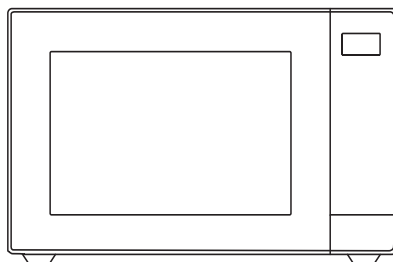


Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Manual de instruções
Instrucciones de funcionamiento
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Használati útmutató
Instrucțiuni de utilizare

For Household Use Only
Nur Für Den Hausgebrauch
Alleen voor huishoudelijk gebruik
Réservé à un usage domestique
Esclusivamente per uso domestico
Apenas para uso doméstico
Para uso doméstico únicamente
Wyłącznie do użytku domowego
Pouze pro domácí použití
Csak háztartási használatra
Numai pentru uz casnic

Microwave Oven / Grill
Mikrowelle mit Grillfunktion
Magnetron-oven met Grill
Four à Micro-ondes / Gril
Forno a Microonde / Grill
Forno Microondas / Grill
Horno microondas / Grill
Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla
Mikrovlnná trouba / Gril
Mikrohullámú sütő / Grillező
Cu microunde / Cuptor grill



INVERTER

Model No.
NN-GT65QB
NN-GT66QM



NN-GT65QB



NN-GT66QM

Scan the QR code for more recipes
Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte
Scan de QR-code voor meer recepten
Scannez le code QR pour découvrir d'autres recettes
Scansionare il codice QR per altre ricette
Digitalize o código QR para mais receitas
Escanee el código QR para obtener más recetas
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów
Naskenujte QR kód pro více receptů
Szkennelje be a QR-kódot további receptekért
Scanati codul QR pentru mai multe rețete
<https://www.panasonic.com/nn-gt65qb/>
<https://www.panasonic.com/nn-gt66qm/>

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Português

Español

Polski

Česky

Magyar

Română

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI. LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES. LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL E GUARDE-O PARA FUTURA REFERÊNCIA.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO MÁS ADELANTE.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY. POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK. OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A JÖVŐBENI HASZNÁLATRA.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE REFERITOARE LA SIGURANȚĂ: CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Contents

Important Safety Instructions	2-6	Using the Quick 30 Function	23
Disposal of Old Equipment	7	Using the Add Time Function.....	24
Installation and Connection	8	Using the Timer	25-26
Placement of Your Oven.....	8	Multistage Cooking	27-28
Safety Instructions	9-11	Beverage Programs.....	29
Oven Accessories	12	Defrost	30-31
Parts of Your Oven	13	Sensor Reheat Programs	32
Control Panel.....	14	Auto Menu.....	33-40
Beep Choice.....	15	Auto Sensor Programs	33-35
Setting the Clock	16	Auto Weight Programs	36-38
Child Lock.....	16	Auto Combi Programs	39-40
Microwave Cooking and Defrosting....	17	Questions and Answers	41-42
Defrosting Guidelines	18	Care of Your Oven	43
Grilling	19-20	Technical Specifications	44
Combination Cooking	21-22		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes.
- This appliance is only intended for use at altitudes not exceeding 2000 m.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance was manufactured for household use only.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Ensure that the cavity does not contain any items or utensils that are not suitable for the use with the microwave oven before you operate the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** Do not use the cavity for storing combustible products, cooking utensils, or food and similar when the microwave oven is not in use.
- For proper operation, the oven must have sufficient air flow. i.e. 5 cm at one side and the other side being open; 15 cm clear over the top; 10 cm at the rear.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar can lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they can explode, even after microwave heating has ended.
- Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts. 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The microwave oven is intended to be used freestanding only. The appliance must not be placed in a cabinet or built-in.
- The appliance must be operated with the decorative door open if it has a decorative door.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
-  **Caution! Hot Surfaces!**
The surfaces are liable to get hot during use.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Details on how to clean surfaces in contact with food.
After use, the oven interior should be wiped out to remove any remaining water in order to reduce the risk of corrosion to the cavity and door. When cooking, some foods may splatter grease onto the oven walls. If the oven is not cleaned to eliminate this grease, it can accumulate and cause the oven to 'smoke' during use. These marks will be more difficult to clean later. The glass turntable and roller ring should be cleaned regularly. Wash the accessories in warm soapy water or in the dishwasher after use. For more details, please read the Care & Cleaning of your oven section on page 43.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The microwave oven is allowed to be placed or installed less than 850 mm above the floor.
- 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.
- **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 place this oven near an electric or gas cooker range.
- **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 done by a qualified service person.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING!** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door since they can scratch the surface, which may result in shattering of door glass.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- In case of electronic failure, oven can only be turned off at wall socket.
- Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms.
- 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.
- **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not place any items on top of the microwave. Placing items may impact the operation and reliability of the appliance.

Disposal of Old Equipment



Only for European
Union and countries
with recycling systems

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

For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.

For more information about collection and recycling, please contact your local municipality.

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

Installation and Connection

Examine Your 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 oven.

Earthing Instructions

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



Important!

This unit has to be properly earthed for personal safety.

Operation Voltage

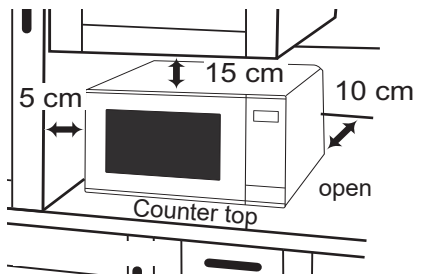
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of Your Oven

This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for built-in use or use inside a cupboard. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Counter-top Use:

1. 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.
2. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.
3. Allow 5 cm at one side, the other being open; 15 cm clear over the top; 10 cm at the rear.
4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the sides and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.



Safety Instructions

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
3. Do not use the Microwave or Combination modes without food in the oven. Operation in this manner may damage the appliance.
4. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
5. The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms. 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.
6. If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

Heater operation

1. Before using combination or grill function for the first time operate the oven without food and accessories (including glass

tray and roller ring) on grill 3 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.



Caution! Hot surfaces

All inside surfaces of the oven will be hot.

2. Exterior oven surfaces and the oven door will get hot during grill and combination modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessory.
3. The oven has two grill heaters situated in the top of the oven.



Caution!

After using the grill and combination functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

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



Caution! Hot Surfaces

Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during Combination/Grill.

Safety Instructions

Oven Light

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

Cooking Times

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

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



Important!

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

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.

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 oven because it may cause sparking.

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.

Liquids

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.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

Paper/Plastic

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

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

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

Utensils

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

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

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.

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 Accessories

Accessories

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

Glass Tray

1. Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
2. Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
3. If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
4. The glass tray can turn in either direction.
5. 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.
6. Do not cook foods directly on the glass tray.

Roller Ring

1. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Wire Rack

1. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the wire rack in **combination** with **microwave**.
3. Do not use the wire rack in **microwave** mode only.

Parts of Your Oven

1 Door release button

Press to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Start/Set pad pressed.

2 Oven window

3 Door safety lock system

4 Oven air vent

5 Waveguide cover (do not remove)

6 External oven air vents

7 Control panel

8 Power supply cord

9 Plug

10 Glass tray

11 Roller ring

12 Grill elements

13 Wire rack

14 Stopper (irremovable)

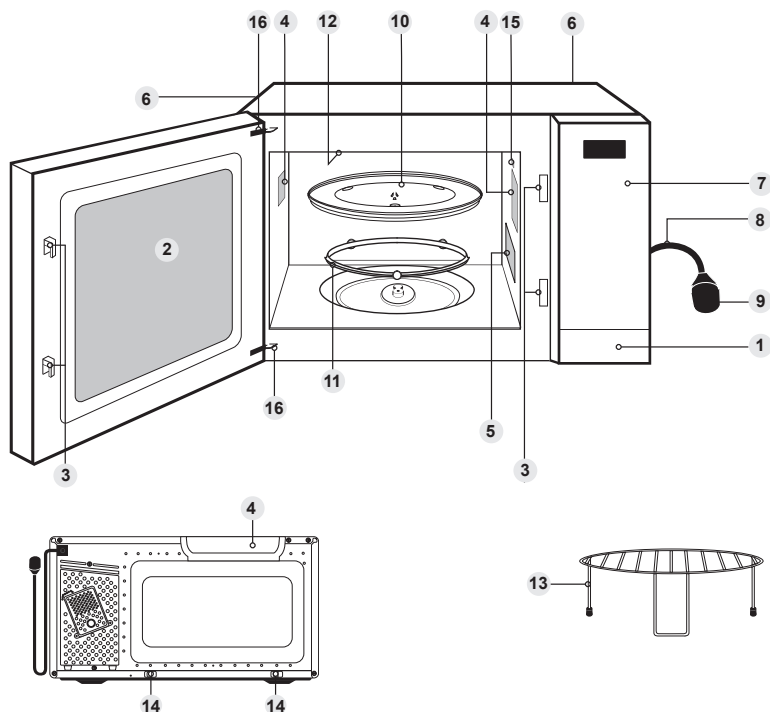
The stopper ensures sufficient space at the back of the oven to provide adequate ventilation.

15 Oven light

The oven light will turn on during cooking and also when the door is opened. It will turn off after 1 minute if the door is left open.

16 Door Hinges

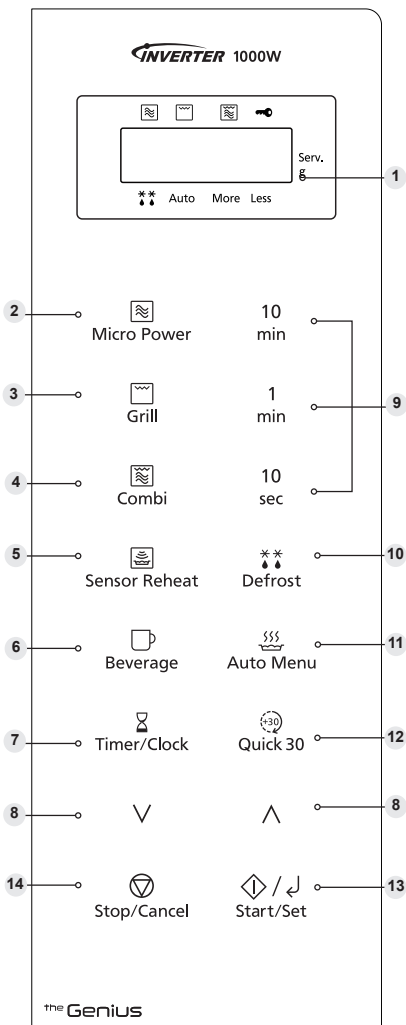
To prevent injury when opening or closing the door, keep fingers away from the door hinges.



Notes

1. The illustration is for reference only.
2. The glass tray and wire rack are the only accessories with this oven. All other cooking utensils mentioned in this manual must be purchased separately.

Control Panel



- 1 Display window
- 2 Micro power pad (page 17)
- 3 Grill pad (page 19-20)
- 4 Combi pad (page 21-22)
- 5 Sensor reheat pad (page 32)
- 6 Beverage pad (page 29)
- 7 Timer/Clock pad (page 16, 25-26)
- 8 Up/Down Selection pads
- 9 Time pads
- 10 Defrost pad (page 30-31)
- 11 Auto Menu pad (page 33-40)
- 12 Quick 30 pad (page 23)
- 13 Start/Set pad

Press to start/Set operating the oven.

If during cooking the door is opened or stop/cancel is pressed once, Start/Set has to be pressed again to continue cooking.

14 Stop/Cancel pad:

Before cooking:

One press clears your instructions

During cooking:

One press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the colon or time of day will appear in the display.



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 does not or cannot accept the instruction, or the beep sound has been turned off. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.



Note

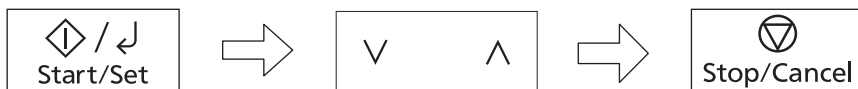
This oven is equipped with an energy saving function.

When in stand-by mode the brightness of the display will be reduced. The oven will enter stand-by mode, when first plugged in and immediately after the last operation has completed.

If an operation is set and Start/Set pad is not pressed, after 6 mins the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock or colon mode.

Beep Choice

The oven has both “Beep On” and “Beep Off” mode. This unique feature of your Panasonic microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your oven.



Press Start/Set pad after plugging in.

“bEEP” appears in the display window. The default mode is “On”.

Press Up/Down Selection pad.

The mode changes to “OFF”.

Press Stop/Cancel pad after setting.

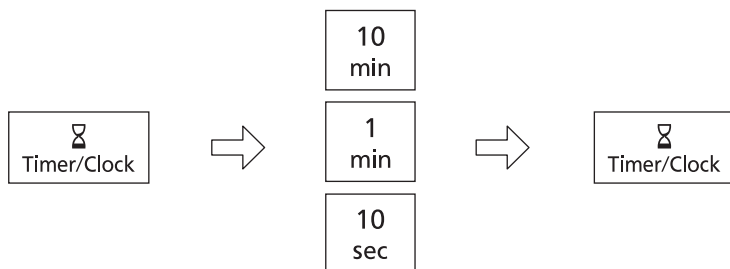


Notes

1. The choice can be selected only when you plug-in the oven.
2. Tapping the Up/Down Selection pad again during step 2 will revert back to the initial “On” mode.

Setting the Clock

You can use the oven without setting the clock.



Press Timer/Clock twice

A colon starts to blink.

Press Time pads

Enter time of day by pressing Time pads. Use "10 min" pad to set the hours, and "1 min" and "10 sec" pads to set the minutes.

Press Timer/Clock

The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.



Notes

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3, as 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, i.e., 2 pm = 14:00 not 2:00.

Child Lock

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

To set:



Start/Set

To cancel:



Stop/Cancel

Press Start/Set three times

The colon or time of day will disappear. Actual time will not be lost.

Press Stop/Cancel three times

The colon or time of day will reappear in the display.



' is indicated in the display.



Note

To set or cancel child lock, Start/Set pad or Stop/Cancel pad must be pressed 3 times within 10 seconds.

Microwave Cooking and Defrosting

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

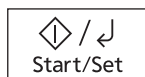


Press once to select the Micro Power feature.



Press Up/Down Selection pad to select Power Level.

Note: You can select the power level by pressing the Micro Power Pad as well.



Set the cooking time

Maximum cooking time:
1000 W power: up to 30 minutes, other powers:
up to 99 minutes
50 seconds.

Press Start/Set

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

Power Level	Wattage
High	1000 W
Medium-High	800 W
Medium	600 W
Low	440 W
Simmer	300 W
Defrost	270 W
Warm	100 W



Caution

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



Notes

1. For multi-stage cooking refer to page 27-28.
2. Standing time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 25-26.
3. You can increase the cooking time during cooking if required. Time can be increased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Press 1 min pad to a maximum of 10 minutes. Cooking time can not be decreased during cooking.
4. **Do not** use metal containers on microwave mode.

Defrosting Guidelines

Tips for Defrosting

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

Standing Times

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

Joints and Poultry

It is preferable to place the joints on an upturned plate or plastic rack so that they are not resting in the juices.

Minced Meat or Cubes of Meat and Seafood

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

Small Portions of Food

Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of the tray.

Bread

Loaves will require a standing time of 5-30 minutes to allow the centre to thaw. Standing time can be shortened if slices are separated and rolls and loaves cut in half.

Beep Sounds

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

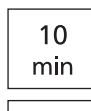


Grilling

The grill system on the oven gives fast efficient cooking for a wide variety of foods e.g. chops, sausages, steaks, toast, etc. There are 3 different grill settings available. The glass tray must always be in position when using the oven.



Press once.



Press Up/Down Selection pad to select Grill Level.

Note: You can select the grill level by pressing the Grill Pad as well.

Set the cooking time

Maximum cooking time: up to 99 minutes 50 seconds.



Press Start/Set

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

Grill Level
Grill 3 (High)
Grill 2 (Medium)
Grill 1 (Low)

Adjusting Time During Cooking

You can increase the cooking time during cooking if required. Time can be increased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Press 1 min pad to a maximum of 10 minutes. Cooking time can not be decreased during cooking.

Notes



1. Place food on wire rack on glass tray. Place a heatproof plate (Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. **Do not** attempt to preheat the grill.
4. The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function with the door open.
5. There is no microwave power on the **grill** only program.
6. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and **carefully** remove wire rack using oven gloves.

Grilling



Notes

7. After turning the food, return it to the oven and close door. After closing oven door, press **Start/Set**. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
8. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the grill and before using the microwave or combination.



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

This combination mode is suitable for foods which are normally grilled and for reheating small savoury items. The Grill will glow on and off during cooking - this is normal.

When cooking by combination, the microwave power cooks food quickly whilst the grill gives traditional browning and crisping.



Press Combi.



Press Up/Down Selection pad to select Combination Level.

Note: You can select the combination level by pressing the Combi Pad as well.

Combi Level	Combination Type
Combi 3	Grill 3 (High) + 300 W
Combi 2	Grill 2 (Med) + 300 W
Combi 1	Grill 1 (Low) + 300 W



Set the cooking time.

Maximum cooking time: up to 99 minutes 50 seconds.

Press Start/Set.

The time counts down in the display.

Adjusting Time During Cooking

You can increase the cooking time during cooking if required. Time can be increased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Press 1 min pad to a maximum of 10 minutes. Cooking time can not be decreased during cooking.

Combination Cooking



Notes

1. The wire rack is designed to be used for combination and grilling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the wire rack only as described. **Do not** use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual program. For small quantities do not cook by combination, cook by **grill** or **microwave only** for best results.
3. Never cover foods when cooking on combination.
4. **Do not** preheat the grill on combination.
5. Arcing may occur if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used accidentally. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave. If this occurs, stop the oven immediately.
6. 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.
7. **Do not** use plastic **microwave** containers on combination programs (unless suitable for combination cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal.
8. **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.

Using the Quick 30 Function

This function allows you to quickly set cooking time in 30 second increments.



Press Quick 30 to set the desired cooking time (up to 5 minutes). Each press is 30 seconds. Time appears in the display. Power level is pre-set at 1000 W.

Press Start/Set.

The cooking will start and the time in the display will count down. At the end of cooking, five beeps will sound.



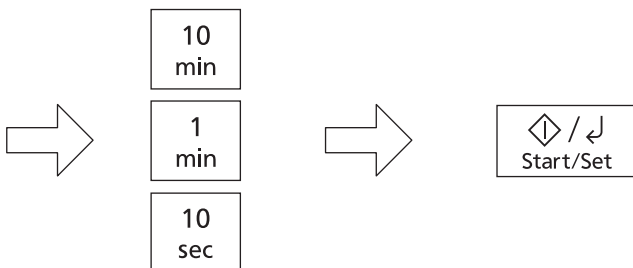
Notes

1. This function is only available for Micro Power. If desired, you can use other power levels. Select desired power level before pressing **Quick 30**.
2. After setting the time by **Quick 30**, you can not use the time pads.

Using the Add Time Function

This function allows you to add cooking time at the end of previous cooking.

As soon as manual cooking ends, the display will flash “0”.



Press time pads to add extra cooking time.

Maximum cooking time: 1000 W power: up to 30 minutes, other powers: up to 99 minutes 50 seconds. Grill, Combination: 99 minutes 50 seconds.

Press Start/Set.

Time will be added. The time in the display window will count down.



Notes

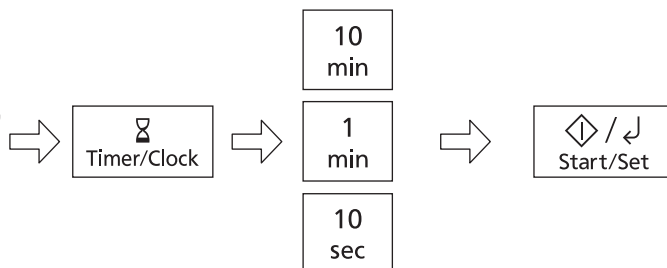
1. This function is only available for Micro Power, Grill, Combination, Quick 30 and Timer functions and it is not available for Auto programs.
2. The Add Time function will be cancelled if you do not perform any operation for 1 minute after cooking.
3. The Add Time function can be used after multi-stage cooking.
4. The power level is the same as the last stage.

Using the Timer

The Timer can be used either before, during or after a cooking program. This feature can be used to set a standing time after cooking or to delay the start of your cooking.

1. To Set a Standing Time:

Set the desired cooking program, by selecting power level and time required.



**Press
Timer/Clock.**

**Set desired
standing time** (max 9 hrs 59 mins. "10 min" for hours, "1 min" and "10 sec" for minutes). An "H" will appear in the display to denote hours.

Press Start/Set. Cooking program will commence after which the standing time will count down.

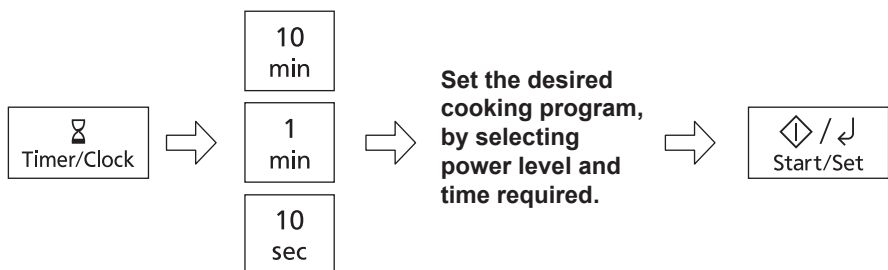


Notes

1. 3-stage cooking can be programmed including standing time.
2. If the oven door is opened during the standing time or minute timer, the time in the display window will continue to count down.
3. This feature may also be used as a minute timer. In this case press the Timer/Clock, set time and press Start/Set.
4. Standing time cannot be programmed after an auto program.

Using the Timer

2. To Set a Delay Start:



**Press
Timer/Clock.**

**Set desired delay
time** (max 9 hrs 59
mins. "10 min" for
hours, "1 min" and
"10 sec" for minutes).
An "H" will appear in
the display to denote
hours.

Press Start/Set.

The delay time
will count down
after which
cooking program
will commence.



Notes

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

Multistage Cooking

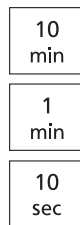
2 or 3 stage cooking



Press Micro Power pad once.



Press Up/Down Selection pad until the power you require appears in the display.



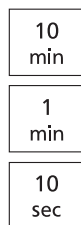
Set the cooking time.



Press Micro Power pad once.



Press Up/Down Selection pad until the power you require appears in the display.



Set the cooking time.



Press Start/Set.

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

Example: To cook on 300 W Simmer for 2 minutes and 270 W Defrost for 3 minutes.



Press once.



Press ∇ four times to select 300 W Simmer.



Set the cooking time to 2 mins.



Press once.



Press ∇ five times to select 270 W Defrost.



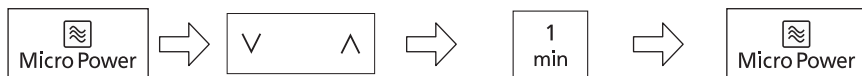
Set the cooking time to 3 mins.



Press Start/Set.

Multistage Cooking

Example: To cook on 100 W Warm for 4 minutes and 600 W Medium for 5 minutes.



Press once.

Press ∇ six times to select 100 W Warm.

Set the cooking time to 4 mins.

Press once.



Press ∇ twice to select 600 W Medium.

Set the cooking time to 5 mins.

Press Start/Set.



Notes

1. For 3-stage cooking, enter another cooking program before pressing Start/Set.
2. During operation, pressing Stop/Cancel stops the operation. Pressing Start/Set will resume operation. A second press of Stop/Cancel will cancel the selected program.
3. Whilst not operating, one press of Stop/Cancel cancels the selected program.
4. Defrost, Beverage, Sensor Reheat and Auto Menu cannot be used with multi-stage cooking.

Beverage Programs



Press once.



Select Desired Menu.

Press Up/Down Selection pad until the desired menu No. appears in the display window.

Note: You can select the Menu No. by pressing the Beverage Pad as well.



Press Start/Set.



Select the Weight.

Pressing Up/Down Selection pads until your desired weight appears in the display window.



Press Start/Set.

Reheat will start. The time in the display window will count down.

Program	Weight	Instructions
1. Beverage	200 ml or 400 ml	For reheating one beverage with a fixed weight of 200 ml or two beverages of 200 ml each from room temperature e.g. coffee, tea or hot chocolate. Press Beverage pad once, select 200 ml for 1 beverage or 400 ml for two beverages and press Start/Set. Stir before and after heating.
2. Milk	200 ml or 600 ml	For reheating one mug of milk with a fixed weight of 200 ml or one jug of milk with a fixed weight of 600 ml from fridge temperature. This program is suitable for full fat, semi-skimmed and skimmed milk. The hot milk can be used for making milky coffee or hot chocolate. Press Beverage pad twice, select 200 ml for 1 mug or 600 ml for one jug and press Start/Set. Stir before and after heating for one mug of milk. Stir at beeps during heating and after heating for one jug of milk.

Defrost

This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints and bread. Press defrost to select the correct defrost category and then enter in the weight of the food in grams (see page 31).

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

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

1st Beep

Turn



2nd Beep

Turn or break up



Notes

1. Check foods during defrosting. Foods vary in their defrosting speed.
2. It is not necessary to cover the food.
3. Always turn or stir the food especially when the oven “beeps”.
4. Minced meat/chops/chicken portions should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
5. Allow standing time so that the centre of the food thaws out (minimum 1-2 hours for joints of meat and whole chickens).

Defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.



Press once to select Defrost feature.

Press Up/Down Selection pads until the desired menu No. appears in the display window.
Note: You can select the Menu No. by pressing the Defrost Pad as well.

Press Start/Set pad.



Press Up/Down Selection pads to select the weight .

Press Start/Set pad.

The cooking time appears in the display window and begins to count down.

Program	Weight	Instructions
3. Bread	100 g - 800 g	Small or large loaves of bread, white or wholewheat. Select program number 3. Enter the weight then start to defrost. Turn at beeps. Allow bread to stand for 5 minutes (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.
4. Small Pieces	200 g - 1200 g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g - 400 g). Select program number 4. Enter the weight then start to defrost. Turn/stir at beeps.
5. Big Pieces	400 g - 2000 g	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Select program number 5. Enter the weight then start to defrost. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed after defrosting. Turn at beeps.



Note

See page 18 for defrosting guidelines.

Sensor Reheat Programs



Press once.



Press Up/Down Selection pads to adjust the cooking time.

Note: If you are satisfied with the result of the Sensor program, you can skip this step.



Press Start/Set pad.

Program	Weight	Instructions
Chilled Meal	200 g - 1000 g	To reheat a fresh pre-cooked meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5 °C. Reheat in container as purchased. This program is not suitable for bowl shaped containers. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Press Sensor Reheat pad once then press Start/Set. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes.



Notes

1. The oven automatically calculates the cooking time or the remaining cooking time.
2. The door should not be opened before the time appears in the display window.
3. To prevent any mistakes during Auto Sensor programs ensure that glass tray and the plate are dry.
4. If the oven has previously been used and it is too hot to be used on an Auto Program, 'H0E' will appear in the display window. After the 'H0E' disappears, the Auto Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

Auto Menu — Auto Sensor Programs

To Use Auto Sensor Programs.

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



Press once to select Auto Menu feature.



Press Up/Down Selection pads until the desired menu No. appears in the display window.
Note: You can select the Menu No. by pressing the Auto Menu Pad as well.



Press Start/Set pad.



Press Up/Down Selection pads to adjust the cooking time.

Note: If you are satisfied with the result of the Sensor program, you can skip this step.



Press Start/Set pad.

Up/Down Selection pads:

Preferences for degree of cooking vary for each individual. After having used Auto Sensor programs a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different degree of cooking. By using Up/Down Selection pads, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Press Up/Down Selection pads before cooking start. If you are satisfied with the result of the Auto Sensor programs, you do not have to use this control.

Auto Menu — Auto Sensor Programs

Program	Weight	Instructions
6. Frozen Meal	200 g - 1000 g	To reheat a frozen pre-cooked meal or casserole; All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C); Reheat in container as purchased. This program is not suitable for bowl shaped containers. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Select program number 6. Start to cook. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Check temperature and cook further minutes if necessary before eating. This program is not suitable for portionable frozen foods.
10. Fresh Vegetables	200 g - 1000 g	To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Select program number 10. Start to cook. For larger weights stir at beeps. Drain after cooking and season to taste.
11. Frozen Vegetables	200 g - 1000 g	To cook frozen vegetables. Place vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1-3 tbsp water. If cooking vegetables with high water content, such as spinach or tomatoes, do not add water. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Select program number 11. Start to cook. Stir at beeps. Drain after cooking.
12. Fresh Steam Fish	200 g - 800 g	To cook fresh fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 2 tbsp (30 ml) water. Cube the butter and place. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Select program number 12. Start to cook.
13. Frozen Fish	250 g - 800 g	To cook frozen fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 1 tbsp (15 ml) water. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Select program number 13. Start to cook.

Auto Menu — Auto Sensor Programs

Program	Weight	Instructions
14. Rice	100 g - 300 g	For cooking rice for savoury dishes not rice puddings. (Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio or Mediterranean rice). This program is not suitable for brown rice. Rinse the rice thoroughly before cooking. Use a large bowl. Add 2 times boiling water to rice. Cover with a lid. Select program number 14. Start to cook. Stir at beeps. Allow to stand for 5 minutes after cooking. Drain after cooking.
15. Pasta	100 g - 450 g	For cooking dried pasta. Use a large bowl. Add 1 tsp salt, 1 tbsp oil and boiling water. For 100 g - 290 g pasta add 1 litre of boiling water. For 300 g - 450 g pasta add 1½ litre of boiling water. Cover with a lid. Select program number 15. Start to cook. Stir at beeps. Drain after cooking.



Notes

1. The oven automatically calculates the cooking time or the remaining cooking time.
2. The door should not be opened before the time appears in the display window.
3. The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C, for other types of food +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
4. To prevent any mistakes during Auto Sensor programs ensure that glass tray and the plate are dry.
5. The room temperature should not be more than 35 °C and not less than 0 °C.
6. Only cook foods within the recommended weight range described on pages 34-35.
7. For Auto Sensor programs, fresh vegetables, frozen vegetables, fresh fish, frozen fish cover with cling film. Pierce the cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. For programs chilled meal and frozen meal reheat in container as purchased. Pierce covering film. If transferring meals into a dish, cover with pierced cling film. For Auto Sensor programs rice and pasta cover with a lid.
8. For foods covered with cling film, pierce the film with a sharp knife, once in the centre and four times around the edge. If the cling film is not pierced, steam cannot escape and this could result in over cooking.
9. If the oven has previously been used and it is too hot to be used on an Auto Program, 'H0E' will appear in the display window. After the 'H0E' disappears, the Auto Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

Auto Menu — Auto Weight Programs

To Use Auto Weight Programs.

With this feature food can be cooked or reheated according to the weight. The weight has to be entered in grams.



Press once to select Auto Menu feature.

Press Up/Down Selection pads until the desired menu No. appears in the display window.
Note: You can select the Menu No. by pressing the Auto Menu Pad as well.

Press Start/Set pad.



Press Up/Down Selection pads to select the weight.

Press Start/Set pad.

The cooking time appears in the display window and begins to count down.



Notes

1. The Auto weight programs must be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described on pages 37-38.
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 program, to allow heat to continue conducting to the centre.
5. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Program	Weight	Instructions
7. Purée Vegetables	100 g - 400 g	This program is suitable for cooking parsnips, potatoes, butternut squash, carrots, sweet potato and swede. The cooked vegetables are then puréed and suitable when weaning babies. Peel and chop the vegetables into even sized pieces. Place in a Pyrex® dish. Add the following quantities of water: 100 g - 150 g vegetables 75 ml water. 155 g - 300 g vegetables 100 ml water. 305 g - 400 g vegetables 150 ml water. Cover with lid. Select program number 7. Enter the weight then start to cook. Stir halfway during cooking. After cooking allow to stand for 10 minutes. Purée the vegetables with the cooking liquid using a blender. If necessary adjust the consistency with a little water to thin or baby rice to thicken. Check the temperature before feeding.
8. Purée Fruits	100 g - 400 g	This program is suitable for cooking apples, pears, peaches, papaya and mango. The cooked fruit is then puréed and suitable when weaning babies. Peel and chop the fruit into even sized pieces. Place in a Pyrex® dish. Add the following quantities of water: 100 g -150 g fruit 75 ml water. 155 g - 300 g fruit 100 ml water. 305 g - 400 g fruit 150 ml water. Cover with lid. Select program number 8. Enter the weight then start to cook. Stir halfway during cooking. After cooking allow to stand for 10 minutes. Purée the fruit with the cooking liquid using a blender. If necessary adjust the consistency with a little water to thin or baby rice to thicken. Check the temperature before feeding.
9. Porridge	50 g- 200 g	This program is suitable for cooking porridge using plain oats. Use back of pack instructions for quantity of oats to milk. Use whole, semi skimmed or skimmed milk. This program is not suitable for making porridge with water only. Do not cover. Select program number 9. Enter the weight then start to cook. Stir at beeps. Allow to stand for 2 minutes. Stir before serving.

Auto Menu — Auto Weight Programs

Program	Weight	Instructions
20. Cream Cheese	50 g - 300 g	For softening cream cheese. Place in a Pyrex® dish. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Select program number 20. Enter the weight then start to cook. After softening beat with a wooden spoon.
21. Chocolate	50 g - 300 g	For melting milk or dark chocolate with cocoa solids content up to 50%. This program is not suitable for white chocolate or chocolate with cocoa solids over 50%. Place in a Pyrex® dish. Select program number 21. Enter the weight then start to cook. Stir halfway during melting and again at end of melting.
22. Butter	50 g - 300 g	For melting butter. Cube the butter and place in a Pyrex® dish. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Select program number 22. Enter the weight then start to cook. Stir two thirds during melting and again at end of melting.
23. Ice Cream	300 g - 1100 g	For softening ice cream. Keep in container purchased and remove lid. Select program number 23. Enter the weight then start to cook.

Auto Menu — Auto Combi Programs

To Use Auto Combi Programs.

With this feature food can be cooked or reheated according to the weight. The weight has to be entered in grams.



Press once to select Auto Menu feature.

Press Up/Down Selection pads until the desired menu No. appears in the display window.
Note: You can select the Menu No. by pressing the Auto Menu Pad as well.

Press Start/Set pad.



Press Up/Down Selection pads to select the weight .

Press Start/Set pad.

The cooking time appears in the display window and begins to count down.



Notes

1. The Auto Combi programs must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Only use the accessories as indicated on pages 40.
5. Do **not** cover food when using the Auto Combi programs as it will prevent the food browning and the heat of the grill will melt any plastic covering.
6. Most foods benefit from a **standing** time, after cooking with an Auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
7. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Auto Menu — Auto Combi Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
16. Frozen Pizza	200 g - 500 g		For reheating and browning the top of frozen pre-cooked pizza. Remove all packaging and place the pizza on the wire rack on glass tray. Do not cover. Select program number 16. Enter the weight then start to cook. This program is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas such as Flammekueche.
17. Chilled Pizza	200 g - 500 g		For reheating and browning the top of fresh pre-cooked pizza. Remove all packaging and place the pizza on the wire rack on glass tray. Do not cover. Select program number 17. Enter the weight then start to cook. This program is not suitable for very thin pizzas such as Flammekueche
18. Frozen Potato Products	200 g - 400 g		For reheating, crisping and browning frozen potato products. Spread out potato products into a shallow Pyrex® dish. Place dish on wire rack on glass tray. Do not cover. Select program number 18. Enter the weight then start to cook. For best results, cook in a single layer and turn at beeps.
19. Chilled Quiche	150 g - 450 g		For reheating and browning the top of fresh pre-cooked quiche. Remove all packaging and place the quiche on wire rack on glass tray. Do not cover. Select program number 19. Enter the weight then start to cook. Transfer the quiche onto a cooling rack at the end of cooking and allow a few minutes standing time. Quiche with a high content of cheese may end up much hotter than quiches with vegetables. This program is not suitable for double-crust pies.

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

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

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

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

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

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.

Questions and Answers

- 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, glass tray, and roller ring on **grill** for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.
- Q: The oven stops cooking and 'H + number (e.g. H98)' appears in the display. Why?
- A: This display indicates a problem with the microwave generation system. Please contact an authorised Service Centre.
- Q: '

42 EN

Care of Your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
Do not use commercial oven cleaners.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the control panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the control panel. When cleaning the control panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch **stop/cancel** pad 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 affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. When using the **combination** or **grill** 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 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.

Technical Specifications

Manufacturer		Panasonic	
Model		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Power Supply		230 V~ / 50 Hz	
Operating Frequency:		2450 MHz	
Input Power:	Initial Maximum	1700 W	
	Microwave	1250 W	
	Grill	1140 W	
	Combination	1350 W	
Output Power:	Microwave	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1100 W	
External Dimensions		525 mm (W) x 401 mm (D) x 310 mm (H)	
Overall Cavity Dimension		359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)	
Uncrated Weight (approx.)		12.7 kg	
Noise		63 dB(A)	

Power consumption in standby mode (0.8 W)
 Default time to switch to standby mode (6 minutes)

Weight and Dimensions shown are approximate.

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

Manufactured by: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd. No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

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

Inhalt

Wichtige Benutzerhinweise	2-6	Verwenden der Quick 30-Funktion	23
Entsorgung von Altgeräten	7	Verwenden der Funktion Zeit	
Installation und Anschluss	8	Hinzufügen	24
Platzierung Ihres Ofens	8	Verwenden des Timers	25-26
Sicherheitshinweise	9-11	Mehrstufiges Garen	27-28
Ofenzubehör	12	Getränke-Programme	29
Teile Ihres Ofens	13	Auftauen	30-31
Bedienfeld	14	Sensor-Aufwärmprogramme	32
Signaltonauswahl	15	Automatik-Menü	33-40
Einstellen der Uhr	16	Automatik-Sensor-Programme	33-35
Kindersicherung	16	Automatik-Gewicht-Programme ...	36-38
Mikrowellen-Garen und Auftauen	17	Automatik-Kombi-Programme	39-40
Hinweise zum Auftauen	18	Fragen und Antworten	41-42
Grillen	19-20	Pflege Ihres Ofens	43
Kombinationsgaren	21-22	Technische Spezifikationen	44

Wichtige Benutzerhinweise

- **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN**
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Bedienung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss für funktionale Zwecke.
- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Höhenlagen bis maximal 2000 m bestimmt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch hergestellt.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen so lange nicht betrieben werden, bis er von einer sachkundigen Person repariert wurde.
- **WARNUNG:** Es ist gefährlich für jeden anderen als eine sachkundige Person, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung entfernt wird, die Schutz gegen die Belastung durch Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- **WARNUNG:** Vor dem Betrieb des Geräts sicherstellen, dass sich keine Gegenstände oder Utensilien im Garraum befinden, die nicht für die Verwendung im Mikrowellenofen geeignet sind.
- **WARNUNG:** Den Garraum nicht zur Lagerung von brennbaren Produkten, Kochutensilien, Lebensmitteln oder Ähnlichem verwenden, wenn der Mikrowellenofen nicht in Betrieb ist.

- Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss der Ofen über eine ausreichende Luftzirkulation verfügen. Dies erfordert: 5 cm Platz an einer Seite, während die andere Seite offen bleiben muss; 15 cm Freiraum über der Oberseite; 10 cm an der Rückseite.
- Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht zulässig.
- Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern den Ofen wegen der Möglichkeit einer Entzündung ständig im Auge behalten.
- Der Mikrowellenofen ist ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erhitzen von Wärmepads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
- Wenn Rauch beobachtet wird, das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern für Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in ihrer Schale und ganze, hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie selbst nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.
- Den Ofeninnenraum, die Türdichtungen und die Bereiche um die Türdichtungen regelmäßig reinigen. Wenn Lebensmittelspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Ofenwänden, Türdichtungen und Bereichen um die Türdichtungen haften, diese mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Die Verwendung von aggressiven Reinigungs- oder Scheuermitteln wird nicht empfohlen. Keine handelsüblichen Backofenreiniger verwenden.

Wichtige Benutzerhinweise

- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und von Lebensmittelresten befreit werden.
- Wenn der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberflächen führen, was die Lebensdauer des Geräts nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Der Mikrowellenofen ist ausschließlich für den freistehenden Betrieb bestimmt. Das Gerät darf nicht in einem Schrank platziert oder eingebaut werden.
- Falls das Gerät über eine Dekortür verfügt, muss es bei geöffneter Dekortür betrieben werden.
- **WARNUNG!** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, dürfen Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

- **Vorsicht! Heiße Oberflächen!**

Die Oberflächen können sich während des Betriebs erhitzen.

- Die Geräte sind nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Details zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Nach dem Gebrauch ist der Innenraum des Ofens abzuwischen, um verbleibendes Wasser zu entfernen und so das Korrosionsrisiko im Garraum und an der Tür zu verringern. Beim Garen können bei einigen Lebensmitteln Fettspritzer an die Ofenwände gelangen. Wird der Ofen nicht gereinigt, um dieses Fett zu entfernen, kann es sich ansammeln und dazu führen, dass der Ofen während des Betriebs „raucht“. Diese Flecken lassen sich später nur schwer entfernen. Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in warmer Seifenlauge waschen. Für weitere Informationen verweisen wir auf den Abschnitt Pflege & Reinigung des Ofens auf Seite 43.

- Der Mikrowellenofen darf in einer Höhe von weniger als 850 mm über dem Boden aufgestellt oder installiert werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Das Gerät und sein Netzkabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren zu halten.
- Nach der Installation dieses Ofens sollte es einfach sein, das Gerät durch Ziehen des Steckers oder Betätigen eines Schutzschalters vom Stromnetz zu trennen.
- **WARNUNG!** Das Gerät sollte auf Schäden an den Türdichtungen und Türdichtungsbereichen überprüft werden. Wenn diese Bereiche beschädigt sind, sollte das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bis es von einem vom Hersteller geschulten Servicetechniker repariert wurde.
- **WARNUNG!** Diesen Ofen nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherds aufstellen.
- **WARNUNG!** Nicht versuchen, Manipulationen, Einstellungen oder Reparaturen an der Tür, dem Gehäuse des Bedienfelds, den Sicherheitsverriegelungsschaltern oder anderen Teilen des Ofens vorzunehmen. Die Außenverkleidung des Ofens, die Schutz gegen die Belastung durch Mikrowellenenergie bietet, darf nicht entfernt werden.
- Reparaturen sollten nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG!** Kindern darf die unbeaufsichtigte Nutzung des Ofens nur gestattet werden, wenn angemessene Anweisungen gegeben wurden, sodass das Kind in der Lage ist, den Ofen auf sichere Weise zu bedienen, und die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung versteht.

Wichtige Benutzerhinweise

- Das Netzkabel trennen oder die Spannungsversorgung am Sicherungskasten abschalten.
- Nur Utensilien verwenden, die für den Einsatz in Mikrowellenöfen geeignet sind.
- Keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung der Ofentür verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Türglases führen kann.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Im Falle eines elektronischen Fehlers kann der Ofen nur an der Wandsteckdose ausgeschaltet werden.
- Vorsicht beim Erhitzen von Lebensmitteln mit geringer Feuchtigkeit, z. B. Brot, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können leicht anbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gegart werden. Das Erhitzen von Lebensmitteln mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Popcorn oder Poppadoms, wird nicht empfohlen.
- Der Austausch der Ofenlampe muss durch einen vom Hersteller geschulten Servicetechniker erfolgen. Keinen Versuch unternehmen, Außengehäuse des Ofens zu entfernen.
- **WARNUNG!** Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Keine Gegenstände auf der Oberseite der Mikrowelle abstellen. Das Abstellen von Gegenständen kann den Betrieb und die Zuverlässigkeit des Geräts beeinträchtigen.

Entsorgung von Altgeräten



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

Dieses Symbol auf den Produkten, Verpackungen und/oder Begleitdokumenten bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Für eine ordnungsgemäße Behandlung, das Recycling und die Wiederverwertung von Altgeräten bringen Sie diese bitte zu den entsprechenden Sammelstellen in Übereinstimmung mit Ihren nationalen Rechtsvorschriften.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung helfen Sie, wertvolle Ressourcen zu schonen und mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Weitere Informationen über Sammlung und Recycling erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde.

Bei unsachgemäßer Entsorgung dieser Abfälle können gemäß nationaler Gesetzgebung Strafen verhängt werden.

Installation und Anschluss

Untersuchen Sie Ihren Ofen

Packen Sie den Ofen aus, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und untersuchen Sie den Ofen auf Schäden wie Dellen, abgebrochene Türriegel oder Risse in der Tür. Sollten Sie einen Schaden feststellen, benachrichtigen Sie umgehend Ihren Händler. Installieren Sie keinen beschädigten Ofen.

Anweisungen zur Erdung

Wenn Ihre Wechselstromsteckdose nicht geerdet ist, liegt es in der persönlichen Verantwortung

des Kunden, sie durch eine ordnungsgemäß geerdete Wandsteckdose zu ersetzen.



Wichtig!

Aus Sicherheitsgründen muss dieses Gerät ordnungsgemäß geerdet werden.

Betriebsspannung

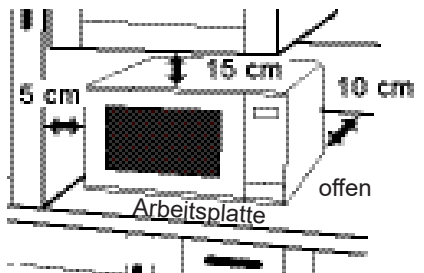
Die Spannung muss mit der auf dem Etikett des Ofens angegebenen Spannung übereinstimmen. Wenn eine höhere Spannung als die angegebene verwendet wird, kann dies einen Brand oder andere Schäden verursachen.

Platzierung Ihres Ofens

Dieser Ofen ist ausschließlich für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen. Er ist nicht für den Einbau oder die Verwendung in einem Schrank vorgesehen. Der Mikrowellenofen darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

Verwendung auf der Arbeitsplatte:

1. Nach der Installation dieses Ofens sollte es einfach sein, das Gerät durch Ziehen des Steckers oder Betätigen eines Schutzschalters vom Stromnetz zu trennen.
2. Achten Sie auf ausreichende Belüftung: mindestens 5 cm Abstand an den Seiten, 15 cm nach oben und 10 cm an der Rückseite.
3. Lassen Sie auf einer Seite 5 cm frei, die andere Seite ist offen; 15 cm Abstand nach oben; 10 cm nach hinten.



4. Platzieren Sie diesen Ofen nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherds.
5. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieser Ofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
7. Vermeiden Sie die Verwendung des Ofens bei hoher Luftfeuchtigkeit.
8. Das Netzkabel darf die Außenseite des Ofens nicht berühren. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Ofen nicht in Wasser.
9. Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze an den Seiten und der Rückseite des Ofens. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann der Ofen überhitzen. In diesem Fall ist der Ofen durch eine thermische Sicherung geschützt und nimmt den Betrieb erst nach dem Abkühlen wieder auf.

1. Verwenden Sie den Ofen ausschließlich zur Zubereitung von Speisen. Dieser Ofen ist speziell zum Erhitzen oder Garen von Speisen konzipiert. Verwenden Sie diesen Ofen nicht zum Erhitzen von Chemikalien oder anderen Nicht-Lebensmittelprodukten.
2. Wenn der Ofen nicht verwendet wird, bewahren Sie keine Gegenstände im Ofen auf, falls er versehentlich eingeschaltet wird.
3. Das Gerät darf weder im **Mikrowellen-** noch im **Kombinationsbetrieb ohne Speisen im Garraum betrieben werden**. Ein solcher Betrieb kann zu Schäden am Gerät führen.
4. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Utensilien/Behälter für die Verwendung in Mikrowellenöfen geeignet sind.
5. Der Mikrowellenofen ist ausschließlich zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Lebensmitteln mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, z. B. Brot, Schokolade, Keksen und Gebäck. Diese können leicht verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gegart werden. Das Erhitzen von Lebensmitteln mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Popcorn oder Poppadoms, wird nicht empfohlen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizenkissen, Wärmflaschen und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
6. Wenn Rauch austritt oder ein Feuer im Ofen entsteht, drücken Sie die Taste Stopp/Cancel und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Strom am Sicherungskasten oder an der Sicherung aus.

Heizbetrieb

1. Bevor Sie die Kombinations- oder Grillfunktion zum ersten Mal verwenden, lassen Sie den Ofen ohne Speisen und Zubehör (einschließlich Glasdrehteller und Drehkranz) 5 Minuten lang auf Grillstufe 3 laufen. Dadurch kann das zum Rostschutz verwendete Öl verbrannt werden. Dies ist das einzige Mal, dass der Ofen ohne Inhalt betrieben wird.



Achtung! Heiße Oberflächen

Alle Innenflächen des Ofens werden heiß.

2. Die äußeren Oberflächen des Ofens und die Ofentür werden während des Grill- und Kombinationsmodus heiß. Seien Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür und beim Einlegen oder Herausnehmen von Lebensmitteln und Zubehör vorsichtig.
3. Der Ofen verfügt über zwei Grillheizungen, die sich oben im Ofen befinden.



Achtung!

Nach der Verwendung der Grill- und Kombinationsfunktionen sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.

4. Beim Grill- und Kombibetrieb können die zugänglichen Teile heiß werden. Kleinkinder unter 8 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten. Die Benutzung durch Kinder darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen erfolgen, da während des Betriebs hohe Temperaturen entstehen.



Achtung! Heiße Oberflächen
Nach dem Garen in diesen Betriebsarten ist das Ofenzubehör sehr heiß.

Ofenbeleuchtung

Wenn ein Austausch der Ofenbeleuchtung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Garzeiten

Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die Garzeit hängt von der Beschaffenheit, der Temperatur, der Menge der Lebensmittel und der Art des Kochgeschirrs ab.

Beginnen Sie mit der Mindestgarzeit, um ein Übergaren zu vermeiden. Wenn die Speisen nicht ausreichend gegart sind, können Sie sie jederzeit noch etwas länger garen.



Wichtig!

Wenn die empfohlenen Garzeiten überschritten werden, verderben die Lebensmittel und können im Extremfall Feuer fangen und möglicherweise das Innere des Ofens beschädigen.

Kleine Mengen an Speisen

Kleine Mengen von Speisen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gegart werden. Sollten sich Materialien im Ofen entzünden, halten Sie die Ofentür geschlossen, schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Haut Einstechen

Speisen mit nicht poröser Haut, wie z. B. Kartoffeln, Eigelb oder Würstchen, müssen vor dem Garen in der **Mikrowelle** eingestochen werden, um ein Aufplatzen zu verhindern.

Fleischthermometer

Verwenden Sie ein Fleischthermometer zur Kontrolle des Gargrades von Braten und Geflügel erst, nachdem das Fleisch aus dem Ofen genommen wurde. Verwenden Sie im Ofen kein herkömmliches Fleischthermometer, da es zu Funkenbildung kommen kann.

Eier

Kochen Sie keine Eier in der Schale und keine ganzen hartgekochten Eier in der Mikrowelle. Auch nach Beendigung der Mikrowellenerhitzung kann sich Druck aufbauen und die Eier können explodieren.

Flüssigkeiten

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Soßen und Getränken, kann es im Ofen zu einer Überhitzung über den Siedepunkt hinaus kommen, ohne dass Blasenbildung sichtbar ist. Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen.

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

- a Vermeiden Sie die Verwendung von gerade geformten Behältern mit schmaler Öffnung.
- b Nicht überhitzen.
- c Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in den Ofen stellen und erneut nach der Hälfte der Garzeit.
- d Nach dem Erhitzen kurz im Ofen ruhen lassen, noch einmal umrühren und den Behälter vorsichtig herausnehmen.

Papier/Kunststoff

Wenn Sie Speisen in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, kontrollieren Sie den Ofen häufig, da sich solche Behälter bei Überhitzung entzünden können.

Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z. B. Küchenrollen), es sei denn, das Papierprodukt ist als mikrowellengeeignet gekennzeichnet. Produkte aus Recyclingpapier können Verunreinigungen enthalten, die bei der Verwendung Funken und/oder Brände verursachen können.

Entfernen Sie die Drahtbinder von den Bratschläuchen, bevor Sie die Beutel in den Ofen legen.

Utensilien

Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodieren könnten.

Metallbehälter für Speisen und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt. Metallbehälter oder Geschirr mit metallischen Verzierungen sollten beim Garen in der Mikrowelle nicht verwendet werden. Es kann Funkenbildung auftreten.

Babyflaschen/Babygläschen

Von Babyflaschen oder Babygläschen müssen vor dem Einlegen in den Ofen der Verschluss und der Sauger bzw. Deckel entfernt werden.

Der Inhalt von Babyflaschen und Babygläschen ist umzurühren oder zu schütteln.

Die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Lüftermotorbetrieb

Nach der Verwendung des Ofens kann sich der Lüftermotor einige Minuten lang drehen, um die elektrischen Komponenten abzukühlen. Dies ist normal und Sie können Speisen entnehmen, auch wenn der Lüftermotor läuft. Während dieser Zeit können Sie den Ofen weiter benutzen.

Zubehör

Der Ofen ist mit umfangreichem Zubehör ausgestattet. Befolgen Sie immer die Anweisungen zur Verwendung des Zubehörs.

Glasdrehteller

1. Der Ofen darf nicht ohne eingesetzten Drehkranz und Glasdrehteller betrieben werden.
2. Verwenden Sie niemals einen anderen Glasdrehteller als den speziell für diesen Ofen vorgesehenen.
3. Wenn der Glasdrehteller heiß ist, lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder in Wasser legen.
4. Der Glasdrehteller kann sich in beide Richtungen drehen.
5. Wenn die Speisen oder das Gargefäß auf dem Glasdrehteller die Ofenwände berühren und die Drehung des Tellers stoppen, dreht sich der Teller automatisch in die entgegengesetzte Richtung. Das ist normal.
6. Garen Sie keine Speisen direkt auf dem Glasdrehteller.

Drehkranz

1. Der Drehkranz und der Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um Geräusche und Ablagerungen von Speiseresten zu vermeiden.
2. Der Drehkranz muss beim Garen immer zusammen mit dem Glasdrehteller verwendet werden.

Gitterrost

1. Der Gitterrost dient dazu, das Bräunen kleiner Gerichte zu erleichtern und eine gute Wärmezirkulation zu ermöglichen.
2. Verwenden Sie keine Metallbehälter direkt auf dem Gitterrost in **Kombination** mit der **Mikrowelle**.
3. Der Gitterrost darf nicht im **Mikrowellenbetrieb** allein verwendet werden.

Teile Ihres Ofens

1 Türöffnertaste

Drücken, um die Tür zu öffnen. Wenn Sie während des Garvorgangs die Ofentür öffnen, wird der Garvorgang vorübergehend unterbrochen, ohne zuvor vorgenommene Einstellungen zu löschen. Der Garvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen und die Start/Set-Taste gedrückt wird.

2 Ofenfenster

3 Tür-Sicherheitsschloss-System

4 Ofen-Entlüftung

5 Abdeckung des Wellenleiters (nicht entfernen)

6 Äußere Lüftungsschlitze des Ofens

7 Bedienfeld

8 Netzkabel

9 Stecker

10 Glasdrehteller

11 Drehkranz

12 Heizelemente (Grill)

13 Gitterrost

14 Anschlag (nicht entfernen)

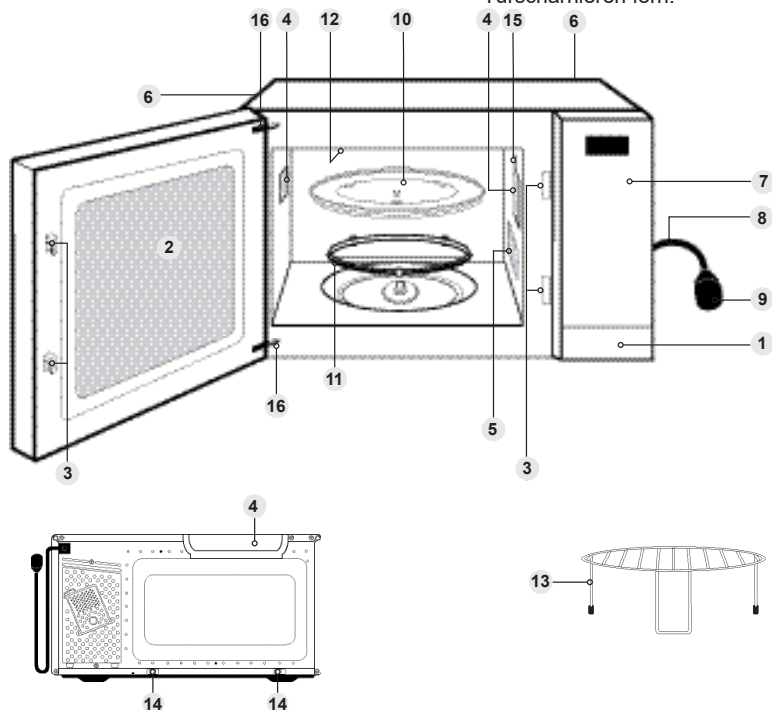
Der Anschlag sorgt für ausreichend Abstand an der Rückseite des Ofens, um eine angemessene Belüftung zu gewährleisten.

15 Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich während des Betriebs und beim Öffnen der Tür ein. Bleibt die Tür offen, schaltet sich das Licht nach 1 Minute automatisch aus.

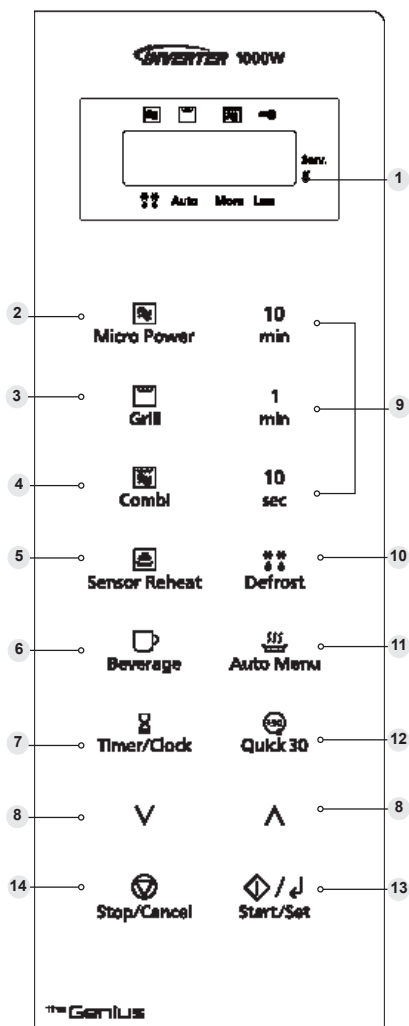
16 Türscharniere

Um Verletzungen beim Öffnen oder Schließen der Tür zu vermeiden, halten Sie Ihre Finger von den Türscharnieren fern.



Hinweise

1. Die Abbildung dient nur zur Veranschaulichung.
2. Der Glasdrehteller und der Gitterrost sind die einzigen Zubehörteile, die mit diesem Ofen geliefert werden. Alle anderen in dieser Anleitung erwähnten Kochutensilien müssen separat erworben werden.



Signalton

Wird eine Taste korrekt gedrückt, ertönt ein Signalton. Wenn beim Drücken einer Taste kein Signalton zu hören ist, bedeutet dies, dass das Gerät die Eingabe entweder nicht akzeptiert oder dass der Signalton deaktiviert wurde. Der Ofen piept zweimal zwischen den programmierten Stufen. Am Ende eines vollständigen Programms piept der Ofen fünfmal.

- 1 Anzeigefenster**
- 2 Micro Power-Wahltaste**
(siehe Seite 17)
- 3 Grilltaste** (siehe Seiten 19-20)
- 4 Kombitaste** (siehe Seiten 21-22)
- 5 Sensor-Aufwärm-taste**
(siehe Seiten 32)
- 6 Getränketaste** (siehe Seite 29)
- 7 Timer/Uhr-Taste** (siehe Seiten 16, 25-26)
- 8 Auf-/Ab-Wahltasten**
- 9 Zeiteingabetasten**
- 10 Auftautaste** (siehe Seiten 30-31)
- 11 Automatik-Menü-Taste**
(siehe Seiten 33-40)
- 12 Schnellstart 30-Sekunden-Taste**
(siehe Seite 23)
- 13 Start/Set-Taste**

Drücken, um den Garvorgang zu starten oder Einstellungen zu bestätigen. Wird die Tür während des Garvorgangs geöffnet oder Stopp/Cancel einmal gedrückt, muss Start/Set erneut gedrückt werden, um den Vorgang fortzusetzen.

14 Stopp/Cancel-Taste

Vor dem Garen:

Einmal drücken löscht alle Eingaben

Während des Garens:

Einmal drücken pausiert den Garvorgang. Ein weiterer Druck hebt alle Ihre Anweisungen ab und der Doppelpunkt oder die Tageszeit wird im Display angezeigt.



Hinweise

Dieser Ofen ist mit einer Energiesparfunktion ausgestattet.

Im Standby-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert. Der Ofen wechselt in den Standby-Modus, sobald er an das Stromnetz angeschlossen wird und unmittelbar nachdem der letzte Vorgang abgeschlossen ist.

Wird ein Programm eingestellt, aber die Start/Set-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch abgebrochen. Die Anzeige kehrt dann in den Uhrmodus zurück.

Signaltonauswahl

Der Ofen verfügt über zwei Modi: „Signalton Ein“ und „Signalton Aus“. Diese besondere Funktion Ihres Panasonic Mikrowellenofens ermöglicht es Ihnen, grundlegende Einstellungen vorzunehmen, bevor der Garvorgang beginnt.



