a unidade não aceitou ou não pode aceitar a instrução. O forno irá emitir dois sinais sonoros entre as fases programadas. No final de cada programa concluído, o micro-ondas irá emitir um sinal sonoro 5 vezes e aparecerá a indicação "End" (Fim).

■ Nota

Se a tecla Iniciar/Definir não for premida durante 6 minutos depois de o programa de cozedura ter sido definido, o micro-ondas irá cancelar automaticamente o programa de cozedura. O visor irá regressar à apresentação da hora ou do ponto.

Acertar o relógio

Quando o micro-ondas é ligado pela primeira vez, aparece a indicação “88.88” no visor.



■ Notas

1. Para repor a hora certa, repita todos os passos anteriores.
2. O relógio irá manter a hora certa desde que o micro-ondas esteja ligado e a receber energia.
3. Este relógio é de 24 horas, por exemplo, 2 pm = 14:00 e não 2:00.

Bloqueio de segurança para crianças

Esta função irá desativar os comandos do micro-ondas; no entanto, a porta pode ser aberta. O Bloqueio para crianças pode ser ativado quando o visor apresentar um ponto ou a hora.

Para ativar:



Prima a tecla Iniciar/Definir 3 vezes no espaço de 10 segundos.

A hora certa irá desaparecer. A hora atual não será perdida. Aparece a indicação “L ---” no visor.

Para cancelar:



Prima a tecla Parar/Repor 3 vezes no espaço de 10 segundos.

A hora certa aparecerá de novo no visor.

Cozedura e descongelação no micro-ondas

O prato de vidro deverá estar sempre colocado quando utilizar o micro-ondas.



10
min

1
min

10
sec



**Prima Micro Power
(Potência Micro-ondas)
para seleccionar o nível
de potência pretendido.**

Defina o tempo de cozedura.
Consulte “Definir o tempo de
cozedura/tempo do
temporizador” em seguida.

Prima a tecla Iniciar/Definir.
A contagem decrescente
do tempo aparece no
visor.

Prima	Nível de potência	Tempo máx. disponível
uma vez	900 W Elevada	30 minutos
duas vezes	200 W Descongelar **	99 minutos 50 segundos
3 vezes	500 W Média	99 minutos 50 segundos
4 vezes	400 W Baixa	99 minutos 50 segundos
5 vezes	100 W Morna	99 minutos 50 segundos

■ Notas

1. O micro-ondas irá funcionar automaticamente na potência de 900 W (Elevada) se for introduzido um tempo de cozedura sem previamente ter sido seleccionado o nível de potência.
2. Durante a cozedura, o prato de vidro pode vibrar. Esta situação não irá afetar o desempenho da cozedura.
3. Para informações sobre COZEDURA EM VÁRIAS FASES, consulte a página 20.
4. O TEMPO DE REPOUSO pode ser programado depois de a potência das micro-ondas e o tempo de cozedura terem sido definidos. Consulte a página 22.
5. NÃO tente utilizar o micro-ondas apenas com um acessório metálico no interior.
6. Verifique sempre os alimentos durante a descongelação abrindo a porta do forno e, em seguida, reiniciando o programa. Não é necessário cobrir os alimentos durante a descongelação. Para garantir um resultado uniforme, agite, vire ou separe os alimentos várias vezes durante a descongelação. No caso de carne em peças e aves, vire a meio da descongelação e proteja as extremidades e pontas com uma folha de alumínio.
7. Quando o micro-ondas é usado a uma potência de 900 W (Elevada) durante muito tempo, o micro-ondas ajusta automaticamente a potência para proteger os respetivos componentes.

■ Definir o tempo de cozedura/tempo do temporizador

Quando pretender definir o tempo de cozedura ou o tempo do temporizador, use as teclas seguintes de acordo com as suas necessidades.

10
min

1
min

10
sec

Quick 30

Prima repetidamente cada tecla de Tempo de acordo com o valor de tempo que pretende definir.

Prima a tecla Quick 30 (Rápido 30) para definir o tempo de cozedura em incrementos de 30 segundos.

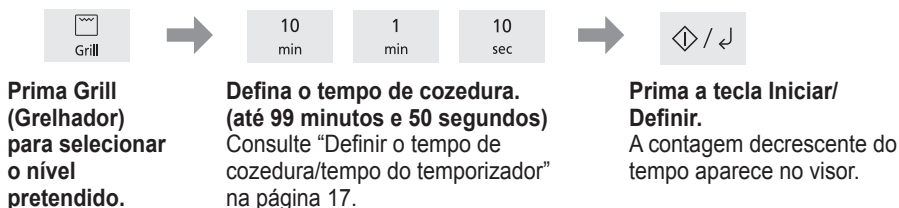
^

v

Depois de inserir um valor de tempo com cada tecla de Tempo ou com a tecla Quick 30 (Rápido 30), pode ajustar os valores de tempo com as teclas Para cima/Para baixo.

Grelhador

O GRELHADOR é particularmente útil para fatias finas de carne, bifes, costeletas, espetadas, salsichas ou pedaços de frango. Também é adequado para sandes quentes e todos os pratos gratinados.



Prima	Nível	Grelhador
uma vez	Grelhador 1	1000 W
duas vezes	Grelhador 2	700 W

■ Notas

1. Coloque os alimentos sobre o prato de vidro na grelha redonda. Coloque um prato à prova de calor por baixo para recolher gordura e líquidos que possam pingar.
2. Nunca cubra os alimentos durante o modo de Grelhador.
3. NÃO aqueça previamente o forno.
4. Não existe potência das micro-ondas no modo de cozedura GRELHADOR.
5. A maioria dos alimentos deverá ser virada a meio da cozedura. Quando pretender virar os alimentos, abra a porta do micro-ondas e COM CUIDADO retire a grelha redonda utilizando luvas de proteção adequadas.
6. Depois de virar os alimentos, volte a colocá-los no micro-ondas, feche a porta e prima a tecla Iniciar/Definir.
O visor do micro-ondas irá continuar a contagem decrescente do tempo restante do modo de Grelhador.
7. O indicador do grelhador irá acender-se e apagar-se durante a cozedura; esta situação é normal.
8. NÃO toque no dispositivo de aquecimento situado por cima da cavidade interna enquanto a cavidade estiver quente. O dispositivo de aquecimento pode ainda estar quente.
9. Depois de utilizar o GRELHADOR, o aparelho poderá não funcionar durante algum tempo para evitar um aquecimento excessivo.

■ ATENÇÃO!

A grelha redonda deverá ser utilizada com o prato de vidro em todas as circunstâncias. Retire a grelha redonda do micro-ondas segurando firmemente na grelha e no prato à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para micro-ondas quando pretender retirar acessórios. Nunca toque na janela exterior ou nas partes metálicas internas da porta ou do micro-ondas quando estiver a colocar ou retirar alimentos, devido às temperaturas elevadas envolvidas.

Cozedura no modo combinado

Ao cozinhar no modo de **COMBINADO**, a potência das **MICRO-ONDAS** cozinha os alimentos rapidamente, enquanto o **GRELHADOR** dá aos alimentos aquele aspeto tradicional dourado e tostado.



10
min

1
min

10
sec



**Prima a tecla
Combination
(Combinado) para
selecionar o nível
pretendido.**

**Defina o tempo de cozedura.
(até 99 minutos e 50 segundos)**
Consulte “Definir o tempo de
cozedura/tempo do temporizador”
na página 17.

**Prima a tecla Iniciar/
Definir.**
A contagem
decrecente do tempo
aparece no visor.

Prima	Nível	Micro-ondas	Grelhador
uma vez	Combinado 1	130 W	820 W
duas vezes	Combinado 2	280 W	630 W
3 vezes	Combinado 3	460 W	420 W

■ Notas

1. Durante a cozedura, o prato de vidro pode vibrar. Esta situação não irá afetar o desempenho da cozedura.
2. A grelha redonda foi concebida para ser utilizada nos modos de COMBINADO e GRELHADOR. Nunca utilize qualquer outro acessório metálico para além do fornecido com o forno. Coloque um prato à prova de calor por baixo para recolher gordura e líquidos que possam pingar.
3. Utilize a grelha redonda apenas como descrito. NÃO a utilize num programa manual se tiver menos de 200 g de alimentos no micro-ondas. Para pequenas quantidades, não cozinhe no modo de COMBINADO; cozinhe APENAS no modo de GRELHADOR ou de MICRO-ONDAS para obter melhores resultados.
4. Nunca cubra os alimentos quando cozinhar no modo de COMBINADO.
5. NÃO aqueça previamente o micro-ondas no modo de COMBINADO.
6. Poderá ocorrer acidentalmente a formação de arcos voltaicos se for utilizado um peso incorreto de alimentos, se a grelha redonda estiver danificada ou se tiver sido utilizado um recipiente metálico. Esta situação é identificada através do aparecimento de raios de luz azul no interior do forno micro-ondas. Se isto ocorrer, desligue o micro-ondas de imediato.
7. Alguns alimentos devem ser cozinhados no modo de Combinado sem utilização da grelha redonda como, por exemplo, assados, gratinados, tartes e pudins. Os alimentos devem ser colocados num prato não metálico à prova de calor, colocado diretamente no prato de vidro.
8. NÃO utilize recipientes de plástico para MICRO-ONDAS em programas combinados (a não ser que sejam adequados para o modo de Combinado). Os pratos têm de suportar o calor do grelhador superior (por exemplo, o vidro à prova de calor ou cerâmica são ideais).
9. NÃO utilize os seus próprios pratos ou formas metálicos, pois as micro-ondas não irão penetrar nos alimentos de forma uniforme.