Drücken Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers die Start/Set-Taste.

„bEEP“ erscheint im Anzeigefenster. Der Standardmodus ist „Ein“.

Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltaste.

Der Modus wechselt zu „AUS“.

Drücken Sie nach der Einstellung die Taste Stopp/Cancel.

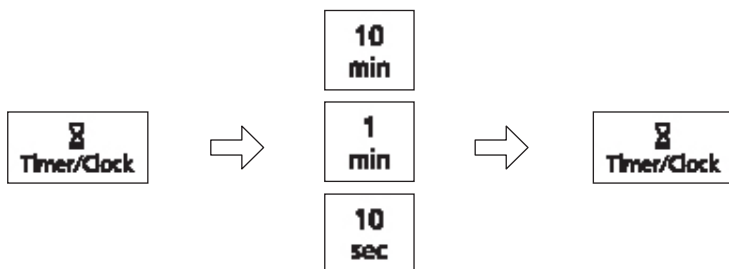


Hinweise

1. Die Auswahl kann nur getroffen werden, wenn Sie den Ofen anschließen.
2. Wird die Auf-/Ab-Auswahltaste in Schritt 2 nochmals gedrückt, wechselt die Einstellung wieder zurück auf Signalton „Ein“.

Einstellen der Uhr

Die Verwendung des Ofens ist auch ohne eingestellte Uhrzeit möglich.



Drücken Sie zweimal auf Timer/Uhr.

Ein Doppelpunkt beginnt zu blinken.

Drücken Sie die Zeittasten.

Geben Sie die Tageszeit ein, indem Sie die Zeittasten drücken. Verwenden Sie die Taste „10 Min“ zum Einstellen der Stunden und die Tasten „1 Min“ und „10 Sek“ zum Einstellen der Minuten.

Drücken Sie Timer/Uhr.

Der Doppelpunkt hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist jetzt gespeichert.



Hinweise

1. Um die Uhrzeit zurückzusetzen, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3 wie oben beschrieben.
2. Die Uhr zeigt die Uhrzeit an, solange der Ofen eingesteckt ist und mit Strom versorgt wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Format-Uhr, d. h. 14:00 statt 2:00.

Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Bedienfunktionen des Ofens gesperrt. Die Tür lässt sich jedoch weiterhin öffnen. Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn im Display ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt wird.

Zum Aktivieren:



Drücken Sie dreimal die Taste Start/Set.

Der Doppelpunkt oder die Tageszeit verschwindet.

Im Display erscheint .

Zum Deaktivieren:



Drücken Sie dreimal die Taste Stopp/Cancel.

Der Doppelpunkt oder die Tageszeit wird wieder in der Anzeige angezeigt.



Hinweis

Um die Kindersicherung einzustellen oder aufzuheben, muss das Start/Set-oder das Stopp/Abbrechen-innerhalb von 10 Sekunden 3 Mal gedrückt werden.

Mikrowellen-Garen und Auftauen

Der Glasdrehteller muss immer eingesetzt sein, wenn der Ofen benutzt wird.



Drücken Sie einmal, um die Micro Power-Funktion auszuwählen.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltaste, um die Leistungsstufe auszuwählen.

Hinweis: Sie können die Leistungsstufe auch durch Drücken der Micro Power-Wahltaste auswählen.



Einstellen der Garzeit.

Maximale Garzeit:
1000 W Leistung: bis zu 30 Minuten, andere Leistungen: bis zu 99 Minuten 50 Sekunden.

Drücken Sie Start/Set.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Leistungsstufe	Wattleistung
Hoch	1000 W
Medium - Hoch	800 W
Medium	600 W
Niedrig	440 W
Köcheln	300 W
Auftauen	270 W
Warmhalten	100 W



Vorsicht

Der Ofen arbeitet automatisch mit 1000 W Mikrowellenleistung, wenn eine Garzeit eingegeben wird, ohne dass zuvor die Leistungsstufe gewählt wurde.



Hinweise

1. Mehrstufiges Garen: siehe Seite 27-28.
2. Die Stehzeit kann nach der Einstellung der Mikrowellenleistung und -zeit programmiert werden. Siehe Verwendung des Timers Seite 25-26.
3. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs bei Bedarf verlängern. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute bis zu 10 Minuten verlängert werden. Drücken Sie die Taste 1 min bis maximal 10 Minuten. Die Garzeit kann während des Garens nicht verkürzt werden.
4. Verwenden Sie **keine** Metallbehälter im Mikrowellenbetrieb.

Hinweise zum Auftauen

Tipps zum Auftauen

Kontrollieren Sie das Auftauen mehrmals, auch wenn Sie die Automatikprogramme verwenden. Beachten Sie die Stehzeiten.

Stehzeiten

Einzelne Portionen von Lebensmitteln können fast sofort nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, dass große Portionen von Lebensmitteln in der Mitte gefroren sind. Vor dem Garen **mindestens eine Stunde stehen lassen**. Während dieser Stehzeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und die Lebensmittel werden durch Wärmeleitung aufgetaut. Hinweis: Wenn die Speisen nicht sofort gegart werden, sollten sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Frieren Sie aufgetaute Lebensmittel niemals wieder ein, ohne sie vorher zu garen.

Bratenstücke und Geflügel

Damit die Bratenstücke nicht im Bratensaft liegen, legen Sie sie am besten auf einen umgedrehten Teller oder ein Kunststoffgestell.

Hackfleisch oder Fleischwürfel und Meeresfrüchte

Da die Außenseite dieser Lebensmittel schnell auftaut, ist es wichtig, die Stücke während des Auftauens regelmäßig zu trennen, die Blöcke in kleinere Stücke zu zerteilen und die Lebensmittel zu entnehmen, sobald sie aufgetaut sind.

Kleine Portionen von Lebensmitteln

Koteletts und Hähnchenteile sollten so früh wie möglich getrennt werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fettreiche Bereiche und die Enden tauen schneller auf. Diese sollten daher näher zur Mitte des Tellers gelegt werden.

Brot

Laibe benötigen eine Stehzeit von 5-30 Minuten, damit das Innere vollständig auftauen kann. Die Stehzeit lässt sich verkürzen, indem man die Scheiben trennt und Brötchen und Brote halbiert.

Signaltöne

Während der Auftauprogramme ertönen Pieptöne. Sie erinnern Sie daran, das Gargut zu überprüfen, umzurühren, die Stücke zu trennen oder kleine Stücke abzudecken. Andernfalls kann es zu einem ungleichmäßigen Auftauen kommen.



Grillen

Das Grillsystem dieses Ofens ermöglicht ein schnelles und effizientes Garen vieler Speisen wie Koteletts, Würstchen, Steaks, Toast usw. Es stehen 3 verschiedene Grilleinstellungen zur Verfügung. Der Glasdrehteller muss immer eingesetzt sein, wenn der Ofen benutzt wird.



Einmal drücken.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltaste, um die Grillstufe auszuwählen.

Hinweis: Sie können die Grillstufe auch durch Drücken der Grilltaste auswählen.

Einstellen der Garzeit.

Maximale Garzeit: bis zu 99 Minuten 50 Sekunden.



Drücken Sie Start/Set.

Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Grillstufe
Grill 3 (Hoch)
Grill 2 (Medium)
Grill 1 (Niedrig)

Garzeit Während des Garens Anpassen

Bei Bedarf können Sie die Garzeit während des Garvorgangs verlängern. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute bis zu 10 Minuten verlängert werden. Drücken Sie die Taste 1 min bis maximal 10 Minuten. Die Garzeit kann während des Garens nicht verkürzt werden.

Hinweise



1. Legen Sie die Speisen auf den Gitterrost auf dem Glasdrehteller. Stellen Sie einen hitzebeständigen Teller (Pyrex®) darunter, um Fett und Tropfen aufzufangen.
2. Decken Sie Speisen beim Grillen niemals ab.
3. Versuchen Sie **nicht**, den Grill vorzuheizen.
4. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Ofentür. Die Grillfunktion kann bei geöffneter Tür nicht genutzt werden.
5. Im Programm Nur **Grill** ist keine Mikrowellenleistung vorhanden.
6. Die meisten Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Öffnen Sie beim Wenden der Speisen die Ofentür und entfernen Sie **vorsichtig** den Rost mit Ofenhandschuhen.



Hinweise

7. Nach dem Wenden das Grillgut wieder in den Ofen stellen und die Tür schließen. Nach dem Schließen der Ofentür die **Start/Set-Taste** drücken. Auf der Ofenanzeige wird die verbleibende Grillzeit weiter heruntergezählt. Sie können die Ofentür jederzeit gefahrlos öffnen, um den Garfortschritt zu kontrollieren.
8. Das Heizelement leuchtet während des Grillens regelmäßig auf und ab – das ist normal. Reinigen Sie den Ofen nach dem Grillen und vor der nächsten Nutzung mit Mikrowelle oder Kombination.



Achtung!

Der Gitterrost darf nur zusammen mit dem Glasdrehteller verwendet werden. Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Ofen, indem Sie den Rost und das hitzebeständige Geschirr festhalten. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör entfernen. Berühren Sie beim hinein- oder herausnehmen von Speisen aufgrund der hohen Temperaturen niemals das Außenfenster oder die inneren Metallteile der Tür oder des Ofens.

Kombinationsgaren

Dieser Kombinationsmodus eignet sich für Speisen, die normalerweise gegrillt werden, sowie zum Aufwärmen kleiner herzhafter Gerichte. Beim Garen leuchtet das Heizelement regelmäßig auf und ab - das ist normal.

Beim Kombinationsgaren sorgt die Mikrowelle für schnelle Garzeiten, während der Grill eine klassische Bräunung und Knusprigkeit bewirkt.



Drücken Sie Kombi.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahl taste, um die Kombinationsstufe auszuwählen.

Hinweis: Durch Drücken der Taste Kombi können Sie die Kombinationsstufe auch auswählen.

Kombi-Level	Kombination Typ
Kombi 3	Grill 3 (Hoch) + 300 W
Kombi 2	Grill 2 (Medium) + 300 W
Kombi 1	Grill 1 (Niedrig) + 300 W



Garzeit einstellen.

Maximale Garzeit: bis zu 99 Minuten 50 Sekunden.

Drücken Sie Start/Set.

Die Zeit wird im Display heruntergezählt.

Garzeit Während des Garens Anpassen

Bei Bedarf können Sie die Garzeit während des Garvorgangs verlängern. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute bis zu 10 Minuten verlängert werden. Drücken Sie die Taste 1 min bis maximal 10 Minuten. Die Garzeit kann während des Garens nicht verkürzt werden.



Hinweise

1. Der Gitterrost ist speziell für Grill- und Kombinationsbetrieb konzipiert. Versuchen Sie niemals, anderes Metallzubehör als das mit dem Ofen gelieferte zu verwenden. Stellen Sie eine hitzebeständige Schale darunter, um Fett oder Tropfen aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Gitterrost nur wie beschrieben. **Nicht** verwenden, wenn Sie den Ofen mit weniger als 200 g Speisen im manuellen Programm betreiben. Kleinen Mengen nicht in Kombination garen, sondern **nur auf dem Grill** oder in der **Mikrowelle** zubereiten, um beste Ergebnisse zu erzielen.
3. Speisen niemals abdecken, wenn Sie im Kombinationsbetrieb garen.
4. Der Grill darf im Kombinationsbetrieb **nicht** vorgeheizt werden.
5. Es kann zu Lichtbögen kommen, wenn Speisen mit dem falschen Gewicht verwendet werden, der Rost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Lichtbögen sind blaue Lichtblitze, die in der Mikrowelle auftreten. Sollte dies der Fall sein, schalten Sie den Ofen sofort aus.
6. Einige Gerichte wie Braten, Aufläufe, Pasteten und Puddings sollten ohne Rost zubereitet werden. Verwenden Sie eine hitzebeständige, nichtmetallische Schale (z. B. aus Glas oder Keramik) direkt auf dem Glasdrehsteller.
7. Verwenden Sie **keine Mikrowellenbehälter** aus Kunststoff im Kombinationsbetrieb (es sei denn, sie sind ausdrücklich für Kombinationsgaren geeignet). Die verwendeten Gefäße müssen der Hitze des oberen Grills standhalten - hitzebeständiges Glas (z. B. Pyrex®) oder Keramik sind ideal.
8. Verwenden Sie **keine** eigenen Metalltöpfe oder -formen, da die Mikrowellenstrahlung die Speisen nicht gleichmäßig durchdringen kann.



Achtung!

Der Gitterrost darf nur zusammen mit dem Glasdrehsteller verwendet werden. Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Ofen, indem Sie den Rost und das hitzebeständige Geschirr festhalten. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör entfernen. Berühren Sie beim hinein- oder herausnehmen von Speisen aufgrund der hohen Temperaturen niemals das Außenfenster oder die inneren Metallteile der Tür oder des Ofens.

Verwenden der Quick 30-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit schnell in 30-Sekunden-Schritten einstellen.



Drücken Sie Quick 30 so oft, bis die gewünschte Garzeit (max. 5 Minuten) erreicht ist.

Jeder Tastendruck erhöht die Zeit um 30 Sekunden. Die eingestellte Zeit erscheint im Display. Die Leistungsstufe ist auf 1000 W voreingestellt.

Drücken Sie Start/Set.

Der Garvorgang beginnt, und die Zeit zählt im Display rückwärts. Am Ende des Garvorgangs ertönen fünf Signaltöne.



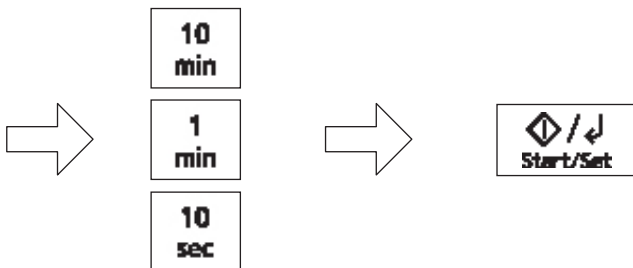
Hinweise

1. Diese Funktion ist nur für Micro Power verfügbar. Falls gewünscht, können Sie andere Leistungsstufen verwenden. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, bevor Sie **Quick 30** drücken.
2. Nach Auswahl der Zeit mit **Quick 30** können die Zeittasten nicht mehr verwendet werden.

Verwenden der Funktion Zeit Hinzufügen

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit am Ende des vorherigen Garvorgangs verlängern.

Sobald das manuelle Garen beendet ist, blinkt die Anzeige „0“.



Drücken Sie die Zeittasten, um zusätzliche Garzeit hinzuzufügen.

Maximale Garzeit: 1000 W Leistung: bis zu 30 Minuten, andere Leistungen: bis zu 99 Minuten 50 Sekunden.
Grill- und Kombinationsbetrieb: bis zu 99 Minuten 50 Sekunden.

Drücken Sie Start/Set.

Die Zeit wird hinzugefügt. Die Zeit im Anzeigefenster wird heruntergezählt.



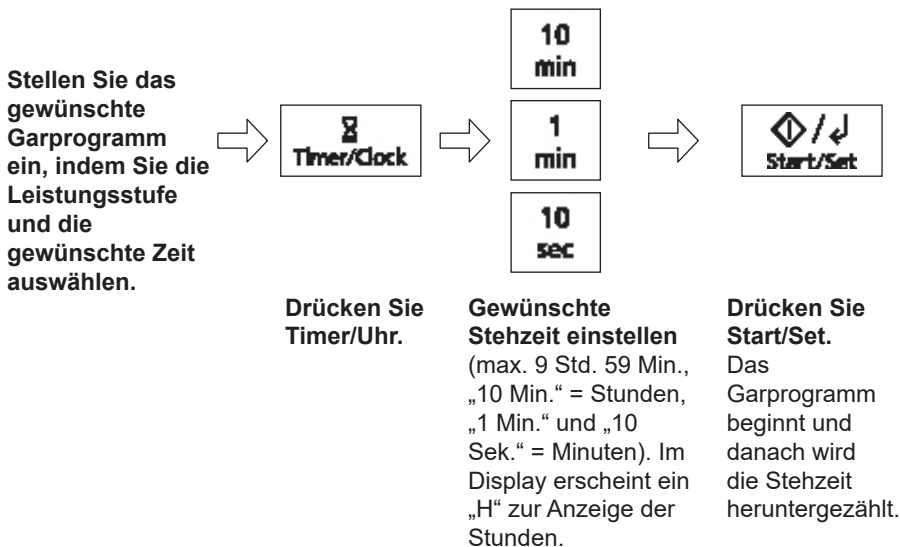
Hinweise

1. Diese Funktion ist nur für Micro Power, Grillen, Kombinationsgaren, Quick 30 und Timers und nicht für Automatikprogramme.
2. Wenn innerhalb von 1 Minute nach Garende keine Eingabe erfolgt, wird die Funktion automatisch abgebrochen.
3. Die Funktion kann nach mehrstufigem Garen verwendet werden.
4. Die Leistungsstufe entspricht der des letzten Garabschnitts.

Verwenden des Timers

Der Timer kann entweder vor, während oder nach einem Garprogramm verwendet werden. Diese Funktion kann verwendet werden, um eine Stehzeit nach dem Garen einzustellen oder den Beginn des Garvorgangs zu verzögern.

1. Einstellen einer Stehzeit:

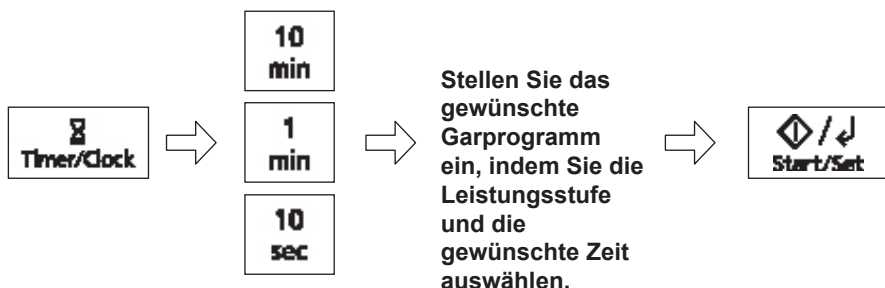


Hinweise

1. Es können bis zu 3 Garstufen inklusive Stehzeit programmiert werden.
2. Wird die Ofentür während der Stehzeit oder beim Minutentimer geöffnet, läuft die Zeit im Anzeigefenster weiter herunter.
3. Diese Funktion kann auch als Kurzzeittimer verwendet werden. Drücken Sie in diesem Fall auf Timer/Uhr, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie Start/Set.
4. Nach einem Autoprogramm kann keine Stehzeit programmiert werden.

Verwenden des Timers

2. Startzeitvorwahl einstellen:



**Drücken Sie
Timer/Uhr.**

**Gewünschte
Verzögerungszeit
einstellen** (max. 9 Std.
59 Min., „10 Min.“ =
Stunden, „1 Min.“ und
„10 Sek.“ = Minuten).
Im Display erscheint
ein „H“ zur Anzeige der
Stunden.

**Drücken Sie Start/
Set.**

Die Verzögerungszeit
wird heruntergezählt,
nach welcher das
Garprogramm
gestartet wird.



Hinweise

1. Es können bis zu 3 Garphasen einschließlich Startzeitvorwahl programmiert werden.
2. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, wird die Zeit in Minuteneinheiten heruntergezählt. Wenn sie weniger als eine Stunde beträgt, wird die Zeit in Sekundeneinheiten heruntergezählt.
3. Die Startzeitvorwahl kann nicht vor einem Automatikprogramm eingestellt werden.

Mehrstufiges Garen

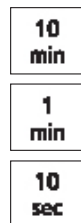
2- oder 3-stufiges Garen



Drücken Sie einmal die Micro Power-Wahltaste.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltaste, bis die gewünschte Leistung auf dem Display angezeigt wird.



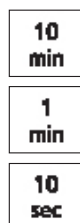
Garzeit einstellen.



Drücken Sie einmal die Micro Power-Wahltaste.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltaste, bis die gewünschte Leistung auf dem Display angezeigt wird.



Garzeit einstellen.



Drücken Sie Start/Set. Das Garprogramm wird gestartet und die Zeit auf dem Display heruntergezählt.

Beispiel: Garen bei 300 W 2 Minuten lang köcheln und 270 W 3 Minuten lang auftauen.

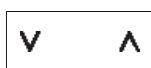


Einmal drücken.

Drücken Sie viermal V, um 300 W Köcheln auszuwählen.

Stellen Sie die Garzeit auf 2 Minuten ein.

Einmal drücken.



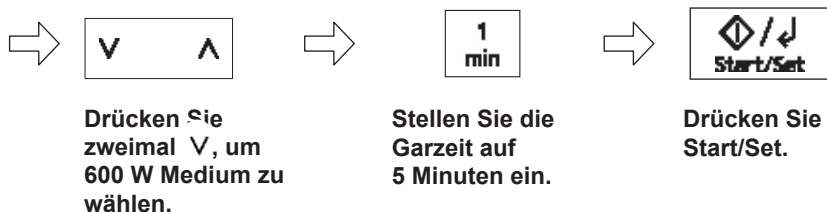
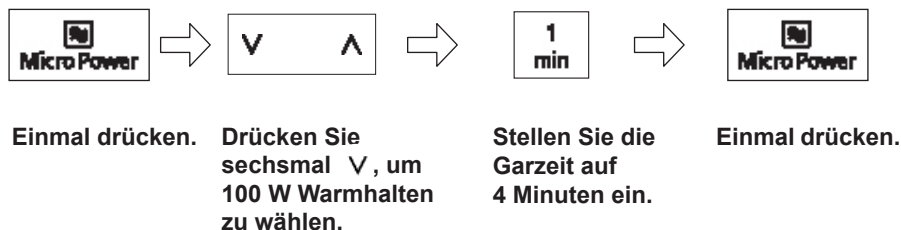
Drücken Sie fünfmal V, um 270 W Auftauen auszuwählen.

Stellen Sie die Garzeit auf 3 Minuten ein.

Drücken Sie Start/Set.

Mehrstufiges Garen

Beispiel: Zum Garen 4 Minuten lang bei 100 W (Warmhalten) und 5 Minuten lang bei 600 W (Medium).



Hinweise

1. Für 3-stufiges Garen einfach eine dritte Garstufe vor dem Drücken von Start/Set eingeben.
2. Während des Betriebs wird der Vorgang durch Drücken von Stopp/Cancel gestoppt. Durch Drücken von Start/Set wird der Vorgang fortgesetzt. Ein zweites Drücken von Stopp/Cancel bricht das ausgewählte Programm ab.
3. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wird das gewählte Programm durch einmaliges Drücken von Stopp/Cancel abgebrochen.
4. Auftauen, Getränk, Sensor-Aufwärmen und Automatikprogramme können nicht mit mehrstufigem Garen kombiniert werden.



Einmal drücken.



Wählen Sie das gewünschte Menü.

Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltaste, bis die gewünschte Menünummer im Anzeigefenster erscheint.

Hinweis: Sie können die Menünummer auch durch Drücken der Getränketaste auswählen.



Drücken Sie Start/Set.



Wählen Sie das Gewicht.

Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, bis das gewünschte Gewicht im Anzeigefenster erscheint.



Drücken Sie Start/Set.

Das Aufwärmen beginnt. Die Zeit im Anzeigefenster wird heruntergezählt.

Programm	Gewicht	Anleitung
1. Getränke	200 ml oder 400 ml	Zum Aufwärmen eines Getränks mit einem festen Gewicht von 200 ml oder zwei Getränken mit jeweils 200 ml mit Zimmertemperatur, z. B. Kaffee, Tee oder heiße Schokolade. Drücken Sie einmal die Getränketaste, wählen Sie 200 ml für 1 Getränk oder 400 ml für 2 Getränke und drücken Sie Start/Set. Vor und nach dem Erhitzen umrühren.
2. Milch	200 ml oder 600 ml	Zum Aufwärmen einer Tasse Milch mit einem Festgewicht von 200 ml oder einer Kanne Milch mit einem Festgewicht von 600 ml mit Kühlschranktemperatur. Dieses Programm ist für Vollmilch, teilentrahmte Milch und Magermilch geeignet. Die heiße Milch kann zur Zubereitung von Milchkaffee oder heißer Schokolade verwendet werden. Drücken Sie zweimal auf die Getränketaste, wählen Sie 200 ml für 1 Tasse oder 600 ml für eine Kanne und drücken Sie Start/Set. Vor und nach dem Erhitzen einer Tasse Milch umrühren. Während des Erhitzens und nach dem Erhitzen einer Kanne Milch bei Signaltönen umrühren.

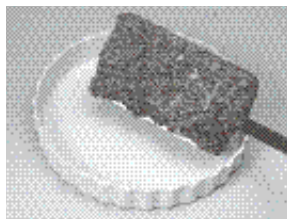
Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch, Koteletts, Hähnchenteile, Fleischstücke und Brot auftauen. Drücken Sie **Auftauen**, um die richtige **Auftaukategorie** auszuwählen, und geben Sie dann das **Gewicht der Speise in Gramm ein** (siehe Seite 31).

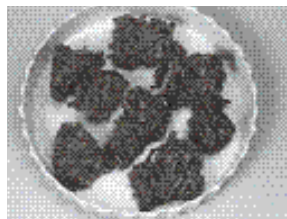
Die Speisen sollten in einem geeigneten Gefäß platziert werden, ganze Hähnchen und Fleischstücke sollten auf einer umgedrehten Untertasse oder einem mikrowellengeeigneten Teller liegen. Koteletts, Hähnchenteile und Bratscheiben sollten in einer einzigen Schicht platziert werden. Ein Abdecken der Speisen ist nicht erforderlich.

Das Prinzip der **Chaostheorie** wird in automatischen Gewichtsauftauprogrammen verwendet, um Ihnen ein schnelles und gleichmäßigeres Auftauen zu ermöglichen. Das Chaos-System verwendet eine zufällige Abfolge von pulsierender Mikrowellenenergie, die den Auftauprozess beschleunigt. Während des Programms ertönen Signaltöne, um Sie daran zu erinnern, das Gargut zu überprüfen. **Es ist wichtig, dass Sie die Speisen häufig wenden und umrühren. Beim ersten Signalton sollten Sie wenden.** Beim zweiten Signalton sollten Sie die Speisen wenden oder zerkleinern.

Erster Signalton
Wenden



Zweiter Signalton
Wenden oder
zerkleinern



Hinweise

1. Kontrollieren Sie die Speisen während des Auftauens. Die Auftaugeschwindigkeit von Lebensmitteln variiert.
2. Ein Abdecken der Speisen ist nicht erforderlich.
3. Wenden oder rühren Sie die Speisen immer um, insbesondere wenn der Ofen piept.
4. Hackfleisch, Koteletts oder Hähnchenteile sollten so früh wie möglich zerteilt und in einer Schicht ausgelegt werden.
5. Stehzeit einhalten, damit das Innere vollständig auftauen kann (mindestens 1–2 Stunden bei Braten oder ganzen Hähnchen).

Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie gefrorene Lebensmittel gewichtsabhängig auftauen.



Einmal drücken, um die Auftaufunktion zu wählen.

Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, bis die gewünschte Menünummer im Anzeigefenster erscheint.
Hinweis: Sie können die Menünummer auch durch Drücken der Auftautaste auswählen.

Drücken Sie die Start/Set-Taste.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, um das Gewicht auszuwählen.

Drücken Sie die Start/Set-Taste.
Die Garzeit erscheint im Anzeigefenster und beginnt herunterzuzählen.

Programm	Gewicht	Anleitung
3. Brot	100 g - 800 g	Kleine oder große Brotlaibe, Weiß- oder Vollkornbrot. Wählen Sie Programmnummer 3. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie das Auftauen. Bei Signaltönen wenden. Lassen Sie das Brot 5 Minuten (helles Weißbrot) bis 30 Minuten (dichtes Roggenbrot) stehen. Große Brote während der Stehzeit halbieren.
4. Kleine Stücke	200 g - 1200 g	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Hackfleisch, Steaks, Koteletts, Fischfilets (jeweils 100 g - 400 g). Wählen Sie Programmnummer 4. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie das Auftauen. Bei Signaltönen wenden/rühren.
5. Große Stücke	400 g - 2000 g	Große Fleischstücke, ganze Hähnchen, Fleischstücke. Wählen Sie Programmnummer 5. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie das Auftauen. Nach dem Auftauen sollte eine Stehzeit von 1 bis 2 Stunden eingehalten werden. Bei Signaltönen wenden.



Hinweis

Hinweise zum Auftauen finden Sie auf Seite 18.

Sensor-Aufwärmprogramme



Einmal drücken.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, um die Garzeit anzupassen.
Hinweis: Wenn Sie mit dem Ergebnis des Sensorprogramms zufrieden sind, können Sie diesen Schritt überspringen.



Drücken Sie die Start/Set-Taste.

Programm	Gewicht	Anleitung
Gekühlte Mahlzeit	200 g - 1000 g	Zum Aufwärmen einer frisch vorgekochten Mahlzeit oder eines Auflaufs. Alle Lebensmittel müssen vorgekocht sein. Die Lebensmittel sollten eine Kühlschranktemperatur von ca. +5 °C haben. Im Behälter wie gekauft aufwärmen. Dieses Programm ist nicht für schüsselförmige Behälter geeignet. Abdeckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wenn Sie die Speisen in eine Schüssel umfüllen, decken Sie sie mit durchlöcherter Frischhaltefolie ab. Drücken Sie einmal auf die Sensor-Aufwärmaste und dann auf Start/Set. Bei Signaltönen umrühren. Am Ende des Programms erneut umrühren und ein paar Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Sauce müssen möglicherweise länger gegart werden. Dieses Programm ist nicht für stärkehaltige Speisen wie Reis, Nudeln oder Kartoffeln geeignet.



Hinweise

1. Der Ofen berechnet automatisch die Garzeit bzw. die verbleibende Garzeit.
2. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Zeit im Anzeigefenster erscheint.
3. Um Fehler während der Auto-Sensor-Programme zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Glasdreheller und das Bodenblech trocken sind.
4. Wenn der Ofen bereits zuvor verwendet wurde und zu heiß für die Verwendung mit einem Auto-Programm ist, wird im Anzeigefenster „**HOE**“ angezeigt. Sobald „**HOE**“ erlischt, können die Auto-Programme verwendet werden. Wenn Sie es eilig haben, können Sie die Speisen manuell zubereiten, indem Sie den richtigen Garmodus und die richtige Garzeit selbst auswählen.

So verwenden Sie Auto-Sensor-Programme.

Es können verschiedenste Speisen zubereitet werden, ohne dass die Garzeit, das Gewicht oder die Leistungsstufe eingegeben werden müssen.



Drücken Sie einmal, um die Auto-Menü-Funktion auszuwählen.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, bis die gewünschte Menünummer im Anzeigefenster erscheint.
Hinweis: Sie können die Menü-Nr. auch durch Drücken der Auto-Menü-Taste auswählen.



Drücken Sie die Start/Set-Taste.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, um die Garzeit anzupassen.

Hinweis: Wenn Sie mit dem Ergebnis des Sensorprogramms zufrieden sind, können Sie diesen Schritt überspringen.



Drücken Sie die Start/Set-Taste.

Auf-/Ab-Auswahltaste:

Die Vorlieben beim Gargrad sind individuell verschieden. Nachdem Sie die Auto-Sensor-Programme ein paar Mal verwendet haben, werden Sie vielleicht feststellen, dass Sie Ihre Speisen lieber mit einem anderen Gargrad zubereiten möchten. Mit den Auf-/Ab-Auswahltasten können die Programme so eingestellt werden, dass die Speisen länger oder kürzer gegart werden. Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Wenn Sie mit dem Ergebnis des Auto-Sensor-Programms zufrieden sind, können Sie diesen Schritt überspringen.

Programm	Gewicht	Anleitung
6. Tiefkühlgericht	200 g - 1000 g	Zum Aufwärmen einer tiefgekühlten Fertigmahlzeit oder eines Auflaufs; Alle Speisen müssen vorgekocht und gefroren (-18 °C) sein; Im Behälter wie gekauft aufwärmen. Dieses Programm ist nicht für schüsselförmige Behälter geeignet. Abdeckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wenn Sie die Speisen in eine Schüssel umfüllen, decken Sie sie mit durchlöcherter Frischhaltefolie ab. Wählen Sie Programmnummer 6. Beginnen Sie mit dem Garen. Bei Signaltönen umrühren und Blöcke in kleinere Stücke zerteilen. Am Ende des Programms erneut umrühren und ein paar Minuten stehen lassen. Überprüfen Sie die Temperatur und lassen Sie das Gericht vor dem Verzehr gegebenenfalls noch einige Minuten weitergaren. Dieses Programm ist nicht für portionierbare Tiefkühlkost geeignet.
10. Frisches Gemüse	200 g - 1000 g	Zum Garen von frischem Gemüse. Geben Sie das vorbereitete Gemüse in einen Behälter geeigneter Größe. Mit 1 EL Wasser pro 100 g Gemüse beträufeln. Mit Frischhaltefolie abdecken. Mit einem scharfen Messer die Frischhaltefolie einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wählen Sie Programmnummer 10. Beginnen Sie mit dem Garen. Bei höheren Gewichten bei Signaltönen umrühren. Nach dem Garen abgießen und abschmecken.
11. Tiefkühlgemüse	200 g - 1000 g	Zum Garen von Tiefkühlgemüse. Geben Sie das Gemüse in einen Behälter geeigneter Größe. Mit 1-3 EL Wasser beträufeln. Wenn Sie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Spinat oder Tomaten garen, geben Sie kein Wasser hinzu. Mit Frischhaltefolie abdecken. Mit einem scharfen Messer die Frischhaltefolie einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wählen Sie Programmnummer 11. Beginnen Sie mit dem Garen. Bei Signaltönen umrühren. Nach dem Garen abgießen.
12. Gedämpfter Frischfisch	200 g - 800 g	Zum Garen von frischen Fischfilets oder -steaks. In einen Behälter geeigneter Größe geben und 2 EL (30 ml) Wasser hinzufügen. Die Butter würfeln und dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Mit einem scharfen Messer die Frischhaltefolie einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wählen Sie Programmnummer 12. Beginnen Sie mit dem Garen.
13. Gefrorener Fisch	250 g - 800 g	Zum Garen von gefrorenen Fischfilets oder -steaks. In einen Behälter geeigneter Größe geben und 1 EL (15 ml) Wasser hinzufügen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Mit einem scharfen Messer die Frischhaltefolie einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wählen Sie Programmnummer 13. Beginnen Sie mit dem Garen.

Programm	Gewicht	Anleitung
14. Reis	100 g - 300 g	Zum Garen von Reis für herzhafte Gerichte, nicht für Milchreis. (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis) Dieses Programm ist nicht für Vollkornreis geeignet. Spülen Sie den Reis vor dem Garen gründlich ab. Verwenden Sie eine große Schüssel. Geben Sie dem Reis 2-mal so viel kochendes Wasser hinzu. Mit einem Deckel abdecken. Wählen Sie Programmnummer 14. Beginnen Sie mit dem Garen. Bei Signaltönen umrühren. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen. Nach dem Garen abgießen.
15. Nudeln	100 g - 450 g	Zum Kochen von getrockneten Nudeln. Verwenden Sie eine große Schüssel. 1 TL Salz, 1 EL Öl und kochendes Wasser hinzufügen. Für 100 g - 290 g Nudeln 1 Liter kochendes Wasser hinzufügen. Für 300 g - 450 g Nudeln 1½ Liter kochendes Wasser hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken. Wählen Sie Programmnummer 15. Beginnen Sie mit dem Garen. Bei Signaltönen umrühren. Nach dem Garen abgießen.



Hinweise

1. Der Ofen berechnet automatisch die Garzeit bzw. die verbleibende Garzeit.
2. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Zeit im Anzeigefenster erscheint.
3. Als Temperatur wird für Tiefkühlkost ein Wert von -18 °C bis -20 °C angenommen, für sonstige Lebensmittel von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
4. Um Fehler während der Auto-Sensor-Programme zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Glasdrehteller und das Bodenblech trocken sind.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht über 35 °C und nicht unter 0 °C liegen.
6. Garen Sie nur Speisen innerhalb des auf den Seiten 34–35 beschriebenen empfohlenen Gewichtsbereichs.
7. Bei Auto-Sensor-Programmen frisches Gemüse, gefrorenes Gemüse, frischen Fisch und gefrorenen Fisch mit Frischhaltefolie abdecken. Mit einem scharfen Messer die Frischhaltefolie einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Für die Programme gekühlte Mahlzeiten und tiefgekühlte Mahlzeiten im gekauften Behälter aufwärmen. Abdeckfolie durchstechen. Wenn Sie die Speisen in eine Schüssel umfüllen, decken Sie sie mit durchlöcherter Frischhaltefolie ab. Bei den Auto-Sensor-Programmen Reis und Nudeln mit einem Deckel abdecken.
8. Bei mit Frischhaltefolie abgedeckten Speisen die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wenn die Frischhaltefolie nicht durchstochen wird, kann kein Dampf entweichen und es kann zu einem Überkochen kommen.
9. Wenn der Ofen bereits zuvor verwendet wurde und zu heiß für die Verwendung mit einem Auto-Programm ist, wird im Anzeigefenster „HOT“ angezeigt. Sobald „HOT“ erlischt, können die Auto-Programme verwendet werden. Wenn Sie es eilig haben, können Sie die Speisen manuell zubereiten, indem Sie den richtigen Garmodus und die richtige Garzeit selbst auswählen.

Automatik-Menü — Automatik-Gewicht-Programme

So verwenden Sie Auto-Gewicht-Programme.

Mit dieser Funktion können Speisen je nach Gewicht gegart oder aufgewärmt werden. Das Gewicht muss in Gramm eingegeben werden.



Drücken Sie einmal, um die Auto-Menü-Funktion auszuwählen.

Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, bis die gewünschte Menünummer im Anzeigefenster erscheint.
Hinweis: Sie können die Menü-Nr. auch durch Drücken der Auto-Menü-Taste auswählen.

Drücken Sie die Start/Set-Taste.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, um das Gewicht auszuwählen.

Drücken Sie die Start/Set-Taste.
Die Garzeit erscheint im Anzeigefenster und beginnt herunterzuzählen.



Hinweise

1. Die Auto-Gewicht-Programme dürfen nur für die angegebenen Speisen verwendet werden.
2. Garen Sie nur Speisen innerhalb der auf den Seiten 37-38 beschriebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie die Lebensmittel immer ab, anstatt sich auf die Angaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Für die meisten Speisen ist es von Vorteil, wenn sie nach dem Garen im Auto-Programm eine gewisse Zeit stehen bleiben, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet werden kann.
5. Um gewisse Abweichungen bei den Speisen zu berücksichtigen, prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen vollständig durchgegart und heiß sind.

Programm	Gewicht	Anleitung
7. Gemüsepüree	100 g - 400 g	Dieses Programm eignet sich zum Garen von Pastinaken, Kartoffeln, Butternusskürbis, Karotten, Süßkartoffeln und Steckerrüben. Das gekochte Gemüse wird anschließend püriert und eignet sich zum Abstillen von Babys. Das Gemüse schälen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Pyrex®-Schale geben. Fügen Sie die folgenden Wassermengen hinzu: 100 g - 150 g Gemüse 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Gemüse 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Gemüse 150 ml Wasser. Mit einem Deckel abdecken. Wählen Sie Programmnummer 7. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten stehen lassen. Das Gemüse mit der Garflüssigkeit im Mixer pürieren. Bei Bedarf die Konsistenz mit etwas Wasser verdünnen oder mit Babyreis andicken. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Füttern.
8. Fruchtpüree	100 g - 400 g	Dieses Programm eignet sich zum Garen von Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Papaya und Mango. Das gegarte Obst wird anschließend püriert und eignet sich zum Abstillen von Babys. Das Obst schälen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Pyrex®-Schale geben. Fügen Sie die folgenden Wassermengen hinzu: 100 g - 150 g Obst 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Obst 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Obst 150 ml Wasser. Mit einem Deckel abdecken. Wählen Sie Programmnummer 8. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten stehen lassen. Das Obst mit der Garflüssigkeit im Mixer pürieren. Bei Bedarf die Konsistenz mit etwas Wasser verdünnen oder mit Babyreis andicken. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Füttern.
9. Haferbrei	50 g - 200 g	Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung von Haferbrei mit normalen Haferflocken. Beachten Sie die Anweisungen auf der Rückseite der Verpackung für die Menge an Haferflocken und Milch. Verwenden Sie Vollmilch, teilentrahmte oder Magermilch. Dieses Programm ist nicht geeignet, um Brei nur mit Wasser zuzubereiten. Nicht abdecken. Wählen Sie Programmnummer 9. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Bei Signaltönen umrühren. 2 Minuten stehen lassen. Vor dem Servieren umrühren.

Automatik-Menü — Automatik-Gewicht-Programme

Programm	Gewicht	Anleitung
20. Frischkäse	50 g - 300 g	Zum Aufweichen von Frischkäse. In eine Pyrex®-Schale geben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Mit einem scharfen Messer die Frischhaltefolie einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wählen Sie Programmnummer 20. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Nach dem Erweichen mit einem Holzlöffel schlagen.
21. Schokolade	50 g - 300 g	Zum Schmelzen von Milch- oder Zartbitterschokolade mit einem Kakaoanteil von bis zu 50 %. Dieses Programm ist nicht für weiße Schokolade oder Schokolade mit einem Kakaoanteil von über 50 % geeignet. In eine Pyrex®-Schale geben. Wählen Sie Programmnummer 21. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Nach der Hälfte der Schmelzzeit und am Ende des Schmelzvorgangs erneut umrühren.
22. Butter	50 g - 300 g	Zum Schmelzen von Butter. Die Butter würfeln und in eine Pyrex®-Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Mit einem scharfen Messer die Frischhaltefolie einmal in der Mitte und viermal am Rand einstechen. Wählen Sie Programmnummer 22. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Nach zwei Drittel der Schmelzzeit und am Ende des Schmelzvorgangs erneut umrühren.
23. Eis	300 g - 1100 g	Zum Weichmachen von Speiseeis. Im gekauften Behälter belassen und den Deckel entfernen. Wählen Sie Programmnummer 23. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang.

Automatik-Menü — Automatik-Kombi-Programme

So verwenden Sie Auto-Kombi-Programme.

Mit dieser Funktion können Speisen je nach Gewicht gegart oder aufgewärmt werden. Das Gewicht muss in Gramm eingegeben werden.



Drücken Sie einmal, um die Auto-Menü-Funktion auszuwählen.

Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, bis die gewünschte Menünummer im Anzeigefenster erscheint.
Hinweis: Sie können die Menü-Nr. auch durch Drücken der Auto-Menü-Taste auswählen.

Drücken Sie die Start/Set-Taste.



Drücken Sie die Auf-/Ab-Auswahltasten, um das Gewicht auszuwählen.

Drücken Sie die Start/Set-Taste.
Die Garzeit erscheint im Anzeigefenster und beginnt herunterzuzählen.



Hinweise

1. Die Auto-Kombi-Programme dürfen **nur** für die angegebenen Speisen verwendet werden.
2. Garen Sie nur Speisen innerhalb der beschriebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie die Lebensmittel immer ab, anstatt sich auf die Angaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf Seite 40 angegebene Zubehör.
5. Decken Sie die Speisen **nicht** ab, wenn Sie die Auto-Kombi-Programme verwenden, da dies die Bräunung der Speisen verhindert und die Hitze des Grills die Kunststoffabdeckung zum Schmelzen bringt.
6. Für die meisten Speisen ist es von Vorteil, wenn sie nach dem Garen im Auto-Programm eine gewisse Zeit **stehen** bleiben, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet werden kann.
7. Um gewisse Abweichungen bei den Speisen zu berücksichtigen, prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen vollständig durchgegart und heiß sind.

Automatik-Menü — Automatik-Kombi-Programme

Programm	Gewicht	Accessories	Anleitung
16. Tiefkühlpizza	200 g - 500 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von tiefgefrorener, vorgebackener Pizza. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und legen Sie die Pizza auf ein Gitterrost auf dem Glasdrehteller. Nicht abdecken. Wählen Sie Programmnummer 16. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Dieses Programm eignet sich nicht für Pizza mit dickem Boden oder sehr dünne Pizzen wie Flammkuchen.
17. Gekühlte Pizza	200 g - 500 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite frischer, vorgebackener Pizza. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und legen Sie die Pizza auf ein Gitterrost auf dem Glasdrehteller. Nicht abdecken. Wählen Sie Programmnummer 17. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Für sehr dünne Pizzen wie Flammkuchen ist dieses Programm nicht geeignet.
18. Tiefkühl- Kartoffelprodukte	200 g - 400 g		Zum Aufwärmen, Knusprigmachen und Bräunen von Tiefkühl-Kartoffelprodukten. Verteilen Sie die Kartoffelprodukte in einer flachen Pyrex®-Schale. Die Form auf einem Gitterrost auf den Glasdrehteller stellen. Nicht abdecken. Wählen Sie Programmnummer 18. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in einer einzigen Schicht garen und beim Ertönen der Signaltöne wenden.
19. Gekühlte Quiche	150 g - 450 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von frischer, vorgegartener Quiche. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und legen Sie die Quiche auf ein Gitterrost auf dem Glasdrehteller. Nicht abdecken. Wählen Sie Programmnummer 19. Geben Sie das Gewicht ein und starten Sie den Garvorgang. Die Quiche am Ende der Garzeit auf ein Abkühlgitter legen und ein paar Minuten stehen lassen. Quiches mit einem hohen Anteil an Käse können viel heißer werden als Quiches mit Gemüse. Dieses Programm ist nicht für gedeckte Pasteten geeignet.

- F: Warum lässt sich mein Ofen nicht einschalten?
- A: Wenn sich der Ofen nicht einschalten lässt, überprüfen Sie Folgendes:
1. Ist der Stecker des Ofens fest eingesteckt?
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder ein.
 2. Prüfen Sie den Schutzschalter und die Sicherung. Setzen Sie den Schutzschalter zurück oder tauschen Sie die Sicherung aus, wenn sie ausgelöst oder durchgebrannt ist.
 3. Wenn der Schutzschalter oder die Sicherung in Ordnung ist, schließen Sie ein anderes Gerät an die Steckdose an. Wenn das andere Gerät funktioniert, liegt wahrscheinlich ein Problem mit dem Ofen vor. Wenn das andere Gerät nicht funktioniert, liegt wahrscheinlich ein Problem mit der Steckdose vor. Wenn Sie den Eindruck haben, dass ein Problem mit dem Ofen vorliegt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
- F: Mein Ofen verursacht Störungen bei meinem Fernseher. Ist das normal?
- A: Beim Garen mit der Mikrowelle kann es zu Störungen bei Radio, Fernseher, WLAN, schnurlosen Telefonen, Babyphones, Bluetooth- oder anderen Funkgeräten kommen. Diese Störungen ähneln den Störungen, die durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Föhn usw. verursacht werden. Dies ist kein Hinweis auf ein Problem mit Ihrem Ofen.
- F: Der Ofen nimmt mein Programm nicht an. Warum?
- A: Der Ofen ist so konzipiert, dass er kein falsches Programm akzeptiert. Beispielsweise lässt der Ofen keine vierte Garstufe zu.
- F: Manchmal kommt warme Luft aus den Ofenöffnungen. Warum?
- A: Die vom Gargut abgegebene Wärme erwärmt die Luft im Garraum. Diese erwärmte Luft wird durch die Luftströmung im Backofen aus dem Ofen befördert. Es treten keine Mikrowellenstrahlen in die Umgebungsluft aus. Die Lüftungsschlitze des Ofens dürfen während des Garens niemals blockiert werden.
- F: Kann ich ein herkömmliches Backofenthermometer im Ofen verwenden?
- A: Nur wenn Sie den **Grillbetrieb** verwenden. Das Metall in einigen Thermometern kann Lichtbögen in Ihrem Gerät verursachen und sollte daher nicht im **Mikrowellenmodus** oder im **Kombinationsmodus** verwendet werden.
- F: Wenn ich im **Kombinationsmodus** gare, gibt mein Ofen summende und klickende Geräusche von sich. Was verursacht diese Geräusche?
- A: Die Geräusche entstehen, wenn der Ofen automatisch von der **Mikrowellenleistung** auf den **Grill** umschaltet, um die Kombinationseinstellung zu erzeugen. Das ist normal.

Fragen und Antworten

- F: Mein Ofen riecht und erzeugt Rauch, wenn ich die **Kombi-** und **Grillfunktion** benutze. Warum?
- A: Nach mehrmaligem Gebrauch wird empfohlen, den Ofen zu reinigen und ihn anschließend ohne Speisen, Glasdreheller und Drehkranz im **Grillmodus** für 5 Minuten laufen zu lassen. Dadurch werden alle Speisen, Rückstände oder Öle verbrannt, die zu Gerüchen und/oder Rauchbildung führen können.
- F: Der Ofen stoppt den Garvorgang und im Display erscheint „H + Zahl“ (z. B. H98). Warum?
- A: Diese Anzeige weist auf ein Problem mit dem Mikrowellenerzeugungssystem hin. Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
- F: Im Anzeigefenster wird „“ angezeigt.
- A: Die Kindersicherung wurde durch 3-maliges Drücken der **Start/Set-Taste** aktiviert. Deaktivieren Sie die Sperre durch 3-maliges Drücken der **Stopp/Cancel-Taste**.
- F: Das Gebläse dreht sich nach dem Garen weiter. Warum?
- A: Nach der Verwendung des Ofens kann sich der Lüftermotor drehen, um die elektrischen Komponenten abzukühlen. Das ist normal und Sie können den Ofen zu diesem Zeitpunkt weiter benutzen.
- F: Ich kann kein Auto-Programm einstellen und im Display wird „**HÖ**“ angezeigt. Warum?
- A: Wenn der Ofen bereits zuvor verwendet wurde und zu heiß für die Verwendung mit einem Auto-Programm ist, wird im Anzeigefenster „**HÖ**“ angezeigt. Sobald „**HÖ**“ erlischt, können die Auto-Programme verwendet werden. Wenn Sie es eilig haben, können Sie die Speisen manuell zubereiten, indem Sie den richtigen Garmodus und die richtige Garzeit selbst auswählen.

1. Schalten Sie den Ofen vor der Reinigung aus.
2. Reinigen Sie regelmäßig das Innere des Ofens, die Türdichtungen und die Bereiche der Türdichtungen. Wenn Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Ofenwänden, Türdichtungen und Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Von der Verwendung scharfer Reinigungsmittel oder Scheuermittel wird abgeraten. **Verwenden Sie keine handelsüblichen Ofenreiniger.**
3. Verwenden Sie zum Reinigen des Ofentürglases keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas dadurch zerspringen kann.
4. Die Außenfläche des Ofens sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schäden an den internen Bauteilen des Ofens zu vermeiden, darf kein Wasser in die Lüftungsschlitze eindringen.
5. Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, reinigen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel für das Bedienfeld. Lassen Sie beim Reinigen des Bedienfelds die Ofentür offen, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu verhindern. Drücken Sie nach dem Reinigen die **Stopp/Cancel-Taste**, um das Display zurückzusetzen.
6. Wenn sich Dampf an der Innenseite oder Außenseite der Ofentür sammelt, mit einem weichen Tuch abwischen. Dies kann auftreten, wenn der Ofen bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird, und weist in keiner Weise auf eine Fehlfunktion des Geräts hin.
7. Gelegentlich ist es notwendig, den Glasdreheller zum Reinigen herauszunehmen. Waschen Sie den Glasdreheller in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
8. Der Drehkranz und der Boden des Ofenraums sollten regelmäßig gereinigt werden, um übermäßige Geräuschentwicklung zu vermeiden. Wischen Sie die Bodenfläche des Ofens einfach mit mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend mit einem sauberen Tuch. Der Drehkranz kann in milder Seifenlauge gewaschen werden. Beim wiederholten Gebrauch können sich Kochdämpfe ansammeln, diese beeinträchtigen jedoch weder die Bodenfläche noch die Räder des Drehkranzes. Nach dem Entfernen des Drehkranzes vom Garraumboden zur Reinigung stellen Sie sicher, dass er wieder korrekt eingesetzt wird.
9. Bei der Verwendung des **Kombinations- oder Grillmodus** kann es bei einigen Lebensmitteln unvermeidlich zu Fettspritzern an den Backofenwänden kommen. Wenn der Ofen nicht gelegentlich gereinigt wird, kann er während des Gebrauchs zu „rauchen“ beginnen.
10. Zur Reinigung darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
11. Dieser Ofen darf nur von qualifiziertem Personal gewartet werden. Wenden Sie sich für die Wartung und Reparatur des Ofens an den nächstgelegenen autorisierten Händler.
12. Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann es zu einer Verschlechterung der Oberflächen kommen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.
13. Halten Sie die Lüftungsschlitze stets sauber. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze des Ofens nicht durch Staub oder andere Materialien blockiert sind. Wenn die Lüftungsschlitze blockiert werden, kann es zu einer Überhitzung kommen, die den Betrieb des Ofens beeinträchtigt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führt.

Technische Spezifikationen

Hersteller		Panasonic	
Modell		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Stromversorgung		230 V~ / 50 Hz	
Betriebsfrequenz		2450 MHz	
Eingangsleistung:	Anfängliches Maximum	1700 W	
	Mikrowelle	1250 W	
	Grill	1140 W	
	Kombi	1350 W	
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1100 W	
Außenmaße		525 mm (B) x 401 mm (T) x 310 mm (H)	
Gesamtabmessungen des Garraums		359 mm (B) x 362 mm (T) x 247 mm (H)	
Gewicht ohne Verpackung (ca.)		12,7 kg	
Geräuschpegel		63 dB(A)	

Leistungsaufnahme im Standby-Modus (0,8 W)

Standardzeit zum Umschalten in den Standby-Modus (6 Minuten)

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben.

Dieses Produkt ist ein Gerät, das der europäischen Norm EN 55011 für EMV-Störungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit) entspricht. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und liegt innerhalb der erforderlichen Grenzwerte. Gruppe 2 bedeutet, dass Hochfrequenzenergie in Form elektromagnetischer Strahlung absichtlich zum Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln erzeugt wird. Klasse B bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushaltsbereichen verwendet werden darf.

Hergestellt von: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No. 369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone,
Jiaxing, Zhejiang Province, China

Importiert von: Panasonic Marketing Europe GmbH

Bevollmächtigter Vertreter in der EU (REP. EU) EU:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Zusätzliche WEEE-Informationen nur für Deutschland

Entsorgung von Altgeräten und Batterien

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen



Dieses Symbol auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte und verbrauchte Batterien zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Zusätzlich ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern (Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 m² und Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m² verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen) möglich. Die Rücknahme hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Unabhängig davon, gibt es die Möglichkeit, die Altgeräte kostenlos an den Vertreter zurückzugeben (0:1 Rücknahme; Abmessungen kleiner als 25 cm und weniger als drei Altgeräte).

Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen. Batterien können zusätzlich im Handelsgeschäft unentgeltlich zurückgegeben werden.

Indem Sie diese Produkte und Batterien ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen, insbesondere beim Umgang mit lithiumhaltigen Batterien, auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgeelder verhängt werden.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Hinweis für das Batteriesymbol (Symbol unten):



Dieses Symbol kann in Kombination mit einem chemischen Symbol abgebildet sein. In diesem Fall erfolgt dieses auf Grund der Anforderungen derjenigen Richtlinien, die für die betreffende Chemikalie erlassen wurden.

Inhoud

Belangrijke gebruiksaanwijzingen	2-6	De functie Quick 30 gebruiken	23
Afvoer van oude apparatuur	7	De functie Tijd toevoegen gebruiken ..	24
Installatie en aansluiting	8	De Timer gebruiken	25-26
Plaatsing van de oven	8	Meerstapskoken	27-28
Veiligheidsinstructies	9-11	Drankenprogramma's	29
Ovenaccessoires	12	Ontdooien	30-31
Onderdelen van de oven	13	Sensor-opwarmenprogramma's	32
Bedieningspaneel	14	Automatisch menu	33-40
Pieptoon instellen	15	automatische sensorprogramma's	33-35
Klok instellen	16	automatisch gewichtprogramma's	36-38
Kinderslot	16	automatische combinaties	39-40
Magnetron: koken en ontdooien	17	Vragen en antwoorden	41-42
Richtlijnen voor het ontdooien	18	Onderhoud van uw oven	43
Grillen	19-20	Technische specificaties	44
Combinatiekoken	21-22		

Belangrijke gebruiksaanwijzingen

- **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**
ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN VOOR
LATERE RAADPLEGING
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is om functionele redenen voorzien van een aardaansluiting.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik op een hoogte van maximaal 2000 m.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het ter voorkoming van gevaar worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is uitsluitend vervaardigd voor huishoudelijk gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de magnetron pas weer worden gebruikt nadat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk als iemand anders dan een bevoegd persoon onderhoud of reparatiewerkzaamheden uitvoert waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.
- **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten houders worden verwarmd, omdat deze kunnen exploderen.
- **WAARSCHUWING:** Controleer voordat het apparaat wordt gebruikt of de ovenruimte geen voorwerpen of kookgerei bevat die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik de ovenruimte niet om brandbare producten, kookgerei, voedsel en dergelijke in te bewaren wanneer de magnetron niet wordt gebruikt.

Belangrijke gebruiksaanwijzingen

- Voor een goede werking moet er voldoende lucht rond de magnetron kunnen circuleren, d.w.z. 5 cm vrije ruimte aan één kant, terwijl de andere kant vrij blijft; 15 cm vrije ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.
- Metalen houders voor voedsel en dranken mogen niet worden gebruikt tijdens het koken met de magnetron.
- Houd de magnetron in het oog wanneer u voedsel in plastic of papieren houders verwarmt, omdat deze vlam kunnen vatten.
- De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.
- Als er rook ontstaat, schakel het apparaat dan uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd explosief overkoken. Wees daarom voorzichtig bij het hanteren van de houder.
- De inhoud van zuigfl essen en potjes babyvoeding moet vóór consumptie worden geroerd of geschud en de temperatuur ervan moet worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat het verwarmen met de magnetron is beëindigd.
- Reinig regelmatig de binnenkant van de magnetron, de deurafdichtingen en de oppervlakken rondom de deurafdichtingen. Veeg voedselspatten of gemorste vloeistoffen die aan de wanden van de magnetron, de deurafdichtingen of de oppervlakken rondom de deurafdichtingen vastzitten af met een vochtige doek. Bij sterke vervuiling mag een mild reinigingsmiddel worden gebruikt. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden. Gebruik geen ovenreinigers.

Belangrijke gebruiksaanwijzingen

- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Als de magnetron niet goed wordt schoongehouden, kan het oppervlak aangetast raken. Dit kan de levensduur van het apparaat verkorten en mogelijk tot een gevaarlijke situatie leiden.
- Het apparaat mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor vrijstaand gebruik. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst of ingebouwd.
- Als het apparaat een sierdeur heeft, moet deze tijdens het gebruik geopend zijn.
- **WAARSCHUWING!** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven vanwege de hoge temperaturen alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.
-  **Let op! Hete oppervlakken!**

De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Informatie over het reinigen van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen. Neem na gebruik de binnenkant van de oven af om eventueel achtergebleven water te verwijderen en zo het risico op corrosie van de ovenruimte en de deur te verminderen. Tijdens het bereiden kunnen sommige voedingsmiddelen vet op de ovenwanden spatten. Als de oven niet wordt gereinigd om dit vet te verwijderen, kan het zich ophopen en ervoor zorgen dat de oven tijdens het gebruik gaat 'roken'. Deze vlekken zijn later moeilijker te verwijderen. Was de accessoires na gebruik af in warm zeepsop. Raadpleeg voor meer informatie het gedeelte Onderhoud en reiniging van uw oven op pagina 43.
- De magnetron mag op minder dan 850 mm boven de vloer worden geplaatst of geïnstalleerd.

Belangrijke gebruiksaanwijzingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en kennis, mits iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun instructies heeft gegeven over het veilige gebruik van het apparaat en zij de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer deze magnetron wordt geïnstalleerd, moet het apparaat gemakkelijk van de stroomvoorziening kunnen worden losgekoppeld door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
- **WAARSCHUWING!** Controleer het apparaat op beschadiging van de deurafdichtingen en de oppervlakken rondom de deurafdichtingen. Als deze oppervlakken beschadigd zijn, mag het apparaat pas weer worden gebruikt nadat het is gerepareerd door een servicemonteur die door de fabrikant is opgeleid.
- **WAARSCHUWING!** Plaats deze magnetron niet in de buurt van een elektrisch fornuis of gasfornuis.
- **WAARSCHUWING!** Probeer niet de deur, de behuizing van het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingen of enig ander onderdeel van de magnetron te manipuleren, af te stellen of te repareren. Verwijder de buitenmantel van de magnetron niet. Deze biedt bescherming tegen blootstelling aan microgolfenergie.
- Reparaties mogen uitsluitend door een gekwalificeerde servicemonteur worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Laat kinderen de magnetron uitsluitend zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen om de magnetron veilig te kunnen gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpen.
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit via de zekering of stroomonderbreker.

Belangrijke gebruiksaanwijzingen

- Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de deur van de magnetron te reinigen. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas van de deur kan breken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Bij een elektronische storing kan de magnetron alleen via het stopcontact worden uitgeschakeld.
- Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals broodproducten, chocolade, koekjes en gebak. Als deze producten te lang worden verwarmd, kunnen ze gemakkelijk verbranden, uitdrogen of vlam vatten. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte, zoals popcorn of papadums, te verwarmen.
- De lamp van de magnetron moet worden vervangen door een servicemonteur die door de fabrikant is opgeleid. Probeer niet de buitenmantel van de magnetron te verwijderen.
- **LET OP!** Om gevaar als gevolg van het onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelapparaat, zoals een timer, en niet worden aangesloten op een stroomkring die regelmatig door het energiebedrijf wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voorwerpen op de magnetron kunnen de werking en betrouwbaarheid van het apparaat nadelig beïnvloeden.