■ ATENÇÃO!

A grelha redonda deverá ser utilizada com o prato de vidro em todas as circunstâncias. Retire a grelha redonda do micro-ondas segurando firmemente na grelha e no prato à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para micro-ondas quando pretender retirar acessórios. Nunca toque na janela exterior ou nas partes metálicas internas da porta ou do micro-ondas quando estiver a colocar ou retirar alimentos, devido às temperaturas elevadas envolvidas.

Cozedura em várias fases

Esta função permite programar até 3 fases de cozedura contínua.

Exemplo: Para definir continuamente uma potência das MICRO-ONDAS de 500 W (Média) durante 2 minutos, uma potência de COMBINADO 2 durante 3 minutos e uma potência de GRELHADOR 1 durante 2 minutos.



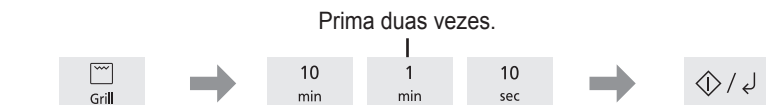
Prima Micro Power (Potência Microondas) 3 vezes para seleccionar a potência de 500 W (Média).

Defina o tempo de cozedura*.



Prima duas vezes a tecla Combination (Combinado) para seleccionar COMBINADO 2.

Defina o tempo de cozedura*.



Prima Grill (Grelhador) uma vez para seleccionar GRELHADOR 1.

Defina o tempo de cozedura*.

Prima a tecla Iniciar/ Definir.
A contagem decrescente do tempo para a primeira fase aparece no visor.

* Consulte "Definir o tempo de cozedura/tempo do temporizador" na página 17.

■ Notas

1. Os PROGRAMAS AUTOMÁTICOS não podem ser utilizados com uma COZEDURA EM VÁRIAS FASES.
2. Durante a operação, serão emitidos 2 sinais sonoros entre cada fase e, quando todas as fases estiverem concluídas, serão emitidos 5 sinais sonoros.
3. A potência MICRO-ONDAS 900 W (Elevada) pode ser definida apenas uma vez na COZEDURA EM VÁRIAS FASES.

Função quick 30 (rápido 30)

Esta função permite definir o tempo de cozedura em incrementos de 30 segundos até 5 minutos numa potência das MICRO-ONDAS de 900 W (Elevada). Disponível apenas para MICRO-ONDAS.



Prima Quick 30 (Rápido 30) para definir o tempo de cozedura pretendido.

O tempo aparece no visor.

Prima a tecla Iniciar/Definir.

A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

Função add time (adicionar tempo)

Esta função permite adicionar tempo de cozedura durante a cozedura.

Está disponível para o modo de cozedura MICRO-ONDAS, GRELHADOR e COMBINADO.



Durante a cozedura, prima 1 min (1 minuto) ou 10 sec (10 segundos).

Serão adicionados até 5 minutos de tempo de cozedura.

■ Nota

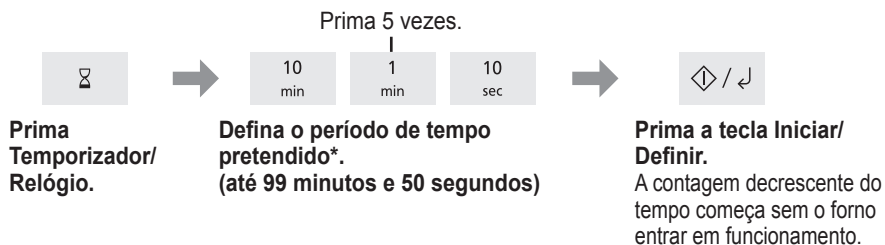
A função ADICIONAR TEMPO não está disponível para PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.