Afvoer van oude apparatuur



Alleen voor de
Europese Unie
en landen met
recyclesystemen

Dit symbool op de producten, verpakking en/of begeleidende documenten, geeft aan dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen met huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd.

Voor een correct verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, dient u deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.

Door ze op de correct wijze af te voeren, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu.

Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist afvoeren van dit soort afval.

Installatie en Aansluiting

Uw oven controleren

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

Aarding

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke

verantwoordelijkheid van de klant om deze te laten vervangen door een goed geaarde wandcontactdoos.



Belangrijk!

Dit apparaat dient voor uw persoonlijke veiligheid correct geaard te worden aangesloten.

Bedrijfsspanning

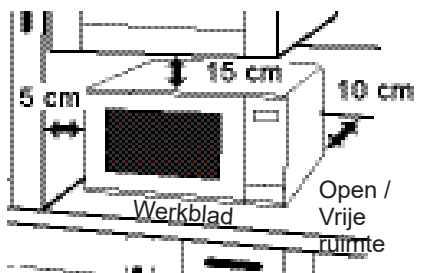
Het voltage moet overeenkomen met wat op het label van de oven staat vermeld. Als een hoger voltage wordt gebruikt dan aangegeven, kan dit brand of schade veroorzaken.

Plaatsing van de Oven

Deze oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast. De magnetron kan niet in een kast worden geplaatst.

Gebruik op een werkblad:

1. Wanneer de oven is geïnstalleerd, moet het gemakkelijk zijn om het apparaat stroomloos te maken door de stekker uit het stopcontact te trekken of via een stroomonderbreker.
2. De oven kan alleen op de correcte wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.
3. Hou aan de ene kant 5 cm vrij en laat de andere kant helemaal vrij; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.



4. Plaats de oven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Verwijder de pootjes van de oven niet.
6. Deze oven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Gebruik de oven niet in een omgeving met hoge vochtigheid.
8. De stroomkabel 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 werkblad hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
9. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en achterkant van de oven niet. Als deze tijdens gebruik geblokkeerd worden, kan de oven oververhit raken. In dat geval zal een thermische beveiliging het apparaat uitschakelen, en functioneert de oven pas weer na te zijn afgekoeld.

Veiligheidsinstructies

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de oven niet voor het verwarmen van chemicaliën of andere niet-eetbare producten.
2. Wanneer u de oven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven voor het geval deze per ongeluk wordt ingeschakeld.
3. Het apparaat mag niet met de **oven- of combinatiefunctie** worden gebruikt **zonder dat er voedsel in de oven aanwezig is**. Gebruik zonder inhoud kan het apparaat beschadigen.
4. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle gerei/houders geschikt zijn voor gebruik in een magnetron.
5. Deze oven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn of poppados. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiden en dergelijke kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.
6. Als er rook uit de oven komt of als er brand ontstaat, druk dan op Stop/ Annuleren en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de stroomkabel of schakel de stroom uit via de zekering of stroomonderbreker.

Gebruik van verwarmings-element

1. Voordat u de combinatie- of grillfunctie voor het eerst gebruikt, moet de oven

eerst 5 minuten zonder voedsel of accessoires (ook geen glazen plateau of rolring) functioneren op Grill 3. Hierdoor wordt alle olie verbrand die bedoeld was als bescherming tegen roest. Dit is de enige keer dat u de oven mag aanzetten terwijl deze leeg is.



Pas op! Hete oppervlakken
Alle interne oppervlakken van de oven worden heet.

2. Buitenoppervlakken en de deur van de oven worden heet als u de combinatie- en grillfuncties gebruikt. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. In de bovenkant van de oven bevinden zich twee verwarmingselementen.



Voorzichtig!
Na gebruik van de grill- of combinatiefuncties is de binnenkant van de oven zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt.

4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de grill- of combinatiefuncties gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van de oven worden gehouden en kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.



Pas op! Hete oppervlakken
Na gebruik van deze functies zullen ook de oven en accessoires erg heet zijn.

Ovenverlichting

Voor het vervangen van de ovenlamp moet u contact opnemen met uw dealer.

Kooktijden

De kooktijden zoals vermeld in het kookboek zijn bij benadering. De daadwerkelijke kooktijd is afhankelijk van de staat, temperatuur, hoeveelheid voedsel en het soort kookgerei dat wordt gebruikt.

Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg is, kunt u het altijd nog wat langer laten koken.



Belangrijk!

Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het aanbranden en in extreme gevallen zelfs vlam vatten en de binnenkant van de oven beschadigen.

Kleine hoeveelheden voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel met een laag vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs vlamvatten als ze te lang worden gekookt. Als voedsel in de oven vlam vat, moet de deur van de oven gesloten blijven, de oven worden uitgezet en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

Doorprikken van de schil

Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moeten worden doorprikt alvorens ze met de **magnetronfunctie** te bereiden, om te voorkomen dat ze openbarsten.

Vleesthermometer

Gebruik een vleesthermometer om de gaarheid van braadstukken en gevogelte te controleren alleen nadat u het vlees uit de oven hebt gehaald. Gebruik een gewone vleesthermometer nooit in de oven, omdat dit vonken kan veroorzaken.

Eieren

Kook geen eieren in de schaal en verwarm ook geen hardgekookte eieren in de oven. Door drukopbouw kunnen ze zelfs na het verwarmen nog ontploffen.

Vloeistoffen

Indien vloeistoffen zoals soep, sauzen en dranken worden verwarmd in de oven, kunnen ze oververhit raken zonder dat te zien is dat ze koken. De hete vloeistof kan daardoor plotseling en heftig gaan overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u de volgende stappen nemen:

- a Vermijd het gebruik van rechte glazen of bekertjes met smalle of toelopende opening.
- b Verwarm de vloeistof niet te lang.
- c Roer de vloeistof vóór het verwarmen en halverwege nogmaals om.
- d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer opnieuw voor u de houder eruit haalt.

Papier/Kunststof

Als u voedsel verwarmt in papieren of kunststof bakjes, moet u de oven regelmatig controleren omdat dit soort bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.

Gebruik geen gerecyclede papierproducten (bijv. keukenpapier), tenzij het papier is gemarkeerd als veilig voor gebruik in de magnetron. Onzuiverheden in gerecyclede papier kunnen tijdens gebruik vonken en/of brand veroorzaken.

Verwijder metalen sluitstrips van braadzakken voordat u ze in de oven plaatst.

Keukengerei

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen, omdat deze kunnen exploderen.

Tijdens het gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen bakjes voor voedsel en dranken niet toegestaan. Ook metalen schalen of borden met metalen rand mogen niet met de magnetronfunctie niet worden gebruikt, omdat dit vonkvorming veroorzaakt.

Zuigflessen/Potjes Babyvoeding

De schroefring en speen van zuigflessen en het deksel van potjes babyvoeding moeten worden verwijderd voordat ze in de oven worden geplaatst.

Schud of roer de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding goed om.

Controleer vóór consumptie de temperatuur zorgvuldig om brandwonden te voorkomen.

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor nog enkele minuten blijven draaien om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel uit de oven halen terwijl de ventilator nog draait. De oven kan gedurende deze tijd gewoon worden gebruikt.

Accessoires

Er worden een aantal accessoires bij de oven geleverd. Volg altijd de aanwijzingen op over het gebruik van deze accessoires.

Glazen Draaiplateau

1. Gebruik de oven niet zonder de draairing en het glazen draaiplateau.
2. Gebruik nooit een glazen draaiplateau dat niet voor deze oven is ontworpen.
3. Als het glazen draaiplateau heet is, laat het dan eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water dompelt.
4. Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
5. Als het voedsel of het kookgerei op het glazen draaiplateau de ovenwanden raakt en het plateau daardoor stopt met draaien, zal het automatisch in de andere richting gaan draaien. Dit is normaal.
6. Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau.

Draairing

1. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden en het ophopen van voedselresten te voorkomen.
2. Tijdens het koken moet de draairing altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt.

Grillrooster

1. Het grillrooster wordt gebruikt voor het bruinen van kleine gerechten en zorgt voor een goede circulatie van de warmte.
2. Plaats geen metalen houders direct op het grillrooster bij gebruik in **combinatie** met de **magnetronfunctie**.
3. Gebruik het grillrooster nooit wanneer alleen de **magnetronfunctie** wordt gebruikt.

Onderdelen van de oven

1 Knop voor het openen van de deur

Druk de knop in om de deur te openen. Als u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken zonder dat eerder ingevoerde instellingen worden gewist. Sluit de deur en druk op de knop Start/Instellen om verder te gaan.

2 Doorkijkvenster

3 Veiligheidsvergrendelings-systeem

4 Ventilatieopeningen in de oven

5 Afdekking golfgeleider (niet verwijderen)

6 Externe ventilatieopeningen

7 Bedieningspaneel

8 Stroomkabel

9 Stekker

10 Glazen draaiplateau

11 Draairing

12 Grillelementen

13 Grillrooster

14 Stopper (niet verwijderbaar)

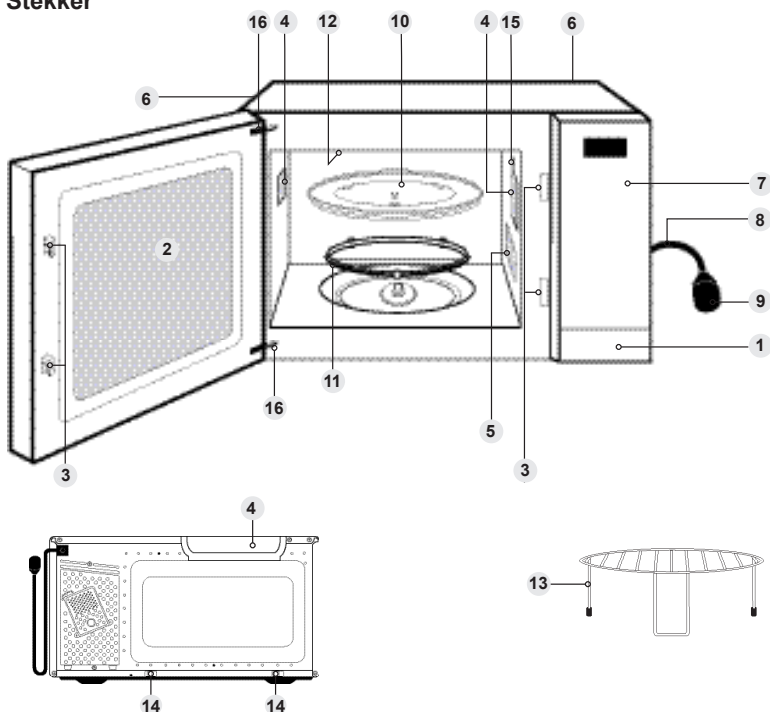
De stopper zorgt voor voldoende ventilatieruimte aan de achterkant van de oven.

15 Ovenlamp

De ovenlamp gaat branden tijdens het koken en ook wanneer de deur wordt geopend. Als de deur open blijft, schakelt hij na 1 minuut automatisch uit.

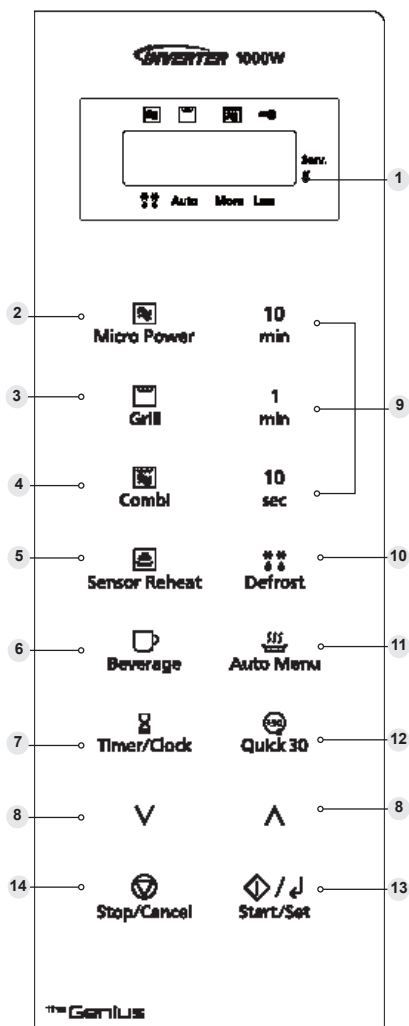
16 Deurscharnieren

Houd vingers uit de buurt van scharnieren bij het openen of sluiten van de deur om letsel te voorkomen.



Opmerkingen

1. De afbeelding is uitsluitend bedoeld ter referentie.
2. Het glazen draaiplateau en het grillrooster zijn de enige accessoires van deze oven. Alle andere kookgerei die in deze handleiding wordt genoemd, moet apart worden aangeschaft.



- 1 Uitleesvenster
- 2 Knop Magnetronvermogen (pagina 17)
- 3 Knop Grillen (pagina 19-20)
- 4 Knop Combi (pagina 21-22)
- 5 Knop Sensor-opwarmen (pagina 32)
- 6 Knop Dranken (pagina 29)
- 7 Knop Timer/Klok (pagina 16, 25-26)
- 8 Keuzeknoppen Omhoog/Omlaag
- 9 Knoppen Tijdstelling
- 10 Knop Ontdooien (pagina 30-31)
- 11 Knop Automatisch menu (pagina 33-40)
- 12 Knop Quick 30 (pagina 23)
- 13 Knop Start/Instellen

Druk op de knop om het programma te starten. Als tijdens het koken de deur wordt geopend of als Stop/Annuleren één keer wordt ingedrukt, moet u opnieuw op Start drukken om verder te gaan.

14 Knop Stop/Annuleren:

Vóór het koken:

Eenmaal drukken om het programma te wissen.

Tijdens het koken:

Eenmaal drukken om het programma tijdelijk te pauzeren. Als u nog een keer drukt, worden al uw instructies geannuleerd en verschijnt de dubbele punt of het tijdstip van de dag op het display.



Piepton

Wanneer u op een knop drukt, klinkt er een piepton. Als u geen piepton hoort bij het indrukken van een knop, betekent dit dat het apparaat de invoer niet accepteert of dat de piepton is uitgeschakeld. De oven piept twee keer tussen de geprogrammeerde fasen. Aan het einde van elk programma zal de oven vijf keer piepen.



Opmerking

Deze oven is voorzien van een energiebesparende functie.

In stand-by wordt de helderheid van het venster verlaagd. De oven schakelt naar stand-by zodra hij wordt aangesloten of nadat de laatste handeling is afgerond. Als er een programma is ingesteld maar Start niet wordt ingedrukt, wordt het programma na 6 minuten automatisch geannuleerd. Het venster schakelt terug naar de klokmodus.

Pieptoon instellen

De oven heeft zowel een modus “Pieptoon aan” als “Pieptoon uit”. Deze unieke functie van uw Panasonic magnetron maakt het mogelijk om de basisinstellingen van de oven in te stellen welke geen verband houden met het koken.



Druk na het aansluiten op Start/Instellen.

Er verschijnt “bEEP” in het venster. De standaardinstelling is “Aan”.

Druk op Omhoog/Omlaag.

De instelling verandert naar “Uit”.

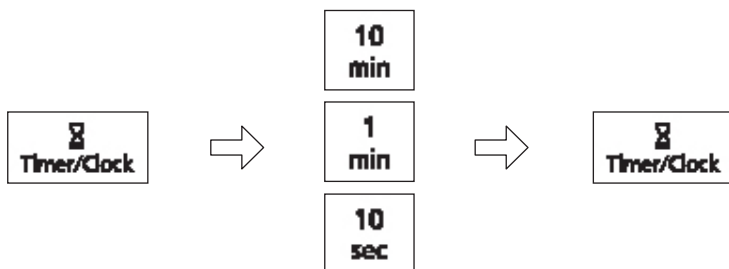
Druk op Stop/Annuleren om de instelling op te slaan.

Opmerkingen

1. Deze keuze kan alleen worden gemaakt wanneer u de oven aansluit.
2. Als u tijdens stap 2 opnieuw op de keuzeknop Omhoog/Omlaag drukt, wordt de oorspronkelijke instelling hersteld naar “Aan”.

Klok instellen

U kunt de oven ook gebruiken zonder dat de klok is ingesteld.



Druk twee keer op Timer/Klok.

Een dubbele punt begint te knipperen.

Druk op Tijdinstelling.

knoppen Tijdinstelling te drukken. Gebruik de toets "10 min" om de uren in te stellen en de toetsen "1 min" en "10 sec" om de minuten in te stellen.

Druk op Timer/Klok.

De dubbele punt stopt met knipperen en de tijd wordt opgeslagen.



Opmerkingen

1. Herhaal stap 1 t/m 3 zoals hierboven aangegeven om de klok opnieuw in te stellen.
2. De klok blijft actief zolang de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten.
3. Dit is een 24-uurs klok (bijv. 2 uur 's middags = 14:00 en niet 2:00).

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen van de oven uitgeschakeld; de deur kan echter wel geopend worden. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het venster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Om in te stellen:



Om te annuleren:



Druk drie keer op Start/Instellen

De tijdsaanduiding verdwijnt. De dubbele punt of het tijdstip van de dag zal verdwijnen. '11:00' wordt weergegeven in het venster.



Druk drie keer op Stop/Annuleren

De dubbele punt of de tijd van de dag verschijnt opnieuw in het display.



Opmerking

Om het kinderslot in te stellen of te annuleren, moet de Start/Instellen of de Stop/Annuleren 3 keer binnen 10 seconden worden ingedrukt.

Magnetron: koken en ontdooien

Wanneer de oven wordt gebruikt, moet het glazen draaiplateau altijd op zijn plaats liggen.



Druk één keer op de knop Magnetronvermogen.

Druk op de keuzeknop Omhoog/Omlaag om het vermogensniveau te kiezen.

Opmerking: u kunt het vermogensniveau ook kiezen door op de knop Magnetronvermogen te drukken.



De kooktijd instellen.

Maximale kooktijd: 1000 W: tot 30 minuten, andere vermogens: tot 99 minuten en 50 seconden.

Druk op Start/Instellen.

Het kookprogramma start en de tijd op het venster telt af.

Vermogens-niveau	Wattage
Hoog	1000 W
Gemiddeld - Hoog	800 W
Gemiddeld	600 W
Laag	440 W
Sudder	300 W
Ontdooien	270 W
Warmhouden	100 W



Let op

Als een kooktijd wordt ingevoerd zonder eerst het vermogensniveau te selecteren, zal de oven automatisch op 1000W magnetronvermogen werken.



Opmerkingen

1. Voor koken in meerdere stappen, zie pagina 27-28.
2. Na het instellen van het magnetronvermogen en de tijd kan een rusttijd worden ingesteld. Zie De Timer gebruiken op pagina 25-26.
3. Zo nodig kan de kooktijd tijdens het koken worden verlengd. Verleng in stappen van 1 minuut, tot maximaal 10 minuten. Druk tot maximaal 10 keer op de toets "1 min". Verkorten van de kooktijd is niet mogelijk tijdens het koken.
4. **Gebruik** in de magnetronstand **geen** metalen houders.

Richtlijnen voor het ontdooien

Tips voor het ontdooien

Controleer het ontdooien meerdere keren, ook wanneer u de automatische programma's gebruikt. Houd rekening met rusttijden.

Rusttijden

Afzonderlijke porties kunnen vrijwel direct na het ontdooien worden gekookt. Het is normaal dat grotere porties in het midden nog bevroren zijn. Laat voor het koken **tenminste één uur** rusten. Tijdens deze rusttijd verdeelt de temperatuur zich gelijkmatig en wordt het voedsel door geleiding ontdooid. Let op: als het voedsel niet direct wordt gekookt, bewaar het dan in de koelkast. Vries ontdooid voedsel nooit opnieuw in zonder het eerst te koken.

Braadstukken en gevogelte

Plaats braadstukken bij voorkeur op een omgekeerd bord of kunststof rooster zodat ze niet in hun eigen vocht liggen.

Gehakt of blokjes vlees en zeevruchten

Omdat de buitenkant snel ontdooit, is het nodig om het vlees uiteen te halen, de blokken tijdens het ontdooien regelmatig los te breken en de stukken te verwijderen zodra ze ontdooid zijn.

Kleine porties voedsel

Karbonades en kipdelen moeten zo snel mogelijk van elkaar worden gescheiden om gelijkmatig te ontdooien. Vettige delen en uiteinden ontdooien sneller. Plaats deze in het midden van het draaiplateau.

Brood

Brood heeft een rusttijd van 5–30 minuten nodig om het midden te ontdooien. De rusttijd kan worden verkort door plakken van elkaar te scheiden en broodjes of broden doormidden te snijden.

Pieptonen

Tijdens de ontdooiprogramma's klinken pieptonen. Deze herinneren u eraan om te controleren, te roeren, stukken los te maken of kleine delen af te dekken. Als dit niet wordt gedaan, kan het ontdooien ongelijkmatig verlopen.



Grillen

Het grillstelsel van de oven zorgt voor snelle en efficiënte bereiding van een groot aantal gerechten, zoals karbonades, worstjes, biefstuk, toast enz. Er zijn 3 verschillende grillstanden beschikbaar. Het glazen draaiplateau moet bij gebruik altijd correct geplaatst zijn.



Eén keer drukken.



10
min

1
min

10
sec

Druk op de keuzeknop Omhoog/Omlaag om de grillstand te selecteren.

Opmerking: u kunt de grillstand ook kiezen door op de knop Grillen te drukken.

Stel de kooktijd in.

Maximale kooktijd: tot 99 minuten en 50 seconden.



Druk op Start/Instellen.

Het programma start en de tijd op het venster telt af.

Grillniveau
Grill 3 (Hoog)
Grill 2 (Gemiddeld)
Grill 1 (Laag)

Kooktijd aanpassen tijdens het grillen

U kunt de kooktijd tijdens het grillen verlengen. Tijd kan worden verhoogd in stappen van 1 minuut, tot maximaal 10 minuten. Druk op de toets "1 min" tot maximaal 10 minuten. Verkorten van de kooktijd tijdens het grillen is niet mogelijk.

Opmerkingen



1. Plaats het voedsel op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Zet een hittebestendig bord (Pyrex®) onder het rooster om vet en druppels op te vangen.
2. Dek voedsel tijdens het grillen nooit af.
3. De grill moet **niet** worden voorverwarmd.
4. De grill werkt alleen met gesloten deur. Grillen met open deur is niet mogelijk.
5. Voor het programma alleen **grillen** is geen magnetronvermogen beschikbaar.
6. De meeste gerechten moeten halverwege worden gekeerd. Open bij het keren de ovendeur en gebruik ovenwanten om het grillrooster **voorzichtig** uit de oven te halen.



Opmerkingen

7. Plaats het voedsel na het keren terug in de oven en sluit de deur. Druk na het sluiten van de deur op **Start/Instellen**. Het venster van de oven telt vervolgens de resterende grilltijd verder af. U kunt de ovendeur op elk moment veilig openen om de voortgang van het grillen te controleren.
8. Het grillelement zal tijdens het grillen afwisselend oplichten en doven – dit is normaal. Reinig de oven altijd na gebruik van de grill en vóór gebruik van de magnetron- of combinatiefunctie.



Pas op!

Het grillrooster moet altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt. Haal het grillrooster uit de oven door het rooster en de hittebestendige schaal stevig vast te pakken. Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van accessoires. Raak vanwege de hoge temperaturen bij het in- of uitnemen van voedsel nooit het buitenvenster of de metalen delen aan de binnenzijde van de deur of oven aan.

Combinatiekoken

Deze combinatiemodus is geschikt voor voedsel dat normaal gegrild wordt en voor het opwarmen van kleine hartige gerechten. De grill gloeit op en dooft weer tijdens het koken – dit is normaal.

Bij combinatiekoken zorgt het magnetronvermogen voor snelle bereiding, terwijl de grill voor bruining en krokantheid zorgt.



Druk op Combi.

Druk op de keuzeknop Omhoog/Omlaag om het combinatieniveau te kiezen.

Opmerking: u kunt het combinatieniveau ook kiezen door meerdere keren op de knop Combi te drukken.

Combinatieniveau	Combinatietype
Combi 3	Grill 3 (Hoog) + 300 W
Combi 2	Grill 2 (Gem.) + 300 W
Combi 1	Grill 1 (Laag) + 300 W



De kooktijd instellen.

Maximale kooktijd:
tot 99 minuten 50 seconden.

Druk op Start/Instellen.

De tijd telt af in het venster.

De kooktijd aanpassen tijdens het koken

U kunt de kooktijd tijdens het koken verlengen. De tijd kan worden verlengd in stappen van 1 minuut, tot maximaal 10 minuten. Druk tot maximaal 10 keer op de knop "1 min". Verkorten van de kooktijd tijdens het koken is niet mogelijk.



Opmerkingen

1. Het grillrooster is ontworpen voor combinatiekoken en grillen. Gebruik geen ander metalen accessoire dan het bijgeleverde. Plaats een hittebestendige schaal onder het rooster om vet of druppels op te vangen.
2. Gebruik het grillrooster alleen zoals beschreven. Gebruik het **niet** voor handmatige programma's met minder dan 200 g voedsel. Voor kleine hoeveelheden geeft **alleen de grill** of **magnetron** een beter resultaat.
3. Dek voedsel tijdens het combinatiekoken nooit af.
4. Verwarm de grill **niet** vooraf als u gaat combinatiekoken.
5. Er kan vonkvorming ontstaan als het gewicht van het voedsel niet klopt, het grillrooster beschadigd is of per ongeluk een metalen schaal is gebruikt. Vonkvorming zijn blauwe lichtflitsen in de oven. Stop het programma onmiddellijk als dit gebeurt.
6. Sommige gerechten moeten zonder het rooster bereid worden, zoals rollades, gratins, pasteien en puddingen. Gebruik hiervoor een hittebestendige schaal zonder metaal, direct op het glazen draaiplateau.
7. Gebruik **geen** kunststof **magnetronschalen** bij het combinatiekoken, tenzij ze daarvoor geschikt zijn. De schaal moet bestand zijn tegen de hitte van de bovenste grill – hittebestendig glas (zoals Pyrex®) of keramiek is wel geschikt.
8. **Gebruik niet** uw eigen metalen schalen of blikken, omdat microgolven het voedsel dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.



Pas op!

Het grillrooster moet altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt. Haal het grillrooster uit de oven door het rooster en de hittebestendige schaal stevig vast te pakken. Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van accessoires. Raak vanwege de hoge temperaturen bij het in- of uittrekken van voedsel nooit het buitenvenster of de metalen delen aan de binnenzijde van de deur of oven aan.

De functie Quick 30 gebruiken

Met deze functie kunt u de kooktijd snel instellen in stappen van 30 seconden.



Druk op Quick 30 om de gewenste kooktijd in te stellen (tot maximaal 5 minuten).

Elke druk is 30 seconden.

De tijd verschijnt in het venster. Het vermogen is vooraf ingesteld op 1000 W.

Druk op Start/Instellen.

De bereiding start en de tijd in het venster telt af. Aan het einde van de bereiding klinken vijf pieptonen.



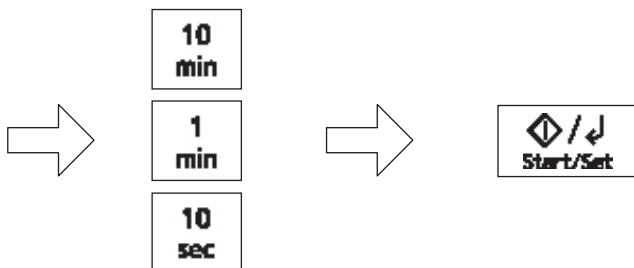
Opmerkingen

1. Deze functie is alleen beschikbaar voor Magnetronvermogen. Desgewenst kunt u een ander vermogensniveau gebruiken. Selecteer het gewenste vermogen vóórdat u op **Quick 30** drukt.
2. Nadat de tijd met **Quick 30** is ingesteld, kunnen de tijdknoppen niet meer worden gebruikt.

De functie Tijd toevoegen gebruiken

Met deze functie kunt u kooktijd toevoegen aan het einde van een eerdere bereiding.

Zodra het handmatig koken is afgelopen, knippert "0" in het venster.



Druk op de tijdknoppen om extra kooktijd toe te voegen.

Maximale kooktijd: 1000 W
vermogen: tot 30 minuten, andere
vermogens: tot 99 minuten
50 seconden. Grill, Combinatie:
99 minuten 50 seconden.

Druk op Start/Instellen.

Er wordt tijd
toegevoegd. De
tijd in het venster
telt af.



Opmerkingen

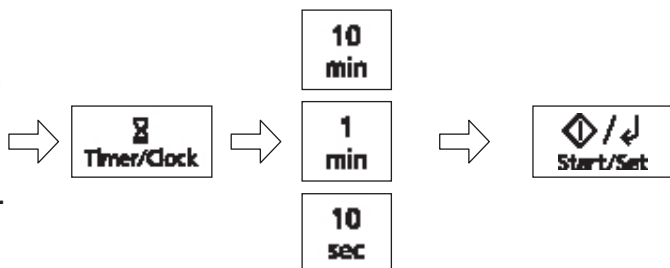
1. Deze functie is alleen beschikbaar voor Magnetronvermogen, Grillen, de functie Combinatiekoken, Quick 30 en Timer, en is niet beschikbaar voor automatische programma's.
2. De functie Tijd toevoegen wordt geannuleerd als er binnen 1 minuut na het koken geen handeling wordt uitgevoerd.
3. De functie Tijd toevoegen kan worden gebruikt na meerstapskoken.
4. Het vermogensniveau is gelijk aan dat van de laatste stap.

De Timer gebruiken

De Timer kan worden gebruikt vóór, tijdens of na een kookprogramma. Deze functie kan worden gebruikt om een rusttijd na het koken in te stellen of om de start van het koken uit te stellen.

1. Een rusttijd instellen:

Stel het gewenste kookprogramma in door het vermogen en de kooktijd te kiezen.



**Druk op
Timer/Klok.**

**Stel de gewenste
rusttijd in** (max.
9 uur 59 minuten.
"10 min" voor uren,
"1 min" en "10 sec"
voor minuten).
In het venster
verschijnt een "H" ter
aanduiding van uren.

**Druk op Start/
Instellen.**
Het
kookprogramma
start, waarna
de rusttijd gaat
aftellen.



Opmerkingen

1. 3-fase koken kan worden geprogrammeerd inclusief rusttijd.
2. Als de ovendeur tijdens de rusttijd of de minutentimer wordt geopend, zal de tijd in het venster gewoon verder aftellen.
3. Deze functie kan ook als kookwekker worden gebruikt. Druk in dat geval op de knop Timer/Klok, stel de tijd in en druk op Start/Instellen.
4. Er kan geen rusttijd worden ingesteld na een automatisch programma.

De Timer gebruiken

2. Een uitgestelde start instellen:



**Druk op
Timer/Klok.**

**Stel de gewenste
uitgestelde tijd in**
(max. 9 uur 59 minuten.
"10 min" voor uren,
"1 min" en "10 sec" voor
minuten). In het venster
verschijnt een "H" ter
aanduiding van uren.

**Druk op Start/
Instellen.**
De vertragingstijd
telt af,
waarna het
kookprogramma
begint.



Opmerkingen

1. 3-fase koken kan worden geprogrammeerd inclusief uitgestelde start.
2. Als de geprogrammeerde uitgestelde tijd meer dan één uur bedraagt, zal de tijd aftellen in minuten. Bij minder dan één uur telt de tijd af in seconden.
3. Er kan geen rusttijd worden ingesteld na een automatisch programma.

Meerstapskoken

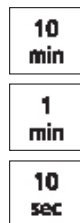
Koken in 2 of 3 stappen



Druk één keer op
Magnetronvermogen.



Druk op de keuzeknop
Omhoog/Omlaag tot het
gewenste vermogen in
het venster verschijnt.



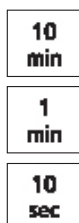
Stel de kooktijd in.



Druk één
keer op
Magnetron-
vermogen.



Druk op de
keuzeknop Omhoog/
Omlaag tot het
gewenste vermogen
in het venster
verschijnt.



Stel de
kooktijd in.

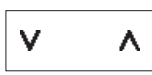


Druk op Start/
Instellen.
Het programma
start en de tijd
in het venster
telt af.

Voorbeeld: koken op 300 W (suddereren) gedurende 2 minuten en op 270 W (ontdooien) gedurende 3 minuten.



Eén keer
drukken.



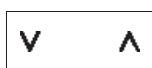
Druk 4 keer op
V om 300 W
(suddereren) te
selecteren.



Stel de kooktijd
in op 2 minuten.



Eén keer
drukken.



Druk 5 keer op
V om 270 W
(ontdooien) te
selecteren.



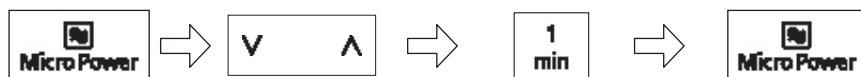
Stel de kooktijd
in op 3 minuten.



Druk op Start/
Instellen.

Meerstapskoken

Voorbeeld: koken op 100 W (warmhouden) gedurende 4 minuten en op 600 W (gemiddeld) gedurende 5 minuten.



Eén keer drukken.

Druk 6 keer op V om 100 W (warmhouden) te selecteren.

Stel de kooktijd in op 4 minuten.

Eén keer drukken.



Opmerkingen

1. Voor 3-fase koken voert u een extra kookprogramma in vóórdat u op de knop Start/Instellen drukt.
2. Tijdens het werking zal de knop Stop/Annuleren de werking stoppen. Door op de knop Start/Instellen te drukken, wordt het programma hervat. Een tweede druk op de knop Stop/Annuleren zal het programma annuleren.
3. Wanneer de oven buiten gebruik is, kunt u met één druk op de knop Stop/Annuleren het ingestelde programma annuleren.
4. Ontdooien, Dranken, Sensor-opwarmen en Automatisch Menu kunnen bij meerstapskoken niet worden gebruikt.

Drankenprogramma's



Eén keer drukken.

Selecteer het gewenste menu.

Druk op de keuzeknop Omhoog/Omlaag tot het gewenste menunummer in het venster verschijnt.
Opmerking: u kunt het menunummer ook kiezen door meerdere keren op Dranken te drukken.

Druk op Start/Instellen.



Selecteer het gewicht.

Druk op Omhoog/Omlaag tot het gewenste gewicht in het venster verschijnt.

Druk op Start/Instellen.

Het opwarmen begint.
De tijd in het venster telt af.

Programma	Gewicht	Instructies
1. Drank	200 ml of 400 ml	Voor het opwarmen van één drank met een vast gewicht van 200 ml of twee dranken van elk 200 ml op kamertemperatuur, bijv. koffie, thee of warme chocolademelk. Druk één keer op de knop Dranken, selecteer 200 ml voor 1 drank of 400 ml voor 2 dranken en druk op de knop Start/Instellen. Roeren vóór en na het opwarmen.
2. Melk	200 ml of 600 ml	Voor het opwarmen van één mok melk van 200 ml of één kan melk van 600 ml op koelkasttemperatuur. Geschikt voor volle, halfvolle en magere melk. De warme melk kan gebruikt worden voor koffie met melk of warme chocolademelk. Druk twee keer op de knop Dranken, selecteer 200 ml voor één mok of 600 ml voor één kan en druk op de knop Start/Instellen. Roeren vóór en na het opwarmen van één mok melk. Roeren bij de pieptonen en na afloop bij het opwarmen van één kan melk.

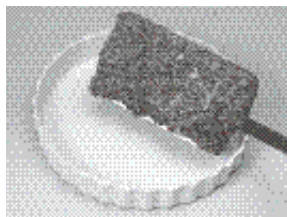
Ontdooien

Met deze functie kunt u gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood ontdooien. Druk op Ontdooien om de correcte ontdooicategorie te selecteren en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in, in grammen (zie pagina 31).

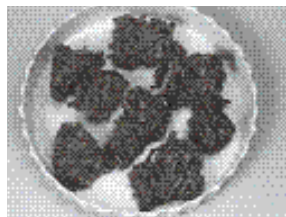
Plaats het voedsel in een geschikte schaal. Hele kippen en braadstukken moeten op een omgekeerde schaal of op een magnetronbestendig bord worden gelegd. Karbonades, kipdelen en sneetjes brood moeten in één laag worden gelegd. Het is niet nodig om het voedsel af te dekken.

In de automatische ontdooiprogramma's wordt het principe van de **chaostheorie** toegepast om sneller en gelijkmatiger te ontdooien. Het Chaos-systeem gebruikt een willekeurige pulsering van magnetronenergie om het ontdooiproces te versnellen. Tijdens het programma zal de oven piepen om u eraan te herinneren het voedsel te controleren. **Het is belangrijk dat u het voedsel regelmatig keert en roert. Bij de eerste piep moet u het keren.** Bij de tweede piep moet u het voedsel opnieuw keren of losbreken.

1e Piep Keren



2e Piep Keren of losbreken



Opmerkingen

1. Controleer het voedsel tijdens het ontdooien. De ontdooisnelheid verschilt per product.
2. Het is niet nodig om het voedsel af te dekken.
3. Roer of keer het voedsel altijd, vooral als de oven piept.
4. Gehakt, karbonades en kipdelen moeten zo snel mogelijk worden losgebroken of gescheiden en in één laag worden gelegd.
5. Laat het voedsel na het ontdooien rusten zodat het midden kan ontdooien (minimaal 1–2 uur voor braadstukken en hele kippen).

Ontdooien

Met deze functie kunt u diepvriesvoedsel ontdooien op basis van gewicht.



Eén keer drukken om de functie Ontdooien te selecteren.

Druk op Omhoog/Omlaag tot het gewenste menunummer in het venster verschijnt.
Opmerking: u kunt het menunummer ook selecteren door op Ontdooien te drukken.

Druk op Start/Instellen.



Druk op Omhoog/Omlaag om het gewicht te kiezen.

Druk op Start/Instellen.
De kooktijd verschijnt in het venster en begint af te tellen.

Programma	Gewicht	Instructies
3. Brood	100 g - 800 g	Kleine of grote broden, wit of volkoren. Selecteer programmanummer 3. Voer het gewicht in en start het ontdooien. Keren bij pieptonen. Laat brood 5 minuten (wit licht brood) tot 30 minuten (compact roggebrood) rusten. Snijd grote broden tijdens de rusttijd doormidden.
4. Kleine stukjes	200 g - 1200 g	Kleine stukjes vlees, kalfsoester, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonades, visfilets (elk 100 g – 400 g). Selecteer programmanummer 4. Voer het gewicht in en start het ontdooien. Keren/roeren bij pieptonen.
5. Grote stukken	400 g - 2000 g	Grote stukken vlees, hele kippen, braadstukken. Selecteer programmanummer 5. Voer het gewicht in en start het ontdooien. Na het ontdooien 1 tot 2 uur laten rusten. Keren bij pieptonen.



Opmerking

Zie pagina 18 voor Richtlijnen voor Ontdooien.

Sensor-opwarmenprogramma's



Eén keer drukken.



Druk op Omhoog/Omlaag om de kooktijd aan te passen.
Opmerking: als u tevreden bent met het resultaat van het Sensorprogramma, kunt u deze stap overslaan.



Druk op Start/Instellen.

Programma	Gewicht	Instructies
Gekoelde maaltijd	200 g - 1000 g	Voor het opwarmen van een verse voorgekookte maaltijd of ovenschotel. Alle voedsel moet voorgekookt zijn. De maaltijd moet een koelkasttemperatuur (ca. +5 °C) hebben. Opwarmen in de originele verpakking. Dit programma is niet geschikt voor komvormige schalen. Prik de afdekfolie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Als u de maaltijd overbrengt naar een schaal, dek deze dan af met doorprikte huishoudfolie. Druk één keer op de knop Sensor-opwarmen en vervolgens op Start/Instellen. Roeren bij de pieptonen. Roer opnieuw aan het einde van het programma en enkele minuten laten rusten. Grote stukken vlees of vis in een dunne saus kunnen een langere bereidingstijd nodig hebben. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijke producten zoals rijst, noedels of aardappelen.



Opmerkingen

1. De oven berekent automatisch de bereidingstijd of resterende kooktijd.
2. De deur mag niet geopend worden voordat de tijd in het venster verschijnt.
3. Zorg ervoor dat het glazen draaiplateau en het bord droog zijn om fouten tijdens automatische sensorprogramma's te voorkomen.
4. Als de oven zojuist nog is gebruikt en te heet is voor een automatisch programma, dan verschijnt 'H0E' in het venster. Zodra 'H0E' dit verdwijnt, kunnen de programma's worden gebruikt. Als u haast heeft, kies dan handmatig de juiste kookmodus en kooktijd.

Automatisch menu – automatische sensorprogramma's

Gebruik van automatische sensorprogramma's.

Met deze functie kunnen verschillende gerechten worden bereid zonder kooktijd, gewicht of vermogen in te stellen.



**Eén keer drukken
om het automatisch
menu te selecteren.**



Druk op Omhoog/Omlaag
tot het gewenste menunummer
in het venster verschijnt.
Opmerking: u kunt het
menunummer ook selecteren
door op de knop Automatisch
menu te drukken.



**Druk op Start/
Instellen.**



**Druk op Omhoog/Omlaag om
de kooktijd aan te passen.**

Opmerking: als u tevreden
bent met het resultaat van het
sensorprogramma, kunt u deze
stap overslaan.



Druk op Start/Instellen.

Knoppen Omhoog/Omlaag:

Iedereen heeft andere voorkeuren voor gaarheid. Nadat u de automatische sensorprogramma's een paar keer heeft gebruikt, kunt u de programma's met de knoppen Omhoog/Omlaag aanpassen om het voedsel langer of korter te koken. Druk op de knoppen Omhoog/Omlaag vóórdat u begint met koken. Als u tevreden bent met het resultaat, hoeft u deze instelling niet te gebruiken.

Automatisch menu – automatische sensorprogramma's

Programma	Gewicht	Instructies
6. Diepvries-maaltijd	200 g - 1000 g	Voor het opwarmen van een ingevroren voorgekookte maaltijd of ovenschotel. Alle voeding moet voorgekookt en ingevroren zijn (-18 °C). Opwarmen in de originele verpakking. Dit programma is niet geschikt voor komvormige schalen. Prik de afdekfolie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Als u de maaltijd overbrengt naar een schaal, dek deze dan af met doorprikte huishoudfolie. Selecteer programmanummer 6. Start het programma. Roeren bij de pieptonen en snijd de blokken in stukken. Roer opnieuw aan het einde van het programma en enkele minuten laten rusten. Controleer de temperatuur en verwarm eventueel verder vóór consumptie. Dit programma is niet geschikt voor in porties deelbare diepvriesmaaltijden.
10. Verse groenten	200 g - 1000 g	Voor het bereiden van verse groenten. Doe de schoongemaakte groenten in een schaal van geschikte grootte. Besprenkel het met 1 eetlepel water per 100 g groente. Afdekken met huishoudfolie. Prik de folie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Selecteer programmanummer 10. Start het programma. Bij grotere hoeveelheden bij de pieptonen roeren. Na het koken afgieten en op smaak brengen.
11. Diepvries-groenten	200 g - 1000 g	Voor het bereiden van diepvriesgroenten. Doe de groenten in een schaal van geschikte grootte. Besprenkel het met 1–3 eetlepels water. Voeg bij groenten met een hoog watergehalte zoals spinazie of tomaten geen water toe. Afdekken met huishoudfolie. Prik de folie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Selecteer programmanummer 11. Start het programma. Bij de pieptonen roeren. Na het koken afgieten.
12. Verse gestoomde vis	200 g - 800 g	Voor het bereiden van verse visfilets of -steaks. Leg de vis in een schaal van geschikte grootte, voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Snijd de boter in blokjes en voeg het toe. Afdekken met huishoudfolie. Prik de folie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Selecteer programmanummer 12. Start het programma.
13. Diepvries-vis	250 g - 800 g	Voor het bereiden van diepgevroren visfilets of -steaks. Leg de vis in een schaal van geschikte grootte, voeg 1 eetlepel (15 ml) water toe. Afdekken met huishoudfolie. Prik de folie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Selecteer programmanummer 13. Start het programma.

Automatisch menu – automatische sensorprogramma's

Programma	Gewicht	Instructies
14. Rijst	100 g - 300 g	Voor het bereiden van rijst voor hartige gerechten, geen rijstpudding. (Thaise, basmati-, jasmijn-, Surinaamse, arborio- of mediterrane rijst). Dit programma is niet geschikt voor zilvervriesrijst. Spoel de rijst grondig voor het koken. Gebruik een grote schaal. Voeg tweemaal zoveel kokend water toe als rijst. Dek af met een deksel. Selecteer programmanummer 14. Start het programma. Roer bij de pieptonen. Na het koken 5 minuten laten rusten. Na het koken afgieten.
15. Pasta	100 g - 450 g	Voor het bereiden van gedroogde pasta. Gebruik een grote schaal. Voeg 1 theelepel zout, 1 eetlepel olie en kokend water toe. Voeg voor 100 g – 290 g pasta 1 liter kokend water toe. Voeg voor 300 g – 450 g pasta 1½ liter kokend water toe. Afdekken met een deksel. Selecteer programmanummer 15. Start het programma. Bij de pieptonen roeren. Na het koken afgieten.



Opmerkingen

1. De oven berekent automatisch de kooktijd of de resterende kooktijd.
2. De deur mag niet worden geopend voordat de tijd in het venster verschijnt.
3. Voor diepvriesproducten wordt uitgegaan van een temperatuur van -18 °C tot -20 °C, voor andere soorten voedsel van +5 °C tot +8 °C (koelkasttemperatuur).
4. Zorg ervoor dat het glazen draaiplateau en het bord droog zijn om fouten tijdens automatische sensorprogramma's te voorkomen.
5. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35 °C en niet lager dan 0 °C.
6. Bereid alleen voedsel binnen het aanbevolen gewichtsbereik zoals beschreven op pagina's 34–35.
7. Bij automatische sensorprogramma's moeten verse groenten, diepvriesgroenten, verse vis en diepvriesvis worden afgedekt met huishoudfolie. Prik de folie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Bij programma's voor gekoelde en diepvriesmaaltijden opwarmen in de oorspronkelijke verpakking. Prik de afdekfolie door. Als u de maaltijd overdoet in een schaal, dek deze dan af met doorprikte huishoudfolie. Bij programma's voor rijst en pasta afdekken met een deksel.
8. Bij voedsel dat is afgedekt met huishoudfolie, moet de folie worden doorgeprikt met een scherp mes: één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als de folie niet wordt doorgeprikt, kan de stoom niet ontsnappen, wat kan leiden tot oververhitting.
9. Als de oven zojuist nog is gebruikt en te heet is voor een automatisch sensorprogramma, verschijnt '~~HOE~~' in het venster. Zodra '~~HOE~~' verdwijnt, kunnen de automatische programma's worden gebruikt. Als u haast heeft, bereid het gerecht dan handmatig door zelf de juiste stand en tijd te kiezen.

Automatisch menu – automatisch gewichtprogramma's

Gebruik van automatische gewichtsprogramma's.

Met deze functie kan voedsel worden bereid of opgewarmd op basis van gewicht. Het gewicht moet worden ingevoerd in grammen.



Druk één keer om het automatisch menu te selecteren.

Druk op Omhoog/Omlaag tot het gewenste menunummer in het venster verschijnt.
Opmerking: u kunt het menunummer ook selecteren door op de knop Automatisch menu te drukken.

Druk op Start/Instellen.



Druk op Omhoog/Omlaag om het gewicht te kiezen.

Druk op Start/Instellen.
De kooktijd verschijnt in het venster en begint af te tellen.



Opmerkingen

1. De automatische gewichtsprogramma's mogen alleen worden gebruikt voor de aangegeven gerechten.
2. Kook alleen voedsel binnen het aanbevolen gewichtsbereik zoals vermeld op pagina's 37–38.
3. Weeg het voedsel altijd zelf in plaats van uit te gaan van de informatie op de verpakking.
4. De meeste gerechten profiteren van een rusttijd na afloop van een automatisch programma, zodat de warmte het midden van het gerecht bereikt.
5. Controleer vóór consumptie altijd of het voedsel goed gaar en door en door heet is, om variaties in het product op te vangen.

Programma	Gewicht	Instructies
7. Groenten pureren	100 g - 400 g	Dit programma is geschikt voor het bereiden van pastinaak, aardappelen, flespompoeen, wortels, zoete aardappel en knolraap. De gekookte groenten worden vervolgens gepureerd en zijn geschikt bij het afbouwen van borstvoeding. Schil en snijd de groenten in gelijke stukken. Leg het in een Pyrex®-schaal. Voeg de volgende hoeveelheden water toe: 100 g – 150 g groenten: 75 ml water 155 g – 300 g groenten: 100 ml water 305 g – 400 g groenten: 150 ml water Afdekken met een deksel. Selecteer programmanummer 7. Voer het gewicht in en start het programma. Halverwege de bereiding roeren. Laat na afloop 10 minuten rusten. Pureer de groenten samen met het kookvocht met een blender. Pas de dikte zo nodig aan met wat water om te verdunnen of met rijstbloem om te verdikken. Controleer de temperatuur vóór het voeden.
8. Fruit pureren	100 g - 400 g	Dit programma is geschikt voor het bereiden van appels, peren, perziken, papaja en mango. Het gekookte fruit wordt daarna gepureerd en is geschikt bij het afbouwen van borstvoeding. Schil en snijd het fruit in gelijke stukken. Leg het in een Pyrex®-schaal. Voeg de volgende hoeveelheden water toe: 100 g – 150 g fruit: 75 ml water 155 g – 300 g fruit: 100 ml water 305 g – 400 g fruit: 150 ml water Afdekken met een deksel. Selecteer programmanummer 8. Voer het gewicht in en start het programma. Halverwege de bereiding roeren. Laat na afloop 10 minuten rusten. Pureer het fruit samen met het kookvocht met een blender. Pas de dikte zo nodig aan met wat water om te verdunnen of met rijstbloem om te verdikken. Controleer de temperatuur vóór het voeden.
9. Pap	50 g - 200 g	Dit programma is geschikt voor het bereiden van pap met gewone havervlokken. Volg de instructies op de verpakking voor de verhouding havervlokken en melk. Gebruik volle, halfvolle of magere melk. Dit programma is niet geschikt voor het maken van pap met alleen water. Niet afdekken. Selecteer programmanummer 9. Voer het gewicht in en start het programma. Bij de pieptonen roeren. 2 minuten laten rusten. Roeren vóór het opdienen.

Automatisch menu – automatisch gewichtprogramma's

Programma	Gewicht	Instructies
20. Roomkaas	50 g - 300 g	Voor het zacht maken van roomkaas. In een Pyrex®-schaal plaatsen. Afdekken met huishoudfolie. Prik de folie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Selecteer programmanummer 20. Voer het gewicht in en start het programma. Na het zacht maken met een houten lepel opkloppen.
21. Chocolade	50 g - 300 g	Voor het smelten van melk- of pure chocolade met een cacaogehalte tot 50%. Dit programma is niet geschikt voor witte chocolade of chocolade met meer dan 50% cacao. In een Pyrex®-schaal plaatsen. Selecteer programmanummer 21. Voer het gewicht in en start het programma. Halverwege roeren en nogmaals aan het einde van het smelten.
22. Boter	50 g - 300 g	Voor het smelten van boter. Snijd de boter in blokjes en doe het in een Pyrex®-schaal. Afdekken met huishoudfolie. Prik de folie met een scherp mes één keer in het midden en vier keer langs de randen in. Selecteer programmanummer 22. Voer het gewicht in en start het programma. Op tweederde van het programma roeren en nogmaals aan het einde.
23. Roomijs	300 g - 1100 g	Voor het zacht maken van roomijs. Laat het in de originele verpakking en verwijder het deksel. Selecteer programmanummer 23. Voer het gewicht in en start het programma.

Automatisch menu – automatische combinaties

Gebruik van automatische combinatieprogramma's.

Met deze functie kan voedsel worden bereid of opgewarmd op basis van gewicht. Het gewicht moet worden ingevoerd in grammen.



Druk één keer om het automatisch menu te selecteren.

Druk op Omhoog/Omlaag tot het gewenste menunummer in het venster verschijnt.
Opmerking: u kunt het menunummer ook selecteren door op de knop Automatisch menu te drukken.

Druk op Start/Instellen.



Druk op Omhoog/Omlaag om het gewicht te kiezen.

Druk op Start/Instellen.
De bereidingstijd verschijnt in het venster en begint af te tellen.



Opmerkingen

1. De automatische combinatieprogramma's mogen **alleen** worden gebruikt voor de vermelde gerechten.
2. Bereid alleen voedsel binnen de vermelde gewichtsbereiken.
3. Weeg het voedsel altijd zelf in plaats van af te gaan op de verpakking.
4. Gebruik alleen de accessoires zoals aangegeven op pagina 40.
5. Dek voedsel niet af bij gebruik van automatische combinatieprogramma's, anders wordt de bovenkant niet bruin en smelt de folie of verpakking door de hitte van de grill.
6. De meeste gerechten profiteren van een **rusttijd** na afloop van een automatisch programma, zodat de warmte het midden van het gerecht bereikt.
7. Controleer altijd of het voedsel goed gaar en door en door heet is vóór consumptie, om variaties in het product op te vangen.

Automatisch menu – automatische combinaties

Programma	Gewicht	Accessories	Instructies
16. Diepvries- pizza	200 g - 500 g		Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van voorgebakken diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Niet afdekken. Selecteer programmanummer 16. Voer het gewicht in en start het programma. Dit programma is niet geschikt voor dikke pizza's of zeer dunne pizza's zoals Flammkuchen.
17. Gekoelde Pizza	200 g - 500 g		Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van verse voorgebakken pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Niet afdekken. Selecteer programmanummer 17. Voer het gewicht in en start het programma. Dit programma is niet geschikt voor zeer dunne pizza's zoals Flammkuchen.
18. Diepvries aardappel- producten	200 g - 400 g		Voor het opwarmen, krokant maken en bruinen van diepvries aardappelproducten. Verspreid de producten in een ondiepe Pyrex®-schaal. Plaats de schaal op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Niet afdekken. Selecteer programmanummer 18. Voer het gewicht in en start het programma. Voor het beste resultaat: in één laag leggen en keren bij de pieptonen.
19. Gekoelde quiche	150 g - 450 g		Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van verse voorgebakken quiche. Verwijder alle verpakking en leg de quiche op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Niet afdekken. Selecteer programmanummer 19. Voer het gewicht in en start het programma. Zet de quiche na het koken op een rooster om af te koelen en laat een paar minuten rusten. Een quiche met veel kaas kan veel heter worden dan een groentequiche. Dit programma is niet geschikt voor pasteien met een korst aan de bovenkant.

V: Waarom schakelt mijn oven niet in?

A: Als de oven niet inschakelt, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker goed in het stopcontact?
Haal de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek hem opnieuw in.
2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Zet de stroomonderbreker weer aan of vervang de zekering als deze is uitgevallen.
3. Als de stroomonderbreker of zekering in orde is, sluit dan een ander apparaat aan op het stopcontact. Werkt dat apparaat wel, dan ligt het probleem waarschijnlijk bij de oven. Werkt dat apparaat ook niet, dan is het stopcontact mogelijk defect. Neem contact op met een erkend servicecentrum als u vermoedt dat er een probleem met de oven is.

V: Mijn oven veroorzaakt storing op mijn tv. Is dat normaal?

A: Tijdens het gebruik van de magnetron kunnen storingen optreden op radio, tv, wifi, draadloze telefoon, babyfoon, bluetooth of andere draadloze apparatuur. Dit is vergelijkbaar met storingen door kleine apparaten zoals mixers, stofzuigers of föhns. Dit wijst niet op een defect aan de oven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?

A: De oven is zo ontworpen dat hij geen onjuist programma accepteert. Bijvoorbeeld: een vierde kookfase wordt niet geaccepteerd.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatieopeningen. Hoe komt dat?

A: De warmte van het voedsel verwarmt de lucht in de ovenruimte. Deze warme lucht wordt via het luchtcirculatiesysteem uit de oven afgevoerd. Er zit geen microgolvenenergie in deze lucht. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen nooit worden geblokkeerd tijdens gebruik.

V: Kan ik een gewone oventhermometer gebruiken?

A: Alleen bij gebruik van de **grillfunctie**. In sommige thermometers kunnen metalen onderdelen vonken veroorzaken en mogen niet worden gebruikt bij **magnetron- of combinatiestand**.

V: Ik hoor gezoem en getik bij **combinatiekoken**. Hoe komt dat?

A: Deze geluiden ontstaan doordat de oven automatisch schakelt tussen **magnetronvermogen** en **grill**. Dat is normaal.

Vragen en antwoorden

- V: Mijn oven geeft bij het **grillen** of **combinatiekoken** een geur af en rookt. Waarom?
- A: Na herhaald gebruik is het aan te raden de oven schoon te maken en vervolgens 5 minuten zonder voedsel, glazen draaiplateau en draairing op **grillstand** te laten draaien. Zo worden voedselresten, ander vuil en vet verbrand die voor geur of rook kunnen zorgen.
- V: De oven stopt met koken en er verschijnt 'H + getal (bijv. H98)' in het venster. Waarom?
- A: Dit duidt op een probleem met het magnetronsysteem. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- V: Er verschijnt  in het venster.
- A: De kinderslotfunctie is geactiveerd door drie keer op **Start/Instellen** te drukken. U schakelt deze uit door drie keer op **Stop/Annuleren** te drukken.
- V: De ventilator blijft na het koken draaien. Waarom?
- A: Na gebruik blijft de ventilator nog even draaien om de elektronische onderdelen te koelen. Dat is normaal. U kunt de oven in deze tijd gewoon blijven gebruiken.
- V: Ik kan geen automatisch kookprogramma instellen en '**H0E**' verschijnt in het venster. Waarom?
- A: Als de oven zojuist nog is gebruikt en te heet is voor een automatisch programma, verschijnt '**H0E**' in het venster. Zodra '**H0E**' dit verdwijnt, kunt u het programma starten. Als u haast hebt, stel dan zelf handmatig de juiste kookstand en kooktijd in.

1. Zet de oven uit voordat u hem schoonmaakt.
2. Reinig regelmatig de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de randen rond de deur. Verwijder voedselspatten of gemorste vloeistoffen met een vochtige doek. Gebruik zo nodig een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen agressieve of schurende middelen. **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
3. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers op het glas van de ovendeur. Deze kunnen krassen veroorzaken en leiden tot glasbreuk.
4. Maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen komt om schade aan interne onderdelen te voorkomen.
5. Maak het bedieningspaneel schoon met een zachte, droge doek. Gebruik geen agressieve middelen of schuurmiddelen. Laat de ovendeur tijdens het schoonmaken open om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Druk na het schoonmaken op **Stop/Annuleren** om het venster te wissen.
6. Als er condens ontstaat op of rond de deur, veeg dit dan weg met een zachte doek. Dit kan gebeuren bij gebruik in een vochtige omgeving en duidt niet op een storing.
7. Verwijder af en toe het glazen draaiplateau om het schoon te maken. Was het met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser.
8. Maak de draairing en de ovenbodem regelmatig schoon om overmatig geluid te voorkomen. Reinig de bodem met warm water en een mild reinigingsmiddel, droog daarna met een schone doek. De draairing mag worden afgewassen in mild sop. Er kunnen zich kookdampen ophopen, maar deze tasten de bodem of wielen niet aan. Plaats de draairing na reiniging in de juiste positie terug.
9. Bij gebruik van **grill** of **combinatie** kunnen vetpetters op de ovenwanden terechtkomen. Als de oven niet af en toe wordt schoongemaakt, kan hij tijdens gebruik gaan roken.
10. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
11. De oven mag alleen worden gerepareerd door gekwalificeerd personeel. Neem voor onderhoud en reparatie contact op met een erkende dealer.
12. Slecht onderhoud kan leiden tot beschadiging van oppervlakken, wat de levensduur van de oven kan verkorten en gevaarlijke situaties kan opleveren.
13. Houd de ventilatieopeningen altijd vrij. Zorg ervoor dat geen stof of ander materiaal de ventilatieopeningen blokkeert. Blokkering van deze openingen kan oververhitting veroorzaken en het functioneren van de oven verstoren, met mogelijk gevaarlijke situaties als gevolg.

Technische specificaties

Fabrikant		Panasonic	
Model		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Voedingsspanning		230 V~ / 50 Hz	
Werkfrequentie		2450 MHz	
Ingangs- vermogen:	Initieel maximum	1700 W	
	Magnetron	1250 W	
	Grill	1140 W	
	Combi	1350 W	
Uitgangs- vermogen:	Magnetron	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1100 W	
Buitenafmetingen		525 mm (B) x 401 mm (D) x 310 mm (H)	
Binnenafmetingen		359 mm (B) x 362 mm (D) x 247 mm (H)	
Gewicht zonder verpakking (circa)		12,7 kg	
Geluidsniveau		63 dB(A)	

Stroomverbruik in stand-bymodus (0,8 W)

Standaardtijd voor overschakelen naar stand-bymodus (6 minuten)

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

Dit product voldoet aan de Europese norm EN 55011 voor EMC-storingen (EMC = Elektromagnetische Compatibiliteit). Volgens deze norm behoort dit product tot groep 2, klasse B, en blijft binnen de vastgestelde grenzen. Groep 2 betekent dat er opzettelijk radiofrequente energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling met het doel voedsel te verwarmen of te bereiden. Klasse B houdt in dat dit product geschikt is voor gebruik in een normale huishoudelijke omgeving.