Utilizar o temporizador

Esta função funciona como um TEMPORIZADOR DE COZINHA ou permite programar o TEMPO DE REPOUSO/INÍCIO RETARDADO.

Temporizador de cozinha

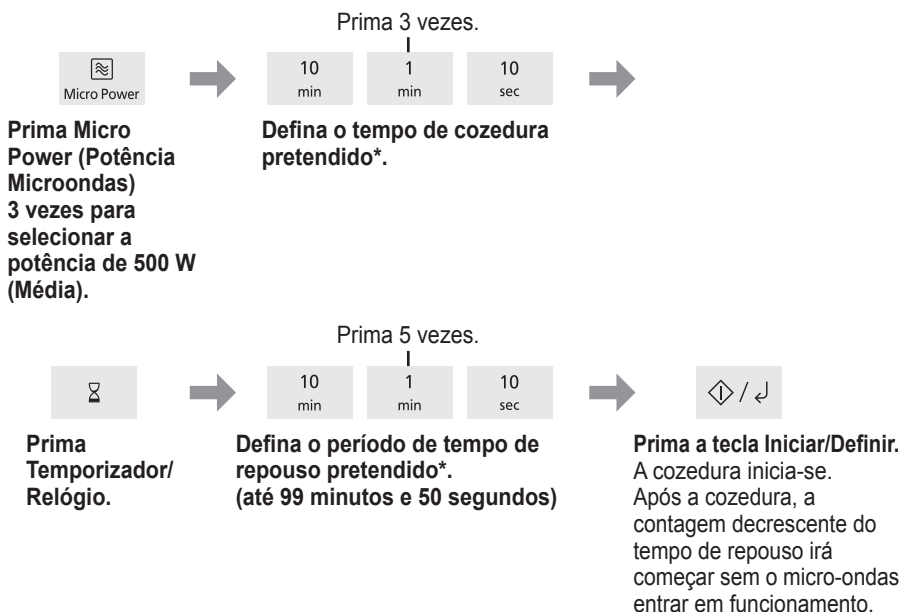
Exemplo: Para uma contagem de 5 minutos.



* Consulte “Definir o tempo de cozedura/tempo do temporizador” na página 17.

Tempo de repouso

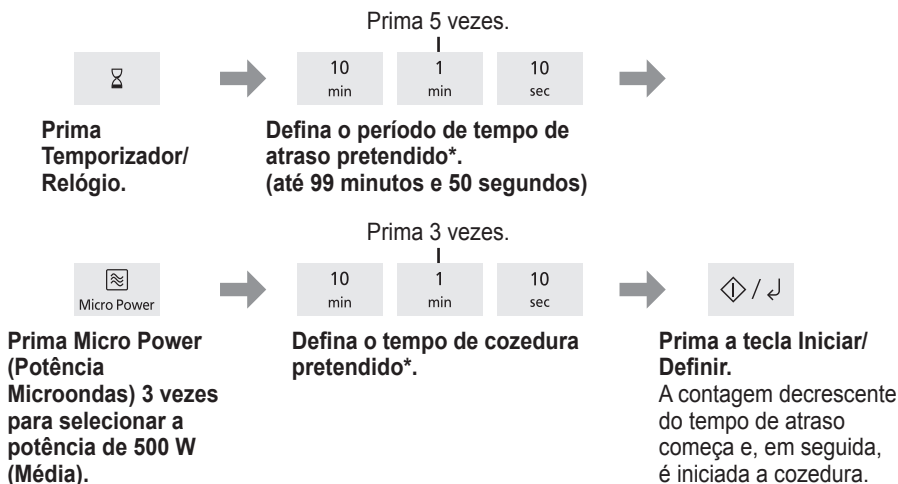
Exemplo: Para um repouso de 5 minutos após um tempo de cozedura de 3 minutos na potência das MICRO-ONDAS de 500 W (Média).



* Consulte “Definir o tempo de cozedura/tempo do temporizador” na página 17.

Cozedura de início retardado

Exemplo: Para iniciar a cozedura numa potência das MICRO-ONDAS de 500 W (Média) durante 3 minutos após 5 minutos de tempo de repouso.



* Consulte "Definir o tempo de cozedura/tempo do temporizador" na página 17.

■ Notas

1. É possível programar uma COZEDURA EM VÁRIAS FASES incluindo o TEMPO DE REPOUSO ou o INÍCIO RETARDADO.
2. Mesmo que a porta do forno seja aberta durante o TEMPORIZADOR DE COZINHA, o TEMPO DE REPOUSO ou o INÍCIO RETARDADO, a contagem decrescente do tempo apresentada no visor não é interrompida.
3. Não é possível programar um TEMPO DE REPOUSO/INÍCIO RETARDADO antes/depois de um PROGRAMA AUTOMÁTICO.