Gefabriceerd door: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone,
Jiaxing, Zhejiang Province, China

Geïmporteerd door: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland

Sommaire

Consignes d'utilisation importantes.....	2-6	Utilisation de la fonction Quick 30	23
L'élimination des équipements usagés.....	7	Utilisation de la fonction Ajouter du	
Installation et raccordement	8	temps.....	24
Emplacement du four	8	Fonction Minuteur.....	25-26
Consignes de sécurité.....	9-11	Cuisson en plusieurs étapes	27-28
Accessoires du four	12	Programmes Boissons	29
Éléments du four	13	Décongélation.....	30-31
Panneau de commande	14	Programmes de réchauffage par	
Choix du signal sonore.....	15	capteur.....	32
Réglage de l'horloge.....	16	Auto Menu.....	33-40
Verrouillage enfant.....	16	Programmes Capteur Auto.....	33-35
Cuisson et décongélation au micro-		Programmes Poids Auto	36-38
ondes.....	17	Programmes Combi Auto	39-40
Consignes de décongélation	18	Questions et réponses.....	41-42
Le Mode Gril	19-20	Entretien de votre four	43
Cuisson combinée	21-22	Spécifications techniques	44

Consignes d'utilisation importantes

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'une mise à la terre à des fins fonctionnelles.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé à une altitude ne dépassant pas 2 000 m.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne disposant des qualifications requises afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique.
- **AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- **AVERTISSEMENT** : il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien qualifié d'effectuer des opérations d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un capot assurant une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ils risquent d'exploser.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que la cavité ne contient aucun objet ou ustensile non adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes avant de mettre l'appareil en marche.

Consignes d'utilisation importantes

- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas la cavité pour stocker des produits inflammables, des ustensiles de cuisine, des aliments ou tout autre objet similaire lorsque le four à micro-ondes n'est pas en service.
- Pour fonctionner correctement, le four doit bénéficier d'une circulation d'air suffisante, c'est-à-dire 5 cm d'espace libre d'un côté et l'autre côté dégagé ; 15 cm d'espace libre au-dessus ; 10 cm à l'arrière.
- Les récipients métalliques destinés aux aliments et aux boissons ne sont pas autorisés lors de la cuisson au micro-ondes.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'inflammation.
- Le four à micro-ondes est destiné à réchauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, ainsi que le réchauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides et autres objets similaires, peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- Si vous constatez de la fumée, éteignez l'appareil ou débranchez-le et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le réchauffage de boissons au micro-ondes peut entraîner un bouillonnement explosif différé ; il convient donc de manipuler le récipient avec précaution.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et sa température vérifiée avant consommation, afin d'éviter toute brûlure.
- Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four, les joints de la porte ainsi que les zones qui les entourent. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois du four, aux joints de la porte ou aux zones qui les entourent, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Si les

Consignes d'utilisation importantes

salissures sont importantes, vous pouvez utiliser un détergent doux. L'utilisation de détergents agressifs ou de produits abrasifs n'est pas recommandée. N'utilisez pas de nettoyeurs pour four disponibles dans le commerce.

- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt alimentaire doit être éliminé.
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté adéquat pourrait entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- Le four à micro-ondes est conçu pour une utilisation autonome uniquement. L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble ni encastré.
- L'appareil doit être utilisé avec la porte décorative ouverte s'il en est équipé.
- **AVERTISSEMENT !** lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

- **Attention ! Surfaces chaudes !**

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- Informations détaillées sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments. Après chaque utilisation, essuyez l'intérieur du four afin d'éliminer toute trace d'eau résiduelle et de réduire ainsi le risque de corrosion de la cavité et de la porte. Lors de la cuisson, certains aliments peuvent projeter de la graisse sur les parois du four. Si celle-ci n'est pas nettoyée, elle risque de s'accumuler et de provoquer de la fumée lors des utilisations suivantes. Plus les traces

Consignes d'utilisation importantes

de graisse restent longtemps, plus elles seront difficiles à éliminer. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Pour plus d'informations, consultez la section Entretien et nettoyage de votre four à la page 43.

- Le four à micro-ondes peut être placé ou installé à moins de 850 mm au-dessus du sol.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois ce four installé, il doit être facile de le déconnecter de l'alimentation électrique en débranchant la fiche ou en actionnant un disjoncteur.
- **AVERTISSEMENT !** Il convient de vérifier que les joints de la porte et les zones adjacentes ne présentent pas de dommages ; si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien de maintenance formé par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT !** Ne placez pas ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- **AVERTISSEMENT !** Ne tentez pas de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commande, les interrupteurs de sécurité ou toute autre partie du four. Ne retirez pas le panneau extérieur du four, qui assure une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

Consignes d'utilisation importantes

- **AVERTISSEMENT !** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions adéquates leur ont été données, afin qu'ils soient en mesure de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers liés à une mauvaise utilisation.
- Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la vitre de la porte.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- En cas de panne électronique, le four ne peut être mis hors tension qu'au niveau de la prise murale.
- Faites preuve de prudence lors de la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité, tels que les produits de boulangerie, le chocolat, les biscuits et les pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils sont cuits trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des aliments à faible teneur en humidité tels que le pop-corn ou les poppadoms.
- L'ampoule du four doit être remplacée par un technicien de maintenance formé par le fabricant. N'essayez pas de retirer le boîtier extérieur du four.
- **ATTENTION !** Afin d'éviter tout risque lié à un réarmement involontaire du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Ne posez aucun objet sur le micro-ondes. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement et à la fiabilité de l'appareil.

L'élimination des équipements usagés



Uniquement pour
l'Union européenne et
les pays disposant d'un
système de recyclage

Ce symbole, présent sur les produits, les emballages et/ou les documents d'accompagnement, indique que les équipements électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers classiques.

Pour assurer un traitement, une récupération et un recyclage appropriés de ces produits, veuillez les déposer dans les points de collecte prévus à cet effet, conformément à la législation nationale en vigueur.

Un tri correct permet de préserver des ressources précieuses et de prévenir les effets potentiellement néfastes sur la santé humaine et l'environnement.

Pour plus d'informations sur la collecte et le recyclage de ces produits, veuillez contacter votre municipalité.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination non conforme, selon les dispositions légales en vigueur.

Installation et raccordement

Examinez votre four

Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage tel que des bosses, des loquets de porte cassés ou des fissures dans la porte. Si vous constatez des dommages, informez-en immédiatement votre revendeur. N'installez pas un four endommagé.

Instructions de mise à la terre

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



Important

Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour votre sécurité.

Tension de fonctionnement

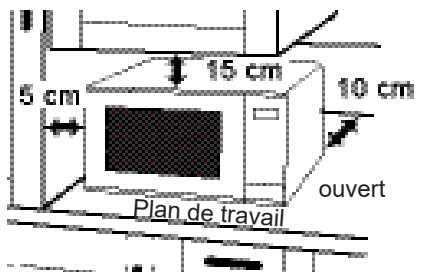
La tension doit être identique à celle indiquée sur l'étiquette du four. L'utilisation d'une tension supérieure à celle spécifiée peut provoquer un incendie ou d'autres dommages.

Emplacement du four

Ce four est conçu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas destiné à être encastré ni à être utilisé à l'intérieur d'un placard. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.

Utilisation sur un plan de travail :

1. Une fois installé, le four doit pouvoir être facilement isolé de l'alimentation électrique en retirant le plug ou en actionnant un disjoncteur.
2. Pour un fonctionnement correct, assurez une circulation d'air suffisante autour du four.
3. Laissez 5 cm d'espace sur un côté, l'autre côté étant ouvert ; 15 cm d'espace libre au-dessus ; 10 cm à l'arrière.



4. Ne placez pas ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Les pieds ne doivent pas être retirés.
6. Ce four est réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. Évitez d'utiliser le four dans des conditions d'humidité élevée.
8. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne plongez pas le cordon, le plug ou le four dans l'eau.
9. Ne bloquez pas les ouvertures d'aération situées sur les côtés et à l'arrière du four. Si ces ouvertures sont bloquées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer. Dans ce cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et ne redémarre qu'après refroidissement.

Consignes de sécurité

1. N'utilisez le four que pour la préparation d'aliments. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. N'utilisez pas ce four pour chauffer des produits chimiques ou d'autres produits non alimentaires.
2. Lorsque le four n'est pas utilisé, ne laissez aucun objet à l'intérieur afin d'éviter toute mise en marche accidentelle.
3. L'appareil ne doit pas être utilisé en **mode micro-ondes ou combiné sans aliments à l'intérieur**. Une utilisation dans ces conditions pourrait endommager l'appareil.
4. Avant utilisation, vérifiez que les ustensiles/récipients sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
5. Le four à micro-ondes est destiné exclusivement au réchauffage des aliments et des boissons. Faites preuve de vigilance lors du réchauffage d'aliments à faible teneur en humidité, tels que le pain, le chocolat, les biscuits ou les pâtisseries, car ils peuvent facilement brûler, se dessécher ou s'enflammer s'ils sont chauffés trop longtemps. Le réchauffement d'aliments très secs, tels que le pop-corn ou les poppados, est déconseillé. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements, ainsi que le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides, coussins de blé, bouillottes ou autres articles similaires, peut présenter un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
6. Si de la fumée s'échappe ou si un incendie se déclare dans le four, appuyez sur Arrêter/Annuler et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Fonctionnement du chauffage

1. Avant d'utiliser la fonction combinée ou le gril pour la première fois, faites fonctionner le four sans aliments ni accessoires (y compris le plateau en verre et la grille) sur la position 3

pendant 5 minutes. Cela permettra d'éliminer l'huile utilisée pour la protection contre la rouille. C'est la seule fois où le four doit être utilisé à vide.



Attention ! Surfaces chaudes

Toutes les surfaces intérieures du four seront chaudes.

2. Les surfaces extérieures du four et la porte du four deviendront chaudes pendant les modes gril et combiné. Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte et lorsque vous insérez ou retirez des aliments et des accessoires.
3. Le four est équipé de deux éléments chauffants situés dans la partie supérieure du four.



Attention !

Après avoir utilisé les fonctions gril et combinée, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

4. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation du gril ou des modes combinés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, et les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison des températures élevées générées.



Attention ! Surfaces chaudes

Après la cuisson avec ces modes, les accessoires du four seront extrêmement chauds.

Consignes de sécurité

Éclairage du four

Lorsque le remplacement de la lampe du four s'avère nécessaire, veuillez consulter votre revendeur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le livre de recettes sont approximatifs. Le temps de cuisson dépend de l'état, de la température, de la quantité des aliments et du type de récipient utilisé.

Commencez par le temps de cuisson minimum afin d'éviter une cuisson excessive. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, vous pouvez toujours prolonger la cuisson.



Important

Si les temps de cuisson recommandés sont dépassés, les aliments risquent d'être altérés et, dans des cas extrêmes, peuvent s'enflammer et endommager l'intérieur du four.

Petites quantités d'aliments

Les petites quantités d'aliments ou les aliments à faible teneur en humidité peuvent brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils sont cuits trop longtemps. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et retirez la fiche de la prise.

Percer la peau

Les aliments à peau non poreuse, tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses, doivent être percés avant d'être cuits au **micro-ondes** afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à viande

Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson des rôtis et de la volaille uniquement lorsque la viande a été retirée du four. N'utilisez pas de thermomètre à viande classique dans le four, car cela pourrait provoquer des étincelles.

Œufs

Ne faites pas cuire des œufs dans leur coquille ni des œufs durs entiers au micro-ondes. Une pression pourrait s'accumuler et les œufs pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.

Liquides

Lorsque vous réchauffez des liquides, tels que de la soupe, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent atteindre une température supérieure au point d'ébullition sans bouillir visiblement. Cela peut provoquer un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter ce risque, veuillez suivre les instructions suivantes :

- a Évitez d'utiliser des récipients à parois droites et à col étroit.
- b Ne surchauffez pas.
- c Remuez le liquide avant de mettre le récipient au four, puis remuez-le à nouveau à mi-cuisson.
- d Après avoir réchauffé, laissez reposer dans le four pendant quelques instants, remuez à nouveau avant de retirer le récipient avec précaution.

Papier/plastique

Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez attentivement le four, car ces matériaux peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utilisez pas de produits en papier recyclé (comme l'essuie-tout), sauf s'ils sont spécifiquement étiquetés comme compatibles avec une utilisation au micro-ondes. Le papier recyclé peut contenir des impuretés susceptibles de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.

Retirez toujours les attaches métalliques des sachets de cuisson avant de les placer dans le four.

Ustensiles

Ne chauffez pas de boîtes ou de bouteilles fermées, car elles pourraient exploser.

Les récipients métalliques destinés à contenir des aliments ou des boissons ne sont pas autorisés dans le four à micro-ondes. Les récipients ou plats métalliques ou avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Des étincelles pourraient se produire.

Biberons/pots pour bébés

Retirez le capuchon et la tétine ou le couvercle des biberons et des petits pots avant de les mettre au four.

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

La température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter toute brûlure.

Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Cela est tout à fait normal, et vous pouvez retirer les aliments même si le ventilateur est en marche. Il est également possible de continuer à utiliser le four durant cette période.

Accessoires du four

Accessoires

Le four est équipé de divers accessoires. Suivez toujours les instructions d'utilisation des accessoires.

Plateau en verre

1. Ne mettez pas le four en marche sans l'anneau tournant et le plateau en verre en place.
2. N'utilisez jamais un plateau en verre autre que celui spécialement conçu pour ce four.
3. Si le plateau en verre est chaud, laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le plonger dans l'eau.
4. Le plateau en verre peut tourner dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le récipient de cuisson posés sur le plateau en verre touchent les parois du four et empêchent le plateau de tourner, celui-ci tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
6. Ne faites pas cuire d'aliments directement sur le plateau en verre.

Anneau tournant

1. L'anneau tournant et le fond du four doivent être nettoyés fréquemment afin d'éviter tout bruit et l'accumulation de résidus alimentaires.
2. L'anneau tournant doit toujours être utilisée avec le plateau en verre pour la cuisson.

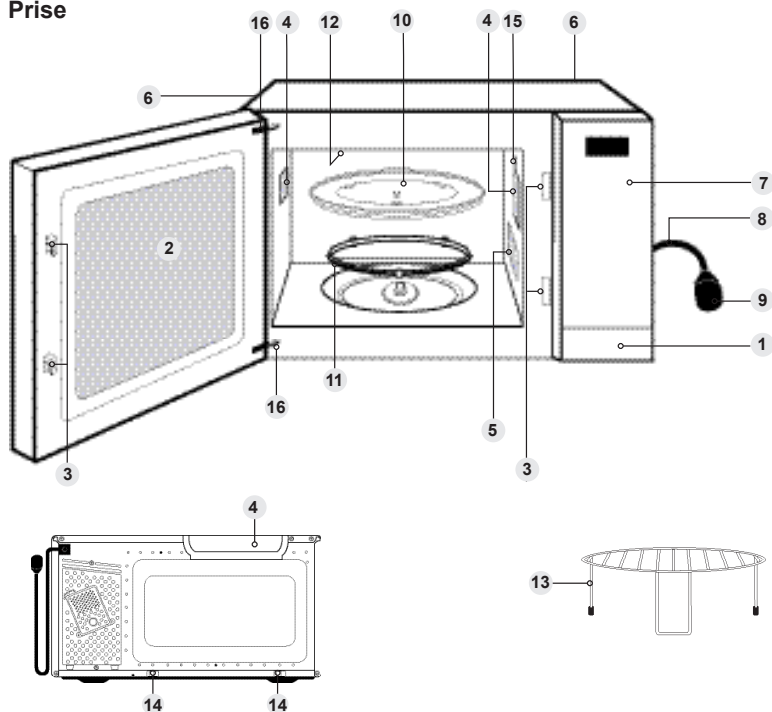
Grille

1. La grille métallique sert à faciliter le brunissement des petits plats et à assurer une bonne circulation de la chaleur.
2. Ne placez pas de récipients métalliques directement sur la grille métallique lorsque vous utilisez **le micro-ondes**.
3. N'utilisez pas la grille en mode **micro-ondes** uniquement.

Éléments du four

- 1 Bouton d'ouverture de la porte**
Appuyez pour ouvrir la porte.
Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, celle-ci s'interrompt temporairement sans effacer les réglages précédents.
La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que vous appuyez sur la touche Démarrer/Régler.
- 2 Fenêtre du four**
- 3 Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4 Évén du four**
- 5 Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)**
- 6 Évents d'aération externes du four**
- 7 Panneau de commande**
- 8 Cordon d'alimentation**
- 9 Prise**

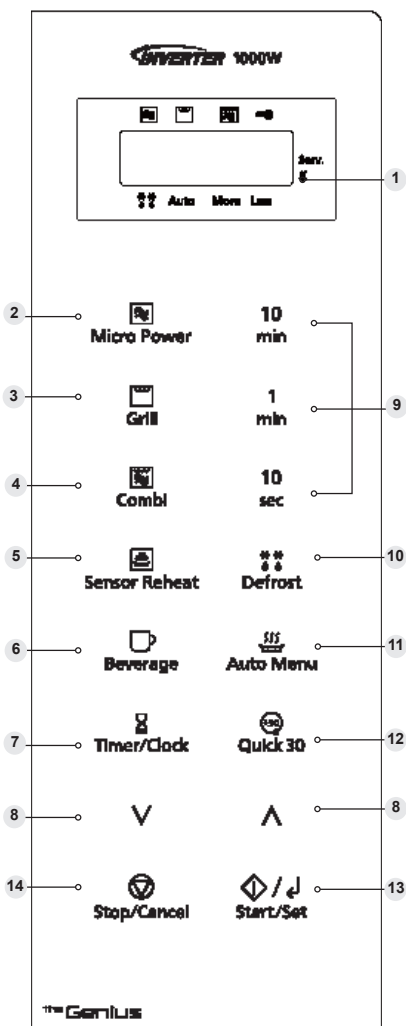
- 10 Plateau en verre**
- 11 Anneau tournant**
- 12 Éléments du gril**
- 13 Grille métallique**
- 14 Butée (fixe)**
La butée garantit un espace suffisant à l'arrière du four pour assurer une ventilation adéquate.
- 15 Éclairage du four**
La lumière du four s'allume pendant la cuisson et également lorsque la porte est ouverte. Elle s'éteint après 1 minute si la porte reste ouverte.
- 16 Charnières de porte**
Pour éviter toute blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, gardez les doigts éloignés des charnières de la porte.



Remarques

1. L'illustration est fournie à titre indicatif uniquement.
2. Le plateau en verre et la grille métallique sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres ustensiles de cuisson mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

Panneau de commande



Bip sonore

Lorsque vous appuyez correctement sur une touche, un bip retentit. Si vous appuyez sur une touche et qu'aucun bip ne retentit, cela signifie que l'appareil n'accepte pas ou ne peut pas accepter la commande, ou que le signal sonore a été désactivé. Le four émettra deux bips entre les étapes programmées. À la fin de chaque programme complet, le four émet 5 bips.

- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche micro-puissance (page 17)
- 3 Touche gril (pages 19-20)
- 4 Touche combinée (pages 21-22)
- 5 Touche de réchauffage avec capteur (page 32)
- 6 Plaque pour boissons (page 29)
- 7 Plaque Timer/Clock (Minuterie/ Horloge) (pages 16, 25-26)
- 8 Touches de sélection up/down
- 9 Patins de réglage de la durée
- 10 Touche de dégivrage (pages 30-31)
- 11 Touche Auto Menu (pages 33-40)
- 12 Touche Quick 30 (page 23)
- 13 Touche Démarrer/Régler

Appuyez pour démarrer/régler le fonctionnement du four. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou si vous appuyez une fois sur Arrêter/Annuler, vous devez appuyer à nouveau sur **Démarrer/Régler** pour poursuivre la cuisson.

14 Touche Arrêter/Annuler :

Avant la cuisson :

Une pression efface vos instructions

Pendant la cuisson :

Une pression arrête temporairement le programme de cuisson. Une autre pression annule toutes vos instructions et les deux-points ou l'heure de la journée apparaîtront à l'écran.



Remarque

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

En mode veille, la luminosité de l'écran est réduite. Le four passe en mode veille lorsqu'il est branché pour la première fois et immédiatement après la fin de la dernière opération.

Si une opération est programmée et que la touche Démarrer/Régler n'est pas enfoncée, le four annule automatiquement l'opération après 6 minutes. L'affichage revient en mode horloge.

Choix du signal sonore

Le four dispose des modes « Bip activé » et « Bip désactivé ». Cette fonction unique de votre four à micro-ondes Panasonic vous permet de définir les fonctions initiales de votre four hors mode cuisson.



Appuyez sur la touche Démarrer/Régler après avoir branché l'appareil.
« bEEP » s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Le mode par défaut est « Activé ».

Appuyez sur la touche de sélection haut/bas.
Le mode passe à « OFF ».

Appuyez sur la touche Arrêter/Annuler après avoir effectué le réglage.

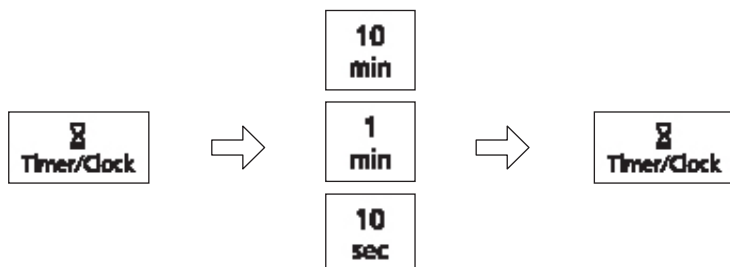


Remarques

1. Le choix ne peut être sélectionné que lorsque le four est branché.
2. Appuyez à nouveau sur le pavé de sélection haut/bas pendant l'étape 2 pour revenir au mode initial « On ».

Réglage de l'horloge

Vous pouvez utiliser le four sans régler l'horloge.



Appuyez deux fois sur Minuterie/Horloge

Les deux points commencent à clignoter.

Appuyez sur les touches Heure

Entrez l'heure en appuyant sur les touches Time. Utilisez la touche « 10 min » pour régler les heures et les touches « 1 min » et « 10 sec » pour régler les minutes.

Appuyez sur Minuterie/Horloge

Les deux points cessent de clignoter. L'heure est maintenant verrouillée à l'écran.



Remarques

1. Pour réinitialiser l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. L'horloge conserve l'heure tant que le four est branché et alimenté en électricité.
3. Il s'agit d'une horloge 24 heures, c'est-à-dire que 14 h = 14:00 et non 2:00.

Verrouillage enfant

Ce système rend les commandes du four inopérantes, mais la porte peut être ouverte. La sécurité enfants peut être activée lorsque l'écran affiche deux points ou l'heure.

Pour l'activer :



Pour le désactiver :



Appuyez trois fois sur Démarrer/Régler

Le colon ou l'heure disparaît de l'affichage. Elle ne sera pas perdue «  » s'affiche à l'écran.

Appuyez trois fois sur Arrêter/Annuler

Le colon ou l'heure réapparaît à l'écran.



Remarque

Pour régler ou annuler la sécurité enfant, la touche Démarrer/Régler ou la touche Arrêter/Annuler doit être enfoncée 3 fois dans les 10 secondes.

Cuisson et décongélation au micro-ondes

Le plateau en verre doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Micro Power.

Appuyez sur la touche de sélection up/down pour sélectionner le niveau de puissance.

Remarque : vous pouvez également sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche Micro Power.



Réglez la durée de cuisson

Durée maximale de cuisson :
puissance 1000 W : jusqu'à 30 minutes,
autres puissances : jusqu'à 99 minutes 50 secondes.

Appuyez sur Démarrer/Régler

Le programme de cuisson démarre et le temps s'affiche à l'écran.

Niveau de puissance	Puissance
Élevé	1000 W
Moyen - Élevé	800 W
Moyenne	600 W
Faible	440 W
Mijoter	300 W
Décongélation	270 W
Maintien au chaud	100 W



Attention

Le four fonctionne automatiquement à une puissance micro-ondes de 1000 W si une durée de cuisson est sélectionnée sans avoir préalablement sélectionné le niveau de puissance.



Remarques

1. Pour la cuisson en plusieurs étapes, reportez-vous à la page 27-28.
2. Le temps d'attente peut être programmé après avoir réglé la puissance et la durée du micro-ondes. Reportez-vous à la page 25-26 sur l'utilisation de la minuterie.
3. Vous pouvez augmenter la durée de cuisson pendant la cuisson si nécessaire. La durée peut être augmentée par incréments de 1 minute, jusqu'à 10 minutes. Appuyez sur la touche 1 min jusqu'à 10 minutes maximum. La durée de cuisson ne peut pas être réduite pendant la cuisson.
4. **N'utilisez pas** de récipients métalliques en mode micro-ondes.

Consignes de décongélation

Conseils pour la décongélation

Vérifiez la décongélation plusieurs fois, même si vous utilisez les programmes automatiques.

Respectez les temps de repos.

Temps de repos

Les portions individuelles peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les portions plus importantes restent partiellement congelées au centre. Avant la cuisson, laissez reposer les aliments pendant **au moins une heure**. Ce temps de repos permet à la température de se répartir uniformément et aux aliments de poursuivre leur décongélation par conduction. N.B. : Si les aliments ne sont pas cuits immédiatement après décongélation, conservez-les au réfrigérateur. Ne recongelez jamais des aliments décongelés sans les avoir cuits au préalable.

Morceaux de viande et volaille

Il est préférable de placer les morceaux de viande sur une assiette retournée ou une grille en plastique afin qu'ils ne baignent pas dans leur jus.

Viande hachée ou cubes de viande et fruits de mer

Comme l'extérieur de ces aliments décongèle rapidement, il est nécessaire de les séparer, de les casser en morceaux fréquemment pendant la décongélation et de les retirer lorsqu'ils sont décongelés.

Petites portions d'aliments

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés dès que possible afin qu'ils décongèlent

uniformément. Les parties grasses et les extrémités décongèlent plus rapidement. Placez-les près du centre du plateau.

Pain

Les pains doivent reposer pendant 5 à 30 minutes pour permettre au centre de décongeler. Le temps de repos peut être raccourci si les tranches sont séparées et les petits pains et pains coupés en deux.

Bips

Des bips retentissent pendant les programmes de décongélation rapide. Ils vous rappellent de vérifier, de remuer, de séparer les morceaux ou de protéger les petits morceaux. Si vous ne le faites pas, la décongélation risque d'être inégale.



Le Mode Gril

Le système de gril du four permet une cuisson rapide et efficace d'une grande variété d'aliments, tels que les côtelettes, les saucisses, les steaks, les toasts, etc. Il existe 3 réglages de gril différents. Le plateau en verre doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Appuyez une fois.



Appuyez sur la touche de sélection haut/bas pour sélectionner le niveau du gril.

Remarque : vous pouvez également sélectionner le niveau de cuisson en appuyant sur la touche Grill Pad.

Réglez le temps de cuisson

Durée maximale de cuisson : jusqu'à 99 minutes 50 secondes.



Appuyez sur Démarrer/Régler

Le programme de cuisson démarre et le temps s'affiche à l'écran.

Niveau du gril
Gril 3 (Fort)
Gril 2 (Moyen)
Gril 1 (Faible)

Réglage du temps pendant la cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson pendant la cuisson si nécessaire. La durée peut être augmentée par incréments de 1 minute, jusqu'à 10 minutes. Appuyez sur la touche 1 min jusqu'à 10 minutes maximum. La durée de cuisson ne peut pas être réduite pendant la cuisson.

Remarques



1. Placez les aliments sur la grille métallique posée sur le plateau en verre. Placez une plaque résistante à la chaleur (Pyrex®) en dessous pour recueillir la graisse et les gouttes.
2. Ne couvrez jamais les aliments pendant la cuisson.
3. **N'essayez pas** de préchauffer le gril.
4. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée. Il est impossible d'utiliser la fonction gril porte ouverte.
5. Il n'y a pas de puissance micro-ondes sur le programme **gril** uniquement.
6. La plupart des aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour ce faire, ouvrez la porte du four et retirez **délicatement** la grille à l'aide de gants de cuisine.

Le Mode Gril



Remarques

7. Après avoir retourné les aliments, remettez-les dans le four et fermez la porte. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur **Démarrer/Régler**. L'écran du four continuera à compter le temps de cuisson restant. Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments.
8. Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson, ce qui est normal. Nettoyez toujours le four après avoir utilisé le gril et avant d'utiliser le micro-ondes ou la fonction combinée.



Attention

La grille métallique doit toujours être utilisée avec le plateau en verre en place. Retirez la grille du four en la tenant fermement par la poignée et le plat résistant à la chaleur. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires. Ne touchez jamais la vitre extérieure, ni les parties métalliques intérieures de la porte ou du four lors du retrait ou du placement des aliments, car ces surfaces peuvent être extrêmement chaudes.

Cuisson combinée

Ce mode combiné convient aux aliments qui sont normalement grillés et pour réchauffer de petits plats salés. Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson, ce qui est normal.

En mode combiné, la puissance du micro-ondes cuit rapidement les aliments tandis que le gril leur donne un aspect doré et croustillant traditionnel.



Appuyez sur Combi.



Appuyez sur la touche de sélection haut/bas pour sélectionner le niveau de combinaison.

Remarque : vous pouvez également sélectionner le niveau de combinaison en appuyant sur la touche Combi.

Niveau combiné	Type de combinaison
Combi 3	Gril 3 (fort) + 300 W
Combi 2	Gril 2 (moyen) + 300 W
Combi 1	Gril 1 (faible) + 300 W



Réglez la durée de cuisson.

Durée maximale de cuisson : jusqu'à 99 minutes et 50 secondes.

Appuyez sur Démarrer/Régler.

Le temps défile à l'écran.

Réglage du temps pendant la cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson pendant la cuisson si nécessaire. La durée peut être augmentée par incréments de 1 minute, jusqu'à 10 minutes. Appuyez sur la touche 1 min jusqu'à un maximum de 10 minutes. La durée de cuisson ne peut pas être réduite pendant la cuisson.



Remarques

1. La grille est conçue pour être utilisée pour la cuisson combinée et le gril. N'utilisez jamais d'autres accessoires métalliques que ceux fournis avec le four. Placez un plat résistant à la chaleur en dessous pour recueillir la graisse ou les gouttes.
2. Utilisez la grille uniquement comme indiqué. Ne l'utilisez pas si le four fonctionne avec moins de 200 g d'aliments en mode manuel. Pour les petites quantités, ne cuisinez pas en mode combiné, mais **uniquement** en mode **gril** ou **micro-ondes** pour obtenir de meilleurs résultats.
3. Ne couvrez jamais les aliments pendant la cuisson combinée.
4. **Ne préchauffez pas** le gril en mode combiné.
5. Des arcs électriques peuvent se produire si le poids des aliments est incorrect, si la grille est endommagée ou si un récipient métallique a été utilisé accidentellement. Les arcs électriques sont des éclairs bleus visibles dans le micro-ondes. Si cela se produit, arrêtez immédiatement le four.
6. Certains aliments doivent être cuits en mode combiné sans utiliser la grille, par exemple les rôtis, les gratins, les tartes et les puddings. Les aliments doivent être placés dans un plat non métallique résistant à la chaleur et posé directement sur le plateau en verre.
7. **N'utilisez pas** de récipients en plastique dans le four **à micro-ondes** en mode combiné (sauf s'ils sont adaptés à la cuisson combinée). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur du gril supérieur. Les récipients en verre résistant à la chaleur, tels que le Pyrex®, ou en céramique sont idéaux.
8. **N'utilisez pas** vos propres plats ou boîtes en métal, car les micro-ondes ne pénètrent pas uniformément dans les aliments.



Attention !

La grille doit toujours être utilisée avec le plateau en verre en place. Pour la retirer, tenez-la fermement par sa poignée tout en maintenant solidement le plat résistant à la chaleur. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler les accessoires. Ne touchez jamais la vitre extérieure ni les parties métalliques à l'intérieur de la porte ou du four lors du retrait ou du placement des aliments, car ces surfaces peuvent être très chaudes.

Utilisation de la fonction Quick 30

Cette fonction vous permet de régler rapidement la durée de cuisson par incréments de 30 secondes.



Appuyez sur Quick 30 pour régler la durée de cuisson souhaitée (jusqu'à 5 minutes).

Chaque pression correspond à 30 secondes. Le temps s'affiche à l'écran. La puissance est préréglée à 1000 W.

Appuyez sur Démarrer/Régler.

La cuisson démarre et le temps s'affiche à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips retentissent.



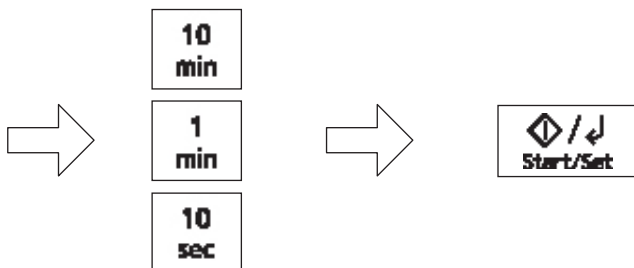
Remarques

1. Cette fonction n'est disponible que pour les fonctions micro-ondes. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur **Quick 30**.
2. Après avoir réglé la durée à l'aide de **la fonction Quick 30**, vous ne pouvez plus utiliser les touches de temps.

Utilisation de la fonction Ajouter du temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente.

Dès que la cuisson manuelle est terminée, l'écran affiche « 0 » clignotant.



Appuyez sur les touches de temps pour ajouter du temps de cuisson supplémentaire.

Temps de cuisson maximal :
puissance 1000 W : jusqu'à 30 minutes, autres puissances : jusqu'à 99 minutes et 50 secondes.

Gril, Cuisson combinée : 99 minutes et 50 secondes.

Appuyez sur Démarrer/Régler.

Le temps sera ajouté.
Le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage et commence le compte à rebours.



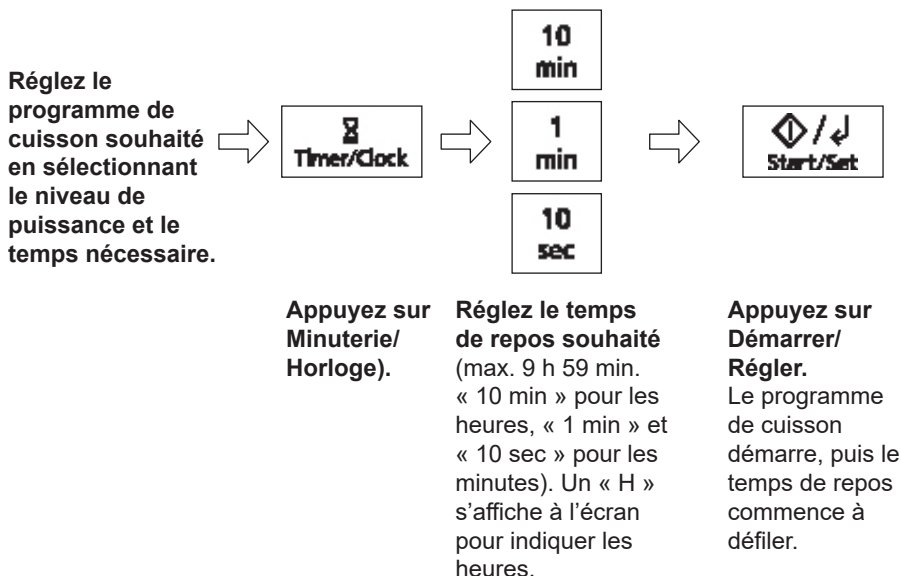
Remarques

1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Micro Power, Gril, combinée, Quick 30 et minuteur. Elle n'est pas disponible pour les programmes automatiques.
2. La fonction Ajouter du temps sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson.
3. La fonction Ajouter du temps peut être utilisée après une cuisson en plusieurs étapes.
4. Le niveau de puissance est le même que celui de la dernière étape.

Fonction minuteur

La minuterie peut être utilisée avant, pendant ou après un programme de cuisson. Cette fonction permet de régler un temps d'attente après la cuisson ou de retarder le démarrage de la cuisson.

1. Pour régler un temps d'attente :

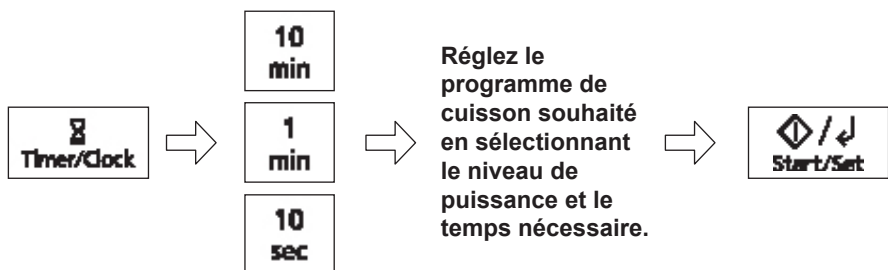


Remarques

1. Il est possible de programmer 3 étapes de cuisson, y compris le temps d'attente.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos ou le minuteur, le compte à rebours s'affiche à l'écran.
3. Cette fonction peut également être utilisée comme minuteur. Dans ce cas, appuyez sur Minuterie/Horloge, réglez l'heure et appuyez sur Démarrer/Régler.
4. Le temps d'attente ne peut pas être programmé après un programme automatique.

Fonction minuteur

2. Pour régler un démarrage différé :



Appuyez sur Minuterie/Horloge.

Réglez le temps de retard souhaité (max. 9 h 59 min. « 10 min » pour les heures, « 1 min » et « 10 sec » pour les minutes).
Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

Appuyez sur Démarrer/Régler.
Le temps de retard sera décompté après quoi le programme de cuisson commencera.



Remarques

1. Il est possible de programmer 3 étapes de cuisson, y compris le démarrage différé.
2. Si le temps de retard programmé dépasse une heure, le compte à rebours s'effectuera en minutes. S'il est inférieur à une heure, le compte à rebours s'effectuera en secondes.
3. Le démarrage différé ne peut pas être programmé avant un programme automatique.

Cuisson en plusieurs étapes

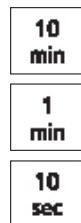
Cuisson en 2 ou 3 étapes



Appuyez une fois sur la touche Micro Power.



Appuyez sur la touche de sélection haut/bas jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche à l'écran.



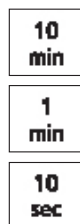
Réglez la durée de cuisson.



Appuyez une fois sur la touche Micro Power.



Appuyez sur la touche de sélection haut/bas jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche à l'écran.



Réglez la durée de cuisson.

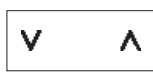


Appuyez sur Démarrer/Régler. Le programme de cuisson démarre et le temps s'affiche à l'écran.

Exemple : pour cuire à 300 W à feu doux pendant 2 minutes et à 270 W en mode décongélation pendant 3 minutes.



Appuyez une fois.



Appuyez quatre fois sur V pour sélectionner 300 W mijoter.



Réglez la durée de cuisson sur 2 minutes.



Appuyez une fois.



Réglez la durée de cuisson sur 3 minutes.

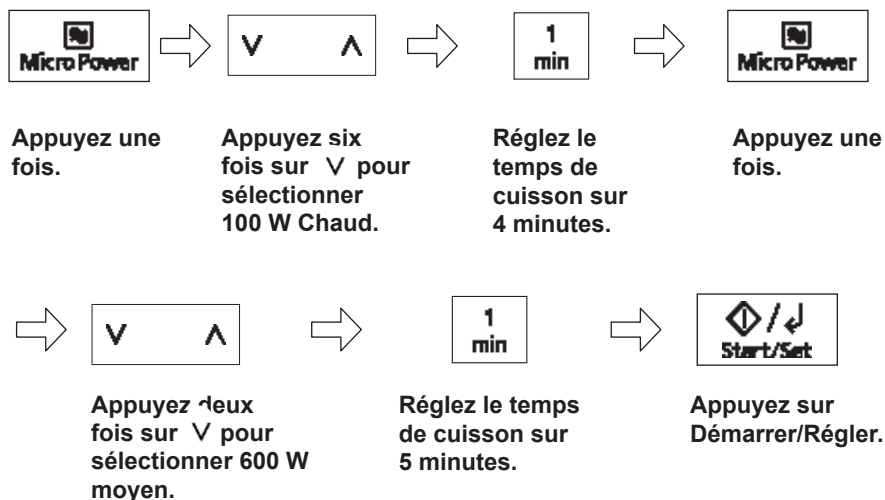


Appuyez cinq fois sur V pour sélectionner 270 W Décongélation.

Appuyez sur Démarrer/Régler.

Cuisson en plusieurs étapes

Exemple : pour cuire à 100 W en mode Chaud pendant 4 minutes, puis à 600 W en mode Moyen pendant 5 minutes.



Remarques

1. Pour une cuisson en 3 étapes, sélectionnez un autre programme de cuisson avant d'appuyer sur Démarrer/Régler.
2. Pendant le fonctionnement, appuyez sur Arrêter/Annuler pour arrêter l'opération. Appuyez sur Démarrer/Régler pour reprendre l'opération. Appuyez une deuxième fois sur Arrêt/Annuler pour annuler le programme sélectionné.
3. Lorsque l'appareil est à l'arrêt, appuyez une fois sur Arrêter/Annuler pour annuler le programme sélectionné.
4. Les fonctions Décongélation, Boisson, Réchauffage avec capteur et Auto Menu ne peuvent pas être utilisées avec la cuisson en plusieurs étapes.

Programmes Boissons



Appuyez une fois.



Sélectionnez le menu souhaité.
Appuyez sur la touche de sélection haut/bas jusqu'à ce que le numéro du menu souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
Remarque : vous pouvez également sélectionner le numéro du menu en appuyant sur la touche Boissons.



Appuyez sur Démarrer/Régler.



Sélectionnez le poids. Appuyez sur les touches de sélection haut/bas jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez sur Démarrer/Régler.
Le réchauffage commence. Le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage et commence le compte à rebours.

Programme	Poids	Instructions
1. Boisson	200 ml ou 400 ml	Pour réchauffer une boisson d'un volume fixe de 200 ml ou deux boissons de 200 ml chacune à température ambiante, par exemple du café, du thé ou du chocolat chaud. Appuyez une fois sur la touche Boisson, sélectionnez 200 ml pour 1 boisson ou 400 ml pour deux boissons, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Remuez avant et après le réchauffage.
2. Lait	200 ml ou 600 ml	For reheating one mug of milk with a fixed weight of 200 ml or one jug of milk with a fixed weight of 600 ml from fridge temperature. This program is suitable for full fat, semi-skimmed and skimmed milk. The hot milk can be used for making milky coffee or hot chocolate. Press Beverage pad twice, select 200 ml for 1 mug or 600 ml for one jug and press Start/Set. Stir before and after heating for one mug of milk. Stir at beeps during heating and after heating for one jug of milk.

Décongélation

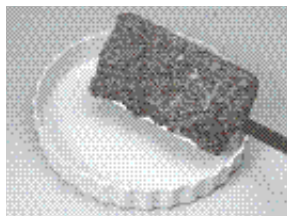
Cette fonction vous permet de décongeler de la viande hachée, des côtelettes, des morceaux de poulet, des morceaux de viande et du pain. Appuyez sur **Décongélation rapide** pour sélectionner la catégorie de décongélation appropriée, puis entrez le poids des aliments en grammes (voir page 31).

Les aliments doivent être placés dans un plat adapté ; les poulets entiers et les morceaux de viande doivent être posés sur une soucoupe retournée ou sur une assiette compatible avec le micro-ondes. Les côtelettes, les morceaux de poulet et les tranches de pain doivent être disposés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments.

Le principe de la **théorie du chaos** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids afin de garantir une décongélation rapide et plus homogène. Le système Chaos utilise une séquence aléatoire d'impulsions d'énergie micro-ondes, ce qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de vérifier les aliments. **Il est essentiel de retourner et de remuer les aliments régulièrement. Au premier bip, vous devez retourner les aliments.** Au deuxième bip, vous devez retourner ou séparer les aliments.

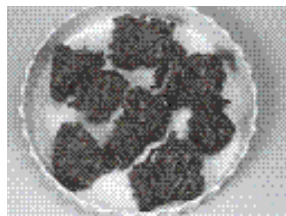
1er bip

Retournez



2e bip

Retournez ou séparez les aliments



Remarques

1. Vérifiez les aliments pendant la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments.
3. Retournez ou remuez toujours les aliments, en particulier lorsque le four émet un bip.
4. La viande hachée, les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés dès que possible et disposés en une seule couche.
5. Laissez reposer afin que le centre des aliments décongèle (minimum 1 à 2 heures pour les morceaux de viande et les poulets entiers).

Décongélation

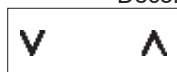
Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids.



Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Décongélation.

Appuyez sur les touches de sélection haut/bas jusqu'à ce que le numéro du menu souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Remarque : vous pouvez également sélectionner le numéro du menu en appuyant sur la touche Décongélation.

Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.



Appuyez sur les touches de sélection haut/bas pour sélectionner le poids.

Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.

Le temps de cuisson s'affiche dans la fenêtre d'affichage et le compte à rebours commence.

Programme	Poids	Instructions
3. Pain	100 g - 800 g	Petits ou grands pains, blancs ou complets. Sélectionnez le programme numéro 3. Entrez le poids puis démarrez la décongélation. Retournez les pains lorsque l'appareil émet un signal sonore. Laissez reposer les pains pendant 5 minutes (pains blancs légers) à 30 minutes (pains de seigle denses). Coupez les grands pains en deux pendant le temps de repos.
4. Petits morceaux	200 g - 1200 g	Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (100 g à 400 g chacun). Sélectionnez le programme numéro 4. Entrez le poids puis démarrez la décongélation. Retournez/remuez au signal sonore.
5. Gros morceaux	400 g - 2000 g	Gros morceaux de viande, poulets entiers, morceaux de viande. Sélectionnez le programme numéro 5. Entrez le poids puis démarrez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures après la décongélation. Retournez au signal sonore.



Remarque

Voir page 18 pour les consignes de décongélation.

Programmes de réchauffage par capteur



Appuyez une fois.



Appuyez sur les touches de **sélection haut/bas** pour régler la durée de cuisson.
Remarque : si vous êtes satisfait du résultat du programme capteur, vous pouvez ignorer cette étape.



Appuyez sur la touche **Démarrer/Régler**.

Programme	Poids	Instructions
Repas réfrigéré	200 g - 1000 g	Pour réchauffer un plat réfrigéré. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, soit environ +5 °C. Réchauffez dans le récipient d'origine. Ce programme ne convient pas aux récipients en forme de bol. Percez le film d'emballage à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, couvrez-les d'un film alimentaire perforé. Appuyez une fois sur la touche « Réchauffer », puis sur « Start/Set » (Démarrer/Régler). Remuez au signal sonore. Remuez à nouveau à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce peu épaisse peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long. Ce programme ne convient pas aux aliments riches en amidon tels que le riz, les pâtes ou les pommes de terre.



Remarques

1. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson restant.
2. Ne pas ouvrir la porte avant que le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
3. Pour éviter toute erreur pendant les programmes Auto Sensor, assurez-vous que le plateau en verre et l'assiette sont secs.
4. Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour utiliser un programme Auto, «**HOE**» s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Une fois que «**HOE**» a disparu, les programmes Auto peuvent être utilisés. Si vous êtes pressé, cuisez les aliments manuellement en sélectionnant vous-même le mode de cuisson et le temps de cuisson appropriés.

Auto Menu — Programmes Capteur Auto

Pour utiliser les programmes Auto Sensor.

Vous pouvez cuire une grande variété d'aliments sans avoir à entrer le temps de cuisson, le poids ou le niveau de puissance.



Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Auto Menu.



Appuyez sur les touches de sélection Haut/bas jusqu'à ce que le numéro du menu souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Remarque : vous pouvez également sélectionner le numéro du menu en appuyant sur la touche Auto Menu.



Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.



Appuyez sur les touches de sélection haut/bas pour régler le temps de cuisson.

Remarque : si vous êtes satisfait du résultat du programme capteur, vous pouvez ignorer cette étape.



Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.

Touches de sélection Haut/bas :

Les préférences en matière de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé les programmes Auto Sensor à plusieurs reprises, vous souhaiterez peut-être ajuster le degré de cuisson selon vos goûts. À l'aide des touches de sélection Haut/bas, vous pouvez modifier la durée de cuisson pour que les aliments soient cuits plus ou moins longtemps. Appuyez sur les touches Haut/bas avant de commencer la cuisson. Si vous êtes satisfait du résultat des programmes Auto Sensor, vous n'avez pas besoin d'utiliser cette fonction.

Auto Menu — Programmes Capteur Auto

Programme	Poids	Instructions
6. Plat surgelé	200 g - 1000 g	Pour réchauffer un plat précuit congelé. Tous les aliments doivent être précuits et congelés à -18°C . Réchauffez dans le récipient d'origine. Ce programme ne convient pas aux récipients en forme de bol. Percez le film d'emballage à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, couvrez-les d'un film alimentaire perforé. Sélectionnez le programme numéro 6. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore et coupez les blocs en morceaux. Remuez à nouveau à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Vérifiez la température et prolongez la cuisson si nécessaire avant de déguster. Ce programme ne convient pas aux aliments congelés en portions.
10. Légumes frais	200 g - 1000 g	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Arrosez d'une cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 10. Lancez la cuisson. Pour des quantités plus importantes, remuez au signal sonore. Égouttez après la cuisson et assaisonnez selon votre goût.
11. Légumes surgelés	200 g - 1000 g	Pour cuire des légumes surgelés. Placez les légumes dans un récipient de taille appropriée. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. Si vous cuisinez des légumes à forte teneur en eau, comme les épinards ou les tomates, n'ajoutez pas d'eau. Couvrez avec un film alimentaire. Percez le film à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 11. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore. Égouttez après la cuisson.
12. Poisson frais à la vapeur	200 g - 800 g	Pour cuire des filets ou des pavés de poisson frais. Placez-les dans un récipient de taille appropriée, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau. Coupez le beurre en cubes et ajoutez-les. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 12. Lancez la cuisson.
13. Poisson congelé	250 g - 800 g	Pour cuire des filets ou des darnes de poisson congelés. Placez-les dans un récipient adapté et ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 13. Lancez la cuisson.

Programme	Poids	Instructions
14. Riz	100 g - 300 g	Pour cuire du riz destiné à des plats salés, et non à des desserts comme le riz au lait. (riz thaï, basmati, jasmin, surinamais, arborio ou méditerranéen). Ce programme ne convient pas au riz complet. Rincez soigneusement le riz avant la cuisson. Utilisez un grand saladier. Ajoutez deux fois plus d'eau bouillante que de riz. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 14. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson. Égouttez après la cuisson.
15. Pâtes	100 g - 450 g	Pour cuire des pâtes sèches. Utilisez un grand bol. Ajoutez 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 g à 290 g de pâtes, ajoutez 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 g à 450 g de pâtes, ajoutez 1½ litre d'eau bouillante. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 15. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore. Égouttez après la cuisson.



Remarques

1. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson restant.
2. Ne pas ouvrir la porte avant que le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
3. La température des aliments surgelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 °C, celle des autres types d'aliments entre +5 °C et +8 °C (température du réfrigérateur).
4. Pour éviter toute erreur lors des programmes Auto Sensor, assurez-vous que le plateau en verre et l'assiette sont secs.
5. La température ambiante ne doit pas dépasser 35 °C ni être inférieure à 0 °C.
6. Ne cuisez que des aliments dont le poids est compris dans la plage recommandée indiquée aux pages 34-35.
7. Pour les programmes Auto Sensor, recouvrez les légumes frais, les légumes surgelés, le poisson frais et le poisson surgelé d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Pour les programmes « repas réchauffé » et « repas surgelé », réchauffez les plats dans leur emballage d'origine. Percez le film d'emballage. Si vous transférez les plats dans un autre récipient, recouvrez-les d'un film alimentaire perforé. Pour les programmes Auto Sensor, recouvrez le riz et les pâtes d'un couvercle.
8. Pour les aliments recouverts d'un film plastique, percez le film à l'aide d'un couteau pointu, une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si le film plastique n'est pas percé, la vapeur ne peut pas s'échapper, ce qui peut entraîner une cuisson excessive.
9. Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour utiliser un programme Auto, « **HOT** » s'affiche sur l'écran. Une fois que « **HOT** » a disparu, vous pouvez utiliser les programmes Auto. Si vous êtes pressé, cuisez les aliments manuellement en sélectionnant vous-même le mode de cuisson et le temps de cuisson appropriés.

Auto Menu — Programmes Poids Auto

Pour utiliser les programmes Auto Weight.

Cette fonction permet de cuire ou de réchauffer des aliments en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.



Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Auto Menu.

Appuyez sur les touches de sélection Haut/bas jusqu'à ce que le numéro du menu souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
Remarque : vous pouvez également sélectionner le numéro du menu en appuyant sur la touche Auto Menu.

Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.



Appuyez sur les touches de sélection haut/bas pour sélectionner le poids.

Appuyez sur la touche Démarrer/Régler

Le temps de cuisson s'affiche dans la fenêtre d'affichage et commence à décompter.



Remarques

1. Les programmes de cuisson automatique doivent être utilisés pour les aliments décrits.
2. Ne cuisez que des aliments dont le poids se situe dans les plages indiquées aux pages 37 à 38.
3. Pesez toujours les aliments plutôt que de vous fier aux informations figurant sur l'emballage.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos après la cuisson avec un programme automatique, afin de permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
5. Afin de tenir compte des variations qui peuvent survenir dans les aliments, vérifiez que ceux-ci sont bien cuits et très chauds avant de les servir.

Programme	Poids	Instructions
7. Purée de légumes	100 g - 400 g	Ce programme convient pour la cuisson des panais, pommes de terre, courges musquées, carottes, patates douces et rutabagas. Les légumes cuits sont ensuite réduits en purée et conviennent à l'alimentation des bébés en phase de sevrage. Épluchez et coupez les légumes en morceaux de taille égale. Placez-les dans un plat en Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g - 150 g de légumes 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de légumes 100 ml d'eau. 305 g - 400 g de légumes 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 7. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez à mi-cuisson. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Mixez les légumes avec le liquide de cuisson à l'aide d'un mixeur. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour la diluer ou de riz pour bébé pour l'épaissir. Vérifiez la température avant de servir.
8. Purée de fruits	100 g - 400 g	Ce programme convient pour cuire des pommes, des poires, des pêches, des papayes et des mangues. Les fruits cuits sont ensuite réduits en purée et conviennent à l'alimentation des bébés en phase de sevrage. Épluchez et coupez les fruits en morceaux de taille égale. Placez-les dans un plat en Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g -150 g de fruits 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de fruits 100 ml d'eau. 305 g à 400 g de fruits 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 8. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez à mi-cuisson. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Mixez les fruits avec le liquide de cuisson à l'aide d'un mixeur. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour la diluer ou de riz pour bébé pour l'épaissir. Vérifiez la température avant de servir.
9. Porridge	50 g - 200 g	Ce programme convient à la cuisson du porridge à base d'avoine nature. Suivez les instructions au dos du paquet pour connaître la quantité d'avoine à ajouter au lait. Utilisez du lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Ce programme ne convient pas à la préparation de porridge avec uniquement de l'eau. Ne couvrez pas. Sélectionnez le programme numéro 9. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez au signal sonore. Laissez reposer pendant 2 minutes. Remuez avant de servir.

Auto Menu — Programmes Poids Auto

Programme	Poids	Instructions
20. Fromage à la crème	50 g - 300 g	Pour ramollir le fromage à la crème. Placez-le dans un plat en Pyrex®. Couvrez-le d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 20. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. Une fois ramolli, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.
21. Chocolat	50 g - 300 g	Pour faire fondre du chocolat au lait ou noir contenant jusqu'à 50 % de cacao. Ce programme ne convient pas au chocolat blanc ni au chocolat contenant plus de 50 % de cacao. Placez-le dans un plat en Pyrex®. Sélectionnez le programme numéro 21. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. Remuez à mi-cuisson, puis à nouveau à la fin de la cuisson.
22. Beurre	50 g - 300 g	Pour faire fondre le beurre. Coupez le beurre en cubes et placez-les dans un plat en Pyrex®. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire avec un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 22. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez aux deux tiers de la cuisson, puis à nouveau à la fin de la cuisson.
23. Crème glacée	300 g - 1100 g	Pour ramollir la crème glacée. Conservez-la dans son emballage d'origine et retirez le couvercle. Sélectionnez le programme numéro 23. Entrez le poids puis démarrez la cuisson.

Auto Menu — Programmes Combi Auto

Pour utiliser les programmes Auto Combi.

Cette fonction permet de cuire ou de réchauffer des aliments en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.



Appuyez une fois
pour sélectionner la
fonction Auto Menu.



Appuyez sur les touches de
sélection Haut/bas jusqu'à
ce que le numéro du menu
souhaité s'affiche dans la fenêtre
d'affichage.

Remarque : vous pouvez
également sélectionner le numéro
de menu en appuyant sur la
touche Auto Menu.



Appuyez sur
la touche
Démarrer/
Régler



Appuyez sur les touches
de sélection haut/bas pour
sélectionner le poids.



Appuyez sur la touche Démarrer/
Régler

Le temps de cuisson s'affiche dans
la fenêtre d'affichage et le compte à
rebours commence.



Remarques

1. Les programmes Auto Combi doivent être utilisés **uniquement** pour les aliments décrits.
2. Ne cuisez que des aliments dont le poids se situe dans les plages indiquées.
3. Pesez toujours les aliments plutôt que de vous fier aux informations figurant sur l'emballage.
4. Utilisez uniquement les accessoires indiqués à la page 40.
5. **Ne couvrez pas** les aliments lorsque vous utilisez les programmes Auto Combi, car cela empêcherait leur brunissement et la chaleur du gril ferait fondre tout revêtement en plastique.
6. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de **repos** après la cuisson avec un programme Auto, afin de permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
7. Afin de tenir compte des variations qui peuvent survenir dans les aliments, vérifiez qu'ils sont bien cuits et très chauds avant de les servir.

Auto Menu — Programmes Combi Auto

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
16. Pizza surgelée	200 g - 500 g		Pour réchauffer et faire dorer le dessus d'une pizza précuite surgelée. Retirez tout l'emballage et placez la pizza sur la grille métallique posée sur le plateau en verre. Ne couvrez pas. Sélectionnez le programme numéro 16. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. Ce programme ne convient pas aux pizzas à pâte épaisse ni aux pizzas très fines telles que les flammekueche.
17. Pizza réfrigérée	200 g - 500 g		Pour réchauffer et faire dorer le dessus d'une pizza fraîche précuite. Retirez tout l'emballage et placez la pizza sur la grille métallique posée sur le plateau en verre. Ne couvrez pas. Sélectionnez le programme numéro 17. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. Ce programme ne convient pas aux pizzas très fines telles que la Flammekueche.
18. Produits surgelés à base de pommes de terre	200 g - 400 g		Pour réchauffer, faire croustiller et dorer les produits à base de pommes de terre surgelés. Répartissez les produits à base de pommes de terre dans un plat Pyrex® peu profond. Placez le plat sur la grille métallique posée sur le plateau en verre. Ne couvrez pas. Sélectionnez le programme numéro 18. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. Pour un résultat optimal, cuisez en une seule couche et retournez les aliments lorsque le signal sonore retentit.
19. Quiche réfrigérée	150 g - 450 g		Pour réchauffer et dorer le dessus d'une quiche fraîche précuite. Retirez tout l'emballage et placez la quiche sur une grille posée sur un plateau en verre. Ne pas couvrir. Sélectionnez le programme numéro 19. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. À la fin de la cuisson, transférez la quiche sur une grille de refroidissement et laissez reposer quelques minutes. Les quiches à forte teneur en fromage peuvent être beaucoup plus chaudes que celles aux légumes. Ce programme ne convient pas aux tartes à double croûte.

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

R : Lorsque le four ne s'allume pas, vérifiez les points suivants :

1. Le four est-il correctement branché ?
Débranchez la fiche de la prise, attendez 10 secondes, puis rebranchez-la.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réenclenchez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il a sauté ou grillé.
3. Si le disjoncteur ou le fusible fonctionne correctement, branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil fonctionne, le problème provient probablement du four. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, le problème provient probablement de la prise. Si le problème semble provenir du four, contactez un centre de service agréé.

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

R : Des interférences avec certaines radios, téléviseurs, réseaux Wi-Fi, téléphones sans fil, babyphones, appareils Bluetooth ou autres équipements sans fil peuvent se produire lorsque vous utilisez le four à micro-ondes. Ces interférences sont similaires à celles causées par de petits appareils électroménagers tels que les mixeurs, les aspirateurs, les sèche-cheveux, etc. Elles ne sont pas le signe d'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 de cuisson.

Q : De l'air chaud sort parfois des événements du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par les aliments en cours de cuisson réchauffe l'air dans la cavité du four. Cet air réchauffé est évacué du four par le flux d'air à l'intérieur du four. Il n'y a pas de micro-ondes dans l'air. Les événements du four ne doivent jamais être obstrués pendant la cuisson.

Q : Puis-je utiliser un thermomètre de four traditionnel dans le four ?

R : Uniquement lorsque vous utilisez le mode de cuisson **gril**. Le métal présent dans certains thermomètres peut provoquer des arcs électriques dans votre four et ne doit pas être utilisé avec les modes de cuisson **micro-ondes** et **combinés**.

Q : Mon four émet des bruits de bourdonnement et de cliquetis lorsque je cuisine en **mode combiné**. D'où proviennent ces bruits ?

R : Ces bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement de la puissance **micro-ondes** au **gril** pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.