Programas automáticos

Com esta função pode descongelar/reaquecer/cozinhar alimentos de acordo com o peso. Selecione a categoria e defina o peso do alimento. O peso é programado em gramas. O forno determina o nível de potência das MICRO-ONDAS, a potência do GRELHADOR e/ou a definição COMBINADO e o tempo de cozedura automaticamente. Para uma seleção mais rápida, o peso inicia a partir do valor utilizado com mais frequência para cada categoria. Não inclua o peso da água que tenha adicionado nem o peso do recipiente.

■ Notas

1. Os PROGRAMAS AUTOMÁTICOS têm de ser utilizados APENAS para os alimentos indicados.
2. Descongele/cozinhe alimentos apenas com pesos que não excedam os intervalos indicados.
3. Pese sempre os alimentos e não dê preferência às informações das embalagens.
4. A maior parte dos alimentos irá ficar ainda melhor se aplicar um TEMPO DE REPOUSO. Depois de cozinhar num PROGRAMA AUTOMÁTICO, permita que o calor continue a incidir no centro do alimento.

Descongelação auto



Selecione o programa Descongelação Auto pretendido.

O número do programa automático aparece no visor.

Defina o peso do alimento congelado.

A contagem do peso aumenta/diminui em incrementos de 10 g.

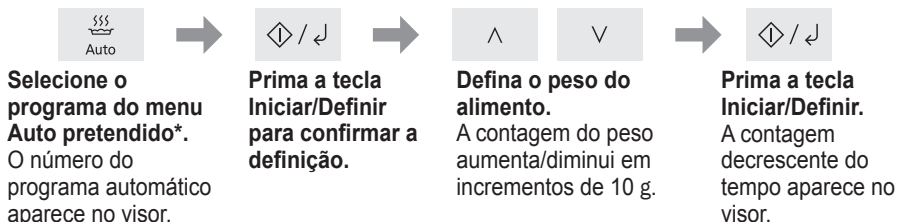
Prima a tecla Iniciar/Definir.

Não se esqueça de agitar ou virar os alimentos durante a descongelação.

Programa	Instruções
1. Porções Pequenas   Premir 1 vez	Peso: 200 - 1000 g Acessórios:  Para descongelar porções pequenas de carne, escalopes, salsichas, carne picada, bifes, costeletas, filetes de peixe (entre 100 g a 400 g cada). Prima uma vez a tecla de Descongelação Auto. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Quando forem emitidos sinais sonoros, vire e proteja as extremidades e pontas com uma folha de alumínio para evitar uma cozedura excessiva. Aguarde um período de repouso de 15 a 30 minutos.

Programa	Instruções
2. Porções Grandes   Premir 2 vezes	Peso: 600 - 1600 g Acessórios:  Para descongelar porções grandes de carne, um frango inteiro, carne em peças. Prima duas vezes a tecla de Descongelação Auto. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Durante a descongelação, terá de cobrir o frango inteiro e a carne em peças. Proteja as asas, o peito e as peças gordas com pedaços pequenos de uma folha de alumínio presos com palitos de cocktail. Não permita que os pedaços de alumínio toquem nas paredes do micro-ondas. Deve aguardar um período de repouso de 1 a 2 horas antes de iniciar a cozedura para que o centro dos alimentos descongele. Quando forem emitidos sinais sonoros, vire e proteja as extremidades e pontas com uma folha de alumínio para evitar uma cozedura excessiva.
3. Pão/Bolos   Premir 3 vezes	Peso: 100 - 600 g Acessórios:  Para descongelar pão (inteiro, em fatias, baguetes) e bolos. Os bolos com creme e bolos semifrios não são adequados para este programa. Coloque o pão ou o bolo num prato grande ou num prato fundo. Prima 3 vezes a tecla de Descongelação Auto. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Vire após ouvir o sinal sonoro. Aguarde um período de repouso de 10 (pão branco) a 30 minutos (pão de centeio). Corte pães de forma grandes ao meio durante o período de repouso.

Menu Auto



* Depois de premir a tecla do menu Auto, também pode usar as teclas Para cima/Para baixo para seleccionar o programa do menu Auto.

Notas

- Utilize os acessórios apenas como indicado na tabela seguinte.
- Uma vez que podem ocorrer algumas variações nos alimentos, verifique se estes estão bem cozinhados e quentes antes de os servir.
- Não tape os alimentos quando usar o Programa 5 - 8, pois fazê-lo evita que os alimentos fiquem alourados e o calor do grelhador derrete a tampa de plástico.

Programas automáticos

Programa	Instruções
1. Refeições Frias   Auto Premir 1 vez	Peso: 200 - 800 g Acessórios:  Para reaquecer uma refeição pré-cozinhada. Todos os alimentos têm de estar pré-cozinhados. Os alimentos devem ser conservados no frigorífico a uma temperatura de aproximadamente +5 °C. Reaqueça no recipiente tal como adquiridos. Pique a película que cobre o alimento uma vez no centro e 4 vezes nas extremidades utilizando uma faca afiada. Se mudar o alimento para um prato, cubra com película aderente picada. Coloque o recipiente no prato de vidro. Prima uma vez a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro. Agite novamente no final do programa e deixe ficar alguns minutos em repouso. Porções grandes de carne/peixe com molhos pouco espessos podem exigir um maior tempo de cozedura. Este programa não é adequado para alimentos ricos em amido, tais como arroz, massas ou batatas. As refeições colocadas em recipientes de forma irregular podem exigir um maior tempo de cozedura.
2. Refeições Congeladas   Auto Premir 2 vezes	Peso: 300 - 600 g Acessórios:  Para reaquecer uma refeição congelada pré-cozinhada. Todos os alimentos têm de estar pré-cozinhados e congelados (-18 °C). Reaqueça no recipiente tal como adquiridos. Pique a película que cobre o alimento uma vez no centro e 4 vezes nas extremidades utilizando uma faca afiada. Se mudar o alimento para um prato, cubra com película aderente picada. Coloque o recipiente no prato de vidro. Prima duas vezes a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro e corte os pedaços em peças mais pequenas. Agite novamente no final do programa e deixe ficar alguns minutos em repouso. Porções grandes de carne/peixe com molhos pouco espessos podem exigir um maior tempo de cozedura. Este programa não é adequado para alimentos ricos em amido, tais como arroz, massas ou batatas. As refeições colocadas em recipientes de forma irregular podem exigir um maior tempo de cozedura.
3. Legumes Frescos   Auto Premir 3 vezes	Peso: 100 - 800 g Acessórios:  Para cozinhar legumes frescos como cenouras, brócolos, couve-flor e feijão-verde. Coloque os legumes preparados num recipiente com o tamanho adequado. Borrife-os com 1 colher de sopa de água para cada 100 g de legumes. Cubra-os com película aderente. Pique a película aderente uma vez no centro e 4 vezes nas extremidades utilizando uma faca. Prima 3 vezes a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro.

Programa	Instruções
4. Peixe Fresco   Premir 4 vezes	Peso: 200 - 700 g Acessórios:  Para cozinhar filetes e postas de peixe fresco. Coloque num recipiente com o tamanho adequado. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de líquido. Cubra-os com película aderente. Pique a película aderente uma vez no centro e 4 vezes nas extremidades. Prima 4 vezes a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Deixe ficar alguns minutos em repouso.
5. Pizza Congelada   Premir 5 vezes	Peso: 250 - 400 g Acessórios:  Para reaquecer e alourar a parte de cima de uma pizza comprada congelada e o pão de queijo. Retire todo o material de embalagem e coloque a pizza sobre o prato de vidro na grelha redonda. Prima 5 vezes a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Este programa não é adequado para pizzas grossas ou demasiado finas.
6. Pizza Fria   Premir 6 vezes	Peso: 150 - 400 g Acessórios:  Para reaquecer e alourar a parte de cima de uma pizza comprada fresca. Retire todo o material de embalagem e coloque a pizza sobre o prato de vidro na grelha redonda. Prima 6 vezes a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Este programa não é adequado para pizzas grossas ou demasiado finas.
7. Gratinados Congelados   Premir 7 vezes	Peso: 300 - 500 g Acessórios:  Para reaquecer, alourar e torrar a parte de cima de um gratinado pré-cozinhado e congelado. Este programa é adequado para lasanha, canelones, pratos com cobertura de batata e pratos de massas. Retire todo o material de embalagem e coloque o gratinado congelado num prato à prova de calor sobre o prato de vidro na grelha redonda. Prima 7 vezes a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir.
8. Porções De Frango Fresco   Premir 8 vezes	Peso: 200 - 700 g Acessórios:  Para cozinhar porções de frango frescas como, por exemplo, coxas e pernas. Coloque o frango num prato à prova de calor sobre o prato de vidro na grelha redonda. Prima 8 vezes a tecla do menu Auto e prima a tecla Iniciar/Definir. Defina o peso do alimento e prima a tecla Iniciar/Definir. Vire sempre que ouvir o sinal sonoro.