Questions et réponses

- Q : Mon four dégage une odeur et produit de la fumée lorsque j'utilise la fonction **combinée** et le **gril**. Pourquoi ?
- R : Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four, puis de le faire fonctionner pendant 5 minutes sans aliments, sans plaque en verre et sans anneau tournant sur **la grille**. Cela permettra d'éliminer les résidus alimentaires, les résidus ou l'huile qui pourraient causer des odeurs et/ou de la fumée.
- Q : Le four s'arrête de cuire et « H + un chiffre (par exemple H98) » s'affiche à l'écran. Pourquoi ?
- R : Cet affichage indique un problème avec le système de génération de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service agréé.
- Q : «  » s'affiche à l'écran.
- R : La sécurité enfants a été activée en appuyant 3 fois sur la touche **Démarrer/Régler**. Désactivez la sécurité en appuyant 3 fois sur la touche **Arrêter/Annuler**.
- Q : Le ventilateur continue de tourner après la cuisson. Pourquoi ?
- R : Après utilisation du four, le moteur du ventilateur peut continuer à tourner pour refroidir les composants électriques. Ceci est normal et vous pouvez continuer à utiliser le four.
- Q : Je ne peux pas régler un programme de automatique et « **H0E** » s'affiche à l'écran. Pourquoi ?
- R : Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour un programme de automatique, « **H0E** » s'affiche à l'écran. Une fois que « **H0E** » a disparu, vous pouvez utiliser les programmes de automatique. Si vous êtes pressé, cuisinez manuellement en sélectionnant vous-même le mode de cuisson et la durée appropriée.

Entretien de votre four

1. Éteignez le four avant de le nettoyer.
2. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four, les joints de la porte et les zones autour de ces joints. Si des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois, essuyez-les avec un chiffon humide. Utilisez un détergent doux en cas de saleté tenace. **N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, ni de nettoyeurs pour four industriel.**
3. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte, car ils pourraient rayer la surface et provoquer l'éclatement de la vitre.
4. Nettoyez la surface extérieure du four avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les composants internes, assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures d'aération.
5. Si le panneau de commande est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez ni détergent agressif ni produit abrasif. Pendant le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pour éviter toute mise en marche accidentelle. Après le nettoyage, appuyez sur la touche **Arrêter/Annuler** pour effacer l'affichage.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions de forte humidité et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.
7. Il peut être nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou placez-le au lave-vaisselle.
8. Nettoyez régulièrement la bague roulante et le fond de la cavité du four pour éviter tout bruit excessif. Essuyez la surface inférieure avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon propre. La bague roulante peut être lavée à l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisson peuvent s'accumuler avec l'usage, sans altérer la surface ou les roues. Après nettoyage, veillez à replacer correctement la bague roulante.
9. Lorsque vous utilisez le mode **combiné** ou **gril**, certains aliments peuvent éclabousser les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé régulièrement, il peut dégager de la fumée en cours d'utilisation.
10. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
11. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour tout entretien ou réparation, contactez le revendeur agréé le plus proche.
12. Un manque d'entretien peut entraîner une détérioration des surfaces, réduire la durée de vie de l'appareil et présenter un danger.
13. Veillez à ce que les événements d'aération soient toujours propres. Vérifiez qu'ils ne sont pas obstrués par de la poussière ou d'autres matières. Des événements obstrués peuvent entraîner une surchauffe, nuire au fonctionnement du four et créer une situation dangereuse.

Spécifications techniques

Fabricant		Panasonic	
Modèle		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Alimentation		230 V~ / 50 Hz	
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz	
Puissance d'entrée :	Maximale initiale	1700 W	
	Micro-ondes	1250 W	
	Gril	1140 W	
	Combine	1350 W	
Puissance de sortie :	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)	
	Gril	1100 W	
Dimensions		525 mm (L) x 401 mm (P) x 310 mm (H)	
Dimensions totales de la cavité		359 mm (L) x 362 mm (P) x 247 mm (H)	
Poids sans emballage (environ)		12,7 kg	
Bruit		63 dB(A)	

Consommation électrique en mode veille (0,8 W)

Temps par défaut avant le passage en mode veille (6 minutes)

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ce produit est un équipement conforme à la norme européenne EN 55011 relative aux perturbations électromagnétiques (EMC = compatibilité électromagnétique). Conformément à cette norme, ce produit appartient au groupe 2, classe B, et respecte les limites requises. Le groupe 2 signifie que de l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée sous forme de rayonnement électromagnétique à des fins de réchauffage ou de cuisson des aliments. La classe B indique que ce produit peut être utilisé dans des environnements domestiques classiques.

Fabriqué par : Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Zone de développement économique et technologique, Jiaxing, province du Zhejiang, Chine

Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU : Panasonic Marketing Europe GmbH
Centre d'essai Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Indice dei contenuti

Istruzioni importanti per l'utente.....	2-6	Utilizzo della funzione Aggiungi tempo	24
Smaltimento delle vecchie apparecchiature.....	7	Utilizzo del timer	25-26
Installazione e collegamento	8	Cottura a più fasi	27-28
Posizionamento del forno	8	Programmi per bevande	29
Istruzioni di sicurezza	9-11	Funzione scongelamento	30-31
Accessori del forno	12	Programmi di riscaldamento con sensore.....	32
Parti del forno	13	Menu automatici.....	33-40
Pannello di controllo	14	Programmi automatici in base al sensore	33-35
Selezione del segnale acustico.....	15	Programmi automatici in base al peso	36-38
Impostazione dell'orologio.....	16	Programmi automatici combinati.....	39-40
Blocco di sicurezza.....	16	Domande e risposte frequenti	41-42
Cottura e scongelamento a microonde	17	Manutenzione del forno	43
Linee guida per lo scongelamento.....	18	Specifiche tecniche.....	44
Funzione grill	19-20		
Cottura combinata	21-22		
Utilizzo della funzione Quick 30.....	23		

Istruzioni importanti per l'utente

- **ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI**
LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è dotato di un collegamento a terra per motivi funzionali.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso ad altitudini non superiori a 2000 m.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- **ATTENZIONE:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non sarà stato riparato da una persona competente.
- **ATTENZIONE:** è pericoloso per chiunque, ad eccezione di una persona competente, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di una copertura che protegge dall'esposizione all'energia a microonde.
- **ATTENZIONE:** i liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
- **ATTENZIONE:** prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che la cavità non contenga oggetti o utensili non adatti all'uso con il forno a microonde.

Istruzioni importanti per l'utente

- **ATTENZIONE:** non utilizzare la cavità per riporre prodotti infiammabili, utensili da cucina, alimenti o simili quando il forno a microonde non è in uso.
- Per un corretto funzionamento, il forno deve avere un flusso d'aria sufficiente, ovvero 5 cm su un lato con l'altro lato libero, 15 cm sopra la parte superiore e 10 cm sul retro.
- I contenitori metallici per cibi e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, tenere d'occhio il forno a causa del rischio di incendio.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'essiccazione di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni, ignizione o incendio.
- Se si nota la presenza di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
- Il riscaldamento di bevande a microonde può causare un'ebollizione improvvisa ritardata; prestare quindi attenzione durante la movimentazione del contenitore.
- Il contenuto dei biberon e dei vasetti di omogeneizzati deve essere mescolato o agitato ed è necessario controllare la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Le uova ancora nel guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel forno a microonde, poiché potrebbero esplodere anche dopo la fine del ciclo di riscaldamento.
- Pulire regolarmente l'interno del forno, le guarnizioni dello sportello e le aree circostanti. Quando schizzi di cibo o liquidi versati aderiscono alle pareti del forno, alle guarnizioni dello sportello e alle aree circostanti, pulire con un panno umido. In caso di sporco ostinato, è

Istruzioni importanti per l'utente

possibile utilizzare un detergente delicato. Si sconsiglia l'uso di detersivi aggressivi o abrasivi. Non utilizzare detersivi commerciali per forni.

- Pulire il forno regolarmente e rimuovere eventuali depositi di cibo.
- La mancata pulizia del forno potrebbe causare il deterioramento delle superfici, compromettendo la durata dell'elettrodomestico e creando situazioni di pericolo.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il forno a microonde è destinato esclusivamente all'uso come apparecchio indipendente. L'apparecchio non deve essere collocato all'interno di un mobile né incassato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato con lo sportello decorativo aperto, qualora ne sia dotato.
- **ATTENZIONE!** quando l'elettrodomestico viene utilizzato in modalità combinata, i bambini devono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

■ **Attenzione! Superfici calde!**

Durante l'uso, le superfici potrebbero diventare calde.

- Gli elettrodomestici non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Istruzioni dettagliate sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti. Dopo l'uso, è necessario pulire l'interno del forno per rimuovere eventuali residui d'acqua al fine di ridurre il rischio di corrosione della cavità e dello sportello. Durante la cottura, alcuni alimenti potrebbero spruzzare grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito per eliminare questo grasso, esso può accumularsi e causare la formazione di "fumo" durante l'uso. Queste macchie saranno più difficili da pulire in seguito. Lavare gli accessori in

Istruzioni importanti per l'utente

acqua calda e sapone dopo l'uso. Per ulteriori dettagli, fare riferimento alla sezione Cura e pulizia del forno a pagina 43.

- Il forno a microonde può essere posizionato o installato a un'altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano stati istruiti o sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Una volta installato questo forno, dovrebbe essere facile isolare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica staccando la spina o azionando un interruttore automatico.
- **ATTENZIONE!** È necessario ispezionare l'apparecchio per verificare la presenza di danni alle guarnizioni dello sportello e alle aree circostanti; se tali aree risultano danneggiate, l'apparecchio non deve essere utilizzato fino a quando non sarà stato riparato da un tecnico dell'assistenza autorizzato dal produttore.
- **ATTENZIONE!** Non posizionare questo forno vicino a un fornello elettrico o a gas.
- **ATTENZIONE!** Non tentare di manomettere, regolare o riparare lo sportello, l'alloggiamento del pannello di controllo, gli interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovere il pannello esterno del forno che protegge dall'esposizione alle microonde.
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

Istruzioni importanti per l'utente

- **ATTENZIONE!** Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo dopo aver fornito loro istruzioni adeguate affinché siano in grado di utilizzarlo in modo sicuro e comprendano i pericoli di un uso improprio.
- Scollegare il cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione dal pannello dei fusibili o dal salvavita.
- Utilizzare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- In caso di guasto elettronico, il forno può essere spento solo staccando la presa di corrente.
- Prestare attenzione quando si riscaldano cibi a basso contenuto di umidità, ad esempio prodotti da forno, cioccolato, biscotti e pasticcini, che possono bruciarsi, seccarsi o prendere fuoco se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadom.
- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico dell'assistenza autorizzato dal produttore. Non tentare di rimuovere il rivestimento esterno del forno.
- **ATTENZIONE!** Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario del dispositivo di protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dal fornitore di energia elettrica.
- Non appoggiare oggetti sopra il forno a microonde. L'appoggio di oggetti potrebbe compromettere il funzionamento e l'affidabilità dell'apparecchio.

Smaltimento delle vecchie apparecchiature



Solo per l'Unione
Europea e i Paesi
dotati di sistemi di
riciclaggio

Questo simbolo riportato sui prodotti, sugli imballaggi e/o sui documenti di accompagnamento indica che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici generici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio dei prodotti usati, si prega di portarli presso i punti di raccolta previsti dalla legislazione nazionale.

Smaltendoli correttamente, contribuirai a risparmiare risorse preziose e a prevenire potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni sulla raccolta e il riciclaggio, contatta il tuo comune di residenza.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti può comportare sanzioni secondo la legislazione nazionale.

Installazione e collegamento

Ispezione del forno

Disimballare il forno, rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed esaminare il forno per verificare che non presenti danni quali ammaccature, cerniere rotte o crepe sullo sportello. Se si riscontrano danni, informare immediatamente il rivenditore. Non installare un forno danneggiato.

Istruzioni per la messa a terra

Se la presa di corrente non è dotata di messa a terra, è responsabilità del cliente sostituirla con una presa a muro dotata di messa a terra.



Importante!

Questo apparecchio deve essere dotato di una messa a terra adeguata per garantire la sicurezza personale.

Tensione di funzionamento

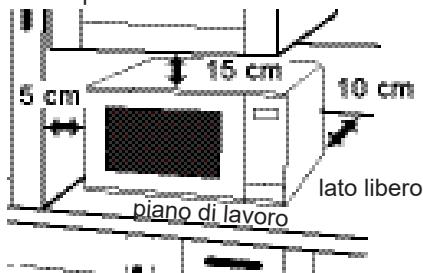
La tensione deve essere quella specificata sull'etichetta apposta sul forno. L'uso di una tensione superiore a quella specificata può causare incendi o altri danni.

Posizionamento del forno

Questo forno è destinato esclusivamente all'uso su un piano di lavoro. Non è destinato al montaggio a incasso o all'uso all'interno di un armadio. Il forno a microonde non deve essere collocato in un armadio.

Uso su piano di lavoro:

1. Una volta installato, il forno deve poter essere facilmente scollegato dall'alimentazione elettrica estraendo la spina o azionando un salvavita.
2. Per un corretto funzionamento, assicurarsi che vi sia una circolazione d'aria sufficiente intorno al forno.
3. Lasciare 5 cm di spazio su un lato, lasciando l'altro lato libero; 15 cm di spazio libero sopra il forno; 10 cm di spazio libero sul retro.



4. Non posizionare il forno vicino a fornelli elettrici o a gas.
5. I piedini del forno non devono essere rimossi.
6. Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico; non utilizzarlo all'aperto.
7. Evitare di utilizzare il forno in condizioni di elevata umidità.
8. Il cavo di alimentazione non deve toccare l'esterno del forno. Tenere il cavo lontano da superfici calde. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro. Non immergere il cavo, la spina o il forno in acqua.
9. Non ostruire le prese d'aria sui lati e sul retro del forno. Se queste aperture vengono ostruite durante il funzionamento, il forno può surriscaldarsi. In questo caso, il forno è protetto da un dispositivo di sicurezza termico e riprende a funzionare solo dopo essersi raffreddato.

Istruzioni di sicurezza

1. Non utilizzare il forno per scopi diversi dalla preparazione di alimenti. Questo forno è progettato specificamente per riscaldare o cuocere alimenti. Non utilizzare questo forno per riscaldare sostanze chimiche o altri prodotti non alimentari.
2. Quando il forno non è in uso, non riporre oggetti al suo interno per evitare danni in caso di accensione accidentale.
3. L'apparecchio non deve essere utilizzato con la funzione **microonde o combinata senza alimenti all'interno**. L'uso in questo modo può danneggiare l'apparecchio.
4. Prima dell'uso, verificare che gli utensili/contenitori siano adatti all'uso nei forni a microonde.
5. Questo forno combinato è destinato esclusivamente al riscaldamento di cibi e bevande. Prestare attenzione quando si riscaldano cibi a basso contenuto di umidità, ad esempio prodotti da forno, cioccolato, biscotti e pasticcini, che possono bruciarsi, seccarsi o prendere fuoco se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadom. L'essiccazione di alimenti, giornali o indumenti e il riscaldamento di cuscini, pantofole, spugne, panni umidi, sacchetti di grano, borse dell'acqua calda e simili può comportare il rischio di lesioni, ignizione o incendio.
6. Se dal forno fuoriesce fumo o si verifica un incendio, premere Stop/Annulla e lasciare lo sportello chiuso per soffocare le fiamme. Scollegare il cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione dal pannello dei fusibili o dal salvavita.

Funzionamento della resistenza

1. Prima di utilizzare la funzione combinata o grill per la prima

volta, far funzionare il forno senza alimenti e accessori (compresi il vassoio in vetro e l'anello rotante) in modalità grill 3 per 5 minuti. Ciò consentirà di bruciare l'olio utilizzato per la protezione dalla ruggine. Questa è l'unica occasione in cui il forno deve essere utilizzato vuoto.



Attenzione! Superfici calde

Tutte le superfici interne del forno saranno calde.

2. Le superfici esterne del forno e lo sportello del forno diventano caldi durante la cottura in modalità combinata e grill; prestare attenzione quando si apre o si chiude lo sportello e quando si inseriscono o si rimuovono alimenti e accessori.
3. Il forno è dotato di due resistenze per la funzione grill situate nella parte superiore.



Attenzione!

Dopo aver utilizzato la funzione grill e le funzioni combinate, le superfici interne del forno saranno molto calde. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

4. Le parti accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso in modalità grill e combinata. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani; i bambini di età adeguata devono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.



Attenzione! Superfici calde

Dopo la cottura con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.

Lampadina del forno

Se è necessario sostituire la lampadina del forno, rivolgersi al proprio rivenditore.

Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati nel ricettario sono approssimativi. Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di recipiente utilizzato.

Iniziare con il tempo di cottura minimo per evitare di cuocere troppo il cibo. Se il cibo non è sufficientemente cotto, è sempre possibile cuocerlo un po' più a lungo.



Importante!

Se i tempi di cottura consigliati vengono superati, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe prendere fuoco e danneggiare l'interno del forno.

Piccole quantità di alimenti

Piccole quantità di alimenti o alimenti con basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi o prendere fuoco se cotti troppo a lungo. Se i materiali all'interno del forno dovessero incendiarsi, tenere chiusa la porta del forno, spegnere il forno e staccare la spina dalla presa.

Alimenti con buccia

Gli alimenti con buccia non porosa, come patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere forati prima della cottura in modalità **microonde** per evitare che scoppino.

Termometro per carne

Utilizzare un termometro per carne per controllare il grado di cottura degli arrosti e del pollame solo dopo averli tolti dal forno. Non utilizzare un termometro per carne convenzionale nel forno perché potrebbe causare scintille.

Uova

Non cuocere le uova con il guscio e le uova sode intere nel microonde. La pressione potrebbe aumentare e le uova potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento nel microonde è terminato.

Liquidi

Quando si riscaldano liquidi, ad esempio zuppe, salse e bevande nel forno, è possibile che il liquido si surriscaldi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bolle. Ciò potrebbe causare un improvviso traboccamento del liquido bollente.

Per evitare questo fenomeno, è necessario adottare le seguenti misure:

- a Evitare di utilizzare contenitori dai bordi dritti e dal collo stretto.
- b Non surriscaldare il liquido.
- c Mescolare il liquido prima di inserire il contenitore nel forno e nuovamente a metà cottura.
- d Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido nel forno per qualche istante, poi mescolare nuovamente prima di estrarre con cautela il contenitore con il liquido.

Carta e plastica

Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, controllare frequentemente il forno poiché questi tipi di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Non utilizzare prodotti di carta riciclata (ad es. carta da cucina) a meno che non siano contrassegnati come sicuri per l'uso nel forno a microonde. I prodotti di carta riciclata possono contenere impurità che potrebbero causare scintille e/o incendi durante l'uso.

Rimuovere i lacci metallici dai sacchetti per arrostiti prima di metterli nel forno.

Utensili

Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.

I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura nel microonde. I contenitori metallici o i piatti con bordi metallici non devono essere utilizzati durante la cottura nel microonde, poiché potrebbero generare scintille.

Biberon e vasetti di alimenti per bambini

Prima di mettere in forno i biberon o i vasetti di alimenti per bambini, è necessario rimuovere il tappo e la tettarella o il coperchio.

Il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato.

Prima del consumo è necessario controllare la temperatura per evitare scottature.

Funzionamento del motore della ventola

Dopo l'uso del forno, il motore della ventola potrebbe continuare a funzionare per alcuni minuti per raffreddare i componenti elettrici. Si tratta di un fenomeno normale ed è possibile estrarre gli alimenti anche se il motore della ventola è in funzione. Durante il funzionamento della ventola è possibile continuare a utilizzare il forno.

Accessori del forno

Accessori

Il forno è dotato di una serie di accessori. Seguire sempre le istruzioni fornite per l'uso degli accessori.

Vassoio in vetro

1. Non utilizzare il forno senza l'anello rotante e il vassoio in vetro in posizione.
2. Non utilizzare mai un vassoio in vetro diverso da quello appositamente progettato per questo forno.
3. Se il vassoio in vetro è caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o immergerlo in acqua.
4. Il vassoio in vetro può ruotare in entrambe le direzioni.
5. Se il cibo o il recipiente di cottura sul vassoio in vetro tocca le pareti del forno e impedisce al vassoio di ruotare, il vassoio ruoterà automaticamente nella direzione opposta. Questo è normale.
6. Non cuocere gli alimenti direttamente sul vassoio in vetro.

Anello rotante

1. L'anello rotante e il fondo del forno devono essere puliti frequentemente per evitare rumori e accumuli di residui di cibo.
2. L'anello rotante deve essere sempre utilizzato per la cottura insieme al vassoio in vetro.

Griglia metallica

1. La griglia metallica viene utilizzata per facilitare la doratura di piccoli piatti e favorire una buona circolazione del calore.
2. Non utilizzare contenitori metallici direttamente sulla griglia metallica durante l'uso in modalità **combinata** con **microonde**.
3. Non utilizzare la griglia metallica solo in modalità **microonde**.

Parti del forno

1 Pulsante di sblocco dello sportello

Premere per aprire lo sportello. Quando si apre lo sportello del forno durante la cottura, la cottura viene temporaneamente interrotta senza cancellare le impostazioni precedenti. La cottura riprende non appena lo sportello viene chiuso e si preme il pad "Avvia/imposta".

2 Finestra del forno

3 Sistema di blocco di sicurezza dello sportello

4 Presa d'aria del forno

5 Copertura della guida d'onda (non rimuovere)

6 Prese d'aria esterne del forno

7 Pannello di controllo

8 Cavo di alimentazione

9 Spina

10 Vassoio in vetro

11 Anello rotante

12 Resistenza elettrica

13 Griglia metallica

14 Fermo (non rimovibile)

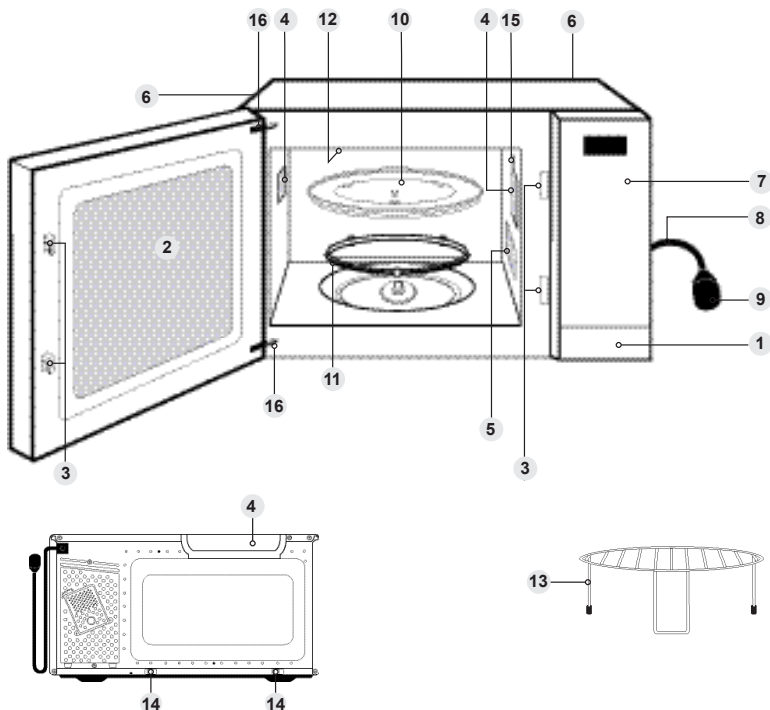
Il fermo garantisce uno spazio sufficiente nella parte posteriore del forno per consentire un'adeguata ventilazione.

15 Lampadina del forno

La lampadina del forno si accende durante la cottura e anche quando si apre lo sportello. Si spegne dopo 1 minuto se lo sportello rimane aperto.

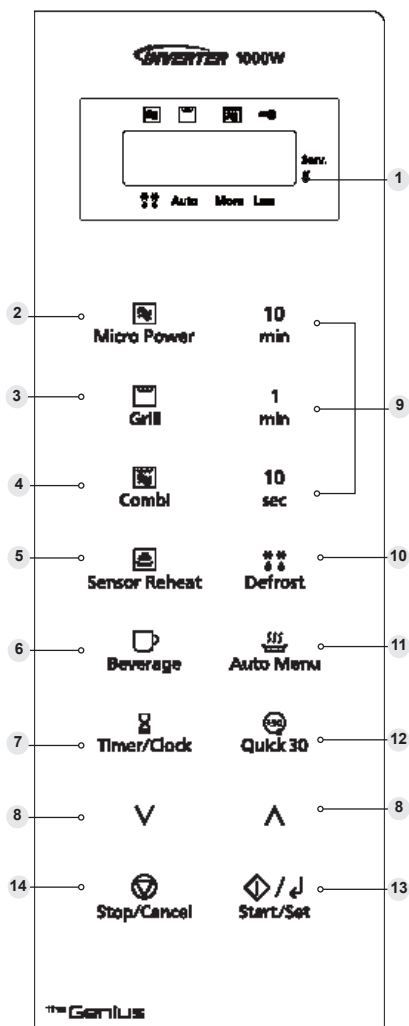
16 Cerniere dello sportello

Per evitare lesioni durante l'apertura o la chiusura dello sportello, tenere le dita lontane dalle cerniere.



Note

1. L'illustrazione è solo a titolo di riferimento.
2. Il vassoio in vetro e la griglia metallica sono gli unici accessori in dotazione con questo forno. Tutti gli altri utensili da cucina menzionati in questo manuale devono essere acquistati separatamente.



- 1 Display
- 2 Comando Microonde (pagina 17)
- 3 Comando grill (pagina 19-20)
- 4 Comando cottura combinata (pagina 21-22)
- 5 Comando riscaldamento con sensore (pagina 32)
- 6 Comando bevande (pagina 29)
- 7 Comando timer/orologio (pagina 16, 25-26)
- 8 Comandi di selezione su/giù
- 9 Comandi tempo
- 10 Comando scongelamento (pagina 30-31)
- 11 Comando menu automatico (pagina 33-40)
- 12 Comando Quick 30 (pagina 23)
- 13 Comando Avvia/imposta

Premere per avviare/impostare il funzionamento del forno. Se durante la cottura si apre lo sportello o si preme una volta il tasto Stop/annulla, è necessario premere nuovamente il tasto Avvia/imposta per continuare la cottura.

14 Comando Stop/annulla:

Prima della cottura:

Una pressione cancella le istruzioni.

Durante la cottura:

Una pressione interrompe temporaneamente il programma di cottura. Un'altra pressione annulla tutte le istruzioni e sul display appariranno i due punti o l'ora del giorno.



Segnale acustico

Quando un comando viene premuto correttamente, si sente un segnale acustico.

Se si preme un comando e non si sente alcun segnale acustico, significa che l'unità non accetta o non può accettare l'istruzione, oppure che il segnale acustico è stato disattivato. Il forno emetterà due segnali acustici tra le fasi programmate. Al termine di ogni programma completo, il forno emette 5 segnali acustici.



Nota

Questo forno è dotato di una funzione di risparmio energetico.

Quando è in modalità stand-by, la luminosità del display si riduce. Il forno entra in modalità stand-by quando viene collegato alla presa di corrente e subito dopo il completamento dell'ultima operazione. Se viene impostata un'operazione e non viene premuto il tasto Avvia/imposta, dopo 6 minuti il forno annulla automaticamente l'operazione. Il display torna alla modalità orologio.

Selezione del segnale acustico

Il forno offre la possibilità di attivare o disattivare il segnale acustico. Questa funzione esclusiva del forno a microonde Panasonic consente di impostare le funzioni iniziali non legate alla cottura del forno.



Premere il comando Avvia/imposta dopo il collegamento alla rete elettrica.

Sul display compare la scritta "bEEP". La modalità predefinita è il segnale acustico attivo.

Premere il comando di selezione su/giù.

La modalità passa del segnale acustico passa a disattivo.

Premere il comando Stop/annulla dopo l'impostazione.

Italiano

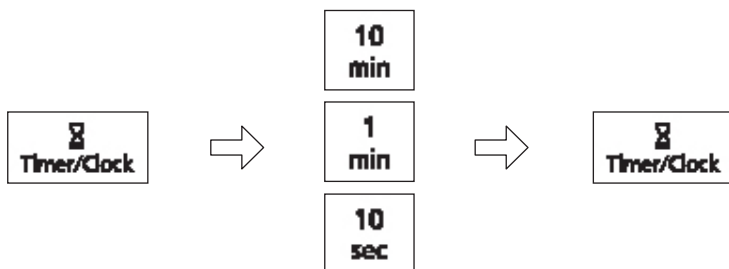


Note

1. La scelta può essere effettuata solo quando il forno è collegato alla presa di corrente.
2. Toccando nuovamente il comando di selezione su/giù durante il passaggio 2, si tornerà alla modalità iniziale di segnale acustico attivo.

Impostazione dell'orologio

È possibile utilizzare il forno senza impostare l'orologio.



Premere due volte timer/orologio.

Due punti inizieranno a lampeggiare.

Premere i comandi tempo.

Immettere l'ora del giorno premendo i comandi tempo. Utilizzare il comando "10 min" per impostare le ore e i comandi "1 min" e "10 sec" per impostare i minuti.

Premere timer/orologio.

I due punti smetteranno di lampeggiare. L'ora del giorno è ora fissa sul display.



Note

1. Per reimpostare l'ora, ripetere i passaggi da 1 a 3 come sopra.
2. L'orologio manterrà l'ora finché il forno sarà collegato alla presa di corrente e alimentato.
3. Questo è un orologio di 24 ore, ovvero le 2 del pomeriggio corrispondono alle 14:00 e non alle 2:00.

Blocco di sicurezza

L'utilizzo di questo sistema renderà inutilizzabili i comandi del forno; tuttavia, sarà possibile aprire lo sportello. Il blocco di sicurezza per bambini può essere attivato quando il display mostra i due punti o l'ora.

Per impostare il blocco:



Premere il comando Avvia/imposta tre volte.

Il colon o l'ora del giorno scomparirà momentaneamente e sul display verrà visualizzato "12:00".



Per annullare il blocco:



Premere il comando Stop/annulla tre volte.

I due punti o l'ora del giorno riappariranno sul display.



Nota

Per impostare o annullare il blocco bambini, è necessario premere il tasto Avvia/imposta o il tasto Stop/annulla 3 volte entro 10 secondi.

Cottura e scongelamento a microonde

Il vassoio in vetro deve essere sempre in posizione quando si utilizza il forno.



Premere una volta per selezionare la funzione microonde.



Premere il comando di selezione su/giù per selezionare il livello di potenza.

Nota: è possibile selezionare il livello di potenza anche premendo il comando Micropower.



Impostare il tempo di cottura.

Tempo massimo di cottura: potenza 1000 W: fino a 30 minuti, altre potenze: fino a 99 minuti e 50 secondi.

Premere Avvia/imposta.

Il programma di cottura inizierà e sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia.

Livello di potenza	Potenza
Alto	1000 W
Medio - Alto	800 W
Medio	600 W
Basso	440 W
Cottura lenta	300 W
Scongelo	270 W
Riscaldamento	100 W



Attenzione

Il forno funzionerà automaticamente con una potenza di 1000 W se viene inserito un tempo di cottura senza aver prima selezionato il livello di potenza.



Note

1. Per la cottura in più fasi, consultare la pagina 27-28.
2. Il tempo di riposo può essere programmato dopo aver impostato la potenza e il tempo di cottura. Consultare la pagina 25-26 relativa all'uso del timer.
3. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura durante la cottura. Il tempo può essere aumentato con incrementi di 1 minuto, fino a un massimo di 10 minuti. Premere il comando 1 min fino a un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura non può essere ridotto durante la cottura.
4. **Non** utilizzare contenitori metallici in modalità microonde.

Linee guida per lo scongelamento

Consigli per lo scongelamento

Controllare lo scongelamento più volte, anche se si utilizzano i programmi automatici. Rispettare i tempi di riposo.

Tempi di riposo

Le singole porzioni di cibo possono essere cotte quasi immediatamente dopo lo scongelamento. È normale che le porzioni di cibo di grandi dimensioni rimangano congelate al centro. Prima della cottura, lasciare riposare per **almeno un'ora**. Durante questo tempo di riposo, la temperatura si distribuisce in modo uniforme e il cibo si scongela per conduzione. N.B. Se il cibo non viene cotto immediatamente, conservarlo in frigorifero. Non ricongelare mai il cibo scongelato senza prima averlo cotto.

Arrosti e pollame

È preferibile posizionare gli arrosti su un piatto capovolto o su una griglia di plastica in modo che non rimangano immersi nel loro succo.

Carne macinata o cubetti di carne e pesce

Poiché la parte esterna di questi alimenti si scongela rapidamente, è necessario separarli, rompere i blocchi in pezzi durante lo scongelamento e rimuoverli quando sono scongelati.

Piccole porzioni di cibo

Le costole e le parti di pollo devono essere separate il prima possibile in modo che si scongelino in modo uniforme. Le parti grasse e le estremità si scongelano più rapidamente; posizionarle al centro del vassoio.

Pane

Le pagnotte richiedono un tempo di riposo di 5-30 minuti per consentire lo scongelamento del centro. Il tempo di riposo può essere ridotto se le fette vengono separate e i panini e le pagnotte tagliati a metà.

Segnali acustici

Durante i programmi di scongelamento rapido vengono emessi dei segnali acustici. I segnali acustici servono a ricordare di controllare, mescolare, separare i pezzi o coprire le parti più piccole. La mancata osservanza di queste indicazioni può causare uno scongelamento non uniforme.



Funzione grill

Il sistema grill del forno consente una cottura rapida ed efficiente di un'ampia varietà di alimenti, ad esempio costolette, salsicce, bistecche, toast, ecc. Sono disponibili 3 diverse impostazioni del grill. Il vassoio in vetro deve essere sempre in posizione quando si utilizza il forno.



Premere una volta.



Premere il comando su/giù per selezionare il livello di cottura in modalità grill.

Nota: è possibile selezionare il livello di cottura anche premendo il comando grill.

10
min

1
min

10
sec

Impostare il tempo di cottura.

Tempo massimo di cottura: fino a 99 minuti e 50 secondi.



Premere Avvia/imposta.

Il programma di cottura inizierà e sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia.

Livello modalità grill
Grill 3 (Alto)
Grill 2 (Medio)
Grill 1 (Basso)

Regolazione del tempo durante la cottura

Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura durante la cottura. Il tempo può essere aumentato con incrementi di 1 minuto, fino a un massimo di 10 minuti. Premere il comando 1 min fino a un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura non può essere ridotto durante la cottura.

Note



1. Posizionare gli alimenti sulla griglia metallica sopra il vassoio in vetro. Posizionare un piatto resistente al calore (Pyrex®) sotto il vassoio per raccogliere il grasso e i liquidi di cottura.
2. Non coprire mai gli alimenti durante la cottura in modalità grill.
3. **Non** tentare di preriscaldare il forno in modalità grill.
4. La funzione grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione grill con lo sportello aperto.
5. Il programma **solo grill** non prevede l'uso della potenza del microonde.
6. La maggior parte degli alimenti richiede di essere girata a metà cottura. Quando si girano gli alimenti, aprire lo sportello del forno e rimuovere **con cautela** la griglia metallica utilizzando guanti da forno.

Funzione grill



Note

7. Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. Dopo aver chiuso lo sportello del forno, premere **Avvia/imposta**. Il display del forno continuerà a contare il tempo rimanente per la cottura in modalità grill. È possibile aprire lo sportello del forno in qualsiasi momento per controllare lo stato di cottura del cibo.
8. La resistenza si accenderà e spegnerà durante la cottura: questo è normale. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato la modalità griglia e prima di utilizzare il microonde o la cottura combinata.



Attenzione!

La griglia metallica deve essere sempre utilizzata con il vassoio in vetro in posizione. Rimuovere la griglia dal forno tenendola saldamente insieme al piatto resistente al calore. Utilizzare guanti da forno quando si rimuovono gli accessori. Non toccare mai la finestra esterna o le parti metalliche interne dello sportello o del forno quando si inseriscono o si estraggono gli alimenti, poiché potrebbero essere molto calde.

Cottura combinata

Questa modalità combinata è adatta per cibi che vengono normalmente grigliati e per riscaldare piccoli snack salati. La resistenza si accenderà e spegnerà durante la cottura: questo è normale.

Quando si cucina con la modalità combinata, la potenza del microonde cuoce rapidamente il cibo mentre la funzione grill conferisce la tradizionale doratura e croccantezza.



Premere il comando cottura combinata.



Premere il comando su/giù per selezionare il livello di cottura combinata.

Nota: è possibile selezionare il livello anche premendo il comando cottura combinata.

Livello modalità combinata	Tipo di cottura combinata
Combi 3	Grill 3 (Alto) + 300 W
Combi 2	Grill 2 (Medio) + 300 W
Combi 1	Grill 1 (Basso) + 300 W



Impostare il tempo di cottura.

Tempo massimo di cottura: fino a 99 minuti e 50 secondi.

Premere Avvia/imposta.

Sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia.

Regolazione del tempo durante la cottura

Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura durante la cottura. Il tempo può essere aumentato con incrementi di 1 minuto, fino a un massimo di 10 minuti. Premere il comando 1 min fino a un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura non può essere ridotto durante la cottura.



Note

1. La griglia metallica è progettata per essere utilizzata con la funzione combinata e con la funzione grill. Non utilizzare mai accessori metallici diversi da quelli forniti con il forno. Posizionare una pirofila resistente al calore sotto la griglia per raccogliere il grasso o i liquidi che gocciolano.
2. Utilizzare la griglia metallica solo come descritto. **Non** utilizzare se si aziona il forno con meno di 200 g di cibo in un programma manuale. Per piccole quantità non cuocere con la funzione combinata, ma **solo con la funzione grill o microonde** per ottenere risultati ottimali.
3. Non coprire mai gli alimenti durante la cottura con la funzione combinata.
4. **Non** preriscaldare il forno con la funzione combinata.
5. Se si inserisce un peso errato di cibo, se la griglia metallica è danneggiata o se si utilizza accidentalmente un contenitore metallico, possono verificarsi archi elettrici. Gli archi elettrici sono lampi di luce blu visibili nel microonde. Se questo fenomeno si verifica, spegnere immediatamente il forno.
6. Alcuni alimenti devono essere cotti in modalità combinata senza utilizzare la griglia metallica, ad esempio arrostiti, gratin, torte salate e budini. Gli alimenti devono essere collocati in un recipiente non metallico resistente al calore e posizionati direttamente sul vassoio in vetro.
7. **Non** utilizzare contenitori in plastica per microonde con i programmi combinati (a meno che non siano adatti alla cottura combinata). I piatti devono essere in grado di resistere al calore della resistenza superiore: il vetro resistente al calore, ad esempio Pyrex®, o la ceramica sono ideali.
8. **Non** utilizzare piatti o teglie in metallo, poiché non permettono alle microonde di penetrare uniformemente nel cibo.



Attenzione!

La griglia metallica deve essere sempre utilizzata con il vassoio in vetro in posizione. Rimuovere la griglia metallica dal forno tenendo saldamente la griglia e il piatto resistente al calore. Utilizzare guanti da forno quando si rimuovono gli accessori. A causa delle elevate temperature, non toccare mai la finestra esterna o le parti metalliche interne dello sportello o del forno quando si inseriscono o si estraggono gli alimenti.

Utilizzo della funzione Quick 30

Questa funzione consente di impostare rapidamente il tempo di cottura con incrementi di 30 secondi.



Premere il comando Quick 30 per impostare il tempo di cottura desiderato (fino a 5 minuti).

Ogni pressione corrisponde a 30 secondi. Il tempo viene visualizzato sul display. Il livello di potenza è preimpostato a 1000 W.

Premere Avvia/imposta.

La cottura inizierà e sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia. Al termine della cottura, verranno emessi cinque segnali acustici.



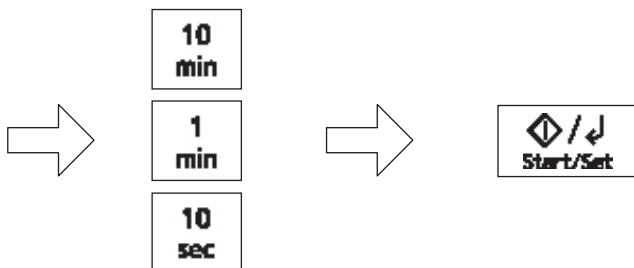
Note

1. Questa funzione è disponibile solo per Micropower. È possibile utilizzare altri livelli di potenza, se lo si desidera. Selezionare il livello di potenza desiderato prima di premere il comando **Quick 30**.
2. Dopo aver impostato il tempo con il comando **Quick 30**, non è possibile utilizzare i comandi temporali.

Utilizzo della funzione Aggiungi tempo

Questa funzione consente di aggiungere tempo di cottura alla fine della cottura precedente.

Al termine della cottura manuale, il display lampeggerà indicando "0".



Premere i comandi temporali per aggiungere più tempo di cottura.

Tempo massimo di cottura:
potenza 1000 W: fino a 30 minuti,
altre potenze: fino a 99 minuti
e 50 secondi. Modalità grill e
combinata: 99 minuti e 50 secondi.

Premere Avvia/imposta.

Il tempo verrà aggiunto e sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia.



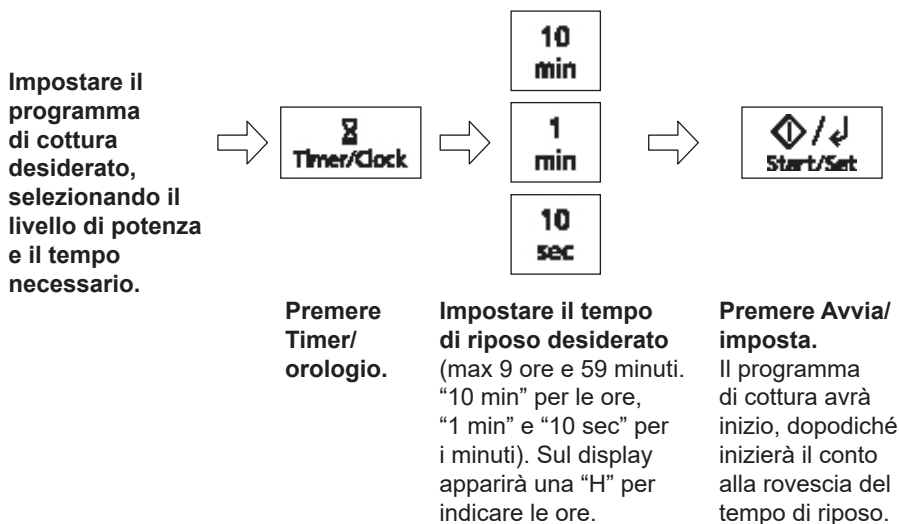
Note

1. Questa funzione è disponibile solo per le funzioni Micropower, grill, cottura combinata, Quick 30 e timer; non è disponibile per i programmi automatici.
2. La funzione Aggiungi tempo verrà annullata se non si esegue alcuna operazione per 1 minuto dopo la cottura.
3. La funzione Aggiungi tempo può essere utilizzata dopo una cottura in più fasi.
4. Il livello di potenza è lo stesso dell'ultima fase.

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato prima, durante o dopo un programma di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per impostare un tempo di riposo dopo la cottura o per ritardare l'inizio della cottura.

1. Per impostare un tempo di riposo:

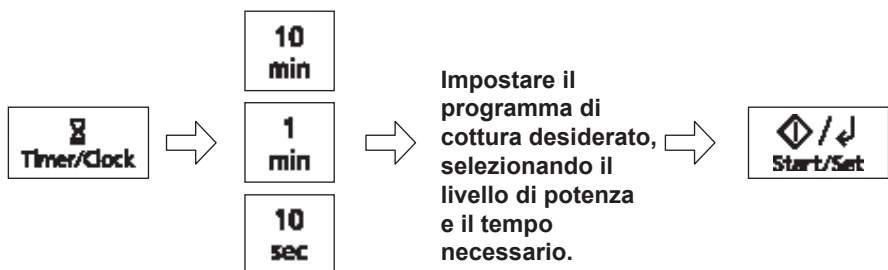


Note

1. È possibile programmare una cottura in 3 fasi, compreso il tempo di riposo.
2. Se lo sportello del forno viene aperto durante il tempo di riposo o il timer, il tempo visualizzato sul display continuerà a scorrere.
3. Questa funzione può essere utilizzata anche come timer generale. In questo caso, premere il pulsante Timer/orologio, impostare il tempo e premere Avvia/imposta.
4. Il tempo di riposo non può essere programmato dopo un programma automatico.

Utilizzo del timer

2. Per impostare un avvio ritardato:



**Premere
Timer/
orologio.**

**Impostare il ritardo
desiderato** (max 9 ore
e 59 minuti. "10 min" per
le ore, "1 min" e "10 sec"
per i minuti). Sul display
apparirà una "H" per
indicare le ore.

**Premere Avvia/
imposta.**
Il tempo di ritardo
inizierà il conto
alla rovescia,
dopodiché inizierà
il programma di
cottura.



Note

1. È possibile programmare la cottura in 3 fasi, compreso l'avvio ritardato.
2. Se il ritardo programmato supera un'ora, il conto alla rovescia avverrà in minuti. Se è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima di un programma automatico.

Cottura a più fasi

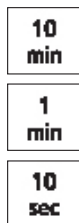
Cottura in 2 o 3 fasi



Premere una volta il comando microonde.



Premere il comando su/giù fino a quando sul display non compare la potenza desiderata.



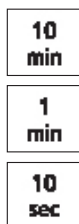
Impostare il tempo di cottura.



Premere una volta il comando microonde.



Premere il comando su/giù fino a quando sul display non compare la potenza desiderata.



Impostare il tempo di cottura.



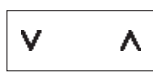
Premere Avvia/imposta.
Il programma di cottura inizierà e sul display verrà visualizzato il conto alla rovescia.

Italiano

Esempio: cottura a 300 W in modalità Cottura lenta per 2 minuti e in modalità Scongelo a 270 W per 3 minuti.



Premere una volta.



Premere V cinque volte per selezionare la Cottura lenta a 300 W.



Impostare il tempo di cottura in 2 minuti.



Premere una volta.



Impostare il tempo di cottura in 3 minuti.

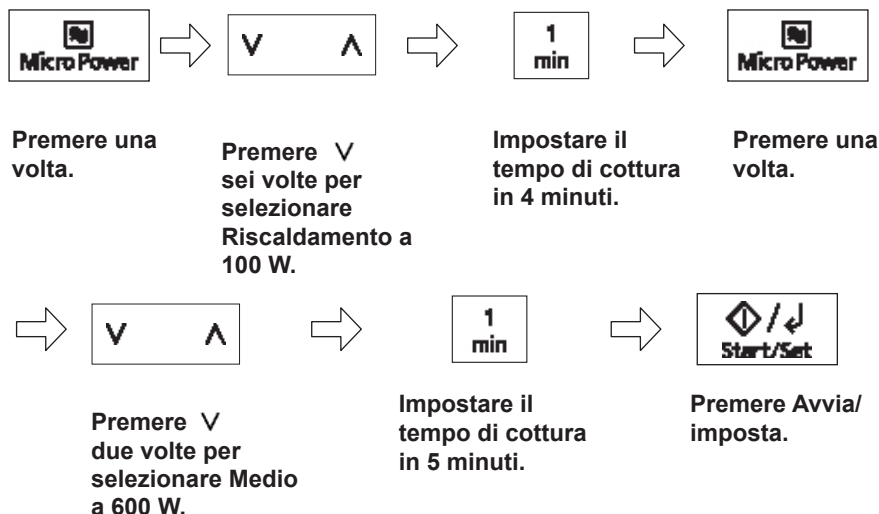


Premere Avvia/imposta.

Premere V cinque volte per selezionare lo Scongelo a 270 W.

Cottura a più fasi

Esempio: cottura a 100 W in modalità Riscaldamento per 4 minuti e in modalità Medio a 600 W per 5 minuti.



Note

1. Per la cottura in 3 fasi, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvia/imposta.
2. Durante il funzionamento, premendo Annulla/cancella si interrompe l'operazione. Premendo Avvia/imposta si riprende il funzionamento. Premendo una seconda volta Annulla/cancella, si annulla il programma selezionato.
3. Quando l'apparecchio non è in funzione, premendo una volta Annulla/cancella si annulla il programma selezionato.
4. Le funzioni Scongelo, Bevande, Riscaldamento con sensore e Menu automatico non possono essere utilizzate con la cottura in più fasi.

Programmi per bevande



Premere una volta.

Selezionare il menu desiderato.

Premere il comando su/giù fino a quando il numero del menu desiderato appare nella finestra di visualizzazione.
Nota: è possibile selezionare il numero del menu anche premendo il comando Bevande.

Premere Avvia/imposta.



Selezionare il peso.

Premere il comando su/giù fino a quando il peso desiderato appare nel display di visualizzazione.

Premere Avvia/imposta.

Il riscaldamento inizierà. La finestra del display mostrerà il conto alla rovescia

Programma	Peso	Istruzioni
1. Bevanda	200 ml o 400 ml	Per riscaldare una bevanda a temperatura ambiente con un peso fisso di 200 ml o due bevande da 200 ml ciascuna, ad esempio caffè, tè o cioccolata calda. Premere una volta il tasto Bevanda, selezionare 200 ml per 1 bevanda o 400 ml per due bevande e premere Avvio/imposta. Mescolare prima e dopo il riscaldamento.
2. Latte	200 ml o 600 ml	Per riscaldare una tazza di latte con un peso fisso di 200 ml o una brocca di latte con un peso fisso di 600 ml a temperatura del frigorifero. Questo programma è adatto per latte intero, parzialmente scremato e scremato. Il latte caldo può essere utilizzato per preparare caffè macchiato o cioccolata calda. Premere due volte il tasto Bevande, selezionare 200 ml per una tazza o 600 ml per una brocca e premere Avvio/imposta. Mescolare prima e dopo il riscaldamento per una tazza di latte. Mescolare al segnale acustico durante il riscaldamento e dopo il riscaldamento per una brocca di latte.

Funzione scongelamento

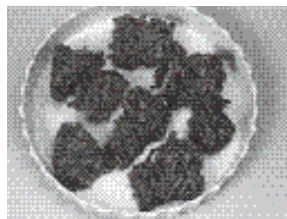
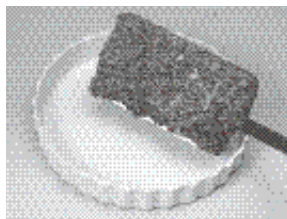
Questa funzione consente di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane. Premere il comando scongelamento per selezionare la categoria di scongelamento corretta, quindi inserire il peso degli alimenti in grammi (vedere pagina 31).

Gli alimenti devono essere collocati in un piatto adatto, i polli interi e i tagli di carne devono essere posizionati su un piattino capovolto o su un piatto adatto al microonde. Le costolette, le porzioni di pollo e le fette di pane devono essere disposte in un unico strato. Non è necessario coprire gli alimenti.

Il principio della **teoria del caos** viene utilizzato nei programmi di scongelamento automatico in base al peso per garantire uno scongelamento rapido e più uniforme. Il sistema utilizza una sequenza casuale di impulsi di energia a microonde che accelera il processo di scongelamento. Durante il programma, il forno emetterà un segnale acustico per avvisare di controllare il cibo. **È fondamentale girare e mescolare frequentemente il cibo. Al primo segnale acustico, girare il cibo.** Al secondo segnale acustico, girare nuovamente il cibo o spezzettarlo.

Primo segnale acustico
Girare

Secondo segnale acustico
Girare o spezzettare



Note

1. Controllare gli alimenti durante lo scongelamento. I tempi di scongelamento variano a seconda del tipo di alimento.
2. Non è necessario coprire gli alimenti.
3. Girare o mescolare sempre gli alimenti, soprattutto quando il forno emette un segnale acustico.
4. La carne macinata, le costolette e i tagli di pollo devono essere separati il prima possibile e disposti in un unico strato.
5. Lasciare riposare gli alimenti affinché si scongelino anche al centro (almeno 1-2 ore per i tagli di carne e i polli interi).

Funzione scongelamento

Con questa funzione è possibile scongelare gli alimenti congelati in base al peso.



Premere una volta per selezionare la funzione Scongelamento.

Premere i comandi su/giù ino a quando il numero di menu desiderato non appare sul display.
Nota: è possibile selezionare il numero di menu anche premendo il comando Scongelamento.

Premere Avvia/ imposta.



Premere i comandi su/giù per selezionare il peso.

Premere Avvia/imposta.
Il tempo di cottura apparirà sul display e inizierà il conto alla rovescia.

Programma	Peso	Istruzioni
3. Pane	100 g - 800 g	Pagnotte piccole o grandi, bianche o integrali. Selezionare il programma numero 3. Immettere il peso, quindi avviare lo scongelamento. Girare al segnale acustico. Lasciare riposare il pane per 5 minuti (pane bianco leggero) o 30 minuti (pane di segale compatto). Tagliare le pagnotte grandi a metà durante il tempo di riposo.
4. Pezzi piccoli	200 g - 1200 g	Piccoli pezzi di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, costolette, filetti di pesce (da 100 g a 400 g per pezzo). Selezionare il programma numero 4. Immettere il peso, quindi avviare lo scongelamento. Girare/mescolare al segnale acustico.
5. Pezzo grande	400 g - 2000 g	Grandi pezzi di carne, polli interi, tagli di carne. Selezionare il programma numero 5. Immettere il peso, quindi avviare lo scongelamento. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 1-2 ore. Girare al segnale acustico.



Nota

Vedere pagina 18 per le istruzioni sullo scongelamento.

Programmi di riscaldamento con sensore



Premere una volta.



Premere i comandi su/giù per regolare il tempo di cottura.

Nota: se si è soddisfatti del risultato del programma basato sul sensore, è possibile saltare questo passaggio.



Premere Avvia/imposta.

Programma	Peso	Istruzioni
Pasto refrigerato	200 g - 1000 g	Per riscaldare un pasto precotto fresco o uno sfornato. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti devono essere a temperatura di frigorifero, circa +5 °C. Riscaldare il contenuto nel contenitore originale. Questo programma non è adatto per contenitori a forma di ciotola. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se si trasferisce il cibo in un piatto, coprirlo con pellicola trasparente forata. Premere una volta il comando Riscaldamento e poi Avvia/imposta. Mescolare al segnale acustico. Mescolare nuovamente al termine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Pezzi di carne/pesce di grandi dimensioni in salsa poco densa potrebbero richiedere un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto per alimenti ricchi di amido come riso, pasta o patate.



Note

1. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura rimanente.
2. Non aprire lo sportello prima che il tempo appaia sul display.
3. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che il vassoio in vetro e il piatto siano asciutti.
4. Se il forno è stato utilizzato in precedenza ed è troppo caldo per essere utilizzato con un programma con automatico, sul display apparirà "HOT". Una volta scomparso "HOT", sarà possibile utilizzare i programmi con automatico. In caso di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità di cottura e il tempo di cottura corretti.

Menu automatici – Programmi automatici in base al sensore

Per utilizzare i programmi con sensore automatico.

È possibile cuocere una varietà di alimenti senza dover inserire il tempo di cottura, il peso o il livello di potenza.



Premere una volta per selezionare la funzione menu automatico.



Premere il comando su/giù fino a quando il numero del menu desiderato appare nella finestra di visualizzazione.
Nota: è possibile selezionare il numero del menu anche premendo il comando menu automatico.



Premere Avvia/imposta.



Premere i comandi su/giù per regolare il tempo di cottura.

Nota: se si è soddisfatti del risultato del programma con sensore, è possibile saltare questo passaggio.



Premere Avvia/imposta.

Comandi di selezione su/giù:

Le preferenze relative al grado di cottura variano da persona a persona. Dopo aver utilizzato alcune volte i programmi con sensore automatico, è possibile che si preferisca un grado di cottura diverso. Utilizzando i comandi su/giù, è possibile regolare i programmi per cuocere gli alimenti per un tempo più lungo o più breve. Premere i tasti di selezione su/giù prima di iniziare la cottura. Se si è soddisfatti del risultato dei programmi con sensore automatico, non è necessario utilizzare questo comando.

Menu automatici – Programmi automatici in base al sensore

Programma	Peso	Istruzioni
6. Pasti surgelati	200 g - 1000 g	Per riscaldare un pasto precotto congelato o uno sformato; tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C); riscaldare nel contenitore originale. Questo programma non è adatto per contenitori a forma di ciotola. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se si trasferisce il cibo in un piatto, coprirlo con pellicola trasparente forata. Selezionare il programma numero 6. Avviare la cottura. Mescolare al segnale acustico e tagliare i blocchi a pezzi. Mescolare nuovamente al termine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Controllare la temperatura e cuocere per altri minuti se necessario prima di consumare. Questo programma non è adatto per alimenti congelati porzionabili.
10. Verdure fresche	200 g - 1000 g	Per cuocere verdure fresche. Disporre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Cospargere con 1 cucchiaino di acqua ogni 100 g di verdure. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Selezionare il programma numero 10. Avviare la cottura. Per quantità maggiori, mescolare al segnale acustico. Scolare dopo la cottura e condire a piacere.
11. Verdure surgelate	200 g - 1000 g	Per cuocere verdure surgelate. Disporre le verdure in un contenitore di dimensioni adeguate. Cospargere con 1-3 cucchiaini di acqua. Se si cuociono verdure con un elevato contenuto di acqua, come spinaci o pomodori, non aggiungere acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Selezionare il programma numero 11. Avviare la cottura. Mescolare al segnale acustico. Scolare dopo la cottura.
12. Pesce fresco al vapore	200 g - 800 g	Per cuocere filetti o tranci di pesce freschi. Disporre il pesce in un contenitore di dimensioni adeguate e aggiungere 2 cucchiaini (30 ml) di acqua. Tagliare il burro a cubetti e aggiungerlo. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Selezionare il programma numero 12. Avviare la cottura.
13. Pesce surgelato	250 g - 800 g	Per cuocere filetti o tranci di pesce congelati. Disporre il pesce in un contenitore di dimensioni adeguate e aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) di acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Selezionare il programma numero 13. Avviare la cottura.

Menu automatici – Programmi automatici in base al sensore

Programma	Peso	Istruzioni
14. Riso	100 g - 300 g	Per cuocere il riso per piatti salati, non per budini di riso. (riso thailandese, basmati, jasmine, Suriname, arborio o mediterraneo). Questo programma non è adatto per il riso integrale. Sciacquare accuratamente il riso prima della cottura. Utilizzare una ciotola capiente. Aggiungere 2 volte la quantità di acqua bollente rispetto al riso. Coprire con un coperchio. Selezionare il programma numero 14. Avviare la cottura. Mescolare al segnale acustico. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la cottura. Scolare dopo la cottura.
15. Pasta	100 g - 450 g	Per cuocere la pasta secca. Utilizzare una ciotola capiente. Aggiungere 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di olio e acqua bollente. Per 100 - 290 g di pasta aggiungere 1 litro di acqua bollente. Per 300 - 450 g di pasta aggiungere 1½ litro di acqua bollente. Coprire con un coperchio. Selezionare il programma numero 15. Avviare la cottura. Mescolare al segnale acustico. Scolare dopo la cottura.



Note

1. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura rimanente.
2. Non aprire lo sportello prima che il tempo appaia sul display.
3. La temperatura per gli alimenti congelati dovrebbe essere compresa tra -18 °C e -20 °C, mentre per gli altri tipi di alimenti dovrebbe essere compresa tra +5 °C e +8 °C (temperatura del frigorifero).
4. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che il vassoio in vetro e il piatto siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve essere superiore a 35 °C né inferiore a 0 °C.
6. Cuocere solo alimenti che rientrano nella gamma di peso consigliata descritta alle pagine 34-35.
7. Per i programmi con sensore automatico, coprire con pellicola trasparente le verdure fresche, le verdure surgelate, il pesce fresco e il pesce surgelato. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Per i programmi relativi a pasti refrigerati e surgelati, riscaldare nel contenitore in cui sono stati acquistati. Forare la pellicola di copertura. Se si trasferiscono i pasti in un piatto, coprirli con pellicola trasparente forata. Per i programmi con sensore automatico, coprire riso e pasta con un coperchio.
8. Per gli alimenti coperti con pellicola trasparente, forare la pellicola con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se la pellicola trasparente non viene forata, il vapore non può fuoriuscire e ciò può causare una cottura eccessiva.
9. Se il forno è stato utilizzato in precedenza ed è troppo caldo per essere utilizzato con un programma con automatico, sul display apparirà "HOL". Una volta scomparso "HOL", sarà possibile utilizzare i programmi con automatico. In caso di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità di cottura e il tempo di cottura corretti.

Menu automatici – Programmi automatici in base al peso

Per utilizzare i programmi di pesatura automatica.

Con questa funzione è possibile cuocere o riscaldare gli alimenti in base al peso. Il peso deve essere inserito in grammi.



Premere una volta per selezionare la funzione menu automatico.



Premere il comando su/giù fino a quando il numero del menu desiderato appare nella finestra di visualizzazione.
Nota: è possibile selezionare il numero del menu anche premendo il comando menu automatico.



Premere Avvia/imposta.



Premere i comandi su/giù per selezionare il peso.



Premere Avvia/imposta.

Il tempo di cottura apparirà sul display e inizierà il conto alla rovescia.



Note

1. I programmi di pesatura automatica devono essere utilizzati per gli alimenti descritti.
2. Cuocere solo alimenti che rientrano nella gamma di peso descritta alle pagine 37-38.
3. Pesare sempre gli alimenti anziché affidarsi alle informazioni riportate sulla confezione.
4. La maggior parte degli alimenti trae beneficio da un tempo di riposo dopo la cottura con un programma automatico, per consentire al calore di continuare a diffondersi fino al centro.
5. Per tenere conto delle variazioni che possono verificarsi negli alimenti, controllare che siano ben cotti e ben caldi prima di servirli.

Menu automatici – Programmi automatici in base al peso

Programma	Peso	Istruzioni
7. Purea di verdure	100 g - 400 g	Questo programma è adatto per cuocere pastinache, patate, zucca butternut, carote, patate dolci e rape. Le verdure cotte vengono poi frullate e sono adatte allo svezzamento dei bambini. Pelare e tagliare le verdure a pezzi di dimensioni uniformi. Disporle in una pirofila Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua: 100 - 150 g di verdure; 75 ml di acqua. 155 - 300 g di verdure; 100 ml di acqua. 305 - 400 g di verdure; 150 ml di acqua. Coprire con il coperchio. Selezionare il programma numero 7. Immettere il peso e avviare la cottura. Mescolare a metà cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare per 10 minuti. Frullare le verdure con il liquido di cottura utilizzando un frullatore. Se necessario, regolare la consistenza con un po' d'acqua per diluire o con farina di riso per bambini per addensare. Controllare la temperatura prima di servire.
8. Purea di frutta	100 g - 400 g	Questo programma è adatto per cuocere mele, pere, pesche, papaia e mango. La frutta cotta viene poi frullata ed è adatta allo svezzamento dei bambini. Sbucciare e tagliare la frutta in pezzi di dimensioni uniformi. Disporla in una pirofila Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua: 100 -150 g di frutta; 75 ml di acqua. 155 - 300 g di frutta; 100 ml di acqua. 305 - 400 g di frutta; 150 ml di acqua. Coprire con il coperchio. Selezionare il programma numero 8. Immettere il peso e avviare la cottura. Mescolare a metà cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare per 10 minuti. Frullare la frutta con il liquido di cottura utilizzando un frullatore. Se necessario, regolare la consistenza con un po' d'acqua per diluire o con farina di riso per bambini per addensare. Controllare la temperatura prima di servire.
9. Porridge	50 g - 200 g	Questo programma è adatto per cucinare il porridge utilizzando avena semplice. Seguire le istruzioni riportate sul retro della confezione per le quantità di avena e latte. Utilizzare latte intero, parzialmente scremato o scremato. Questo programma non è adatto per preparare il porridge solo con acqua. Non coprire. Selezionare il programma numero 9. Immettere il peso, quindi avviare la cottura. Mescolare al segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti. Mescolare prima di servire.

Menu automatici – Programmi automatici in base al peso

Programma	Peso	Istruzioni
20. Formaggio cremoso	50 g - 300 g	Per ammorbidire il formaggio cremoso. Disporlo in un piatto Pyrex®. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Selezionare il programma numero 20. Inserire il peso e avviare la cottura. Una volta ammorbidito, sbattere con un cucchiaino di legno.
21. Cioccolato	50 g - 300 g	Per sciogliere cioccolato al latte o fondente con contenuto di cacao fino al 50%. Questo programma non è adatto per cioccolato bianco o cioccolato con contenuto di cacao superiore al 50%. Disporre in un recipiente Pyrex®. Selezionare il programma numero 21. Immettere il peso, quindi avviare la cottura. Mescolare a metà cottura e nuovamente al termine della cottura.
22. Burro	50 g - 300 g	Per sciogliere il burro. Tagliare il burro a cubetti e disporlo in un piatto Pyrex®. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello affilato una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Selezionare il programma numero 22. Immettere il peso, quindi avviare la cottura. Mescolare a due terzi dello scioglimento e nuovamente al termine.
23. Gelato	300 g - 1100 g	Per ammorbidire il gelato. Lasciare il gelato nel contenitore originale e rimuovere il coperchio. Selezionare il programma numero 23. Inserire il peso e avviare il riscaldamento.

Menu automatici – Programmi automatici combinati

Per utilizzare i programmi automatici combinati.

Con questa funzione è possibile cuocere o riscaldare gli alimenti in base al peso. Il peso deve essere inserito in grammi.



Premere una volta per selezionare la funzione menu automatico.



Premere il comando su/giù fino a quando il numero del menu desiderato appare nella finestra di visualizzazione.
Nota: è possibile selezionare il numero del menu anche premendo il comando menu automatico.



Premere Avvia/imposta.



Premere i comandi su/giù per selezionare il peso.



Premere Avvia/imposta.
Il tempo di cottura apparirà sul display e inizierà il conto alla rovescia.



Note

1. I programmi automatici combinati devono essere utilizzati **solo** per gli alimenti descritti.
2. Cuocere solo alimenti che rientrano nella gamma di peso descritta.
3. Pesare sempre gli alimenti anziché affidarsi alle informazioni riportate sulla confezione.
4. Utilizzare solo gli accessori indicati a pagina 40.
5. **Non** coprire gli alimenti quando si utilizzano i programmi automatici combinati, poiché ciò impedirebbe la doratura degli alimenti e il calore della resistenza potrebbe sciogliere eventuali coperture in plastica.
6. La maggior parte degli alimenti trae beneficio da un **tempo di riposo** dopo la cottura con un programma automatico, per consentire al calore di continuare a diffondersi fino al centro.
7. Per tenere conto delle variazioni che possono verificarsi negli alimenti, controllare che siano ben cotti e ben caldi prima di servirli.

Menu automatici – Programmi automatici combinati

Programma	Peso	Accessories	Istruzioni
16. Pizza surgelata	200 g - 500 g		Per riscaldare e dorare la superficie della pizza precotta surgelata. Rimuovere tutta la confezione e posizionare la pizza sulla griglia metallica sul vassoio in vetro. Non coprire. Selezionare il programma numero 16. Immettere il peso, quindi avviare la cottura. Questo programma non è adatto per pizze con impasto alto o pizze molto sottili come la flammkuchen.
17. Pizza refrigerata	200 g - 500 g		Per riscaldare e dorare la superficie della pizza precotta fresca. Rimuovere tutta la confezione e posizionare la pizza sulla griglia metallica sul vassoio in vetro. Non coprire. Selezionare il programma numero 17. Immettere il peso, quindi avviare la cottura. Questo programma non è adatto per pizze con impasto alto o pizze molto sottili come la flammkuchen.
18. Prodotti surgelati a base di patate	200 g - 400 g		Per riscaldare, rendere croccanti e dorare prodotti a base di patate surgelati. Distribuire i prodotti a base di patate in una pirofila Pyrex® poco profonda. Posizionare la pirofila sulla griglia metallica sul vassoio in vetro. Non coprire. Selezionare il programma numero 18. Immettere il peso, quindi avviare la cottura. Per ottenere risultati ottimali, cuocere in un unico strato e girare al segnale acustico.
19. Quiche refrigerata	150 g - 450 g		Per riscaldare e dorare la superficie di una quiche fresca precotta. Rimuovere tutta la confezione e posizionare la quiche sulla griglia metallica sul vassoio in vetro. Non coprire. Selezionare il programma numero 19. Immettere il peso, quindi avviare la cottura. Al termine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento e lasciarla riposare per alcuni minuti. Le quiche con un elevato contenuto di formaggio potrebbero risultare molto più calde rispetto a quelle con verdure. Questo programma non è adatto per torte salate con doppio strato di pasta.

Domande e risposte frequenti

D: Perché il mio forno non si accende?

R: Quando il forno non si accende, controllare quanto segue:

1. Il forno è collegato correttamente alla presa di corrente?
Scollegare la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
2. Controllare il salvavita e il fusibile.
Ripristinare il salvavita o sostituire il fusibile se è scattato o bruciato.
3. Se il salvavita o il fusibile sono a posto, collegare un altro elettrodomestico alla presa. Se l'altro elettrodomestico funziona, probabilmente c'è un problema con il forno. Se l'altro elettrodomestico non funziona, probabilmente c'è un problema con la presa. Se sembra che ci sia un problema con il forno, contattare un centro di assistenza autorizzato.

D: Il mio forno causa interferenze con la mia TV, è normale?

R: Quando si cucina con il forno a microonde, potrebbero verificarsi interferenze con radio, TV, Wi-Fi, telefoni cordless, baby monitor, dispositivi Bluetooth o altre apparecchiature wireless. Queste interferenze sono simili a quelle causate da piccoli elettrodomestici come frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Non indicano un problema con il forno.

D: Il forno non accetta il mio programma. Perché?

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

D: A volte dalle bocchette del forno esce aria calda. Perché?

R: Il calore emanato dal cibo in cottura riscalda l'aria all'interno della cavità del forno. L'aria riscaldata viene espulsa dal forno grazie al flusso d'aria all'interno dello stesso. Nell'aria non sono presenti microonde. Le bocchette del forno non devono mai essere ostruite durante la cottura.

D: Posso usare un termometro da forno tradizionale nel forno?

R: Solo quando si utilizza la modalità di cottura **grill**. Il metallo presente in alcuni termometri potrebbe causare archi elettrici nel forno e non dovrebbe essere utilizzato nelle modalità di cottura a **microonde e combinate**.

D: Quando cucino con la funzione **combinata**, il mio forno emette dei ronzii e dei clic. Da cosa sono causati questi rumori?

R: I rumori si verificano quando il forno passa automaticamente dalla potenza del **microonde** alla funzione **grill** per creare l'impostazione combinata. Si tratta di un fenomeno normale.

Domande e risposte frequenti

- D: Il mio forno emana un odore sgradevole e produce fumo quando utilizzo la funzione **combinata e grill**. Perché?
- R: Dopo un uso prolungato, si consiglia di pulire il forno e di farlo funzionare a vuoto, senza alimenti, vassoio in vetro e anello rotante, per 5 minuti con la funzione **grill**. In questo modo si bruceranno eventuali residui di cibo, residui o olio che potrebbero causare odori sgradevoli e/o fumo.
- D: Il forno smette di cuocere e sul display compare la scritta "H + numero" (ad es. H98). Perché?
- R: Questo messaggio indica un problema con il sistema di generazione delle microonde. Contattare un centro di assistenza autorizzato.
- D: Sul display compare "".
- R: Il blocco di sicurezza è stato attivato premendo 3 volte il tasto **Avvia/imposta**. Per disattivare il blocco, premere 3 volte il tasto **Stop/annulla**.
- D: La ventola continua a girare dopo la cottura. Perché?
- R: Dopo aver utilizzato il forno, il motore della ventola potrebbe continuare a girare per raffreddare i componenti elettrici. Si tratta di un fenomeno normale e in questo caso è possibile continuare a utilizzare il forno.
- D: Non riesco a impostare un programma di cottura automatica e sul display compare "**HOL**". Perché?
- R: Se il forno è stato utilizzato in precedenza ed è troppo caldo per essere utilizzato con un programma di cottura automatica, sul display comparirà "**HOL**". Una volta scomparso "**HOL**", sarà possibile utilizzare i programmi di cottura automatica. In caso di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità di cottura e il tempo di cottura corretti.

1. Spegnerne il forno prima di pulirlo.
2. Pulire regolarmente l'interno del forno, le guarnizioni dello sportello e le aree circostanti. Quando schizzi di cibo o liquidi versati aderiscono alle pareti del forno, alle guarnizioni dello sportello e alle aree circostanti, pulirli con un panno umido. Se sono molto sporchi, è possibile utilizzare un detergente delicato. Si sconsiglia l'uso di detergenti aggressivi o abrasivi. **Non utilizzare detergenti commerciali per forni.**
3. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare danni alle parti operative all'interno del forno, non lasciare che l'acqua penetri nelle aperture di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi sul pannello di controllo. Durante la pulizia del pannello di controllo, lasciare aperto lo sportello del forno per evitare che si accenda accidentalmente. Dopo la pulizia, toccare il tasto **Stop/annulla** per azzerare il display.
6. Se si accumula vapore all'interno o intorno allo sportello del forno, pulirlo con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il forno viene utilizzato in condizioni di elevata umidità e non indica in alcun modo un malfunzionamento dell'apparecchio.
7. Occasionalmente, è necessario rimuovere il vassoio in vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
8. L'anello rotante e il fondo della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumori eccessivi. È sufficiente pulire la superficie inferiore del forno con un detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare con un panno pulito. L'anello rotante può essere lavato con acqua saponata delicata. Durante l'uso ripetuto si accumulano vapori di cottura, ma questi non influiscono in alcun modo sulla superficie inferiore o sulle ruote dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dal fondo della cavità per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
9. Quando si utilizza la modalità **combinata** o **grill**, alcuni alimenti potrebbero inevitabilmente spruzzare grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, può iniziare a "fumare" durante l'uso.
10. Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il forno.
11. Questo forno deve essere riparato solo da personale qualificato. Per la manutenzione e la riparazione del forno, contattare il rivenditore autorizzato più vicino.
12. La mancata pulizia del forno potrebbe causare il deterioramento delle superfici, compromettendo la durata dell'apparecchio e creando situazioni di pericolo.
13. Mantenere sempre pulite le prese d'aria. Verificare che nessuna polvere o altro materiale ostruisca le prese d'aria. L'ostruzione delle prese d'aria potrebbe causare un surriscaldamento che comprometterebbe il funzionamento del forno e potrebbe provocare situazioni pericolose.

Specifiche tecniche

Produttore		Panasonic	
Modello		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Alimentazione		230 V~ / 50 Hz	
Frequenza operativa		2450 MHz	
Potenza in ingresso:	Massimo iniziale	1700 W	
	Microonde	1250 W	
	Grill	1140 W	
	Combinare	1350 W	
Potenza in uscita:	Microonde	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1100 W	
Dimensioni esterne		525 mm (L) x 401 mm (P) x 310 mm (A)	
Dimensioni complessive della cavità		359 mm (L) x 362 mm (P) x 247 mm (A)	
Peso senza imballaggio (app.)		12,7 kg	
Rumorosità		63 dB(A)	

Consumo energetico in modalità standby (0,8 W)

Tempo predefinito per passare alla modalità standby (6 minuti)

Il peso e le dimensioni indicati sono approssimativi.

Questo prodotto è un apparecchio conforme alla norma europea EN 55011 relativa ai disturbi EMC (EMC = compatibilità elettromagnetica). Secondo tale norma, questo prodotto è un apparecchio del gruppo 2, classe B, e rientra nei limiti richiesti. Il gruppo 2 indica che l'energia a radiofrequenza viene generata intenzionalmente sotto forma di radiazioni elettromagnetiche allo scopo di riscaldare o cuocere gli alimenti. La classe B indica che questo prodotto può essere utilizzato in normali ambienti domestici.

Prodotto da: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone,
Jiaxing, Provincia di Zhejiang, Cina

Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH

RAPP. UE: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania

Índice

Instruções de utilização importantes	2-6	Função Quick 30	23
Instruções de reciclagem.....	7	Função adicionar tempo	24
Instalação e ligação à terra	8	Temporizador.....	25-26
Colocação do forno microondas.....	8	Cozinhar por fases	27-28
Instruções de segurança	9-11	Programas para bebidas	29
Assessórios do forno	12	Descongelar	30-31
Componentes do seu forno	13	Programa Sensor Reheat.....	32
Painel de controlo.....	14	Auto Menu.....	33-40
Desativar ou ativar sinal sonoro.....	15	Programas automáticos	33-35
Configurar o relógio	16	Programas automáticos com seleção de peso	36-38
Bloqueio para crianças.....	16	Programas automáticos combinados... ..	39-40
Cozinhar e descongelar por microondas	17	Resolução de problemas.....	41-42
Conselhos de descongelamento	18	Cuidados com o seu forno microondas ..	43
Grill	19-20	Especificações técnicas	44
Modo combinado.....	21-22		

Instruções de utilização importantes

- INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA
POR FAVOR LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA FUTURA REFERÊNCIA
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou ainda, por pessoas sem a experiência e conhecimento necessários, a menos que orientadas ou supervisionadas por pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Por motivos funcionais este aparelho incorpora uma ligação à terra.
- Este aparelho destina-se apenas a ser usado em altitudes não superiores a 2000 m.
- Por forma a evitar danos materiais e/ou físicos, se o cabo de alimentação se encontrar danificado, o mesmo só poderá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou por pessoa tecnicamente qualificada para executar este tipo de reparação.
- Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico.
- **AVISO:** Se a porta ou as vedações da porta se encontrarem danificadas, o forno não poderá ser utilizado até ser reparado por pessoa tecnicamente qualificada para tal.
- **AVISO:** É extremamente perigoso para qualquer pessoa não tecnicamente qualificada realizar qualquer serviço ou reparação que envolva a remoção de uma tampa que oferece proteção contra a exposição à energia de microondas.
- **AVISO:** Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados uma vez que podem explodir.
- **AVISO:** Antes de operar o aparelho, certifique-se de que o mesmo não contém, no compartimento de aquecimento, quaisquer artigos ou utensílios desadequados para uso em microondas.

Instruções de utilização importantes

- **AVISO:** Não use o compartimento de aquecimento para armazenar produtos combustíveis, utensílios de cozinha, alimentos ou semelhantes quando o forno não estiver em uso.
- Para um correto funcionamento, o forno deve dispor de fluxo de ar suficiente, ou seja, pelo menos 5 cm de espaço entre o microondas e um objeto ou parede; lado oposto aberto; 15 cm de espaço desimpedido na parte superior e 10 cm na parte traseira.
- Recipientes metálicos para alimentos ou bebidas não podem ser usados no microondas.
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, mantenha-se atento ao forno para a possibilidade de ignição.
- O microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos ou semelhantes podem levar lesões graves, ignição ou incêndio.
- Se observar fumo, desligue ou desconecte o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada para abafar potenciais chamas.
- O aquecimento de bebidas por microondas pode resultar numa ebulição eruptiva retardada, pelo que deve-se ter especial cuidado ao manusear o recipiente com qualquer líquido.
- Para evitar queimaduras, o conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser sempre mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo.
- Ovos com casca ou cozidos inteiros não devem ser aquecidos em microondas, pois podem explodir, mesmo depois de o aquecimento terminar.
- Informações relevantes referentes à limpeza das vedações das portas, cavidades e restantes partes adjacentes. Limpe regularmente o interior do forno, as vedações das portas e as áreas das vedações. Quando verificar salpicos de comida ou líquidos derramados

Instruções de utilização importantes

no interior das paredes do forno, vedações das portas ou restantes áreas limpe-os de imediato com um pano húmido. Se o interior se encontrar demasiado sujo poderá usar um detergente suave para ajudar na remoção. Não é recomendado o uso de detergentes agressivos ou abrasivos. Não use produtos de limpeza de fornos comerciais.

- O forno deve ser limpo de forma regular e quaisquer resíduos de comida removidos.
- A falha de limpeza do microondas pode levar à deterioração da superfície, o que, em torno, pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar em danos.
- O aparelho não deve ser limpo com recurso a máquina a vapor.
- O microondas destina-se apenas a ser usado em bancada. Não deve colocar o aparelho em armários fechados ou embutir o mesmo.
- Se o aparelho dispor de uma porta decorativa a mesma deve estar aberta durante a utilização do aparelho.
- **AVISO!** Devido às altas temperaturas geradas durante a o funcionamento do modo combinado o mesmo apenas poderá ser usado por crianças se estas tiverem sobre supervisão constante de um adulto.

■ **Atenção! Superfícies quentes!**

As superfícies podem aquecer durante a utilização.

- Este aparelho não foi concebido para ser operado com um temporizador externo nem sistema de controlo remoto separado.
- Informações relevantes sobre como limpar as superfícies em contacto com comida. Depois de cada utilização o interior do forno deve ser limpo para remover qualquer remanescente de água que se possa ter formado por forma a reduzir o risco de corrosão no seu interior e porta. Durante o cozimento, algumas comidas podem projetar gordura para as paredes do forno. Se o forno não for imediatamente limpo, essa

Instruções de utilização importantes

gordura poderá acumular-se e causar fumo durante a utilização do mesmo. Adicionalmente estes detritos serão mais difíceis de limpar no futuro. Limpe os acessórios amovíveis em água quente e detergente após a sua utilização. Para mais detalhes, por favor consulte a página 43 na seção Limpeza e manutenção do seu forno.

- O microondas poderá ser colocado ou instalado a 850 mm, ou menos, do chão.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido instrução ou sejam supervisionadas por pessoa responsável pela sua segurança relativamente à utilização segura do aparelho e que compreendam os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- O forno deverá ser instalado de forma a ser fácil desligar o aparelho da fonte de eletricidade ou acionar o disjuntor.
- **AVISO!** O aparelho deve ser inspecionado para possíveis danos nas vedações das portas, assim como nas áreas das vedações e, se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ter sido reparado por um técnico de serviço treinado pelo fabricante.
- **AVISO!** Não coloque este forno perto de um fogão elétrico ou a gás.
- **AVISO!** Não tente mexer ou fazer quaisquer ajustes ou reparações na porta, na caixa do painel de controlo, interruptores de bloqueio de segurança ou em qualquer outra parte do forno. Não remova o painel exterior do forno, uma vez que este serve como proteção da energia do microondas.

Instruções de utilização importantes

- Apenas um profissional qualificado deverá efetuar reparações neste aparelho.
- **AVISO!** Antes de permitir que qualquer criança utilize o forno sem supervisão e para que esta possa usá-lo de forma segura, primeiro certifique-se de que lhe forneceu as instruções adequadas e que esta compreende os perigos do uso inadequado do aparelho.
- Desligue o cabo de alimentação ou desligue a alimentação no quadro de fusíveis ou disjuntores.
- Utilize apenas utensílios adequados para microondas.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar a porta do forno, pois estes podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra da porta de vidro.
- Este aparelho não foi concebido para ser operado com um temporizador externo nem sistema de controlo remoto separado.
- Em caso de falha eletrónica, o forno só pode ser desligado diretamente na tomada da parede.
- Tenha cuidado ao aquecer alimentos com pouca humidade como, por exemplo, pão, chocolate, bolachas e outros produtos de pastelaria, pois estes podem facilmente queimar, secar ou incendiar-se se cozinhados por muito tempo. Não é recomendado aquecer alimentos com baixo teor de humidade, como pipocas ou paparis.
- A lâmpada do forno apenas deve ser substituída por profissional devidamente certificado pelo fabricante. Não tente remover o painel exterior do forno.
- **CUIDADO!** Para evitar problemas devido à reposição inadvertida de corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito que regularmente é ligado e desligado da corrente elétrica.
- Não coloque nenhum objeto por cima do microondas. Colocar objetos por cima do mesmo pode afetar o seu funcionamento e fiabilidade.

Instruções de reciclagem



Apenas para a União Europeia e países com sistemas de reciclagem

Este símbolo nos produtos, embalagens e/ou documentos de acompanhamento significa que os produtos elétricos e eletrónicos usados não devem ser misturados com resíduos domésticos em geral.

Para o correto tratamento, valorização e reciclagem de produtos avariados, deposite-os nos pontos de recolha elegíveis, em conformidade com a legislação local.

Ao eliminar corretamente estes aparelhos, ajudará a poupar recursos valiosos e a prevenir potenciais efeitos negativos na saúde humana e no ambiente.

Para mais informações sobre recolha e reciclagem, contacte o seu município.

Nos termos da legislação aplicável, poderão ser aplicadas sanções em caso de eliminação incorreta destes resíduos.

Instalação e ligação à terra

Examine o seu microondas

Desembale o forno, remova todo o material de embalagem e examine o forno para verificar a existência danos visíveis, tais como: amolgadelas, trincos de segurança partidos ou danificados ou danos na porta. Se encontrar algum dano notifique de imediato o seu revendedor. Não instale ou utilize um forno danificado.

Instruções de ligação à terra

Se a tomada onde pretende ligar o aparelho não possuir ligação à terra, é da responsabilidade do utilizador substituí-la por uma tomada com a devida ligação.



Aviso!

Por questões de segurança este aparelho apenas deve ser conectado a uma tomada com ligação à terra.

Tensão de operação

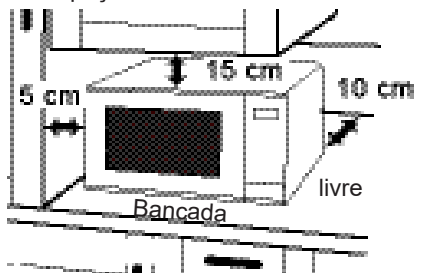
Certifique-se que a tensão da fonte elétrica onde pretende ligar o microondas corresponde à especificada no forno. Se for utilizada uma voltagem superior à especificada, poderá causar um incêndio ou outros danos.

Colocação do Microondas

Este forno microondas foi concebido para ser usado em bancada. Não se destina a ser usado como aparelho de encastre ou em armário. Não instale o aparelho dentro de um armário fechado.

Uso em bancada:

1. Depois de instalado, deverá ser fácil desconectar o aparelho da alimentação elétrica, puxando a o cabo de alimentação ou acionando um disjuntor.
2. Para um funcionamento adequado, assegure que existe uma adequada circulação de ar em redor do forno.
3. Assegure que uma das laterais do aparelho dispõe de um espaço totalmente livre e que o seu lado oposto dispõe de, pelo menos, 5 cm de espaço livre; Permita 15 cm de espaço livre acima e 10 cm atrás.



4. Não instale este forno perto de um fogão elétrico ou a gás.
5. Não remova os pés do aparelho.
6. Este forno é apenas para uso doméstico e interior. Não utilize no exterior.
7. Evite usar o forno com níveis de humidade elevados.
8. O cabo de alimentação não deve tocar no exterior do forno. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Não deixe o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa ou bancada. Não mergulhe o cabo, a ficha ou o forno em água.
9. Não bloqueie as saídas de ar laterais nem traseiras do forno. Se estas saídas forem bloqueadas durante o funcionamento, o forno pode sobreaquecer. Neste caso, o forno acionará o dispositivo térmico interno de segurança e só retoma o funcionamento após arrefecimento.

Instruções de segurança

1. Não utilize o forno para qualquer outra função que não seja a preparação de alimentos. Este forno foi especificamente concebido para aquecer ou cozinhar alimentos. Não utilize este forno para aquecer produtos químicos ou outros produtos não alimentares.
2. Quando o forno não estiver a ser utilizado, não guarde quaisquer objetos no seu interior para evitar colocar acidentalmente o forno a trabalhar com os mesmos no seu interior.
3. Não use a função de **microondas** ou o modo **combinado sem alimentos no forno**. Funcionar desta forma poderá danificar o aparelho.
4. Antes de usar, verifique se os utensílios/recipientes são adequados para uso em fornos microondas.
5. Este forno microondas destina-se, apenas, ao aquecimento de alimentos e bebidas. Tenha especial cuidado ao aquecer alimentos com pouca humidade como, por exemplo: pão, chocolate, bolachas e produtos de pastelaria. Estes tipos de alimentos podem facilmente queimar, secar ou até entrar em ignição se cozinhados por muito tempo. Não é recomendado aquecer alimentos com baixo teor de humidade, tais como pipocas ou wraps. Tentar secar alimentos, papel ou vestuário ou aquecer almofadas térmicas, chinelos, esponjas, panos húmidos, sacos de sementes, garrafas térmicas ou similares pode causar ferimentos graves, ignição e até incêndios.
6. Se verificar fumo ou ocorrer fogo dentro do forno microondas, pressione o botão Stop/Cancel e mantenha a porta fechada para extinguir as chamas. Desconecte o cabo de alimentação da tomada, ou desligue disjuntor correspondente no quadro elétrico.

Funcionamento das resistências

1. Antes de usar a função grill ou modo combinado pela primeira vez, execute o programa Grill 3 por 5 minutos sem quaisquer alimentos ou acessórios (incluindo bandeja de vidro e suporte giratório) no interior do forno microondas. Isso permitirá que o óleo de proteção colocado de fábrica, seja queimado e, conseqüentemente, eliminado. Esta é a única vez em que o forno deve ser operado vazio.



Atenção! Superfícies quentes!
Todas as superfícies internas do forno estarão quentes.

2. As superfícies exteriores e porta do forno aquecerão durante o utilização da função grill e modo combinado. Tenha cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao inserir ou remover alimentos ou acessórios.
3. O forno possui duas resistências situadas na parte superior interna do mesmo.



Atenção!

Após o uso da função grill ou modo combinado todas as superfícies internas do forno ficam extremamente quentes. Especial cuidado deve ser tomado para evitar tocar nas resistências e paredes internas do forno.

4. Durante e após a utilização da função grill ou modo combinado, as partes acessíveis do microondas podem ficar quentes. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e crianças acima dos 8 anos, só devem usar o mesmo sob supervisão de um adulto.



Atenção! Superfícies quentes!
Após a utilização da função grill ou modo combinado, todos os acessórios do forno estarão extremamente quentes.

Instruções de segurança

Luz do forno

Quando for necessário substituir a luz do forno, consulte o seu revendedor.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura indicados no livro de receitas são aproximados.

O tempo de cozedura depende da condição, temperatura e quantidade dos alimentos, bem como do tipo de utensílios de cozinha utilizados.

Para a evitar cozinhar demasiado os alimentos, comece por seleccionar um tempo de cozedura mínimo. Se a comida não estiver suficientemente cozinhada, pode sempre cozinhar por um pouco mais de tempo.



Atenção!

Se os tempos de cozedura recomendados forem excedidos, a comida ficará estragada e, em circunstâncias extremas, poderá causar danos ao interior do forno.

Pequenas quantidades de alimentos

Pequenas quantidades de alimentos ou alimentos com baixo teor de humidade podem queimar, secar ou até se incendiar se cozinhados por demasiado tempo. Se o conteúdo no interior do forno começar a arder, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e retire a ficha da tomada.

Furos de libertação de vapor

Afim de evitar que rebentem, alimentos com peles não porosas, tais como batatas, gemas de ovos e salsichas, devem ser perfurados antes de cozinhar com **microondas**.

Termómetro de carne

O uso de termómetro de carne para verificar o grau de cozimento pode apenas ser feito após retirar a carne do forno. Não use um termómetro de carne convencional dentro do forno já que tal pode causar faíscas.

Ovos

Não cozinhe ou aqueça ovos com casca crus ou com recurso a **microondas**. A pressão pode acumular-se e os ovos podem explodir, mesmo após terminado o programa de aquecimento.

Líquidos

Ao aquecer líquidos como, por exemplo, sopa, molhos e bebidas no microondas, o superaquecimento do líquido além do ponto de ebulição pode ocorrer mesmo sem qualquer borbulhar. Isto pode resultar numa súbita ebulição do líquido quente.

Para evitar esta situação, as seguintes medidas de proteção devem ser tomadas:

- a Evite usar recipientes de lados retos e de gargalos estreitos.
- b Não sobreaqueça.
- c Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e novamente a meio do tempo de cozedura.
- d Após o aquecimento, deixe repousar no forno durante um curto período de tempo e mexa novamente antes de retirar, cuidadosamente, o recipiente do forno.

Papel/Plástico

Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique o forno microondas frequentemente, já que este tipo de recipientes são propensos a incendiar-se quando sobreaquecidos.

Não utilize produtos de papel reciclado, como, por exemplo rolos de cozinha, a menos que o produto de papel esteja rotulado como seguro para utilização em forno microondas. Os produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios durante a utilização.

Retire os torções de arame dos sacos de forno antes de colocar os mesmos no forno.

Utensílios

Não aqueça qualquer tipo de recipientes ou garrafas fechadas já que estas podem explodir.

Não é permitido o uso de recipientes metálicos para cozinhar com microondas. Recipientes metálicos ou pratos com guarnições metálicas não devem ser usados com microondas uma vez que causam arcos elétricos.

Biberões/Frascos de comida para bebé

A parte superior e tetina assim como as tampas devem ser retiradas dos biberões ou dos frascos de alimentos para bebés antes de serem colocados no forno.

O conteúdo dos biberões e dos frascos de alimentos para bebés deve, sempre, ser mexido ou agitado após o aquecimento.

Para evitar queimaduras a temperatura deve, sempre, ser verificada antes de servir.

Operação do ventilador

Depois de usar o forno, o ventilador do motor pode continuar em funcionamento por alguns minutos para arrefecer os componentes elétricos. Isto é normal. Poderá retirar a comida ou continuar a usar o forno mesmo com o ventilador em funcionamento.

Acessórios do forno

Acessórios

Este forno vem equipado com diversos de acessórios. Siga e respeite sempre as instruções de utilização de cada um.

Prato de vidro

1. Não opere o forno sem que o suporte giratório e o prato de vidro estejam devidamente encaixados nos respetivos sítios.
2. Nunca utilize outro tipo de prato de vidro que não o, especialmente, concebido para ser usado com este forno.
3. Se o prato de vidro estiver quente, deixe-o arrefecer antes de o limpar ou colocar em água.
4. O prato de vidro pode girar em qualquer direção.
5. Se o alimento ou recipiente colocado por cima do prato de vidro tocar as paredes do forno e fizer o mesmo parar de girar, o prato irá começar a girar, automaticamente, na direção oposta. Esta ação faz parte do normal funcionamento do forno.
6. Não cozinhe alimentos diretamente no prato de vidro.

Suporte giratório

1. O suporte giratório e o chão do interior do forno devem ser limpos com frequência para evitar a acumulação de alimentos e ruídos.
2. O suporte giratório deve ser sempre utilizado juntamente com o prato de vidro.

Grelha metálica

1. A grelha metálica é usada para ajudar a dourar de alguns tipos de comida, assim como, facilitar a circulação do calor.
2. Não use nenhum recipiente de metal diretamente na grelha metálica no modo **combinado** ou **microondas**.
3. Não utilize a grelha metálica no modo **microondas**.

Componentes do seu forno

1 Botão de abertura da porta

Pressione para abrir a porta.
Quando a porta do forno é aberta durante o funcionamento, o programa é pausado temporariamente sem alterar as configurações previamente feitas. O funcionamento é retomado assim que a porta é fechada e o botão Start/Stop é pressionado.

2 Janela do forno

3 Trinco de segurança

4 Saídas de circulação de ar do forno

5 Mica de microondas (não remover)

6 Saídas externas de circulação de ar

7 Painel de controlo

8 Cabo de alimentação

9 Ficha

10 Prato de vidro

11 Suporte giratório

12 Resistências

13 Grelha metálica

14 Tampa (não removível)

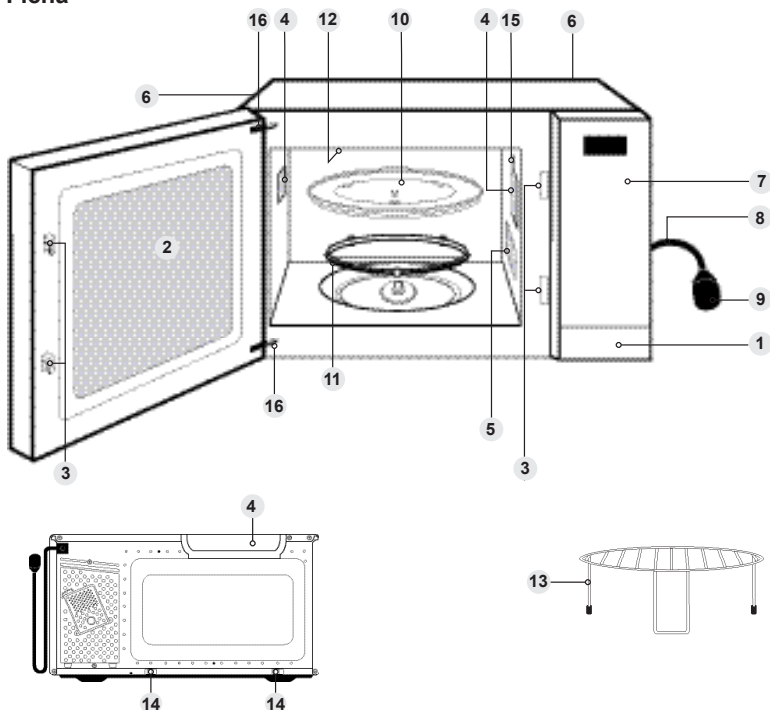
A tampa garante espaço suficiente na parte de trás do forno a fim de proporcionar a circulação adequada de ar dentro do forno.

15 Luz do forno

A luz do forno acende-se durante o funcionamento de um programa e quando a porta é aberta. Se a porta for deixada aberta, desliga-se automaticamente após 1 minuto.

16 Dobradiças da porta

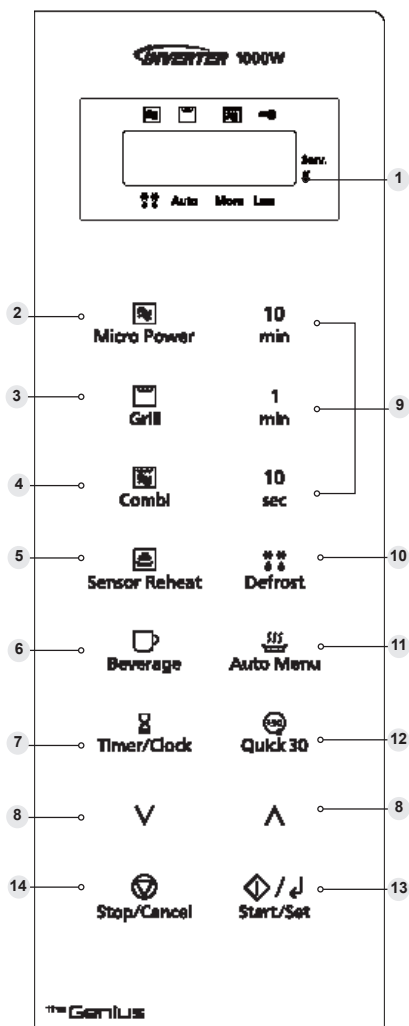
Para evitar lesões ao abrir ou fechar a porta, mantenha os dedos afastados das dobradiças da porta.



Notas

1. A figura apresentada serve apenas como referência.
2. O prato de vidro e a grelha metálica são os únicos acessórios que fazem parte deste forno. Todos os outros utensílios de cozinha mencionados neste manual devem ser adquiridos separadamente.

Painel de controlo



- 1 Ecrã
- 2 Botão Micro Power (microondas) (página 17)
- 3 Botão Grill (assar/gratinar) (página 19-20)
- 4 Botão Combi (combinado) (página 21-22)
- 5 Botão Sensor Reheat (aquecer automaticamente) (página 32)
- 6 Botão Beverage (bebidas) (página 29)
- 7 Timer/Clock (temporizador/relogio) (página 16, 25-26)
- 8 Botões de seleção
- 9 Botões de tempo
- 10 Botão Defrost (descongelar) (página 30-31)
- 11 Botão Auto Menu (menu automático) (página 33-40)
- 12 Botão Quick 30 (programa rápido) (página 23)
- 13 Botão Start/Set (iniciar/selecionar)
Pressione este botão para iniciar/selecionar uma função do forno. Se, durante o funcionamento, a porta for aberta ou se pressionar uma vez o botão Stop/Cancel for pressionado o botão Start/Set terá de ser novamente pressionado para continuar o programa.
- 14 Botão Stop/Cancel (parar/cancelar):
Antes de iniciar um programa:
Pressionar uma vez limpa a seleção feita
Depois de iniciar um programa:
Pressionar uma vez pausa, temporariamente, o programa.
Pressionar uma segunda vez cancela o programa e o relógio ou relógio irá aparecer no visor.



Nota

Este forno está equipado com uma função de poupança de energia.

Quando em standby, o brilho do ecrã é reduzido. O forno entrará em modo standby, quando ligado pela primeira vez e imediatamente após a conclusão de cada operação. Se uma seleção for feita, mas o botão Start/Set não for pressionado durante 6 minutos consecutivos o forno cancelará automaticamente a seleção e, o ecrã, voltará ao modo de relógio.



Sinal Sonoro

Quando pressiona, corretamente qualquer botão um sinal sonoro é emitido. Se ao carregar num botão, não for emitido qualquer sinal sonoro significa que o aparelho não pode ou não consegue, naquele momento, executar aquele comando ou que o sinal sonoro foi desligado. O forno emitirá dois sinais sonoros entre as fases programadas. O forno apitará 5 vezes assim que terminar, por completo, qualquer um dos programas disponíveis.

Desativar ou ativar sinal sonoro

O forno possui dois modos de sinal sonoro “Beep On” (sinal sonoro ligado) e “Beep Off”(sinal sonoro desligado). Esta característica única deste forno microondas Panasonic permite-lhe escolher entre ligar ou desligar o sinal sonoro imitado quando nenhum programa está a ser executado.



Após ligar o microondas pressione o botão Start/Set.

No ecrã surgirá a palavra “bEEP”. A definição padrão é “On”(Ligado).

Pressione qualquer botão de seleção.

A definição muda para “OFF”.

Pressione o botão Stop/Cancel após a configuração.

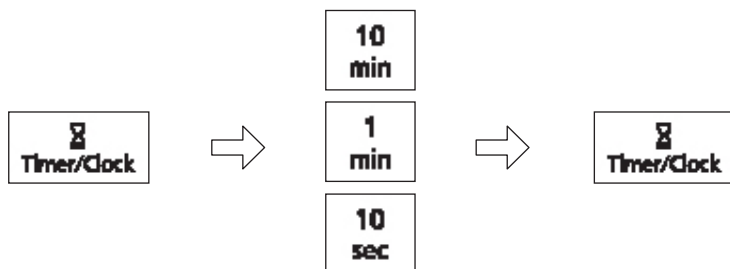


Notas

1. Esta definição só pode ser configurada logo após ligar o forno.
2. Pressionar qualquer botão de seleção, novamente, durante a 2ª etapa fará a definição retomar ao modo “Ligado”.

Configurar o relógio

É possível usar o forno sem configurar o relógio.



Pressione o botão Timer/Clock duas vezes.

Os dois pontos do relógio começam a piscar.

Pressione os botões de tempo.

Defina a hora do dia usando o botão “10 min” para as horas e os botões “1 min” e “10 seg” para os minutos.

Pressione botão Timer/Clock.

Os dois pontos param de piscar. A hora do dia está agora configurada.



Notas

1. Para alterar novamente a hora, repita os passos acima indicados.
2. O relógio manterá a hora do dia atualizada enquanto o forno estiver ligado e eletricidade for fornecida.
3. Este é um relógio de 24 horas, ou seja, para acertar o relógio para, por exemplo, as duas da tarde deve colocar 14:00 e não 2:00.

Bloqueio para crianças

A utilização desta função tornará os botões do forno inoperacionais, no entanto, a porta continuará a poder ser aberta. O bloqueio para crianças pode ser definido quando o ecrã apresenta dois pontos ou a hora.

Ativar:



Pressione Start/Set três vezes.

O cólon ou a hora do dia desaparecerá, mas continuará configurada em sistema e aparecerá ‘’, no ecrã.

Desativar:



Pressione Stop/Cancel três vezes.

O cólon ou a hora do dia reaparecerá no visor.



Nota

Para ativar ou cancelar o bloqueio infantil, o botão Start/Set ou botão Stop/Cancel deve ser pressionado 3 vezes num intervalo de 10 segundos.

Cozinhar e descongelar por microondas

O prato de vidro deve estar sempre colocado durante a utilização do forno.



Pressione o botão Micro Power.



Pressione os botões de seleção para selecionar a potência desejada.

Nota: É igualmente possível selecionar a potência desejada pressionando novamente o botão Micro Power.



Defina o tempo de funcionamento.

Tempo máximo de funcionamento consoante a potência:
1000 W - até 30 minutos
Outras potências - até 99 minutos e 50 segundos.

Pressione Start/Set.

O programa inicia o e a contagem decrescente surge no visor.

Nível de potência	Potência
Alto	1000 W
Médio - Alto	800 W
Média	600 W
Baixo	440 W
Fervilhar	300 W
Descongelar	270 W
Aquecer	100 W



Atenção

O forno funcionará, automaticamente, a 1000 W caso não seja selecionada nenhuma outra potência antes da programação do tempo de funcionamento.



Notas

1. Para programas de cozinha por fases, consulte a página 28.
2. Poderá ser configurado um tempo de repouso após selecionar a potência e o tempo de cozedura. Consulte a página 25-26 para mais informações sobre o temporizador.
3. Se necessário é possível aumentar o tempo do programa durante o seu funcionamento. O tempo pode ser aumentado em incrementos de 1 minuto até um máximo de 10 minutos. Pressione o botão 1 min até atingir o tempo desejado (máximo de aumento de tempo possível: 10 minutos). O tempo de funcionamento não pode ser diminuído durante o funcionamento.
4. **Não** utilize recipientes metálicos com a função microondas.

Conselhos de descongelamento

Dicas para descongelar

Verifique o processo de descongelamento frequentemente, mesmo se utilizar programas automáticos. Respeite os tempos de repouso.

Tempos de repouso

Porções individuais de alimentos podem ser cozinhadas quase imediatamente após o seu descongelamento, contudo, é possível que grandes porções de alimentos permaneçam congeladas no centro. Antes de cozinhar, deixe repousar durante um **período mínimo de uma hora**. Durante este tempo de repouso, a temperatura torna-se uniformemente distribuída e os alimentos são descongelados por condução de calor. Nota: Se não tencionar cozinhar os alimentos de imediato, guarde-os no frigorífico. Nunca volte a congelar alimentos que já tenham sido previamente descongelados sem os cozinhar primeiro.

Cartilagens e Aves

É preferível colocar este tipo de alimentos sobre um prato virado ao contrário ou sobre uma grelha de plástico para que os mesmos não fiquem pousados em cima do líquido que libertam.

Carne picada e blocos de carne ou marisco

Uma vez que o exterior deste tipo de alimentos descongela mais rápido que o resto é necessário, durante o processo de descongelamento, separá-los e partir os blocos em pedaços com frequência, bem como, removê-los de imediato assim que estiverem descongelados.

Pequenas porções de comida

De modo a descongelarem uniformemente alimentos como: costeletas, pedaços de frango e semelhantes devem ser separados logo que possível. As partes gordas e as extremidades descongelam mais rapidamente, por isso, tente coloca-las mais para o centro do recipiente.

Pão

Os pães necessitam de tempo de repouso de 5 a 30 minutos para permitir que o centro descongele. O tempo de repouso pode ser encurtado se as fatias forem separadas e os pães cortados ao meio.

Sinais sonoros

Durante os programas de descongelamento irão ser emitidos sinais sonoros. Estes servem para o lembrar de verificar, mexer ou separar as peças ou, ainda, proteger pedaços mais pequenos. Se não o fizer, poderá resultar num descongelamento irregular.



Grill (assar/gratinar)

O sistema Grill do forno proporciona uma confeitação rápida e eficiente de uma grande variedade de alimentos como, por exemplo, costeletas, enchidos, bifes, torradas, etc. Existem 3 configurações de Grill disponíveis. Durante a utilização do forno o prato de vidro deve sempre estar bem colocado.



Pressione o botão Grill.



Pressione os botões de seleção para selecionar o nível do Grill desejado.

Nota: É igualmente possível selecionar o nível do Grill pressionando novamente o botão Grill.



10
min

1
min

10
sec

Defina o tempo de funcionamento.

Tempo máximo de funcionamento: até 99 minutos e 50 segundos.



Pressione Start/Set.

O programa inicia o e a contagem decrescente surge no visor.

Nível do Grill
Grill 3 (Alto)
Grill 2 (Médio)
Grill 1 (Baixo)

Ajustar o tempo durante um programa

Se necessário, é possível aumentar o tempo do programa durante o seu funcionamento. O tempo pode ser aumentado em incrementos de 1 minuto até um máximo de 10 minutos. Pressione o botão 1 min até atingir o tempo desejado (máximo de aumento de tempo possível: 10 minutos). O tempo de funcionamento não pode ser diminuído durante o funcionamento.

Notas



1. Coloque a grelha em cima do prato de vidro do forno e os alimentos por cima desta. Por baixo, coloque um recipiente apropriado para fornos, como, por exemplo um Pyrex®, para apanhar qualquer gordura e gotejamentos que possam cair durante a cozedura.
2. Nunca cubra alimentos ao cozinhar com a função grill.
3. **Não** tente pré-aquecer o forno.
4. A função grill só funciona com a porta do forno fechada. Não é possível utilizar a função grill com a porta aberta.
5. Não é libertada qualquer energia de microondas durante o funcionamento da função **grill**.
6. A maioria dos alimentos requer virar o mesmo durante o seu cozimento. Ao virar os alimentos, abra a porta do forno e remova, **cuidadosamente**, a grelha metálica usando luvas de forno.

Grill (assar/gratinar)



Notas

7. Após virar volte a colocar o alimento no forno, feche a porta e pressione o botão **Start/Set**. O visor do forno continuará a contagem do tempo restante. A qualquer momento é possível e seguro abrir a porta do forno para verificar o progresso de cozedura da comida.
8. A resistência vai acender e apagar durante o funcionamento, isso é normal. Limpe sempre o forno após utilizar a função grill e antes de utilizar a função microondas ou modo combinado.



Atenção!

A grelha metálica deve ser sempre usada em conjunto com o prato de vidro. Verifique, sempre, que ambos estão corretamente colocados antes de iniciar um programa. Retire a grelha metálica do forno, enquanto segura a grelha e o recipiente da comida com firmeza. Use luvas de forno sempre que remover os acessórios. Devido às altas temperaturas envolvidas, evite tocar no vidro exterior ou nas partes metálicas do interior do forno quando colocar ou retirar alimentos no mesmo.

Modo combinado

Este modo de confeitura é adequado para alimentos que são normalmente assados e para reaquecer pequenos salgados. A resistência do forno acende e apaga-se várias vezes durante o funcionamento, isso é normal.

Ao cozinhar no modo combinado, o microondas cozinha rapidamente os alimentos, enquanto as resistências proporcionam a cor tradicional e corânica.



Pressione o botão Combi.



Pressione os botões de seleção para selecionar programa combinado desejado.

Nota: É igualmente possível selecionar o programa combinado pressionando novamente o botão Combi.

Programa	Tipo de combinação
Combi 3	Grill 3 (Alto) + 300 W
Combi 2	Grill 2 (Medio) + 300 W
Combi 1	Grill 1 (Baixo) + 300 W



Defina o tempo de funcionamento.

Tempo máximo de funcionamento: até 99 minutos e 50 segundos.

Pressione Start/Set.

O programa inicia o e a contagem decrescente surge no visor.

Ajustar o tempo durante um programa

Se necessário, é possível aumentar o tempo do programa durante o seu funcionamento. O tempo pode ser aumentado em incrementos de 1 minuto até um máximo de 10 minutos. Pressione o botão 1 min até atingir o tempo desejado (máximo de aumento de tempo possível: 10 minutos). O tempo de funcionamento não pode ser diminuído durante o funcionamento.



Notas

1. A grelha metálica foi concebida para ser usada com os modos combi e grill. Nunca tente usar qualquer outro acessório de metal exceto o fornecido com o forno. Coloque um recipiente próprio para forno por baixo da grelha para apanhar qualquer gordura ou gotejamento que cair durante a cozedura.
2. Use a grelha metálica apenas conforme descrito. **Não** utilize este utensílio se o alimento a cozinhar for inferior a 200g, nem durante um programa manual. Para obter melhores resultados, quando a quantidade de alimentos a cozinhar for reduzida, não utilize modos combinados para cozinhar, utilize antes os modo grill ou microondas isoladamente.
3. Nunca cubra os alimentos ao cozinhar com os modos combinados.
4. **Não** pré-aqueça a resistência no modo combinado.
5. Um arco elétrico pode ocorrer se o peso dos alimentos for insuficiente, se a grelha tiver sido danificada ou se, acidentalmente, tiver sido colocado algum utensílio de metal junto com os alimentos. Um arco elétrico é uma descarga elétrica que se manifesta por flashes de uma luz azul. Se isto acontecer, desligue o forno imediatamente.
6. No modo combinado alguns alimentos tais como assados, gratinados, tortas e pudins devem ser cozinhados sem recurso à grelha metálica. Os alimentos devem ser colocados dentro de um recipiente, não metálico, próprio para forno e este colocado diretamente sob o prato de vidro.
7. Durante a utilização de qualquer modo combinado, **não utilize recipientes** de plástico (mesmo que sejam apropriados para microondas), a menos que estes sejam especificamente indicados como próprios para uso combinado. Os recipientes usados neste modo devem ser capazes de suportar o calor da grelha superior, devendo ser, idealmente, de vidro temperado como, por exemplo, Pyrex® ou de cerâmica.
8. **Não** use seus próprios pratos de metal ou alumínio, pois as microondas não conseguirão penetrar uniformemente nos alimentos.



Atenção!

A grelha metálica deve ser sempre usada em conjunto com o prato de vidro. Verifique que ambos estão corretamente colocados antes de iniciar um programa. Retire a grelha metálica do forno, enquanto segura a grelha e o recipiente da comida com firmeza. Use luvas de forno sempre que remover os acessórios. Devido às altas temperaturas envolvidas, evite tocar no vidro exterior ou nas partes metálicas do interior do forno quando colocar ou retirar alimentos no mesmo.

Função Quick 30 (modo rápido)

Esta função permite-lhe definir, rapidamente, o tempo de um programa em incrementos de 30 segundos.



Pressione Quick 30 para definir o tempo de cozedura desejado (até 5 minutos).

Cada acionamento do botão adiciona 30 segundos. O tempo definido aparece no visor e o nível de potência pré-definido é de 1000 W.

Pressione Start/Set.

O programa inicia o e a contagem decrescente surge no visor. No final do programa, um sinal sonoro é emitido cinco vezes.



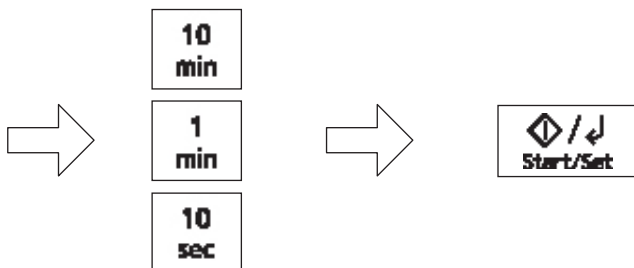
Notas

1. Esta função está disponível apenas para **Micro Power**. Se desejar, poderá usar outros níveis de potência selecionando o nível desejado antes de pressionar o botão **Quick 30**.
2. Ao definir o tempo com o botão **Quick 30**, deixa de ser possível usar os botões de tempo.

Função Adicionar Tempo

Esta função permite-lhe adicionar tempo aos programas aquando a conclusão do mesmos.

Assim que o tempo definido acabar, no visor piscará um “0”.



Pressione os botões de tempo para adicionar tempo extra ao programa.

Tempo máximo do programa:
1000 W potência: até 30 minutos, outras potências: até 99 minutos e 50 segundos. Grill e modo combinado: 99 minutos e 50 segundos.

Pressione Start/Set.

O tempo escolhido será adicionado e a contagem decrescente inicia-se.



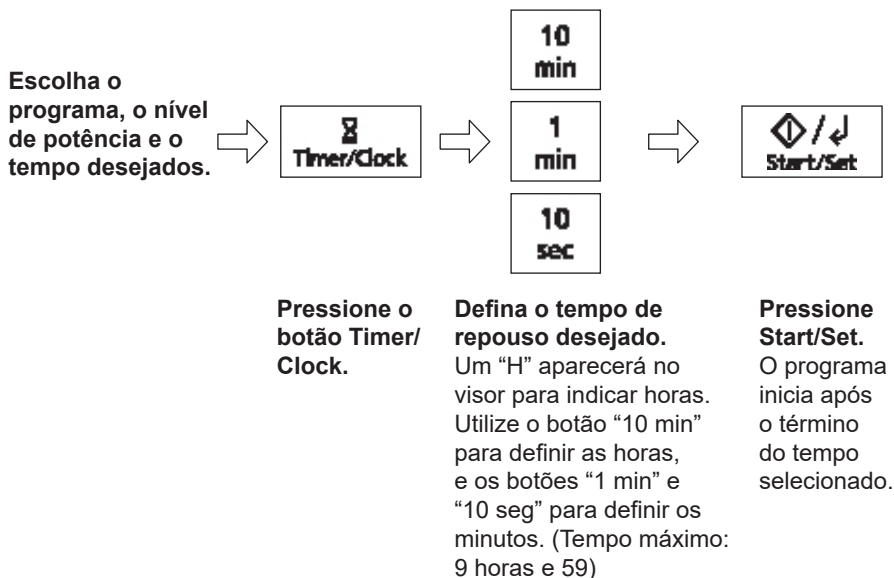
Notas

1. Esta função apenas está disponível para os programas: Microondas, Grill, Combinado, Quick 30 e Temporizador, Não é possível usar em programas automáticos.
2. A função Adicionar Tempo será cancelada se, após o fim do programa, não efetuar qualquer operação durante 1 minuto.
3. É possível utilizar a função Adicionar Tempo num programa de Cozinha por fases após o termino de todas as fases.
4. O nível de potência será o mesmo que o utilizado no programa terminado.

Temporizador

O temporizador pode ser usado antes, durante ou depois de um programa. Esta função pode ser usada para definir um tempo de repouso após o cozimento ou para atrasar o início de um programa.

1. Definir um tempo de repouso:

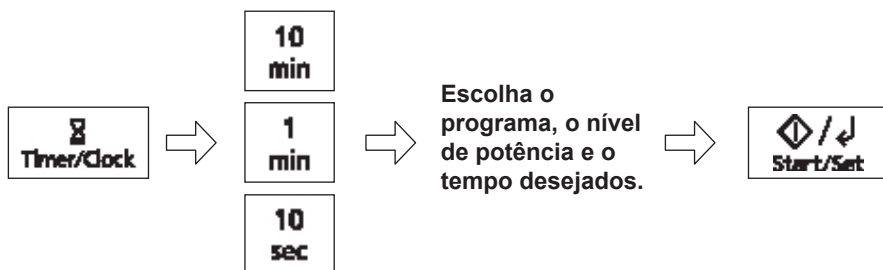


Notas

1. Os programas de cozinha em 3 fases podem ser programados incluindo um Tempo de Repouso.
2. A abertura da porta do forno durante um tempo de repouso ou do temporizador, não para a sua contagem no visor.
3. Esta função também pode ser usada como um temporizador. Neste caso, pressione o botão Timer/Clock, defina a hora e pressione Start/Set.
4. O tempo de repouso não pode ser programado em programas automáticos.

Temporizador

2. Definir um início tardio:



**Pressione
Timer/Clock.**

**Defina o tempo de
atraso desejado.**

(Um "H" aparecerá no visor para indicar horas. Utilize o botão "10 min" para definir as horas, e os botões "1 min" e "10 seg" para definir os minutos. (Tempo máximo: 9 horas e 59)

**Pressione
Start/Set.**

O programa iniciará após o término do tempo selecionado.



Notas

1. Os programas de cozinha em 3 fases podem ser programados incluindo um início tardio.
2. Se o tempo de atraso programado exceder uma hora, o tempo será contado em unidades de minutos. Se for inferior a uma hora, o tempo será contado em unidades de segundos.
3. O início tardio não pode ser programado antes de um programa automático.

Cozinhar por fases

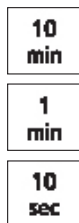
Cozinhar em 2 ou 3 fases



Pressione o botão Micro Power uma vez.



Pressione os botões de seleção para escolher a potência desejada.



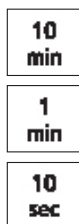
Defina o tempo do programa.



Pressione o botão Micro Power uma vez.



Pressione os botões de seleção para escolher a potência desejada.



Defina o tempo do programa.



Pressione Start/Set. O programa inicia e a contagem decrescente surge no visor.

Exemplo: Cozinhar a 300W por 2 minutos e a 270W por 3 minutos.



Pressione uma vez.



Pressione V quatro vezes para selecionar 300W.



Defina o tempo do programa para 2 minutos.



Pressione uma vez.



Pressione V cinco vezes para selecionar 270W.



Defina o tempo do programa para 3 minutos.



Pressione Start/Set.

Cozinhar por fases

Exemplo: Cozinhar a 100 W por 4 minutos e 600 W por 5 minutos.



Pressione uma vez.

Pressione V seis vezes para selecionar 100W.

Defina o tempo do programa para 4 minutos.

Pressione uma vez.



Pressione V duas vezes para selecionar 600W.

Defina o tempo do programa para 5 minutos.

Pressione Start/Set.



Notas

1. Para definir uma 3ª fase, adicione outro programa antes de pressionar Start/Set.
2. Durante a operação, pressionar Stop/Cancel pausará o programa e pressionar Start/Set inicia-o novamente. Carregar uma segunda vez no botão Stop/Cancel cancelará o programa.
3. Se o botão Stop/Cancel for pressionado durante a seleção do programa o mesmo será cancelado.
4. Os programas Descongelar, Bebidas, Aquecer automaticamente e Auto Menu não podem ser usados na programação das fases.

Programas para bebidas



Pressione o botão Beverage uma vez.



Pressione os botões de seleção até aparecer no visor o nº do programa pretendido.

Nota: É igualmente possível selecionar o número do programa pressionando o botão Beverage.



Pressione Start/Set.



Selecione o Peso.

Pressione os botões de seleção para selecionar o peso.



Pressione Start/Set.

O programa inicia e a contagem decrescente surge no visor.

Programa	Peso	Instruções
1. Bebidas	200 ml ou 400 ml	Para aquecer uma bebida à temperatura ambiente com um peso fixo de 200 ml ou duas bebidas de 200 ml cada, como, por exemplo: café, chá ou chocolate quente. Pressione o botão Beverage uma vez, selecione 200 ml para uma bebida ou 400 ml para duas bebidas e, de seguida, pressione o botão Start/Set. Mexa a bebida antes e após o aquecimento.
2. Leite	200 ml ou 600 ml	Para aquecer uma caneca de leite com um peso fixo de 200 ml ou um jarro de leite com um peso fixo de 600 ml a partir de uma temperatura refrigerada. Este programa é adequado para leite gordo, meio-gordo e magro. O leite quente pode ser usado para fazer meia-de-leite ou chocolate quente. Pressione o botão Beverage duas vezes, selecione 200ml para uma caneca ou 600ml para um jarro de leite e pressione Start/Set. Se se tratar de uma caneca de leite, mexa antes e após o aquecimento. Caso se trate de um jarro de leite, mexa assim que ouvir os bipes durante o aquecimento e após o mesmo.