Perguntas e respostas

P: Por zque motivo o micro-ondas não liga?

R: Quando o micro-ondas não se ligar, verifique o seguinte:

1. O micro-ondas está devidamente ligado à corrente?

Retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a ligar a ficha.

2. Verifique o disjuntor e o fusível.

Reponha o disjuntor ou substitua o fusível, se este estiver danificado ou fundido.

3. Se não houver problemas com o disjuntor ou com o fusível, ligue outro aparelho à tomada. Se o outro aparelho funcionar, é provável que haja um problema com o micro-ondas. Se o outro aparelho não funcionar, é provável que haja um problema com a tomada.

Se achar que o micro-ondas tem um problema, contacte um Centro de Assistência autorizado.

P: O micro-ondas causa interferências com a televisão. Esta situação é normal?

R: Podem ocorrer algumas interferências com o rádio e a televisão quando cozinhar com o micro-ondas. Esta interferência é semelhante à interferência causada por pequenos aparelhos, tais como batedeiras, aspiradores, secadores de cabelo, etc. Isto não significa que o micro-ondas tem um problema.

P: O micro-ondas não aceita o programa que seleccionei. Porquê?

R: O micro-ondas foi concebido para não aceitar um programa incorreto. Por exemplo, o micro-ondas não irá aceitar uma quarta fase.

P: Por vezes sai ar quente das saídas de ar do micro-ondas. Porquê?

R: O calor libertado dos alimentos que estão a ser cozinhados aquece o ar no interior do micro-ondas. Este ar aquecido é expulso do micro-ondas pelo padrão de fluxo de ar no micro-ondas. Não existem micro-ondas no ar. As saídas de ar do micro-ondas nunca devem ser tapadas durante a cozedura.

P: Posso utilizar um termómetro para fornos convencionais no micro-ondas?

R: Apenas quando estiver a utilizar o modo de cozedura de GRELHADOR. O metal de alguns termómetros pode causar formação de arcos voltaicos no micro-ondas e, por isso, não devem ser utilizados nos modos de cozedura de MICRO-ONDAS e COMBINADO.

P: Ouvem-se zumbidos e estalidos no micro-ondas quando cozinho no modo de COMBINADO. O que é que causa estes ruídos?

R: Os ruídos ocorrem quando o micro-ondas muda automaticamente da potência do modo MICRO-ONDAS para a do modo GRELHADOR, para criar a definição de Combinado. Esta situação é normal.

P: O micro-ondas emite um odor estranho e faz fumo quando utilizo as funções de COMBINADO e GRELHADOR. Porquê?

R: Após uma utilização exaustiva, recomenda-se que limpe o micro-ondas e o ponha em funcionamento sem alimentos e o prato de vidro, no modo GRELHADOR durante 5 minutos. Assim queimará restos de alimentos, resíduos ou óleo que podem causar um odor estranho e/ou fumo.