Descongelar

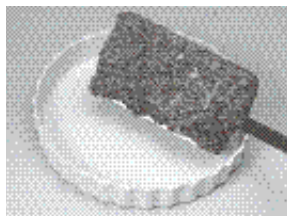
Esta função permite-lhe descongelar carne picada, costeletas, porções de frango, cartilagens de carne e pão. Pressione o botão Defrost para selecionar o nível de descongelação pretendido e, em seguida, insira o peso do alimento em gramas (ver página 31).

Os alimentos devem ser colocados num prato adequado. Frangos inteiros e cartilagens de carne devem ser colocadas num prato virado ao contrário ou num escorredor próprio para microondas. Costeletas, porções de frango e fatias de pão devem ser colocadas numa única camada. Não é necessário cobrir os alimentos.

O princípio da **teoria do caos** é usado nos programas de descongelamento de peso automático para um descongelamento mais rápido e uniforme. O sistema usa uma sequência aleatória de energia pulsante de microondas que acelera o processo de descongelamento. Durante o programa o forno irá imitar um sinal sonoro para o relembrar de verificar a comida. **É essencial que vire e mexa os alimentos com frequência. Ao ouvir o primeiro sinal sonoro, deverá virar o alimento.** Ao segundo sinal sonoro, deverá virar a comida ou separa-la se for o caso.

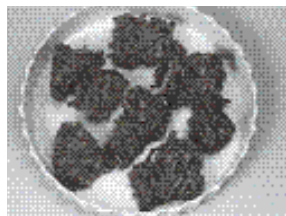
1º Sinal sonoro

Virar



2º Sinal sonoro

Virar ou separar



Notas

1. Verifique os alimentos durante o processo de descongelamento. A velocidade de descongelamento varia consoante o alimento.
2. Não é necessário cobrir os alimentos.
3. Vire ou mexa sempre os alimentos, especialmente quando o forno "apitar".
4. As porções de carne picadas/costeletas/frango devem ser partidas ou separadas logo que possível e colocadas numa única camada.
5. Pernita um certo tempo de repouso para que o centro do alimento descongele por completo (mínimo 1-2 horas para cartilagens de carne e frangos inteiros).

Descongelo

Com esta função poderá descongelar alimentos congelados de acordo com o seu peso.



Pressione o botão Defrost uma vez.



Pressione os botões de seleção até aparecer no visor o nº do programa pretendido.
Nota: É igualmente possível seleccionar o número do programa pressionando o botão Defrost.



Pressione o botão Start/Set.



Selecione programa desejado. Pressione os botões de seleção para seleccionar o peso.



Pressione o botão Start/Set. O programa inicia o e a contagem decrescente surge no visor.

Programa	Peso	Instruções
3. Pão	100 g - 800 g	Para descongelar pães pequenos, grandes, brancos ou integrais. Selecione o programa número 3. Insira o peso e inicie o programa. Vire quando ouvir os sinais sonoros. Deixe o pão repousar durante 5 minutos (pão branco/leve) a 30 minutos (pão de centeio/denso). Corte ao meio pães grandes durante o tempo de repouso.
4. Peças pequenas	200 g - 1200 g	Para descongelar pequenos pedaços de carne, escalopes, enchidos, carne picada, bifes, costeletas e filetes de peixe (100g a 400g). Selecione o programa número 4. Insira o peso e inicie o programa. Vire/mexa quando ouvir os sinais sonoros.
5. Peça grande	400 g - 2000 g	Para descongelar grandes pedaços de carne, frangos inteiros e articulações de carne. Selecione o programa número 5. Insira o peso e inicie o programa. Vire quando ouvir os sinais sonoros. Após o descongelamento, deixe repousar por 1 a 2 horas.



Nota

Consulte a página 18 para conselhos de descongelação.

Programa Sensor Reheat (aquecer automaticamente)



Pressione uma vez Sensor Reheat.



Pressione os botões de seleção para ajustar o tempo do programa.
Nota: Se estiver satisfeito com o resultados do programa Sensor Reheat, pode ignorar este passo.



Pressione o botão Start/Set.

Programa	Peso	Instruções
Refeição refrigerada	200 g - 1000 g	Para reaquecer uma refeição pré-cozinhada fresca ou travessa de comida. Todos os alimentos devem estar pré-cozinhados. Os alimentos devem estar à temperatura do frigorífico (aprox. +5 °C). Reaqueça diretamente no recipiente em que o alimento veio embalado. Este programa não é adequado para recipientes em forma de tigela. Fure a película de cobertura com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Se transferir alimentos para um prato, cubra com película aderente perfurada. Pressione o botão Sensor Reheat uma vez e, em seguida, pressione Start/Set. Mexa quando ouvir os sinais sonoros e novamente no final do programa. Deixe repousar por alguns minutos. Grandes pedaços de carne ou peixe com molho podem exigir um cozimento mais longo. Este programa não é adequado para alimentos ricos em amido, como arroz, massas ou batatas.



Notas

1. O forno calcula automaticamente o tempo de cozedura ou o tempo de cozedura restante.
2. A porta não deve ser aberta antes da hora aparecer no visor.
3. Para evitar erros durante os programas de sensor automático, certifique-se de que o prato de vidro e interior do forno estão secos.
4. Se o forno tiver sido usado anteriormente e se encontrar demasiado quente para ser usado um programa de automático, o símbolo 'H0E' aparecerá no visor. Assim que o 'H0E' desaparecer, poderão ser usados os programas de automático. Se necessitar de cozinhar de imediato, utilize o modo manual selecionando o modo e tempo adequado.

Auto Menu - Programas automáticos

Usar programas automáticos

Com estes programas uma variedade de alimentos pode ser cozinhada sem necessitar introduzir manualmente o tempo de cozimento, peso ou nível de potência.



Pressione uma vez o botão Auto Menu.



Pressione os botões de seleção para escolher o nº do programa pretendido.

Nota: É igualmente possível selecionar o número do programa pressionando o botão Auto Menu.



Pressione o botão Start/Set.



Pressione os botões de seleção para ajustar o tempo do programa.

Nota: Se estiver satisfeito com o resultado do programa, pode ignorar este passo.



Pressione o botão Start/Set.

Botões de seleção:

As preferências referentes ao grau de cozimento variam de pessoa para pessoa. Após ter os utilizado programas de sensor automático algumas vezes, poderá preferir a sua comida cozinhada num grau diferente. Usando os botões de seleção poderá ajustar os programas de forma a cozinhar alimentos por mais ou menos tempo, para tal, pressione os botões de seleção antes de começar a cozinhar. Se estiver satisfeito com o resultado dos programas automáticos, poderá saltar este passo.

Auto Menu - Programas automáticos

Programa	Peso	Instruções
6. Refeição congelada	200 g - 1000 g	Para reaquecer uma refeição pré-cozida congelada ou uma travessa de comida. Todos os alimentos devem estar pré-cozinhados e congelados (-18 °C). Reaqueça diretamente no recipiente em que o alimento veio embalado. Este programa não é adequado para recipientes em forma de tigela. Fure a película de cobertura com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Se transferir alimentos para um prato, cubra com uma película aderente perfurada. Selecione o programa número 6 e comece a cozinhar. Mexa quando ouvir o sinal sonoro e separe os blocos em pedaços. Mexa novamente no final do programa e deixe alguns minutos de repouso. Verifique a temperatura e cozinhe por mais uns minutos se necessário. Este programa não é adequado para alimentos congelados em porções.
10. Produtos hortícolas frescos	200 g - 1000 g	Para cozinhar legumes frescos. Coloque os legumes preparados num recipiente de tamanho adequado. Regue cada 100 g de vegetais com 1 colher de sopa de água. Cubra com película aderente. Fure a película aderente com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Selecione o programa número 10. Comece a cozinhar. Para quantidades maiores de comida, mexa sempre que ouvir o sinal sonoro. Escorra depois de cozinhar e tempere a gosto.
11. Produtos hortícolas congelados	200 g - 1000 g	Para cozinhar legumes congelados. Coloque os legumes num recipiente de tamanho adequado. Regue os mesmos com 1-3 colheres de sopa de água. Se tencionar cozinhar vegetais com alto teor de água, como espinafre ou tomate, não adicione água. Cubra com película aderente. Fure a película aderente com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Selecione o programa número 11. Comece a cozinhar. Mexa sempre que ouvir o sinal sonoro. Escorra após cozinhar.
12. Peixe fresco a vapor	200 g - 800 g	Para cozinhar filetes ou bifes de peixe fresco. Coloque os filetes ou bifes num recipiente de tamanho adequado, adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de água. Cubra com película aderente. Fure a película aderente com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Selecione o programa número 12 e inicie o programa.
13. Peixe congelado	250 g - 800 g	Para cozinhar filetes ou bifes de peixe congelado. Coloque os filetes ou bifes num recipiente de tamanho adequado, adicione 1 colher de sopa (10 ml) de água. Cubra com película aderente. Fure a película aderente com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Selecione o programa número 13. Comece a cozinhar.

Auto Menu - Programas automáticos

Programa	Peso	Instruções
14. Arroz	100 g - 300 g	Para cozinhar pratos salgados de arroz (tailandês, basmati, jasmim, suriname, agulha ou arroz mediterrânico). Este programa não é adequado para cozinhar arroz integral ou arroz doce. Lave bem o arroz antes de cozinhar. Use uma tigela grande. Adicione água a ferver na proporção de 2 por cada medida de arroz. Cubra com uma tampa. Selecione o programa número 14. Comece a cozinhar. Mexa ao ouvir o sinal sonoro. Deixe repousar durante 5 minutos após a cozedura. Escorra após cozinhar.
15. Massas alimentícias secas	100 g - 450 g	Para cozinhar massas secas. Use uma tigela grande. Adicione 1 colher de chá de sal, 1 colher de sopa de óleo e água a ferver. Por cada 100 g a 290 g de massa adicione 1 litro de água a ferver. Por cada 300 g a 450 g de massa adicione 1,5 litros de água a ferver. Cubra com uma tampa. Selecione o programa número 15. Comece a cozinhar. Mexa ao ouvir o sinal sonoro. Escorra após de cozinhar.



Notas

1. O forno calcula, automaticamente, o tempo de cozedura ou o tempo de cozedura restante.
2. A porta não deve ser aberta antes da hora aparecer no visor.
3. Presume-se que a temperatura dos alimentos congelados se situe de -18°C a -20°C , e que a temperatura de alimentos refrigerados se situe de $+5^{\circ}\text{C}$ a $+8^{\circ}\text{C}$ (temperatura do frigorífico).
4. Para evitar erros durante os programas de sensor automático, certifique-se de que o prato de vidro e o interior do forno estão secos.
5. A temperatura ambiente não deve ser superior a 35°C nem inferior a 0°C .
6. Cozinhe apenas alimentos dentro das faixas de peso descritas nas páginas 34-35.
7. Cubra com película aderente os alimentos sempre que utilizar os programas automáticos de hortícolas frescos, hortícolas congelados, peixe fresco ou peixe congelado. Fure a película aderente com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Para programas de refeição refrigerada e refeição congelada deve reaquecer diretamente no recipiente onde foram fornecidas, perfurando apenas a película de cobertura. Se transferir as refeições para um prato, cubra-as com película aderente e perfure. Para programas automáticos de arroz e massas tampe com tampa própria.
8. Para alimentos cobertos com película aderente, perfure a película com uma faca afiada, uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Se a película aderente não for perfurada, o vapor não pode escapar o que pode resultar numa cozedura excessiva.
9. Se o forno tiver sido usado anteriormente e se encontrar demasiado quente para ser usado um programa de automático, o símbolo 'HOL' aparecerá no visor. Assim que o 'HOL' desaparecer, poderão ser usados os programas de automático. Se necessitar cozinhar de imediato, utilize o modo manual selecionando o modo e tempo adequado.

Auto Menu – Programas automáticos com seleção de peso

Programas automáticos com seleção de peso

Com estes programas, os alimentos podem ser cozinhados ou reaquecidos de acordo com o seu peso. O peso terá de ser introduzido em gramas.



Pressione uma vez Auto Menu para selecionar o programa.



Pressione os botões de seleção para selecionar o nº do programa.
Nota: É igualmente possível selecionar o número do programa pressionando o botão Auto Menu.



Pressione o botão Start/Set.



Pressione os botões de seleção para adicionar o peso.



Pressione o botão Start/Set.
O programa inicia o e a contagem decrescente surge no visor.



Notas

1. Os programas de peso automático devem ser utilizados apenas para os alimentos descritos.
2. Cozinhe apenas alimentos dentro dos intervalos de peso descritos nas páginas 37-38.
3. Pese sempre os alimentos em vez de confiar nas informações da embalagem.
4. A maioria dos alimentos beneficia de um tempo de repouso após terem sido cozinhados com um programa automático, para permitir que o calor chegue ao centro dos mesmos.
5. Os tempos de cozimento de cada alimento podem variar, verifique sempre se os alimentos estão bem cozinhados e quentes antes de servir.

Programa	Peso	Instruções
7. Puré de legumes	100 g - 400 g	Este programa é adequado para cozinhar pastinagas, batatas, abóbora, cenoura, batata-doce e nabo. Após cozidos os legumes são esmagados em puré sendo adequados para bebês em fase de introdução alimentar. Descasque e corte os legumes em pedaços de tamanho uniforme. Coloque-os num prato Pyrex® e, seguida, adicione as seguintes quantidades de água conforme a quantidade de legumes: Para 100 g - 150 g adicione 75 ml de água. Para 155 g - 300 g adicione 100 ml de água. Para 305 g - 400 g adicione 150 ml de água. Cubra com uma tampa e selecione o programa número 7. Insira o peso correspondente e comece a cozinhar. Certifique-se de mexer a meio da cozedura. Após cozinhar, deixe repousar durante 10 minutos. Com uma varinha mágica ou liquidificador triture os legumes com o líquido da cozedura até à consistência desejada. Se necessário, ajuste a consistência com um pouco de mais de água para um puré mais fino ou arroz para engrossar. Verifique a temperatura antes de servir.
8. Puré de Frutas	100 g - 400 g	Este programa é adequado para cozinhar maçãs, peras, pêssegos, mamão e manga. Após cozida a fruta é esmagada em puré sendo adequada para bebês em fase de introdução alimentar. Descasque e corte a fruta em pedaços de tamanho uniforme. Coloque-os num prato Pyrex® e, seguida, adicione as seguintes quantidades de água conforme a quantidade de fruta: Para 100 g -150 g adicione 75 ml de água. Para 155 g - 300 g adicione 100 ml de água. Para 305 g - 400 g de adicione 150 ml de água. Cubra com uma tampa. Selecione o programa número 8. Insira o peso correspondente e comece a cozinhar. Mexa a meio durante a cozedura. Após cozinhar, deixe repousar durante 10 minutos. Com uma varinha mágica ou liquidificador triture a fruta com o líquido da cozedura até à consistência desejada. Se necessário, ajuste a consistência com um pouco de mais de água para um puré mais fino ou arroz para engrossar. Verifique a temperatura antes de servir.
9. Papas de aveia	50 g - 200 g	Este programa é adequado para cozinhar papas de aveia simples. Utilize as instruções no verso da embalagem para determinar quantidade de aveia a adicionar ao leite. Pode utilizar leite gordo, meio-gordo ou magro. Este programa não é adequado para fazer papa apenas com água. Não tapar. Selecione o programa número 9. Insira o peso correspondente e inicie o programa. Mexa assim que ouvir o sinal sonoro. Deixe repousar durante 2 minutos e mexa antes de servir.

Auto Menu – Programas automáticos com seleção de peso

Programa	Peso	Instruções
20. Queijo creme	50 g - 300 g	Para amaciar queijo creme. Coloque o queijo num prato Pyrex®. Cubra com película aderente. Fure a película aderente com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Selecione o programa número 20. Insira o peso correspondente e inicie o programa. Após amolecido bata com uma colher de pau.
21. Chocolate	50 g - 300 g	Para derreter chocolate de leite ou negro ou com teor de cacau até 50%. Este programa não é adequado para chocolate branco ou chocolate com teor de cacau acima de 50%. Coloque o chocolate num prato Pyrex®. Selecione o programa número 21. Insira o peso correspondente e inicie o programa. Certifique-se de mexer a meio e no fim do processo.
22. Manteiga	50 g - 300 g	Para derreter manteiga. Junte a manteiga e coloque-a num prato Pyrex®. Cubra com película aderente. Fure a película aderente com uma faca afiada uma vez no centro e quatro vezes ao redor das bordas. Selecione o programa número 22. Insira o peso correspondente e inicie o programa. Certifique-se de mexer a dois terços do processo e novamente no final.
23. Gelados	300 g - 1100 g	Para suavizar gelados. Mantenha o gelado no recipiente comprado e retire a tampa. Selecione o programa número 23. Insira o peso correspondente e inicie o programa.

Auto Menu – Programas automáticos combinados

Programas automáticos combinados

Com estes programas, os alimentos podem ser cozinhados ou reaquecidos de acordo com o peso. O peso deverá ser introduzido em gramas.



Pressione uma vez o botão Auto Menu para escolher o programa.

Pressione os botões de seleção até o nº do programa desejado aparecer no visor.
Nota: É igualmente possível selecionar o número do programa pressionando o botão Auto Menu.

Pressione o botão Start/Set.



Pressione os botões de seleção para adicionar o peso.

Pressione o botão Start/Set.
O programa inicia o e a contagem decrescente surge no visor.



Notas

1. Os programas automáticos combinados devem ser utilizados apenas para os alimentos descritos.
2. Cozinhe apenas alimentos dentro dos intervalos de peso descritos.
3. Pese sempre os alimentos em vez de confiar nas informações da embalagem.
4. Utilize apenas os acessórios conforme indicado na página 40.
5. Ao usar os programas combinados automáticos não cubra os alimentos para evitar que se queimem ou que a resistência se danifique ou derreta a cobertura.
6. A maioria dos alimentos beneficia de um **tempo de repouso**, após terem sido cozinhados com um programa automático, para permitir que o calor penetre até ao centro dos mesmos.
7. Os tempos de cozimento de cada alimento podem variar, verifique sempre se os alimentos estão bem cozinhados e quentes antes de servir.

Auto Menu – Programas automáticos combinados

Programa	Peso	Accessories	Instruções
16. Pizza congelada	200 g - 500 g		Para reaquecer e dourar o topo de pizzas congeladas pré-cozinhadas. Retire todas as embalagens e coloque a pizza na grelha de metal sobre o prato de vidro. Não tape. Selecione o programa número 16. Insira o peso correspondente e inicie o programa. Este programa não é adequado para pizzas de frigideira ou pizzas muito finas, como as Flammekueche.
17. Pizza refrigerada	200 g - 500 g		Para reaquecer e dourar o topo de pizzas frescas pré-cozinhadas. Retire todas as embalagens e coloque a pizza na grelha de metal sobre o prato de vidro. Não tape. Selecione o programa número 17. Insira o peso correspondente e inicie o programa. Este programa não é adequado para pizzas de frigideira ou pizzas muito finas, como as Flammekueche.
18. Produtos congelados à base de batata	200 g - 400 g		Para reaquecer e dourar produtos congelados de batata. Espalhe os produtos de batata num prato raso de Pyrex®. Coloque o prato na grelha de metal sobre o prato de vidro. Não tape. Selecione o programa número 18. Insira o peso correspondente e inicie o programa. Para melhores resultados, cozinhe os alimentos numa única camada e vire assim que ouvir o sinal sonoro.
19. Quiche refrigerada	150 g - 450 g		Para reaquecer e dourar o topo de quiches frescas pré-cozidas. Retire todas as embalagens e coloque a quiche na grelha de metal sobre o prato de vidro. Não tape. Selecione o programa número 19. Insira o peso correspondente e inicie o programa. No final do programa transfira a quiche para um suporte de arrefecimento e deixe repousar por alguns minutos. Quiches com alto teor de queijo podem atingir temperaturas significativamente superiores quando comparadas a quiches de legumes. Este programa não é adequado para tartes de crosta dupla.

Resolução de problemas

- P: Porque é que o meu forno não liga?
- R: Quando o seu forno não ligar, verifique o seguinte:
1. O forno está bem ligado à tomada? Retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a inserir.
 2. Verifique o disjuntor e o respetivo fusível. Reponha o disjuntor ou substitua o fusível se este estiver danificado ou queimado.
 3. Se o disjuntor ou fusível estiverem bem, ligue outro aparelho diferente à tomada. Se o aparelho alternativo funcionar, provavelmente existirá um problema com o forno. Caso o aparelho alternativo também não funcione, provavelmente existirá um problema com a tomada. Se lhe parecer que existe um problema com o forno, contacte um centro de reparação autorizado.
- P: É normal o meu forno causar interferências na minha televisão?
- R: Quando o forno microondas é utilizado, é possível que ocorram algumas interferências nas ondas de rádio de televisões, Wi-Fi, telefones sem fios, monitores, Bluetooth ou outros equipamentos sem fio pode. Esta interferência é semelhante à interferência causada por pequenos aparelhos como misturadoras, aspiradores, secadores de cabelo, etc. E não indicam qualquer problema com o seu forno.
- P: O forno não aceita o meu programa. Porquê?
- R: O forno foi concebido para não aceitar um programa incorreto. Por exemplo, o forno não aceitará a adição de uma quarta fase de cozedura.
- P: Porque é que sai ar quente pelas aberturas do forno.
- R: O calor emitido ao cozinhar alimentos aquece o ar dentro da cavidade do forno. Este ar aquecido é redirecionado para fora do forno pelo fluxo de ar do mesmo. Durante tal processo não são emitidas microondas para o ar. As aberturas do forno nunca devem ser bloqueadas durante o funcionamento.
- P: Posso usar um termómetro de forno convencional neste forno microondas?
- R: Sim, mas apenas quando o modo **grill** é usado. O metal presente em alguns termómetros pode causar arcos de eletricidade no forno por isso, nunca devem ser usados nos modos com **microondas** ou **combinados**.
- P: Ouço zumbidos e estalidos vindos do meu forno quando cozinho no modo **Combi**. O que causa estes barulhos?
- R: Tais barulhos ocorrem quando o forno muda, automaticamente, da utilização de energia do **microondas** para a utilização do **grill** natural da configuração dos modos combinados. Tal funcionamento é normal.

Resolução de problemas

- P: O meu forno emite um certo odor e gera fumo quando uso a função **grill** ou modo **combinado**. O que fazer?
- R: Após o uso continuado destes modos é recomendado limpar o forno. Em seguida, execute o programa **Grill** por 5 minutos sem quaisquer alimentos ou acessórios (incluindo o prato de vidro e suporte giratório) no interior do forno microondas. Este procedimento irá queimar qualquer alimento, resíduo ou óleo que possa estar a causar o odor e/ou fumo.
- P: O forno para de cozinhar e a mensagem 'H + número (por exemplo. H98)' aparece no visor. Porquê?
- R: Essa mensagem de erro indica um problema com o sistema de microondas. Contacte um centro de reparação autorizado.
- P:  aparece no visor.
- R: O Bloqueio para crianças está ativo. Para desativar, pressione o botão **Start/Set** 3 vezes. Para ativar novamente, carregue no botão **Stop/Cancel** 3 vezes.
- P: O ventilador continua a trabalhar mesmo após o terminar o programa. Porquê?
- R: Após usar o forno, o ventilador pode continuar a trabalhar girar para arrefecer os componentes elétricos. Isto é normal. Pode continuar a usar o forno normalmente.
- P: Não consigo definir um programa automático e o símbolo 'H0E' aparece no ecrã. Porquê?
- R: Se o forno tiver sido usado anteriormente e estiver muito quente para ser usado num programa de automático, o símbolo 'H0E' aparecerá no visor. Assim que o símbolo 'H0E' desaparecer, os programas de automático poderão ser utilizados normalmente. Se necessitar de cozinhar de imediato, utilize o modo manual seleccionando o modo e tempo adequado.

Cuidados com o seu forno microondas

1. Desligue o forno antes de limpar.
2. Limpe regularmente o interior do forno, a porta, os vedantes e as áreas de vedação. Passe um pano húmido para limpar e remover quaisquer alimentos ou líquidos derramados no interior para evitar que estes adiram às paredes do forno, porta, vedantes ou às áreas de vedação. Caso as superfícies estejam muito sujas poderá utilizar um detergente neutro. O uso de detergentes abrasivos ou agressivos não é recomendado.
Não utilize produtos de limpeza para fornos comerciais.
3. Não utilize produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que estes podem arranhar a sua superfície e resultar na quebra do vidro.
4. A superfície exterior do forno deve ser limpa com um pano húmido. Para evitar danos nas partes de funcionamento no interior do forno, não se deve permitir que a água se infiltre pelas aberturas de ventilação.
5. Se o painel de controlo ficar sujo, limpe-o com um pano macio e seco. Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos no painel de controlo. Ao limpar o painel de controlo, deixe a porta do forno aberta para evitar ligar acidentalmente o mesmo. Após de limpar, pressione o botão Stop/Cancel do teclado para cancelar qualquer programa acidentalmente selecionado.
6. Se o vapor se acumular dentro ou ao redor da porta do forno, limpe com um pano macio. Isso poderá ocorrer quando o forno é operado em condições de alta umidade e não indica, de forma alguma, um defeito de funcionamento do aparelho.
7. Ocasionalmente é necessário remover o prato de vidro para limpeza. Lave o prato com água morna e sabão ou na máquina de lavar louça.
8. Para evitar ruído excessivo é importante limpar, regularmente, o suporte giratório e o chão do interior do forno. Limpe a superfície inferior do forno com água quente e detergente neutro e, em seguida, seque com um pano limpo e seco. O suporte giratório pode ser lavado com água e detergente neutro. Os vapores de cozedura acumulam-se durante a utilização repetida, mas não afetam, de forma, alguma a superfície inferior do forno ou o suporte giratório. Após a limpeza certifique-se que o suporte giratório é instalado corretamente.
9. Ao usar a função **grill** ou o modo **combinado**, alguns alimentos podem, inevitavelmente, espalhar gordura pelas paredes do forno. Se o forno não for limpo ocasionalmente, poderá começar a emitir fumo durante a sua utilização.
10. Não utilize nenhum aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno.
11. Este forno só deve ser reparado por profissional qualificado. Para manutenção e reparação do forno, contacte o centro de reparação autorizado mais próximo.
12. A falta de manutenção do forno nas condições de limpeza adequadas pode conduzir à deterioração das superfícies e afetar a vida útil do aparelho, assim como, causar situações de perigo.
13. Mantenha as saídas de ar sempre limpas. Verifique se não existe pó ou outro material a bloquear qualquer uma das saídas de ar. Se as saídas de ar ficarem bloqueadas, pode existir um sobreaquecimento do aparelho, o que afetará o funcionamento do mesmo e pode causar situações de perigo.

Especificações técnicas

Fabricante		Panasonic	
Modelo		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Fonte de alimentação		230 V~ / 50 Hz	
Frequência de funcionamento		2450 MHz	
Potência de entrada:	Máxima	1700 W	
	Microondas	1250 W	
	Grill	1140 W	
	Combi	1350 W	
Potência de saída:	Microondas	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1100 W	
Dimensões externas		525 mm (L) x 401 mm (P) x 310 mm (A)	
Dimensões internas		359 mm (L) x 362 mm (P) x 247 mm (A)	
Peso bruto (aprox.)		12,7 kg	
Nível de ruído		63 dB(A)	

Consumo de energia em modo standby (0,8 W)

Tempo de alternção para o modo standby (6 minutos)

O peso e as dimensões indicadas são aproximados.

Este produto é um equipamento que cumpre a norma europeia para perturbações 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 exigidos. O grupo 2 significa que a energia de radiofrequência é intencionalmente gerada sob a forma de radiação eletromagnética para aquecer ou cozinhar alimentos. Classe B significa que este produto pode ser utilizado em áreas domésticas normais.

Fabricado por: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
Nº369 Chenggong Road, Zona de Desenvolvimento Económico e Tecnológico,
Jiaxing, Província de Zhejiang, China

Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Marketing Europe GmbH
Centro de testes da Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemanha

Contenido

Instrucciones importantes para el usuario.....	2-6	Usar la función «Quick 30»	23
Desecho de equipos viejos.....	7	Usar la función «Añadir tiempo»	24
Instalación y conexión	8	Usar el temporizador	25-26
Colocación del horno	8	Cocina en múltiples fases.....	27-28
Instrucciones de seguridad.....	9-11	Programas de bebidas	29
Accesorios del horno	12	Descongelar	30-31
Partes del horno	13	Programas de recalentamiento con sensor.....	32
Panel de control.....	14	Menú automático	33-40
Elección de la señal acústica	15	Programas con sensor automático	33-35
Configuración del reloj.....	16	Programas con peso automático	36-38
Bloqueo infantil.....	16	Programas de cocción combinada automáticos	39-40
Microondas para cocinar y descongelar	17	Preguntas y respuestas.....	41-42
Guía para descongelar	18	Mantenimiento del horno.....	43
Parrilla	19-20	Características técnicas	44
Cocción combinada	21-22		

Instrucciones importantes para el usuario

- INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Debe supervisarse a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra con fines funcionales.
- Este aparato está destinado únicamente a utilizarse a altitudes no superiores a 2000 m.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal con una cualificación equivalente para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato ha sido fabricado únicamente para uso doméstico.
- **¡ADVERTENCIA!** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no deberá utilizarse el microondas hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- **¡ADVERTENCIA!** Es peligroso que cualquier persona que no sea competente realice trabajos de mantenimiento o reparación que impliquen retirar una cubierta que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **¡ADVERTENCIA!** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes herméticamente cerrados, ya que podrían explotar.
- **¡ADVERTENCIA!** Asegúrese de que no haya ningún objeto o utensilio en la cavidad que no sea apto para su uso en el microondas antes de poner el aparato en funcionamiento.

Instrucciones importantes para el usuario

- **¡ADVERTENCIA!** No utilice la cavidad para almacenar productos inflamables, utensilios de cocina, alimentos o elementos similares cuando el microondas no esté en funcionamiento.
- Para un funcionamiento correcto, el microondas debe disponer de una ventilación adecuada, es decir: 5 cm de espacio libre en un lateral, el otro lateral debe permanecer abierto, 15 cm de espacio libre por encima y 10 cm por la parte posterior.
- No está permitido utilizar recipientes metálicos para alimentos o bebidas durante la cocción con microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido al riesgo de ignición.
- El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir, así como calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y objetos similares puede provocar lesiones, ignición o incendio.
- Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- El calentamiento de bebidas con microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada; por ello, tenga cuidado al manipular el recipiente.
- El contenido de los biberones y de los tarros de alimentos para bebés debe removerse o agitarse, y debe comprobarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
- No deben calentarse huevos con cáscara ni huevos cocidos enteros en el microondas, ya que pueden explotar incluso después de que haya finalizado el calentamiento con microondas.
- Limpie periódicamente el interior del microondas, las juntas de la puerta y las zonas de contacto de las juntas. Cuando restos de alimentos o líquidos derramados se adhieran a las paredes de la cavidad, a las juntas de la puerta o a sus zonas de contacto, límpielos con un paño húmedo. Si están muy sucios, puede utilizar un detergente suave. No se recomienda el uso de detergentes fuertes ni productos abrasivos. No utilice limpiadores comerciales para hornos.

Instrucciones importantes para el usuario

- El microondas debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los restos de alimentos.
- No mantener el microondas en condiciones adecuadas de limpieza puede provocar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones de riesgo.
- No limpie el aparato con un limpiador de vapor.
- Este microondas está destinado exclusivamente a la instalación independiente sobre una superficie. No debe instalarse en el interior de un armario ni integrarse en un mueble.
- Si el aparato dispone de una puerta decorativa, deberá utilizarse con dicha puerta abierta.
- **¡ADVERTENCIA!** debido a las altas temperaturas que se generan en el modo combinado, los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto.
-  **¡Precaución! ¡Superficies calientes!**

Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- Limpieza de las superficies en contacto con los alimentos: después de cada uso, hay que limpiar el interior del horno para eliminar cualquier resto de agua y reducir el riesgo de corrosión de la cavidad y la puerta. Durante la cocción, algunos alimentos pueden salpicar grasa en las paredes del horno. Si no se elimina, la grasa puede acumularse y provocar la aparición de humo durante el funcionamiento, además de resultar más difícil de limpiar con el tiempo. Lave los accesorios con agua tibia y jabón después de cada uso. Para obtener más información, consulte el apartado Cuidado y limpieza de su horno en la página 43.
- El microondas puede colocarse o instalarse a una altura inferior a 850 mm sobre el suelo.

Instrucciones importantes para el usuario

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Una vez instalado el microondas, debe ser posible desconectarlo fácilmente de la red eléctrica desenchufando la clavija o mediante un interruptor automático.
- **¡ADVERTENCIA!** Debe comprobarse el estado de las juntas de la puerta y de las superficies de cierre. Si están dañadas, no deberá utilizarse el microondas hasta que haya sido reparado por un técnico del servicio autorizado formado por el fabricante.
- **¡ADVERTENCIA!** No coloque este microondas cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- **¡ADVERTENCIA!** No intente manipular, ajustar ni reparar la puerta, el alojamiento del panel de control, los interruptores de bloqueo de seguridad ni ninguna otra parte del microondas. No retire la cubierta exterior del microondas, ya que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- Las reparaciones solo deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- **¡ADVERTENCIA!** Solo permita que los niños utilicen el microondas sin supervisión cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas para poder utilizarlo de forma segura y comprendan los riesgos derivados de un uso incorrecto.
- Desconecte el cable de alimentación o corte el suministro eléctrico mediante el fusible o el interruptor automático.

Instrucciones importantes para el usuario

- Utilice únicamente utensilios aptos para microondas.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar la puerta del microondas, ya que podrían rayar la superficie y provocar que se rompa el cristal.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- En caso de fallo electrónico, el microondas solo puede apagarse desenchufándolo de la toma de corriente.
- Tenga especial cuidado al calentar alimentos con bajo contenido de humedad, como pan, chocolate, galletas o productos de repostería. Si se calientan durante demasiado tiempo, pueden quemarse, secarse o incendiarse fácilmente. No se recomienda calentar alimentos con bajo contenido de humedad, como palomitas de maíz o pan de lentejas (*poppadoms*).
- La lámpara del microondas debe ser sustituida por un técnico del servicio autorizado formado por el fabricante. No intente retirar la cubierta exterior del microondas.
- **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar riesgos debidos al rearme involuntario del protector térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se conecte y desconecte regularmente mediante un dispositivo externo.
- No coloque ningún objeto sobre el microondas. Colocar objetos encima puede afectar al funcionamiento y a la fiabilidad del aparato.

Desecho de equipos viejos



Solo para la Unión Europea y países con sistemas de reciclaje

Este símbolo en los productos, envases o documentos adjuntos significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con residuos domésticos generales.

Para el tratamiento, la recuperación y el reciclaje adecuados de los productos antiguos, debe llevarlos a los puntos de recogida aplicables de acuerdo con su legislación nacional.

Si recicla estos productos correctamente, ayudará a ahorrar recursos valiosos y prevenir cualquier posible efecto negativo en la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la recolección y el reciclaje, póngase en contacto con el servicio de reciclaje de su municipio local.

Podrán aplicarse sanciones si este producto se desecha de manera inadecuada, de conformidad con la legislación nacional.

Instalación y conexión

Examinar el horno

Saque el horno de su envoltorio, retire todo el material de embalaje y examine el horno en busca de cualquier daño, como abolladuras, cerraduras rotas o grietas en la puerta. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con su distribuidor inmediatamente. No instale un horno dañado.

Instrucciones de conexión a tierra

Si su toma de corriente alterna no está conectada a tierra, es responsabilidad del cliente reemplazarla con un enchufe de pared correctamente conectado a tierra.



¡Importante!

Esta unidad tiene que ser correctamente conectada a tierra para garantizar la seguridad personal.

Voltaje de operación

El voltaje tiene que ser el mismo que el que se especifica en la etiqueta del horno. Si se usa un voltaje más alto que el especificado, puede causar un incendio u otros daños.

Colocación del horno

Este horno está diseñado para ser usado como horno de sobremesa solamente. No está diseñado para ser empotrado o para colocarlo dentro de un armario. No coloque el horno microondas dentro de un mueble cerrado.

Uso como horno de sobremesa:

1. Cuando el horno esté instalado, debe ser posible desconectarlo fácilmente de la fuente de suministro eléctrico, ya sea retirando el enchufe de la toma de corriente o mediante un interruptor automático (disyuntor).
2. Para un funcionamiento adecuado, compruebe que hay una circulación de aire suficiente para el horno.
3. Deje 5 cm a un lado, el otro está abierto; 15 cm despejado sobre la parte superior y 10 cm en la parte trasera.

4. No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
5. No hay que quitar las patas.
6. Este horno es solo para uso doméstico. No lo use al aire libre.
7. Evite usar el horno en condiciones de gran humedad.
8. El cable de alimentación no debe tocar el exterior del horno. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o la encimera. No sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua.
9. No bloquee las rejillas de ventilación en los lados y la parte posterior del horno. Si estas aberturas están bloqueadas durante la operación, el horno puede sobrecalentarse. En este caso, el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmica y reanudará la operación solamente una vez que se haya enfriado.



Instrucciones de seguridad

1. No use el horno por ningún otro motivo que no sea la preparación de alimentos. Este horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No use este horno para calentar productos químicos u otros productos que no sean alimentos.
2. No guarde ningún objeto dentro del horno cuando no lo use (por si se enciende accidentalmente).
3. El electrodoméstico no debe ser operado como **microondas** o **en el modo de cocción combinada sin alimentos dentro**. Operar el electrodoméstico de este modo puede dañar el electrodoméstico.
4. Antes de usarlo, compruebe que los utensilios/contenedores sean adecuados para ser usados en hornos de microondas.
5. Este horno microondas está destinado a calentar solo alimentos y bebidas. Hay que extremar las precauciones al calentar alimentos con poca humedad, por ejemplo, pan, chocolate, galletas o pasteles. Se pueden quemar fácilmente, secarse o incendiarse si se cocinan durante demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos que tengan poca humedad como palomitas de maíz o **poppadoms**. El secado de alimentos, periódicos o ropa, así como el calentamiento de almohadillas eléctricas, zapatillas, esponjas, paños húmedos, bolsas térmicas de trigo, botellas de agua caliente y artículos similares, puede generar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
6. Si sale humo del horno o se produce un incendio, pulse «Parar/Cancelar» y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación del electrodoméstico o corte el suministro eléctrico desde el panel de fusibles o el disyuntor.

Funcionamiento del calentador

1. Antes de utilizar por primera vez la función de cocción combinada o parrilla, opere el horno sin nada dentro (sin alimentos ni

accesorios), incluido el plato de vidrio y el soporte del plato giratorio, en el nivel de parrilla 3 durante 5 minutos. Esto permitirá que el aceite que se utiliza para la protección contra el óxido se queme. Esta es la única vez que el horno funciona estando vacío.



¡Precaución!

Superficies calientes

Todas las superficies interiores del horno estarán calientes.

2. Las superficies exteriores del horno, y la puerta del horno se calentará durante el uso de cocción combinada y parrilla, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o quitar alimentos y accesorios.
3. El horno tiene dos calentadores de parrilla situados en la parte superior del horno.



¡Precaución!

Después de usar la parrilla y las funciones de cocción combinada, las superficies interiores del horno estarán muy calientes. Es importante tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno.

4. Las partes accesibles pueden calentarse en la parrilla y en el uso de cocción combinada. Los niños pequeños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico y solo deben usarlo bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.



¡Precaución!

Superficies calientes

Después de cocinar por estos modos, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Instrucciones de seguridad

Luz de horno

Cuando sea necesario reemplazar la luz del horno, consulte a su distribuidor.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción que se proporcionan en el libro de cocina son aproximados. El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de comida y del tipo de utensilios de cocina.

Comience con el tiempo mínimo de cocción para evitar que se cocine demasiado. Si los alimentos no están cocinados del todo, siempre se puede cocinar durante más tiempo.



¡Importante!

Si se exceden los tiempos de cocción recomendados, la comida podría estropearse y en circunstancias extremas podría quemarse y posiblemente dañar el interior del horno.

Pequeñas cantidades de alimentos

Si se usan pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con poca humedad podrían quemarse, secarse o incendiarse si se cocinan demasiado tiempo. Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Pinchar la piel de los alimentos

Los alimentos que tienen pieles no porosas, como las patatas, las yemas de huevo y las salchichas, deben pincharse antes de cocinarlas en **el microondas** para evitar que revienten.

Termómetro para carne

Use un termómetro para carne para comprobar el grado de cocción de las carnes y las aves asadas solo una vez que se hayan retirado los alimentos del horno. No use un termómetro para carne convencional en el horno porque puede causar chispas.

Huevos

No cocine huevos en sus cáscaras y huevos enteros duros en el microondas. La presión puede acumularse y hacer que los huevos exploten, incluso después de que el microondas haya dejado de calentar.

Líquidos

El líquido puede sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que se formen burbujas. Esto podría resultar en una ebullición repentina del líquido caliente.

Para evitar esto, deben tomarse las siguientes medidas:

- a Evite el uso de contenedores de cara recta con cuellos estrechos.
- b No sobrecaliente los alimentos.
- c Remueve el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a la mitad del tiempo de cocción.
- d Después de calentar, deje que repose en el horno por un tiempo corto, revuelva de nuevo antes de retirar el recipiente con cuidado.

Papel/plástico

Al calentar alimentos en envases de plástico o papel, revise el horno con frecuencia ya que estos tipos de envases pueden encenderse si se sobrecalientan.

No use productos de papel reciclado (por ejemplo, rollos de papel cocina) a menos que el producto lleve una etiqueta de que es seguro para el uso en hornos microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar chispas o incendios durante el uso.

Retire las cintas para atar las bolsas de asado antes de colocar las bolsas en el horno.

Utensilios

No caliente latas o botellas cerradas porque podrían explotar.

No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en el microondas. Los recipientes metálicos o los platos con molduras metálicas no deben utilizarse cuando se cocina con el microondas. Se producirán chispas.

Biberones / Tarritos de comida para bebés

La parte superior y la tetina o la tapa deben retirarse de los biberones o tarritos de comida para bebés antes de colocarlos en el horno.

El contenido de los biberones y los tarritos de comida para bebés deben agitarse o revolverse.

Se debe revisar la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.

Operación del motor del ventilador

Después de usar el horno, el motor del ventilador puede girar durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede sacar la comida del interior aunque el motor del ventilador esté funcionando. Puede continuar usando el horno durante este tiempo.

Accesorios del horno

Accesorios

El horno viene equipado con una variedad de accesorios. Siga siempre las instrucciones dadas para el uso de los accesorios.

Plato de vidrio

1. No opere el horno sin el soporte del plato giratorio y el plato de vidrio en su lugar.
2. No use ningún otro tipo de plato de vidrio que no sea el plato que está especialmente diseñado para este horno.
3. Si el plato de vidrio está caliente, deje que se enfríe antes de limpiarlo o colocarlo en agua.
4. El plato de vidrio puede girar en cualquier dirección.
5. Si el recipiente de comida o para cocinar en el plato de vidrio toca las paredes del horno y detiene la rotación del plato, este girará automáticamente en la dirección opuesta. Esto es normal.
6. No cocine los alimentos directamente en el plato de vidrio.

Soporte del plato giratorio

1. El soporte del plato giratorio y la parte inferior del horno deben limpiarse con frecuencia para evitar el ruido y la acumulación de alimentos que puedan caerse.
2. El soporte del plato giratorio debe utilizarse siempre para cocinar junto con el plato de vidrio.

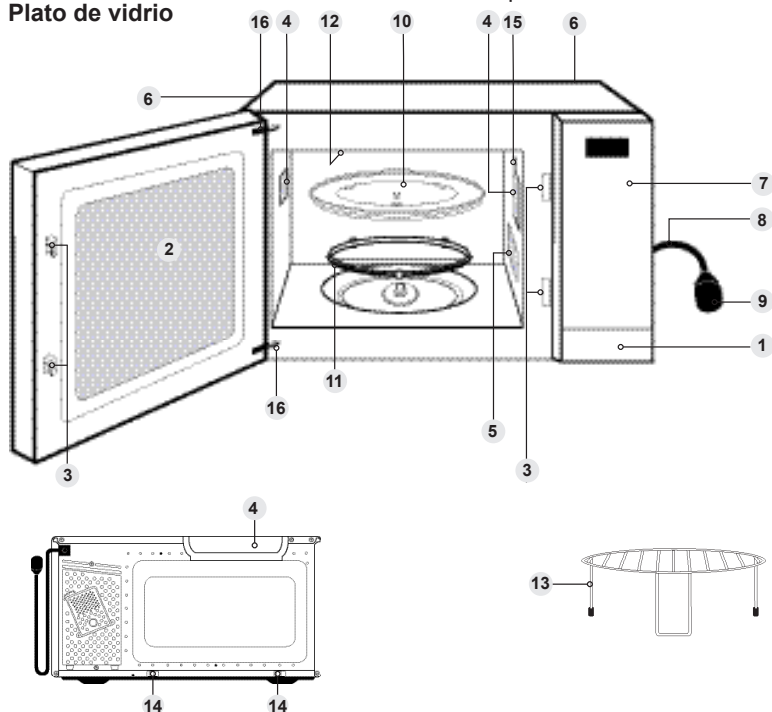
Rejilla de cocción

1. La rejilla de cocción se usa para facilitar que los pequeños platos queden dorados y ayudar a que el aire circule adecuadamente.
2. No use ningún recipiente metálico directamente en la rejilla de cocción en el modo de cocción **combinada** o **microondas**.
3. No use la rejilla de cocción solo en modo **microondas**.

Partes del horno

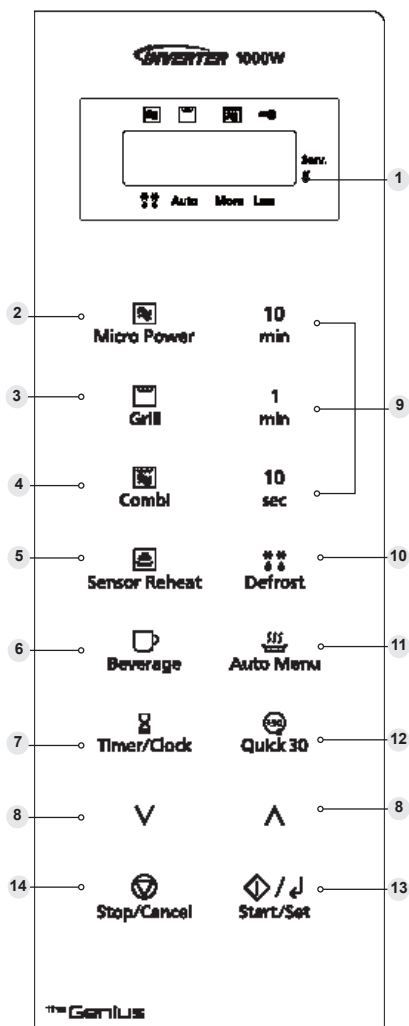
- 1 Botón de liberación de la puerta**
Se debe pulsar para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, la cocción se detiene temporalmente sin borrar los ajustes establecidos previamente. La cocción se reanuda tan pronto como la puerta se cierra y se pulsa el botón «Iniciar/Configurar».
- 2 Ventana del horno**
- 3 Sistema de bloqueo de seguridad**
- 4 Rejilla de ventilación del horno**
- 5 Cubierta de la guía de ondas (no quitar)**
- 6 Rejillas de ventilación externas del horno**
- 7 Panel de control**
- 8 Cable de alimentación**
- 9 Enchufe**
- 10 Plato de vidrio**

- 11 Soporte del plato giratorio**
- 12 Elementos de la parrilla**
- 13 Rejilla de cocción**
- 14 Tope del plato giratorio (inamovible)**
El tope del plato giratorio asegura suficiente espacio en la parte posterior del horno para proporcionar una ventilación adecuada.
- 15 Luz del horno**
La luz del horno se encenderá durante la cocción y también cuando se abra la puerta. Se apagará después de 1 minuto si la puerta se deja abierta.
- 16 Bisagras de la puerta**
Para evitar lesiones al abrir o cerrar la puerta, mantenga los dedos alejados de las bisagras de la puerta.



Notas

1. La ilustración sirve solamente a modo de referencia.
2. El plato de vidrio y la rejilla de cocción son los únicos accesorios con este horno. Todos los demás utensilios de cocina mencionados en este manual deben comprarse por separado.



- 1 Ventana del horno
- 2 Botón «Potencia micro» (página 17)
- 3 Botón «Parrilla» (página 19-20)
- 4 Botón «Combi» (página 21-22)
- 5 Botón «Recalentamiento con sensor» (página 32)
- 6 Botón «Bebida» (página 29)
- 7 Botón «Temporizador/Reloj» (página 16, 25-26)
- 8 Botones de selección «Arriba/abajo»
- 9 Botones de la hora
- 10 Botón «Descongelado» (página 30-31)
- 11 Botón «Menú automático» (página 33-40)
- 12 Botón «Quick 30» (página 23)
- 13 Botón «Iniciar/Configurar»
Pulsar para «Iniciar/Configurar» el funcionamiento del horno. Si durante la cocción se abre la puerta o se pulsa «Parar/Cancelar» una vez, «Iniciar/Configurar» debe pulsarse de nuevo para continuar cocinando.
- 14 Botón «Parar/Cancelar»: Antes de cocinar:
Si se pulsa una vez se borrarán las instrucciones.
Durante la cocción:
Si se pulsa una sola vez se detiene temporalmente el programa de cocción. Si se pulsa una vez más se cancelan todas las instrucciones y los dos puntos o la hora del día aparecerá en la pantalla.



Señal acústica

Cuando se pulsa el panel correctamente se escuchará una señal acústica. Si se pulsa el panel y no se escucha ninguna señal acústica, la unidad no acepta o no puede aceptar las instrucciones, o el sonido de la señal acústica está apagado. El horno emitirá dos pitidos entre las etapas programadas. Al finalizar cualquier programa completo, el horno emitirá una señal acústica 5 veces.



Nota

Este horno está equipado con una función de ahorro de energía.

Cuando esté en modo de reposo, el brillo de la pantalla se reducirá. El horno entrará en modo de reposo, cuando se enchufe por primera vez e inmediatamente después de que la última operación se haya completado. Si se establece una operación y no se pulsa el botón de «Iniciar/Configurar», después de 6 minutos el horno cancelará automáticamente la operación. La pantalla volverá al modo de reloj.

Elección de la señal acústica

El horno tiene el modo «Señal acústica encendida» y «Señal acústica apagada». Esta característica única del horno de microondas Panasonic permite establecer las características iniciales de no cocción del horno.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar» después de enchufarlo.

«Señal acústica» aparece en la pantalla. El modo predeterminado es «Encendido».

Pulse los botones de selección «Arriba/Abajo».

El modo cambia a «APAGADO».

Pulse el botón «Parar/Cancelar» después de la configuración.

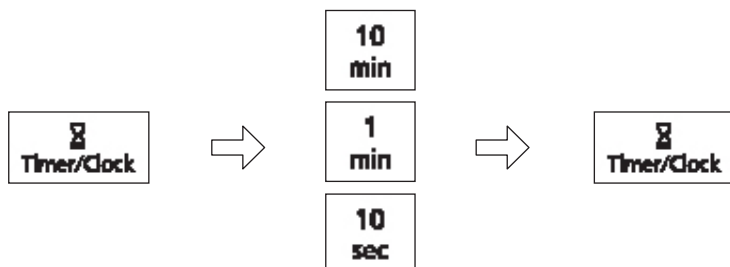


Notas

1. Se puede seleccionar la elección solo cuando enchufa el horno.
2. Al pulsar el botón de selección «Arriba/Abajo» nuevamente durante el paso 2 volverá al modo inicial de «Encendido».

Configuración del reloj

Puede usar el horno sin la configurar del reloj.



Pulse dos veces el botón «Temporizador/Reloj».

Los dos puntos empiezan a parpadear.

Pulse los botones de hora.

Introduzca la hora del día al pulsar el botón de la hora. Utilice el botón de «10 minutos» para ajustar las horas, y los botones de «1 min.» y «10 seg.» para ajustar los minutos.

Pulse el botón «Temporizador/Reloj».

Los dos puntos dejan de parpadear. La hora del día ahora está bloqueada en la pantalla.



Notas

1. Para restablecer la hora del día, repita del paso 1 hasta el paso 3, como se indicó anteriormente.
2. El reloj mantendrá la hora del día siempre y cuando el horno esté enchufado y se suministre electricidad.
3. Este es un reloj de 24 horas, es decir, las 2 p.m. se indicará como 14:00 no 2:00.

Bloqueo infantil

El uso de este sistema hará que los controles del horno sean inoperables; sin embargo, la puerta se podrá abrir. El bloqueo infantil se puede configurar cuando la pantalla muestra dos puntos o la hora.

Para configurar:



Pulse «Iniciar/Configurar» tres veces.

Los dos puntos o la hora del día desaparecerá.

La hora actual no se perderá.

«» se indica en la pantalla.

Para cancelar:



Pulse «Parar/Cancelar» tres veces.

Los dos puntos o la hora del día reaparecerá en la pantalla.



Nota

Para configurar o cancelar el bloqueo para niños, se debe presionar el botón «Iniciar/Configurar» o el botón «Parar/Cancelar» 3 veces en 10 segundos.

Microondas para cocinar y descongelar

El plato de vidrio siempre debe estar en su posición cuando se utiliza el horno.



Pulse una vez para seleccionar la función de «Potencia micro».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el nivel de potencia.

Nota: puede seleccionar el nivel de potencia si pulsa el botón de «Potencia micro» también.



Configuración del tiempo de cocción.

Tiempo máximo de cocción: 1000 W potencia: hasta 30 minutos, otras potencias: hasta 99 minutos y 50 segundos.

Pulse «Iniciar/Configurar».

El programa de cocción se iniciará y el tiempo en la pantalla empezará a contar hacia atrás.

Nivel de potencia	Potencia en vatios
Alta	1000 W
Media - Alta	800 W
Media	600 W
Baja	440 W
A fuego lento	300 W
Descongelar	270 W
Calentar	100 W



Precaución

El horno funcionará automáticamente con una potencia de microondas de 1000 W si se introduce un tiempo de cocción sin que se haya seleccionado previamente el nivel de potencia.



Notas

1. Para cocinar en varias etapas consulte la página 27-28.
2. El tiempo de reposo puede programarse después de ajustar la potencia y el tiempo de microondas. Consulte «Usar el temporizador» en la página 25-26.
3. Si es necesario, puede aumentar el tiempo mientras el microondas está en funcionamiento. El tiempo se puede aumentar en incrementos de 1 minuto, hasta 10 minutos. Pulse el botón de «1 min» hasta un máximo de 10 minutos. El tiempo de cocción no se puede disminuir durante la cocción.
4. **No** use contenedores metálicos en modo microondas.

Guía para descongelar

Consejos para descongelar

Compruebe la descongelación varias veces, incluso si utiliza los programas automáticos.

Observe los tiempos de reposo.

Tiempos de reposo

Las porciones individuales de alimentos se pueden cocinar casi inmediatamente después de descongelarse. Es normal que grandes porciones de comida estén congeladas en el centro. Antes de cocinar, deje reposar los alimentos durante un **mínimo de una hora**. Durante este tiempo de reposo, la temperatura se distribuye uniformemente y la comida se descongela por conducción.

Nota: si la comida no se va a cocinar inmediatamente, guárdela en la nevera. No vuelva a congelar nunca los alimentos descongelados sin cocinarlos antes.

Cortes de carne y aves

Es preferible colocar los cortes de carne sobre un plato invertido o una rejilla de plástico para que no estén en contacto con sus jugos.

Carne picada o cubos de carne y mariscos

Debido a que el exterior de estos alimentos se descongela con rapidez, se recomienda separarlos y desmenuzar los bloques con frecuencia durante la descongelación, retirándolos cuando estén completamente descongelados.

Pequeñas porciones de comida

Las chuletas y los trozos de pollo deben separarse lo antes posible para que se descongelen de manera uniforme en todo momento. Las partes

grasas y los extremos se descongelan más rápidamente. Ponga estas partes cerca de la parte central del plato.

Pan

Los panes requerirán un tiempo de reposo de 5-30 minutos para permitir que el centro se descongele. El tiempo de reposo se puede acortar si las rebanadas se separan y los rollos y panes se cortan por la mitad.

Señal acústica

Las señales acústicas sonarán durante los programas de «Descongelación».

Las señales acústicas son para recordarle que revise, revuelva, separe las piezas o proteja las partes pequeñas. De lo contrario, la descongelación puede ser desigual.



Parrilla

El sistema de parrilla del horno ofrece una cocción rápida y eficiente para diversos alimentos, como chuletas, salchichas, filetes o tostadas. Cuenta con tres niveles de configuración de parrilla. El plato de vidrio siempre debe estar en su posición cuando se utiliza el horno.



Pulse una vez.



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el nivel de potencia de la parrilla.

Nota: Puede seleccionar el nivel de potencia de la parrilla si pulsa el botón de «Parrilla» también.



10
min

1
min

10
sec

Configuración del tiempo de cocción.

Tiempo máximo de cocción:
hasta 99 minutos
50 segundos.



Pulse «Iniciar/Configurar».

El programa de cocción se iniciará y el tiempo en la pantalla empezará a contar hacia atrás.

Nivel de la parrilla

Parrilla 3 (alta)

Parrilla 2 (media)

Parrilla 1 (baja)

Ajustar el tiempo durante la cocción

Si es necesario, puede aumentar el tiempo mientras el microondas está en funcionamiento. El tiempo se puede aumentar en incrementos de 1 minuto, hasta 10 minutos. Pulse el botón de «1 min» hasta un máximo de 10 minutos. El tiempo de cocción no se puede disminuir durante la cocción.

Notas



1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción encima del plato de vidrio. Coloque un plato a prueba de calor (Pyrex®) debajo para atrapar la grasa y los goteos.
2. No cubra nunca los alimentos al asar a la parrilla.
3. **No** intente precalentar la parrilla.
4. La parrilla solo funcionará con la puerta del horno cerrada. No es posible utilizar la función de parrilla con la puerta abierta.
5. No hay energía de microondas en el programa de **parrilla** sola.
6. La mayoría de los alimentos deben girarse a media cocción. Para girar los alimentos abra la puerta del horno y retire **cuidadosamente** la rejilla de cocción usando guantes de horno.



Notas

7. Una vez que ha girado los alimentos, devuelva la comida al horno y cierre la puerta. Después de cerrar la puerta del horno, pulse **«Iniciar/Configurar»**. La pantalla del horno continuará haciendo la cuenta atrás del tiempo restante de parrilla. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento para comprobar el progreso de la cocción de la comida mientras está en el modo parrilla.
8. La parrilla brillará para encenderse y apagarse durante la cocción: esto es normal. Limpie siempre el horno después de usar la parrilla y antes de usar el microondas o la cocción combinada.



¡Precaución!

La rejilla de cocción siempre debe usarse con el plato de vidrio en posición. Retire la rejilla de cocción del horno sosteniendo firmemente la rejilla y el plato a prueba de calor. Use guantes de horno al quitar los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o el interior de las partes metálicas de la puerta o del horno cuando introduzca o saque los alimentos debido a las altas temperaturas.

Cocción combinada

Este modo de cocción combinada es adecuado para alimentos que normalmente se asan a la parrilla y para recalentar pequeños alimentos salados. La parrilla brillará para encenderse y apagarse durante la cocción: esto es normal.

Al cocinar usando la cocción combinada, la potencia del microondas cocina los alimentos rápidamente, mientras que la parrilla proporciona el dorado tradicional y el crujiente.



Pulse «Combi.»



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el nivel de potencia de la cocción combinada.

Nota: puede seleccionar el nivel de potencia de la cocción combinada si pulsa el botón «Combi» también.

Nivel de la cocción combinada	Tipo de cocción combinada
Combi 3	Parrilla 3 (alta) + 300 W
Combi 2	Parrilla 2 (media) + 300 W
Combi 1	Parrilla 1 (baja) + 300 W



Configurar el tiempo de cocción.

Tiempo máximo de cocción: hasta 99 minutos 50 segundos.

Pulse «Iniciar/Configurar».

Aparecerá la cuenta regresiva del tiempo en la pantalla.

Ajustar el tiempo durante la cocción

Si es necesario, puede aumentar el tiempo mientras el microondas está en funcionamiento. El tiempo se puede aumentar en incrementos de 1 minuto, hasta 10 minutos. Pulse el botón de «1 min» hasta un máximo de 10 minutos. El tiempo de cocción no se puede disminuir durante la cocción.



Notas

1. La rejilla de cocción está diseñada para ser utilizada para el modo de cocción combinada y parrilla. No intente usar nunca ningún otro accesorio metálico excepto el que viene con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa o los goteos.
2. Utilice la rejilla de cocción solo como se describe. **No** lo use si opera el horno con menos de 200 g de comida en un programa manual. Para pequeñas cantidades no use el modo de cocción combinada, use mejor el modo de **parrilla** o el modo de **microondas únicamente** para obtener mejores resultados.
3. No cubra nunca los alimentos al cocinar con el modo de cocción combinada.
4. **No** precaliente la parrilla en el modo de cocción combinada.
5. Pueden producirse chispas si se utiliza un peso de alimento incorrecto, si la rejilla de cocción está dañada o si se usa accidentalmente un recipiente de metal. Las chispas son destellos de luz azul que se ven en el microondas. Si esto ocurre, detenga el horno inmediatamente.
6. Algunos alimentos se deben cocinar en el modo de cocción combinada sin usar la rejilla de cocción, es decir, asados, gratinados, tartas y pudines. Los alimentos deben colocarse en un plato no metálico a prueba de calor y deben colocarse directamente en el plato de vidrio.
7. **No** use recipientes de **microondas** de plástico en programas de cocción combinada (a menos que sean adecuados para este tipo de cocción). Los platos deben ser resistentes al calor de la parrilla superior; materiales como el vidrio refractario (por ejemplo, Pyrex®) o la cerámica son ideales.
8. **No** use sus propios platos o latas de metal, ya que los microondas no penetrarán en los alimentos de manera uniforme.