Cuidados a ter com o micro-ondas

1. Antes de limpar o forno, deve desligá-lo da corrente.
2. Limpe o interior do forno, os vedantes da porta e as áreas circundantes regularmente. Sempre que salpicos de alimentos ou líquidos derramados adiram às paredes do forno, vedantes da porta e áreas circundantes, limpe com um pano húmido. Poderá ser utilizado um detergente suave se estas áreas ficarem muito sujas. A utilização de detergentes fortes ou abrasivos não é recomendada. Evite limpar a área da guia de alimentação do micro-ondas no lado direito da parede da cavidade.
NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE FORNOS.
3. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, ou raspadores de limpeza metálicos afiados, para limpar o vidro da porta do micro-ondas, pois poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.
4. A superfície exterior do micro-ondas deve ser limpa com um pano humedecido. Para evitar danos nas peças internas de funcionamento do micro-ondas, nunca deve entrar água nas aberturas de ventilação.
5. Se o painel de controlo ficar sujo, limpe-o com um pano suave. Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos no Painel de Controlo. Quando limpar o Painel de Controlo, mantenha a porta do micro-ondas aberta para evitar que o micro-ondas seja ligado acidentalmente. Depois de concluir a limpeza, prima a tecla Parar/Repór de forma a apagar as informações do visor.
6. Se houver uma acumulação de vapor no interior ou à volta do exterior da porta do micro-ondas, limpe com um pano suave. Isto pode acontecer quando o micro-ondas estiver a funcionar em condições de humidade elevada e não é, de modo algum, indicativo de uma avaria no aparelho.
7. É necessário ocasionalmente retirar o prato de vidro para o limpar. Lave o prato com água morna e detergente diluído, ou na máquina de lavar a louça.
8. O aro de rodas e a superfície inferior do micro-ondas devem ser limpos regularmente para evitar ruídos excessivos. Basta limpar a superfície inferior do micro-ondas com um detergente neutro e água quente e, em seguida, secar com um pano limpo. O aro de rodas pode ser lavado em água morna e detergente diluído. Os vapores dos cozinhados acumulam-se ao fim de uma utilização exaustiva, mas não afetam de forma alguma a superfície inferior nem os rodízios do aro de rodas. Não retire o aro de rodas da superfície inferior para efetuar a limpeza.
9. Quando utilizar o modo GRELHADOR ou COMBINADO, é inevitável que alguns alimentos salpiquem gordura para as paredes do forno. Se o forno não for limpo periodicamente, pode começar a “fazer fumo” durante a utilização.
10. Não deve ser utilizado nenhum produto de limpeza a vapor para limpar o forno.
11. Este micro-ondas deve ser reparado apenas por uma pessoa qualificada. Para serviços de manutenção e reparação do micro-ondas, contacte o distribuidor autorizado mais próximo.
12. A falta de limpeza do forno poderá levar à deterioração das superfícies, o que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação de perigo.
13. Mantenha as saídas de ar sempre limpas. Certifique-se que não existe poeira ou outros materiais a obstruir as saídas de ar existentes nas partes superior, inferior ou posterior do micro-ondas. A obstrução das saídas de ar pode provocar sobreaquecimento e o consequente mau funcionamento do micro-ondas, resultando numa situação de risco.

Especificações

Fonte de Energia: **230 V, 50 Hz**

Consumo de Energia:

Máximo; 1450 W

Micro-ondas; 1450 W

Grelhador; 1000 W

Saída: **Micro-ondas; 900 W (IEC-60705)**

Resistência do Grelhador; 1000 W

Dimensões Exteriores:

469 mm (L) x 380 mm (P) x 280 mm (A)

Dimensões do Interior do Micro-ondas:

329 mm (L) x 326 mm (P) x 236 mm (A)

Volume Interior Total: **24 L**

Diâmetro do prato de vidro: **288 mm**

Frequência de Funcionamento: **2450 MHz**

Peso Líquido: **13 kg**

Ruído: **LWA 63 dB**

O Peso e as Dimensões apresentados são valores aproximados.

As especificações estão sujeitas a alteração sem aviso prévio.

Este produto é um equipamento que cumpre a norma Europeia para Interferências EMC (EMC = Compatibilidade Eletromagnética) EN 55011. De acordo com esta norma, este produto é um equipamento do Grupo 2, Classe B e está dentro dos limites requeridos. Grupo 2 significa que a energia de radiofrequência é produzida intencionalmente na forma de irradiação eletromagnética para aquecer e cozinhar alimentos. Classe B significa que este produto pode ser utilizado para fins domésticos.



Informações para os utilizadores sobre eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (uso doméstico)

Este símbolo nos produtos e/ou documentos anexos indica que os produtos elétricos e eletrónicos usados não devem ser misturados com o lixo doméstico geral.

Para um tratamento, recuperação e reciclagem adequados, leve estes produtos a pontos de recolha designados, onde serão aceites gratuitamente.

Em alternativa, em alguns países, será possível devolver os produtos ao seu vendedor local mediante a aquisição de um produto novo equivalente.

A correta eliminação deste produto ajudará a poupar valiosos recursos e a impedir potenciais efeitos negativos para a saúde humana e para o ambiente que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos. Contacte a sua autoridade local para obter mais detalhes sobre o seu ponto de recolha designado mais próximo.

Em conformidade com a legislação nacional, poderão ser aplicadas coimas em caso de eliminação incorreta destes resíduos.

Para utilizadores profissionais na União Europeia

Se pretender eliminar equipamento elétrico e eletrónico, contacte o seu distribuidor ou fornecedor para obter mais informações.

Informações sobre eliminação noutros países fora da União Europeia

Este símbolo é válido apenas na União Europeia.

Se pretender eliminar este produto, contacte as suas autoridades locais ou distribuidor e informe-se sobre o método de eliminação correto.

Panasonic Corporation
Website: <https://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2022

F0622-0
Printed in P.R.C.