¡Precaución!

La rejilla de cocción siempre debe usarse con el plato de vidrio en posición. Retire la rejilla de cocción del horno sosteniendo firmemente la rejilla y el plato a prueba de calor. Use guantes de horno al quitar los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o el interior de las partes metálicas de la puerta o del horno cuando introduzca o saque los alimentos debido a las altas temperaturas.

Usar la función «Quick 30»

Esta función permite ajustar rápidamente el tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos.



Pulse «Quick 30» para ajustar el tiempo de cocción deseado (hasta 5 minutos).

Cada vez que se pulsa supondrá 30 segundos. El tiempo aparece en la pantalla. El nivel de potencia está preestablecido en 1000 W.

Pulse «Iniciar/Configurar».

La cocción se iniciará y el tiempo en la pantalla empezará a contar hacia atrás. Al final de la cocción, sonarán cinco señales acústicas.



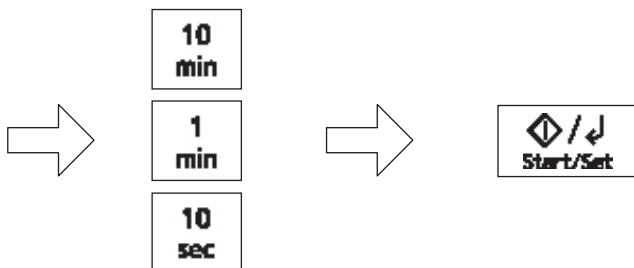
Notas

1. Esta función solo está disponible para Potencia micro. Si lo desea, puede utilizar otros niveles de potencia. Seleccione el nivel de potencia deseado antes de pulsar **«Quick 30»**.
2. Después de ajustar el tiempo por **«Quick 30»**, no puede utilizar los botones de tiempo.

Usar la función «Añadir tiempo»

Esta función permite añadir tiempo de cocción al final de la cocción anterior.

Tan pronto como termine la cocción manual, la pantalla parpadeará con «0».



Pulse los botones de tiempo para añadir tiempo de cocción adicional.

Tiempo máximo de cocción: 1000 W
potencia: hasta 30 minutos, otras
potencias: hasta 99 minutos y 50
segundos. Parrilla, cocción combinada:
99 minutos 50 segundos.

Pulse «Iniciar/Configurar».

Se añadirá tiempo.
Empezará la cuenta
atrás del tiempo
en la ventana de
visualización.



Notas

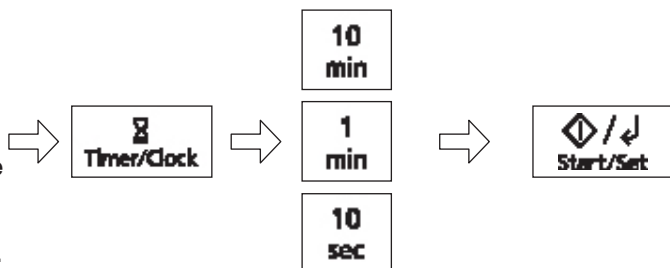
1. Esta función solo está disponible para las funciones de «Potencia micro», parrilla, cocción combinada, Quick 30 y temporizador y no está disponible para los programas automáticos.
2. La función «Añadir tiempo» se cancelará si no realiza ninguna operación durante 1 minuto después de cocinar.
3. La función «Añadir tiempo» se puede utilizar después de la cocción de varias etapas.
4. El nivel de potencia es el mismo que la última etapa.

Usar el temporizador

El temporizador se puede utilizar antes, durante o después de un programa de cocción. Esta característica se puede utilizar para establecer un tiempo de reposo después de cocinar o para retrasar el inicio de la cocción.

1. Para configurar el tiempo de reposo:

Configure el programa de cocción que desee, seleccione el nivel de potencia y el tiempo requerido.



Pulse el botón «Temporizador/Reloj».

Configure el tiempo de reposo deseado (máx. 9 h y 59 min. «10 min.» por horas, «1 min.» y «10 seg.» por minutos). Aparecerá una «H» en la pantalla para indicar las horas.

Pulse «Iniciar/Configurar». El programa de cocción comenzará, y a continuación se iniciará la cuenta atrás del tiempo de espera.

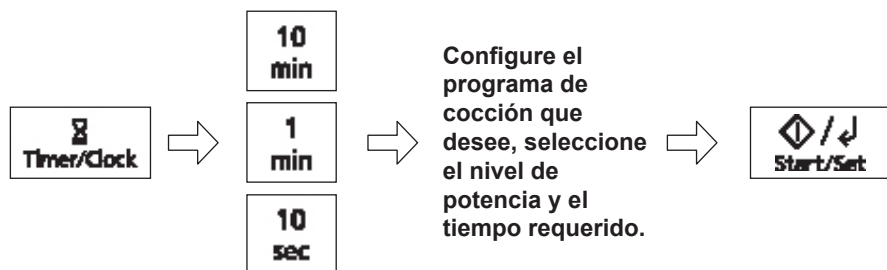


Notas

1. La cocción de 3 etapas se puede programar incluyendo el tiempo de espera.
2. Si la puerta del horno se abre durante el tiempo de espera o mientras funciona el temporizador, la cuenta atrás en la pantalla continuará.
3. Esta función también se puede utilizar como un temporizador de minutos. En este caso, pulse «Temporizador/Reloj» para configurar la hora y pulse «Iniciar/Configurar».
4. El tiempo de espera no se puede programar después de un programa automático.

Usar el temporizador

2. Para establecer un inicio con retardo.



Pulse el botón «Temporizador/Reloj».

Establezca el tiempo de retardo deseado (máximo 9 horas 59 minutos. «10 min.» por horas, «1 min.» y «10 seg.» por minutos). Aparecerá una «H» en la pantalla para indicar las horas.

Pulse «Iniciar/Configurar». El tiempo de retraso contará hacia atrás después del cual comenzará el programa de cocción.



Notas

1. La cocción de 3 etapas se puede programar incluyendo el inicio de cocción retardado.
2. Si el tiempo retardado programado excede una hora, el tiempo contará atrás en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el tiempo contará atrás en unidades de segundos.
3. El tiempo retardado no se puede programar después de un programa automático.

Cocina en múltiples fases

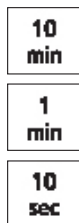
2 o 3 etapas de cocción



Pulse una vez
«Potencia Micro».



Pulse el botón de
selección «Arriba/Abajo»
hasta que aparezca la
potencia que necesita en
la pantalla.



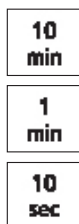
Configurar el
tiempo de cocción.



Pulse una vez
«Potencia
Micro».



Pulse el botón de
selección «Arriba/
Abajo» hasta que
aparezca la potencia
que necesita en la
pantalla.



Configurar
el tiempo de
cocción.



Pulse «Iniciar/
Configurar».
El programa de
cocción se iniciará
y el tiempo en la
pantalla empezará
a contar hacia
atrás.

Español

Ejemplo: Para cocinar seleccione «a fuego lento» a 300 W durante 2 minutos
y «descongelar» a 270 W, durante 3 minutos.



Pulse una vez.

Pulse V cuatro
veces para
seleccionar
«a fuego lento»
a 300 W.

Configure el
tiempo de cocción
a 2 minutos.

Pulse una vez.



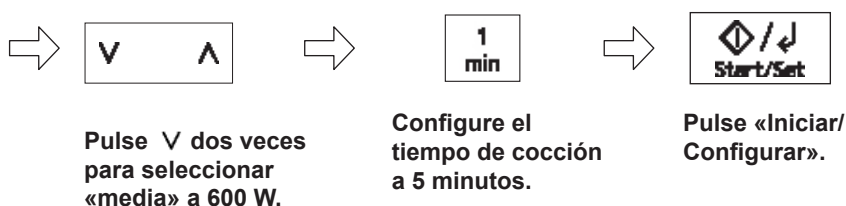
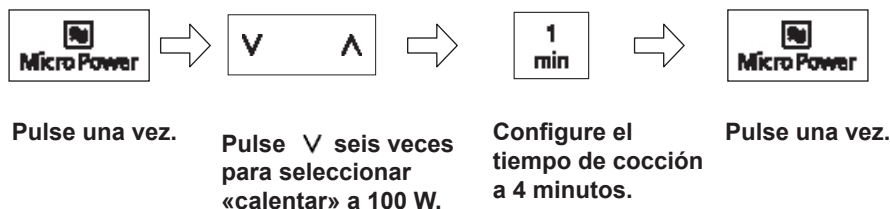
Pulse V cinco
veces para
seleccionar 270 W
para descongelar.

Configure el
tiempo de cocción
a 3 minutos.

Pulse «Iniciar/
Configurar».

Cocina en múltiples fases

Ejemplo: Para cocinar en 100 W, seleccione «calentar» durante 4 minutos y «media» a 600 W durante 5 minutos.



Notas

1. Para cocinar en 3 etapas, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar «Iniciar/Configurar».
2. Durante la operación, si pulsa «Detener/Cancelar» se detiene la operación. Si pulsa «Iniciar/Configurar» reanudará la operación. Si pulsa otra vez en «Detener/Cancelar» se cancelará el programa seleccionado.
3. Mientras no está en funcionamiento, si se pulsa una vez «Detener/Cancelar» se cancela el programa seleccionado.
4. «Descongelar», «Bebida», «Recalentamiento con sensor» y el «Menú automático» no se pueden usar con la cocción de varias etapas.

Programas de bebidas



Pulse una vez.



Seleccione el menú deseado.

Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» hasta que aparezca la potencia que necesita en la pantalla.
Nota: Puede seleccionar el número de menú si pulsa el botón de «Bebida» también.



Pulse «Iniciar/Configurar».



Seleccione el peso.

Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» hasta que aparezca el peso deseado en la pantalla.



Pulse «Iniciar/Configurar».

El recalentamiento comenzará. Empezará la cuenta atrás del tiempo en la ventana de visualización.

Programa	Peso	Instrucciones
1. Bebidas	200 ml o 400 ml	Para recalentar una bebida con un peso fijo de 200 ml o dos bebidas de 200 ml cada una a temperatura ambiente, por ejemplo, café, té o chocolate caliente. Pulse el botón de bebidas una vez, seleccione 200 ml para 1 bebida o 400 ml para dos bebidas y pulse «Iniciar/Configurar». Revuelva antes y después de calentar.
2. Leche	200 ml o 600 ml	Para recalentar una taza de leche con un peso fijo de 200 ml o una jarra de leche con un peso fijo de 600 ml si la leche está en la nevera. Este programa es adecuado para leche entera, semidesnatada y desnatada. La leche caliente se puede utilizar para hacer café con leche o chocolate caliente. Pulse el botón de bebidas una vez, seleccione 200 ml para 1 bebida o 600 ml para dos bebidas y pulse «Iniciar/Configurar». Revuelva antes y después de calentar para una taza de leche. Revuelva al oír la señal acústica, durante y después del calentamiento, para obtener una leche con un calentamiento homogéneo.

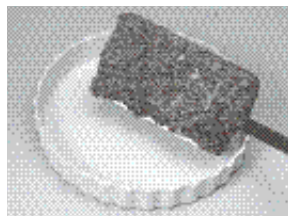
Descongelar

Esta característica le permite descongelar carne picada, chuletas, porciones de pollo, porciones de carne y pan. Pulse «Descongelación» para seleccionar la categoría de descongelación correcta y, a continuación, introduzca el peso de los alimentos en gramos (consulte la página 31).

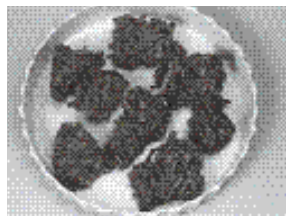
Los alimentos deben colocarse en un recipiente adecuado. Los pollos enteros y las porciones de carne deben ponerse en un plato hondo colocado con la parte cóncava hacia arriba, o en un recipiente apto para microondas. Las chuletas, las porciones de pollo y las rebanadas de pan deben colocarse en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos.

El principio de **la teoría del Caos** se utiliza en los programas de descongelación de peso automático para darle una descongelación rápida y más uniforme. El sistema del Caos emplea una secuencia aleatoria de pulsos de energía de microondas que acelera el proceso de descongelación. Durante el programa, el horno emitirá una señal acústica para recordarle que revise la comida. **Es esencial que gire y revuelva la comida con frecuencia. Al oír la primera señal acústica debe girar la comida.** Cuando oiga la segunda señal acústica debe revolver la comida o darle la vuelta.

Primera señal acústica
Girar



Segunda señal acústica
Girar o dar la vuelta



Notas

1. Revise los alimentos durante la descongelación. Los alimentos pueden descongelarse a velocidades diferentes.
2. No es necesario cubrir los alimentos.
3. Gire o revuelva la comida especialmente cuando el horno emita la señal acústica.
4. Las porciones de carne picada/chuletas/pollo deben romperse o separarse lo antes posible y colocarse en una sola capa.
5. Deje tiempo de reposo para que el centro de la comida se descongele (mínimo 1-2 horas para las porciones de carne y pollos enteros).

Descongelar

Con esta característica es posible descongelar los alimentos congelados según el peso.



Pulse una vez para seleccionar la función de «Descongelar».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» hasta que aparezca la potencia que necesita en la pantalla. Nota: Puede seleccionar el número de menú si pulsa el botón «Descongelar» también.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el peso.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar». El tiempo de cocción aparece en la pantalla y comienza la cuenta atrás.

Programa	Peso	Instrucciones
3. Pan	100 g - 800 g	Rebanadas de pan pequeñas o grandes, blanco o integral. Seleccione el número de programa 3. Introduzca el peso y luego empiece a descongelar. Gire al escuchar la señal acústica. Deje reposar el pan durante 5 minutos (pan blanco claro) a 30 minutos (pan denso de centeno). Corte grandes rebanadas de pan por la mitad durante el tiempo de reposo.
4. Trozos pequeños	200 g - 1200 g	Trozos pequeños de carne, vieiras, salchichas, carne picada, bistec, chuletas, filetes de pescado (cada 100 g - 400 g). Seleccione el número de programa 4. Introduzca el peso y luego empiece a descongelar. Gire/revuelva al escuchar la señal acústica.
5. Trozos grandes	400 g - 2000 g	Trozos grandes de carne, pollos enteros, cortes de carne. Seleccione el número de programa 5. Introduzca el peso y luego empiece a descongelar. Se debe dejar un tiempo de reposo de 1 a 2 horas después de la descongelación. Gire al escuchar la señal acústica.



Nota

Véase la página 18 para las directrices de descongelación.

Programas de recalentamiento con sensor



Pulse una vez.



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el tiempo de cocción. Nota: Si está satisfecho con el resultado del programa con sensor, puede omitir este paso.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar».

Programa	Peso	Instrucciones
Comida fría	200 g - 1000 g	Para recalentar una comida fresca precocida o una cazuela. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar a la temperatura de la nevera a unos +5 °C. Recaliente en el envase en el que se compró. Este programa no es adecuado para contenedores en forma de tazón. Perfore el film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Si transfiere la comida al plato, cubra con un film perforado. Pulse el botón «Recalentamiento con sensor» una vez y luego pulse «Iniciar/Configurar». Revuelva al escuchar la señal acústica. Revuelva de nuevo al finalizar el programa y deje unos minutos de tiempo de reposo. Los trozos grandes de carne/pescado en una salsa fina pueden necesitar una cocción más larga. Este programa no es adecuado para alimentos que contengan almidón como arroz, fideos o patatas.



Notas

1. El horno calcula automáticamente el tiempo de cocción o el tiempo de cocción que queda.
2. La puerta no debe abrirse antes de que aparezca la hora en la pantalla.
3. Para evitar errores durante los programas con «sensor automático», compruebe que el plato de vidrio y el plato estén secos.
4. Si el horno se ha utilizado anteriormente y está demasiado caliente para ser utilizado en un programa con automático, «HOL» aparecerá en la pantalla. Después de que «HOL» desaparezca, se pueden usar los programas con automático. Si tiene prisa, cocine los alimentos manualmente y seleccione el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción usted mismo.

Menú automático: programas con sensor automático

Para utilizar programas con sensor automático.

Se pueden cocinar diferentes alimentos sin tener que introducir el tiempo de cocción, el peso o el nivel de potencia.



Pulse una vez para seleccionar la función de «Menú automático».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» hasta que aparezca la potencia que necesita en la pantalla. Nota: Puede seleccionar el número de menú si pulsa el botón «Menú automático» también.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar».



Pulse el botones de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el tiempo de cocción.

Nota: Si está satisfecho con el resultado del programa con sensor, puede omitir este paso.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar».

Botones de selección «Arriba/Abajo»:

Las preferencias por el grado de cocción pueden variar de una persona a otra.

Después de haber utilizado los programas del sensor automático varias veces, puede decidir que preferiría su comida cocinada con un grado diferente de cocción.

Si usa los botones de selección «Arriba/Abajo», los programas se pueden ajustar para cocinar alimentos durante un tiempo más largo o más corto. Pulse los botones de selección «Arriba/Abajo» antes de comenzar la cocción. Si está satisfecho con el resultado del programa con sensor, no es necesario que use este control.

Menú automático: programas con sensor automático

Programa	Peso	Instrucciones
6. Comida congelada	200 g - 1000 g	Para recalentar una comida o una cazuela con comida precocida congelada; todos los alimentos deben estar precocidos y congelados (-18 °C); recaliente la comida en el recipiente tal y como se haya comprado. Este programa no es adecuado para contenedores en forma de tazón. Perfore el film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Si transfiere la comida al plato, cubra con un film perforado. Seleccione el número de programa 6. Empieza la cocción. Revuelva cuando oiga una señal acústica y corte los bloques en pedazos. Revuelva de nuevo al finalizar el programa y deje unos minutos de tiempo de reposo. Compruebe la temperatura y cocine más minutos si es necesario antes de comer. Este programa no es adecuado para alimentos congelados que se pueden proporcionar.
10. Verduras frescas	200 g - 1000 g	Para cocinar verduras frescas. Coloque las verduras preparadas en un recipiente que tenga un tamaño adecuado. Espolvoree las verduras con 1 cucharada de agua por cada 100 g de verduras. Cubra con papel film. Perfore el papel film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Seleccione el número de programa 10. Empieza la cocción. Para pesos más grandes, revuelva cada vez que oiga una señal acústica. Escorra después de cocinar y sazone al gusto.
11. Verduras congeladas	200 g - 1000 g	Para cocinar verduras congeladas. Coloque las verduras en un recipiente que tenga un tamaño adecuado. Espolvoree con 1-3 cucharadas de agua. Si cocina verduras que tengan un alto contenido de agua, como espinacas o tomates, no añada agua. Cubra con papel film. Perfore el papel film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Seleccione el número de programa 11. Empieza la cocción. Revuelva al escuchar la señal acústica. Escorra después de cocinar.
12. Pescado fresco al vapor	200 g - 800 g	Para cocinar filetes frescos o filetes de pescado, coloque en un recipiente de tamaño adecuado, añada 2 cucharadas (30 ml) de agua. Añada un cubo de mantequilla y ponga bien los alimentos. Cubra con papel film. Perfore el papel film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Seleccione el número de programa 12. Inicie la cocción.
13. Pescado congelado	250 g - 800 g	Para cocinar filetes de pescado congelados. Coloque en un recipiente de tamaño adecuado, añada 1 cucharadas (15 ml) de agua. Cubra con papel film. Perfore el papel film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Seleccione el número de programa 13. Inicie la cocción.

Menú automático: programas con sensor automático

Programa	Peso	Instrucciones
14. Arroz	100 g - 300 g	Para cocinar arroz para platos salados (no pudines de arroz). (Arroz thai, basmati, jazmín, surinam, arborio o mediterráneo). Este programa no es adecuado para el arroz integral. Enjuague bien el arroz antes de cocinarlo. Use un cuenco grande. Añada 2 veces la cantidad de agua hirviendo que de arroz. Cubra con una tapa. Seleccione el número de programa 14. Inicie la cocción. Revuelva al escuchar la señal acústica. Deje reposar durante 5 minutos después de cocinar. Escorra después de cocinar.
15. Pasta	100 g - 450 g	Para cocinar pasta seca. Use un cuenco grande. Añada 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de aceite y agua hirviendo. Para 100 g - 290 g de pasta añada 1 litro de agua hirviendo. Para 300 g - 450 g de pasta añada 1½ litro de agua hirviendo. Cubra con una tapa. Seleccione el número de programa 15. Inicie la cocción. Revuelva al escuchar la señal acústica. Escorra después de cocinar.



Notas

1. El horno calcula automáticamente el tiempo de cocción o el tiempo de cocción que queda.
2. La puerta no debe abrirse antes de que aparezca la hora en la pantalla.
3. Se supone que la temperatura de los alimentos congelados es de -18 °C a -20 °C, para otros tipos de alimentos de +5 °C a +8 °C (temperatura de la nevera).
4. Para evitar errores durante los programas con «sensor automático», compruebe que el plato de vidrio y el plato estén secos.
5. La temperatura ambiente no debe ser superior a 35 °C ni inferior a 0 °C.
6. Cocine solamente los alimentos dentro del rango de peso recomendado descrito en las páginas 34 y 35.
7. Para los programas con sensor automático, verduras frescas, verduras congeladas, pescado fresco, pescado congelado cubra con un film. Perfore el papel film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Para los programas de comida refrigerada y comida congelada recaliente en el mismo envase de compra. Perfore el papel de film. Si transfiere la comida al plato, cubra con un papel film perforado. Para los programas con sensor automático cubra el arroz y la pasta con una tapa.
8. Para alimentos cubiertos con papel film perfore con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Si el film no se perfora, el vapor no puede salir y esto podría resultar en una cocción excesiva.
9. Si el horno se ha utilizado anteriormente y está demasiado caliente para ser utilizado en un programa con automático, «HOL» aparecerá en la pantalla. Después de que «HOL» desaparezca, se pueden usar los programas con automático. Si tiene prisa, cocine los alimentos manualmente y seleccione el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción usted mismo.

Menú automático: programas con peso automático

Para utilizar programas con peso automático.

Con esta característica se pueden cocinar o recalentar los alimentos congelados según el peso. Hay que introducir el peso en gramos.



Pulse una vez para seleccionar la función de «Menú automático».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» hasta que aparezca la potencia que necesita en la pantalla. Nota: Puede seleccionar el número de menú si pulsa el botón «Menú automático» también.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el peso.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar». El tiempo de cocción aparece en la pantalla y comienza la cuenta atrás.



Notas

1. Los programas con peso automático deben usarse para los alimentos descritos.
2. Cocine solamente los alimentos dentro del rango de peso recomendado descrito en las páginas 37 y 38.
3. Pese siempre la comida en lugar de confiar en la información del paquete.
4. Tras utilizar un programa automático, la mayoría de los alimentos necesitan un tiempo de reposo que permita que el calor residual se distribuya y alcance el centro del producto.
5. Para compensar las posibles variaciones durante la cocción, asegúrese de que los alimentos estén completamente cocinados y a una temperatura adecuada antes de servirlos.

Menú automático: programas con peso automático

Programa	Peso	Instrucciones
7. Puré de verduras	100 g - 400 g	Este programa es adecuado para cocinar chirivías, patatas, calabaza, zanahorias, moniatos y colinabo. Las verduras cocidas se preparan en puré y son adecuadas para destetar a los bebés. Pele y pique las verduras en trozos que tengan un tamaño uniforme. Coloque las verduras en un plato Pyrex®. Añada las siguientes cantidades de agua: 100 g - 150 g de verduras: 75 ml de agua. 155 g - 300 g de verduras: 100 ml de agua. 305 g - 400 g de verduras: 150 ml de agua. Cubra con una tapa. Seleccione el número de programa 7. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Revuelva a la mitad de la cocción. Una vez haya terminado la cocción, deje reposar durante 10 minutos. Haga el puré de las verduras junto con el líquido de cocción usando una licuadora. Si la mezcla está muy espesa, agregue un poco de agua; si está muy líquida, incorpore arroz instantáneo para obtener la consistencia deseada Compruebe la temperatura antes de comer.
8. Puré de frutas	100 g - 400 g	Este programa es adecuado para cocinar manzanas, peras, melocotones, papaya y mango. La fruta cocida se prepara en puré y es adecuada para destetar a los bebés. Pele y pique la fruta en trozos que tengan un tamaño uniforme. Coloque las verduras en un plato Pyrex®. Añada las siguientes cantidades de agua: 100 g - 150 g de fruta: 75 ml de agua. 155 g - 300 g de fruta: 100 ml de agua. 305 g - 400 g de fruta: 150 ml de agua. Cubra con una tapa. Seleccione el número de programa 8. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Revuelva a la mitad de la cocción. Una vez haya terminado la cocción, deje reposar durante 10 minutos. Haga el puré de fruta junto con el líquido de cocción usando una licuadora. Si la mezcla está muy espesa, agregue un poco de agua; si está muy líquida, incorpore arroz instantáneo para obtener la consistencia deseada Compruebe la temperatura antes de comer.
9. Gachas de avena	50 g - 200 g	Este programa es adecuado para cocinar gachas usando avena normal. Use las instrucciones de la parte posterior del envase para la cantidad de avena y leche. Se puede usar leche entera, semidesnatada o desnatada. Este programa no es adecuado para hacer gachas únicamente con agua. No cubra. Seleccione el número de programa 9. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Revuelva al escuchar la señal acústica. Deje reposar durante 2 minutos. Revuelva antes de servir.

Menú automático: programas con peso automático

Programa	Peso	Instrucciones
20. Queso crema	50 g - 300 g	Para ablandar el queso crema. Coloque las verduras en un plato Pyrex®. Cubra con papel film. Perfore el papel film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Seleccione el número de programa 20. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Después de ablandar el queso con una cuchara de madera.
21. Chocolate	50 g - 300 g	Para derretir la leche o el chocolate negro con contenido de sólidos de cacao de hasta el 50 %. Este programa no es adecuado para chocolate blanco o chocolate con sólidos de cacao superiores al 50 %. Coloque las verduras en un plato Pyrex®. Seleccione el número de programa 21. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Revuelva a la mitad del tiempo para derretir el chocolate y de nuevo al final.
22. Mantequilla	50 g - 300 g	Para derretir la mantequilla. Haga cubos de mantequilla y colóquelos en un plato Pyrex®. Cubra con papel film. Perfore el papel film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro en el borde. Seleccione el número de programa 22. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Revuelva a dos tercios del tiempo para derretir el chocolate y de nuevo al final.
23. Helado	300 g - 1100 g	Para ablandar el helado. Mantenga los alimentos en el contenedor de compra y quite la tapa. Seleccione el número de programa 23. Introduzca el peso y empiece a cocinar.

Menú automático: programas de cocción combinada automáticos

Para usar los programas con cocción combinada automáticos.

Con esta característica se pueden cocinar o recalentar los alimentos congelados según el peso. Hay que introducir el peso en gramos.



Pulse una vez para seleccionar la función de «Menú automático».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» hasta que aparezca la potencia que necesita en la pantalla.
Nota: Puede seleccionar el número de menú si pulsa el botón «Menú automático» también.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar».



Pulse el botón de selección «Arriba/Abajo» para seleccionar el peso.



Pulse el botón «Iniciar/Configurar». El tiempo de cocción aparece en la pantalla y comienza la cuenta atrás.



Notas

1. Los programas de cocción combinada automáticos deben usarse **solamente** para los alimentos descritos.
2. Cocine solamente los alimentos dentro del rango de peso recomendado.
3. Pese siempre la comida en lugar de confiar en la información del paquete.
4. Utilice únicamente los accesorios como se indica en las páginas 40.
5. **No** cubra los alimentos cuando utilice los programas de cocción combinada automática, ya que evitará que los alimentos se doren y el calor de la parrilla derretirá cualquier tapa de plástico.
6. Tras utilizar un programa automático, la mayoría de los alimentos necesitan un tiempo de **reposo** que permita que el calor residual se distribuya y alcance el centro del producto.
7. Para compensar las posibles variaciones durante la cocción, asegúrese de que los alimentos estén completamente cocinados y a una temperatura adecuada antes de servirlos.

Menú automático: programas de cocción combinada automáticos

Programa	Peso	Accesorii	Instrucciones
16. Pizza congelada	200 g - 500 g		Para recalentar y dorar la parte superior de la pizza precocida congelada. Retire todo el embalaje y coloque la pizza en el la rejilla de cocción en el plato de vidrio. No la cubra. Seleccione el número de programa 16. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Este programa no es adecuado para pizzas de masa gruesa o pizzas muy finas como <i>Flammekueche</i> .
17. Pizza fresca	200 g - 500 g		Para recalentar y dorar la parte superior de la pizza precocida fresca. Retire todo el embalaje y coloque la pizza en el la rejilla de cocción en el plato de vidrio. No la cubra. Seleccione el número de programa 17. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Este programa no es adecuado para pizzas muy finas como <i>Flammekueche</i> .
18. Productos de patata congelados	200 g - 400 g		Para recalentar y hacer que los productos de patata congelados estén crujientes y dorados. Extienda los productos de patata en un plato Pyrex® poco profundo. Coloque el plato sobre la rejilla de cocción, encima del plato de vidrio. No la cubra. Seleccione el número de programa 18. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Para obtener mejores resultados, cocine en una sola capa y gire los alimentos al escuchar la señal acústica.
19. Quiche frío	150 g - 450 g		Para recalentar y dorar la parte superior del quiche precocinado fresco. Retire todo el embalaje y coloque el quiche en el la rejilla de cocción en el plato de vidrio. No la cubra. Seleccione el número de programa 19. Introduzca el peso y empiece a cocinar. Transfiera el quiche a una rejilla de enfriamiento al final de la cocción y deje que repose unos minutos. Un quiche con un alto contenido de queso puede terminar mucho más caliente que los quiches con verduras. Este programa no es adecuado para tartas con doble masa.

Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué no se enciende mi horno?

R: Cuando el horno no se encienda, compruebe lo siguiente:

1. ¿El horno está enchufado de forma segura?

Retire el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a introducirlo.

2. Compruebe el disyuntor y el fusible. Restablezca el disyuntor o reemplace el fusible si está disparado o quemado.

3. Si el disyuntor o el fusible están bien, conecte otro electrodoméstico a la toma de corriente. Si los otros electrodomésticos funcionan, probablemente haya un problema con el horno. Si los otros electrodomésticos no funcionan, probablemente haya un problema con la toma de corriente. Si parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

P: Mi horno causa interferencias con mi televisor. ¿Es esto normal?

R: Algunas interferencias de radio, televisor, wifi, teléfono inalámbrico, monitores de bebé, bluetooth u otro equipo inalámbricos pueden ocurrir cuando cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia causada por pequeños electrodomésticos como batidoras, aspiradoras, secadores de pelo, etc. No indica un problema con su horno.

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

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

P: A veces el aire caliente proviene de las rejillas ventilaciones del horno. ¿Por qué?

R: El calor emitido por los alimentos para cocinar calienta el aire en la cavidad del horno. Este aire caliente se produce en el horno debido al patrón de flujo de aire en el horno. No hay microondas en el aire. Las rejillas de ventilación del horno no deben bloquearse durante la cocción.

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

R: Solo cuando use el modo de cocción de **parrilla**. El metal en algunos termómetros puede provocar chispas en el horno y no debe usarse en **microondas** y modos de cocción **combinada**.

P: Hay zumbidos y clics de mi horno cuando cocino con la cocción **combinada**. ¿Qué causa estos ruidos?

R: Los ruidos se producen cuando el horno cambia automáticamente de la potencia de **microondas** a la **parrilla** para crear la configuración de cocción combinada. Esto es normal.

Preguntas y respuestas

- P: Mi horno tiene olor y sale humo cuando se utiliza la función de **combinación y parrilla**. ¿Por qué?
- R: Después de un uso repetido, se recomienda limpiar el horno y luego operarlo sin comida, plato giratorio y soporte del plato giratorio en **la parrilla** durante 5 minutos. Esto quemará cualquier alimento, residuo o aceite que pueda causar olor o hacer que salga humo.
- P: El horno deja de cocinar y aparece «H + número (por ejemplo, H98)» en la pantalla. ¿Por qué?
- R: Esta pantalla indica un problema con el sistema de generación de microondas. Contacte con un centro de servicio autorizado.
- P: «» aparece en la ventana de visualización.
- R: El bloqueo infantil se activó al pulsar el botón **«Iniciar/Configurar»** 3 veces. Desactive el bloqueo al pulsar el botón de **«Parar/Cancelar»** 3 veces.
- P: El ventilador continúa girando después de cocinar. ¿Por qué?
- R: Después de usar el horno, el motor del ventilador puede girar para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede continuar usando el horno durante este tiempo.
- P: No puedo configurar un programa de cocción automática y «**HOL**» aparece en la pantalla. ¿Por qué?
- R: Si el horno se ha utilizado anteriormente y está demasiado caliente para ser utilizado en un programa de cocción con automático, «**HOL**» aparecerá en la pantalla. Después de que «**HOL**» desaparezca, se pueden usar los programas de cocción con automático. Si tiene prisa, cocine los alimentos manualmente y seleccione el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción usted mismo.

Mantenimiento del horno

1. Apague el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga el interior del horno limpio y, de forma especial, los sellos y zonas de cierre de las puertas. Si se adhieren salpicaduras o líquidos derramados a las paredes del horno, limpie estas superficies, junto con los sellos y las zonas de cierre de las puertas, usando un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave si se ensucian mucho. No se recomienda usar detergentes fuertes o abrasivos.
No use limpiadores de horno comerciales.
3. No use limpiadores abrasivos o rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños en las partes operativas dentro del horno, no permita que el agua se filtre en las rejillas de ventilación.
5. Si el panel de control se ensucia, límpielo con un paño suave y seco. No use detergentes fuertes ni abrasivos en el panel de control. Al limpiar el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente. Después de limpiar, pulse el botón del panel táctil **«parar/cancelar»** para borrar los datos de la pantalla.
6. Si el vapor se acumula dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno funciona en condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica un mal funcionamiento de la unidad.
7. Ocasionalmente es necesario quitar el plato giratorio para limpiarlo. Lave el plato en agua tibia y jabón o en un lavavajillas.
8. El soporte del plato giratorio y la parte inferior del horno deben limpiarse regularmente para evitar el ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con detergente suave y agua caliente y luego séquelo con un paño limpio. El soporte del plato giratorio se puede lavar en agua jabonosa suave. Los vapores de cocción se acumulan durante el uso repetido, pero de ninguna manera afecta la superficie inferior o el soporte del plato giratorio. Después de retirar el soporte del plato giratorio de la parte inferior de la cavidad para su limpieza, asegúrese de reemplazarlo en la posición adecuada.
9. Al usar el modo de cocción **combinada** o el modo de **parrilla**, algunos alimentos pueden inevitablemente salpicar grasa en las paredes del horno. Si el horno no se limpia de vez en cuando, puede comenzar a salir «humo» mientras se usa.
10. Se debe usar un limpiador de vapor para limpiar el electrodoméstico.
11. Este horno solo debe ser atendido por personal calificado. Para realizar el mantenimiento y la reparación del horno, contacte con el distribuidor autorizado más cercano.
12. La falta de limpieza del horno puede deteriorar sus superficies, afectar su funcionamiento y, en algunos casos, representar un peligro.
13. Mantenga las rejillas de ventilación limpias en todo momento. Compruebe que no haya polvo ni ningún otro material que bloquee cualquiera de las rejillas de ventilación. Si las rejillas de ventilaciones se bloquean, esto podría causar un sobrecalentamiento que afectaría el funcionamiento del horno y posiblemente resultaría en una situación peligrosa.

Características técnicas

Fabricante		Panasonic	
Modelo		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Suministro eléctrico		230 V~ / 50 Hz	
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz	
Potencia de entrada:	Máximo inicial	1700 W	
	Microondas	1250 W	
	Parrilla	1140 W	
	Combi	1350 W	
Potencia de salida:	Microondas	1000 W (IEC-60705)	
	Parrilla	1100 W	
Medidas externas		525 mm (ancho) x 401 mm (profundidad) x 310 mm (alto)	
Medida general de la cavidad		359 mm (ancho) x 362 mm (profundidad) x 247 mm (alto)	
Peso sin caja (aproximado)		12,7 kg	
Ruido		63 dB(A)	

Consumo de energía en modo de espera (0,8 W)

Tiempo predeterminado para cambiar al modo de espera (6 minutos)

El peso y las dimensiones mostradas son aproximadas.

Este producto cumple con la norma europea EN 55011 sobre perturbaciones electromagnéticas (EMC: compatibilidad electromagnética). Según esta norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B y está dentro de los límites requeridos. Grupo 2 indica que la energía de radiofrecuencia se genera intencionalmente como radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede usarse en áreas domésticas normales.

Fabricado por: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone,
Jiaxing, provincia de Zhejiang, China

Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE: Panasonic Marketing Europe GmbH

Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

Spis treści

Ważne instrukcje użytkownika.....	2-6	Zastosowanie funkcji Dodawanie czasu...	24
Utylizacja starego sprzętu	7	Korzystanie z timera	25-26
Instalacja i podłączenie	8	Gotowanie wielostopniowe	27-28
Ustawienie kuchenki.....	8	Programy do napojów.....	29
Instrukcje bezpieczeństwa.....	9-11	Rozmrażanie	30-31
Akcesoria do kuchenki.....	12	Podgrzewanie z użyciem czujnika.....	32
Opis części kuchenki	13	Programy automatyczne.....	33-40
Panel sterowania.....	14	Programy z automatycznym	
Wybór sygnałów dźwiękowych	15	czujnikiem	33-35
Ustawianie zegara	16	Programy automatycznego gotowania	
Zabezpieczenie przed dziećmi	16	wg wagi	36-38
Gotowanie i rozmrażanie przy użyciu		Programy automatyczne z trybem	
mikrofal	17	łączonym	39-40
Wskazówki dotyczące rozmrażania....	18	Pytania i odpowiedzi.....	41-42
Grillowanie	19-20	Konserwacja kuchenki.....	43
Gotowanie w trybie łączonym.....	21-22	Specyfikacje Techniczne	44
Zastosowanie funkcji Quick 30.....	23		

Ważne instrukcje użytkownika

- **WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**
PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE
NA PRZYSZŁOŚĆ
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to posiada uziemienie służące do celów funkcjonalnych.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku na wysokości nieprzekraczającej 2000 m n.p.m.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w serwisie lub u osób o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie to zostało wyprodukowane wyłącznie do użytku domowego.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki, dopóki nie zostanie ona naprawiona przez kompetentną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed ekspozycją na energię mikrofalową przez osoby inne niż wykwalifikowane stanowi zagrożenie.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że w komorze nie ma żadnych przedmiotów ani przyborów, które nie nadają się do użycia w kuchenie mikrofalowej.

- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać komory do przechowywania produktów łatwopalnych, przyborów kuchennych, żywności i podobnych przedmiotów, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest w użyciu.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie, kuchenka musi mieć zapewniony odpowiedni przepływ powietrza, tj. 5 cm z jednej strony i otwartą drugą stronę; 15 cm wolnej przestrzeni nad górną częścią; 10 cm z tyłu.
- Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników na żywność i napoje.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy pilnować kuchenki ze względu na ryzyko zapalenia się.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek i podobnych przedmiotów może prowadzić do ryzyka obrażeń, zapalenia się lub pożaru.
- W przypadku zauważenia dymu należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od zasilania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby stłumić ewentualne płomienie.
- Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnione gwałtowne wrzenie, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z żywnością dla niemowląt należy przed spożyciem wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.
- Jajka w skorupkach oraz całe jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelek drzwi, wnęki i części przyległych. Należy regularnie czyścić wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi oraz obszary wokół uszczelek. Gdy na ściankach kuchenki, uszczelkach drzwi i obszarach wokół uszczelek osadzą się rozpryski jedzenia lub rozlane płyny, należy je wytrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku

Ważne instrukcje użytkownika

silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu.

Nie zaleca się stosowania silnych detergentów ani środków ściernych. Nie należy używać dostępnych w handlu środków do czyszczenia kuchenek.

- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie osady żywności.
- Niezadbanie o utrzymanie kuchenki w czystości może prowadzić do zniszczenia powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie spowodować niebezpieczną sytuację.
- Urządzenia nie wolno czyścić za pomocą odkurzacza parowego.
- Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku wolnostojącego. Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce ani montować jako urządzenie do zabudowy.
- Jeśli urządzenie posiada drzwiczki ozdobne, należy je obsługiwać przy otwartych drzwiczkach.
- **OSTRZEŻENIE!** Gdy urządzenie pracuje w trybie mieszanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wysokie temperatury.

-  **Uwaga! Gorące powierzchnie!**

Powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.

- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Szczegółowe informacje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością. Po użyciu należy wytrzeć wewnątrz kuchenki, aby usunąć pozostałą wodę i zmniejszyć ryzyko korozji komory i drzwiczek. Podczas przygotowywania niektóre potrawy mogą pozostawiać rozpryski tłuszczu na ściankach kuchenki. Jeśli nie zostanie ona wyczyszczona, tłuszcz może się gromadzić i powodować dymienie z kuchenki podczas użytkowania, a ślady tłuszczu staną się trudniejsze do usunięcia. Po użyciu umyj akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem. Więcej szczegółów znajdziesz w części Pielęgnacja i czyszczenie kuchenki na stronie 43.

Ważne instrukcje użytkownika

- Kuchenkę można ustawić lub zamontować na wysokości mniejszej niż 850 mm nad podłogą.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Po zainstalowaniu kuchenki powinno być możliwe łatwe odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyjęcie wtyczki lub wyłączenie wyłącznika automatycznego.
- **OSTRZEŻENIE!** Należy sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi oraz obszarów wokół nich; jeśli obszary te są uszkodzone, nie należy używać urządzenia do czasu jego naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie należy umieszczać tej kuchenki w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie należy próbować manipulować przy drzwiach, obudowie panelu sterowania, wyłącznikach bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki, ani dokonywać żadnych regulacji lub napraw. Nie należy zdejmować z kuchenki panelu zewnętrznego, który zapewnia ochronę przed ekspozycją na energię mikrofalową.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego serwisanta.
- **OSTRZEŻENIE!** Dzieciom wolno korzystać z kuchenki bez nadzoru wyłącznie po udzieleniu im odpowiednich instrukcji, tak aby potrafiły korzystać z niego w bezpieczny sposób i rozumiały zagrożenia związane z niewłaściwym użytkowaniem.

Ważne instrukcje użytkownika

- Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.
- Należy używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
- Nie należy używać silnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby drzwiczek.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W przypadku awarii elektronicznej kuchenkę można wyłączyć wyłącznie, wyjmując wtyczkę z gniazdka.
- Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywa, czekolady, ciastek i wypieków. Potrawy te mogą łatwo się przypalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli będą podgrzewane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn lub poppadomy.
- Żarówka kuchenki musi zostać wymieniona przez serwisanta przeszkolonego przez producenta. Nie należy próbować zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
- **UWAGA!** Aby uniknąć zagrożenia wynikającego z niezamierzonego zresetowania wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na górnej części kuchenki mikrofalowej. Umieszczenie przedmiotów może wpłynąć na działanie i niezawodność urządzenia.

Utylizacja starego sprzętu



Tylko dla Unii Europejskiej i krajów z systemami recyklingu

Ten symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/lub dołączonych dokumentach oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać ze zwykłymi odpadami domowymi.

W celu właściwego przetworzenia, odzysku i recyklingu starych produktów, prosimy o dostarczenie ich do odpowiednich punktów zbiórki zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Dzięki prawidłowej utylizacji odpadów możesz zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska.

Aby uzyskać więcej informacji na temat zbiórki i recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy.

Za nieprawidłową utylizację tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z przepisami krajowymi.

Instalacja i podłączenie

Sprawdź stan kuchenki

Rozpakuj urządzenie, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź, czy nie ma na nim żadnych uszkodzeń, takich jak wgniecenia, uszkodzone zawiasy drzwi lub pęknięcia na drzwiach. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy natychmiast powiadomić sprzedawcę. Nie instaluj, jeśli urządzenie jest uszkodzone.

Instrukcje dotyczące uziemienia

Jeśli gniazdko sieciowe nie jest uziemione, klient jest osobiście odpowiedzialny za jego wymianę

na prawidłowo uziemione gniazdko ścienne.



Ważne!

Ta kuchenka musi być odpowiednio uziemiona dla bezpieczeństwa osobistego.

Napięcie robocze

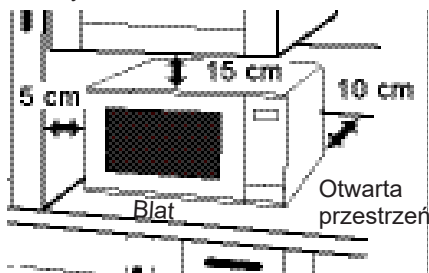
Napięcie używane musi być takie samo, jak podane na kuchenke mikrofalowej. Stosowanie wyższego napięcia niż określone jest niebezpieczne i może spowodować pożar lub inny wypadek powodujący uszkodzenia.

Ustawienie kuchenki

Ta kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku na blacie. Nie nadaje się do zabudowy. Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

Użytkowanie na blacie:

1. Po zainstalowaniu kuchenki powinno być możliwe łatwe odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie bezpiecznika.
2. Aby kuchenka działała prawidłowo, należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
3. Pozostaw 5 cm z jednej strony kuchenki, druga musi pozostać otwarta; 15 cm nad górną powierzchnią kuchenki oraz 10 cm z tyłu kuchenki.



4. Nie należy umieszczać tego urządzenia w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
5. Stopki nie należy usuwać.
6. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go na zewnątrz.
7. Unikaj używania kuchenki w warunkach wysokiej wilgotności.
8. Przewód zasilający nie powinien dotykać zewnętrznych części kuchenki. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani kuchenki w wodzie..
9. Nie blokuj otworów wentylacyjnych znajdujących się z boku i z tyłu kuchenki. Jeżeli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zablokowane, może dojść do jej przegrzania. W takim przypadku zadziała termiczne zabezpieczenie kuchenki i wznowi ona pracę dopiero po ostygnięciu.

Instrukcje bezpieczeństwa

1. Nie używaj kuchenki do żadnych innych czynności niż przygotowanie jedzenia. Kuchenka jest specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania jedzenia. Nie używaj kuchenki do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj żadnych obiektów wewnątrz kuchenki na wypadek przypadkowego jej włączania.
3. Nie należy korzystać z trybu **grillowania** lub trybu **łączonego** bez umieszczonego w kuchence jedzenia. Używanie pustego urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.
4. Przed użyciem sprawdź, czy przybory/pojemniki są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
5. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywa, czekolady, ciastek i wypieków. Mogą one łatwo się spalić, wyschnąć lub zająć się ogniem, jeżeli będą gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy pappadomy. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, worków ze zbożem, termoforów i podobnych przedmiotów może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
6. Jeśli z kuchenki wydobywa się dym lub płomienie, naciśnij przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby stłumić zapłon. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.

minut. Umożliwi to wypalenie oleju stosowanego do ochrony przed rdzą. To jedyny raz, kiedy kuchenka jest używana pusta.



Uwaga! Gorące powierzchnie!

Wszystkie wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą gorące.

2. Powierzchnie zewnętrzne i drzwi kuchenki nagrzewają się podczas gotowania w trybie grill i trybie łączonym, zachowaj ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwi oraz podczas wkładania lub wyjmowania jedzenia i akcesoriów.
3. Kuchenka posiada dwa elementy grzejne grilla umieszczone w górnej jej części.



Uwaga!

Po użyciu funkcji grill lub trybu łączonego, powierzchnie wewnętrzne kuchenki będą bardzo gorące. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

4. Powierzchnie kuchenki mogą ulegać nagrzewaniu podczas korzystania z trybu grillowania lub łączonego. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala od kuchenki, a dzieci powinny korzystać z niej wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.



Uwaga! Gorące powierzchnie!

Po korzystaniu z tych trybów, akcesoria znajdujące się w kuchence będą bardzo gorące.

Działanie elementów grzejnych

1. Przed pierwszym użyciu trybu łączonego lub grill włącz kuchenkę na tryb grill bez jedzenia i akcesoriów (w tym szklanego talerza obrotowego i pierścienia obrotowego) na 3 do 5

Lampka kuchenki

Kiedy konieczna jest wymiana lampki w kuchence, skonsultuj się ze sprzedawcą.

Czasy gotowania

Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są przybliżone. Czas gotowania zależy od stanu, temperatury i ilości jedzenia oraz rodzaju użytych naczyń kuchennych.

Zacznij od minimalnego czasu gotowania, aby zapobiec rozgotowaniu. Jeśli jedzenie nie jest wystarczająco ugotowane, zawsze możesz przedłużyć czas gotowania.



Ważne!

Jeśli zalecane czasy gotowania zostaną przekroczone, jedzenie może ulec zepsuciu, a w skrajnych okolicznościach może zająć się ogniem i doprowadzić do uszkodzenia wnętrza kuchenki.

Małe porcje

Niewielkie ilości żywności lub żywność o niskiej zawartości wilgoci mogą się spalić, wysuszyć lub zapalić się, jeśli są zbyt długo gotowane. Jeśli produkty w kuchence ulegną zapłonowi, zamknij drzwi kuchenki, wyłącz ją i wyjmij wtyczkę z gniazda.

Nakłuwanie produktów

Jedzenie z nie porowatymi skórkami, takie jak: ziemniaki, żółtka czy kiełbasy, musi zostać nakłute przed gotowaniem w trybie **mikrofal**, aby zapobiec nagłemu pęknięciu.

Termometry do mięs

Użyj termometru do mięs, aby sprawdzić stopień gotowania pieczeni i drobiu tylko wtedy, gdy mięso zostało wyjęte z kuchenki. Nie używaj konwencjonalnego termometru do mięs wewnątrz kuchenki, ponieważ może to powodować iskrzenie.

Jajka

Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie mikrofal. Nawet, jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofala jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.

Płyny

Podgrzewanie płynów np. zup, sosów i napojów w kuchence mikrofalowej może skutkować opóźnionym wrzeniem bez wcześniejszych oznak gotowania płynu. Może to spowodować nagłe wykipienie podgrzewanego płynu.

Aby temu zapobiec, należy:

- a Unikać używania pojemników z wąskimi szyjami.
- b Nie przegrzewać.
- c Wymieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchence i ponownie w połowie czasu gotowania.
- d Po podgrzaniu pozostawić na krótko naczynie w kuchence, ponownie wymieszać płyn, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z kuchenki.

Papier/Plastik

Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać kuchenkę, ponieważ tego typu pojemniki mogą się zapalić w przypadku przegrzania.

Nie używaj produktów papierowych z recyklingu (np. ręczniki kuchenne), chyba że produkt papierowy jest oznaczony jako bezpieczny do używania w kuchenkach mikrofalowych. Produkty papierowe z recyklingu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą powodować iskry i/lub zapłon podczas użytkowania w kuchence mikrofalowej.

Przed włożeniem worków do pieczenia do kuchenki usuń z nich metalowe opaski zaciskowe.

Naczynia

Nie podgrzewaj zamkniętych puszek ani butelek, ponieważ mogą eksplodować.

Podczas gotowania w trybie mikrofal nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje. Do gotowania w trybie mikrofal nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi wykończeniami. Może to spowodować iskrzenie.

Butelki do karmienia/słoiczki z jedzeniem dla niemowląt

Przed włożeniem butelki lub słoiczka z jedzeniem dla dzieci do kuchenki należy zdjąć z niego wieczko, smoczek lub zakrętkę.

Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy mieszać lub wstrząsać.

Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę pokarmu, aby uniknąć poparzenia.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może działać przez kilka minut, aby schłodzić podzespoły elektryczne. To normalne i możesz wyjąć jedzenie, nawet gdy silnik wentylatora pracuje. W tym czasie możesz nadal korzystać z urządzenia.

Akcesoria

Kuchenka wyposażona jest w szereg akcesoriów. Zawsze należy przestrzegać instrukcji użytkowania akcesoriów.

Szklany talerz

1. Nie uruchamiaj kuchenki bez zamontowanego pierścienia obrotowego i szklanego talerza.
2. Nigdy nie używaj innego rodzaju szklanego talerza niż specjalnie zaprojektowanego do tego urządzenia.
3. Jeśli talerz szklany jest gorący, należy odczekać, aż ostygnie, przed rozpoczęciem czyszczenia lub umieszczeniem go w wodzie.
4. Szklany talerz może obracać się w obu kierunkach.
5. Jeżeli jedzenie lub naczynie do gotowania umieszczone na szklanym talerzu dotknie ścianek kuchenki i zatrzyma obrót talerza, automatycznie obróci się on w przeciwnym kierunku. Jest to normalne.
6. Nie należy gotować jedzenia bezpośrednio na szklanym talerzu.

Pierścień obrotowy

1. Pierścień obrotowy i dno kuchenki należy czyścić regularnie, aby zapobiec powstawaniu hałasu i gromadzeniu się resztek jedzenia.
2. Pierścień obrotowy należy zawsze stosować do gotowania razem ze szklanym talerzem.

Ruszt druciany

1. Ruszt służy do łatwiejszego zrumienienia małych potraw i pomaga w dobrej cyrkulacji ciepła.
2. Nie należy używać metalowych pojemników bezpośrednio na ruszcie w trybie **łączonym** z użyciem **mikrofal**.
3. Nie używaj rusztu korzystając wyłącznie z trybu **mikrofal**.

Opis części kuchenki

1 Przycisk otwierania drzwi

Naciśnij aby otworzyć drzwi.

Jeśli z drzwi kuchenki zostaną otwarte w czasie pracy urządzenia, czynność zostanie na chwilę przerwana, a wcześniej dokonane ustawienia nie zostaną wyczyszczone. Praca kuchenki zostanie wznowiona po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku Start/Set.

2 Okienko

3 System blokowania drzwi

4 Otwór wentylacyjny kuchenki

5 Osłona falowodu (nie zdejmować)

6 Zewnętrzne otwory wentylacyjne

7 Panel sterowania

8 Kabel zasilania

9 Wtyczka

10 Szklany talerz obrotowy

11 Pierścień obrotowy

12 Elementy grilla

13 Ruszt druciany

14 Stoper (zamontowany na stałe)

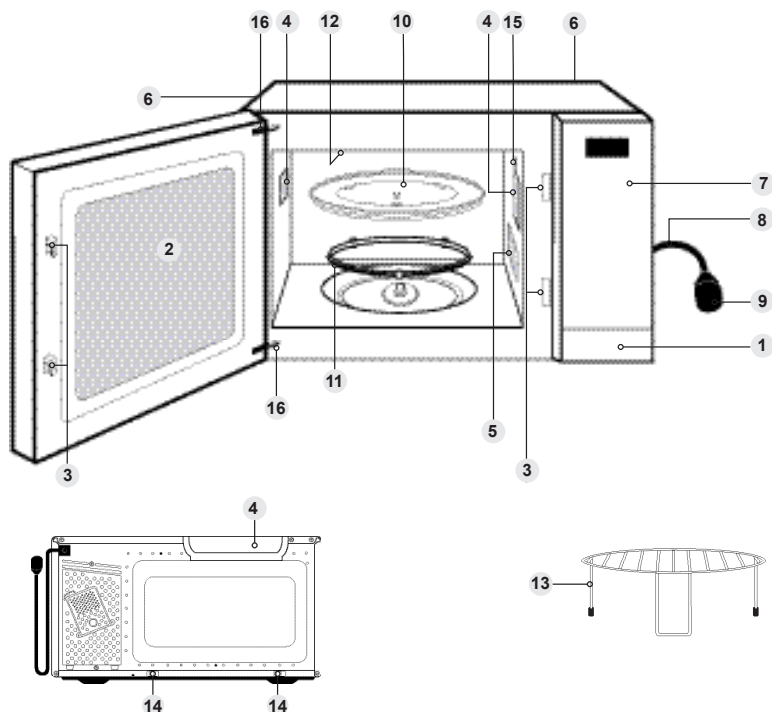
Zapewnia wystarczającą ilość miejsca z tyłu kuchenki, aby umożliwić odpowiednią wentylację.

15 Lampka kuchenki

Lampka włącza się podczas gotowania oraz po otwarciu drzwiczek. Wyłączy się po 1 minucie, jeśli drzwiczki pozostaną otwarte.

16 Zawiasy drzwiczek

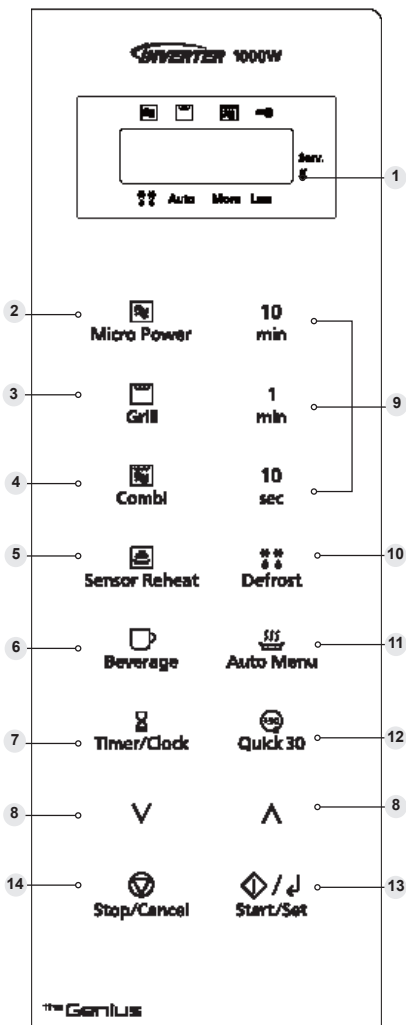
Aby zapobiec obrażeniom podczas otwierania lub zamykania drzwi, trzymaj palce z dala od zawiasów.



Uwagi

1. Ilustracja ma charakter wyłącznie poglądowy.
2. Szklany talerz obrotowy i ruszt druciany to jedyne akcesoria dołączone do tej kuchenki. Wszystkie pozostałe przybory kuchenne wymienione w tej instrukcji należy zakupić osobno.

Panel sterowania



- 1 Okno wyświetlacza
- 2 Przycisk Micro power (strona 17)
- 3 Przycisk Grill (strony 19-20)
- 4 Przycisk Combi (Łączony) (strony 21-22)
- 5 Przycisk podgrzewania z czujnikiem (strona 32)
- 6 Przycisk Napoje (strona 29)
- 7 Przycisk Timer/Zegar (strony 16, 25-26)
- 8 Przyciski wyboru Góra/Dół
- 9 Przyciski czasu
- 10 Przycisk Rozmrażanie (strony 30-31)
- 11 Przycisk programów automatycznych (strony 33-40)
- 12 Przycisk Quick 30 (strona 23)
- 13 Przycisk Start/Set

Naciśnij, aby uruchomić/ustawić wybraną funkcję kuchenki. Jeśli podczas działania kuchenki drzwiczki zostaną otwarte lub przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) zostanie naciśnięty jeden raz, należy ponownie nacisnąć przycisk Start/Set, aby kontynuować działanie urządzenia.

14 Przycisk Stop/Cancel (Anulowanie): Przed gotowaniem:

Jedno naciśnięcie wyczyści wybrane ustawienia.

W trakcie gotowania:

Jedno naciśnięcie tymczasowo zatrzymuje program gotowania. Kolejne naciśnięcie anuluje wszystkie instrukcje, a na wyświetlaczu pojawi się dwukropek lub godzina.



Uwaga

Kuchenka wyposażona jest w funkcję oszczędzania energii.

W trybie czuwania jasność wyświetlacza będzie zmniejszona. Kuchenka przejdzie w tryb czuwania po pierwszym podłączeniu do zasilania i bezpośrednio po zakończeniu ostatniej czynności.

Jeżeli ustawiono program i nie naciśnięto przycisku Start/Set, po 6 minutach kuchenka automatycznie anuluje wybrany program. Wyświetlacz powróci do trybu zegara.



Sygnal dźwiękowy

Po poprawnym naciśnięciu przycisku na panelu usłyszysz sygnał dźwiękowy. Jeżeli naciśnięto przycisk i nie słychać sygnału dźwiękowego, oznacza to, że urządzenie nie akceptuje instrukcji lub nie może jej zaakceptować, bądź też sygnał dźwiękowy został wyłączony. Piekarnik wyda dwa sygnały dźwiękowe między zaprogramowanymi stages. Po zakończeniu każdego programu rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.

Wybór sygnałów dźwiękowych

Kuchenka posiada dwa tryby sygnałów dźwiękowych: “Beep On” (Sygnały dźwiękowe włączone) i “Beep Off” (Sygnały dźwiękowe wyłączone). Ta wyjątkowa funkcja kuchenki mikrofalowej Panasonic umożliwia Ci ustawienie początkowych funkcji kuchenki, które nie są związane z gotowaniem.



Po podłączeniu do sieci naciśnij przycisk Start/Set.
Na wyświetlaczu pojawi się “bEEP”. Tryb domyślny to “On” (wł.).

Naciśnij przycisk wyboru Góra/Dół.
Tryb zmieni się na “OFF” (wył.).

Po wybraniu ustawienia naciśnij przycisk Stop/Cancel (Anulowanie).

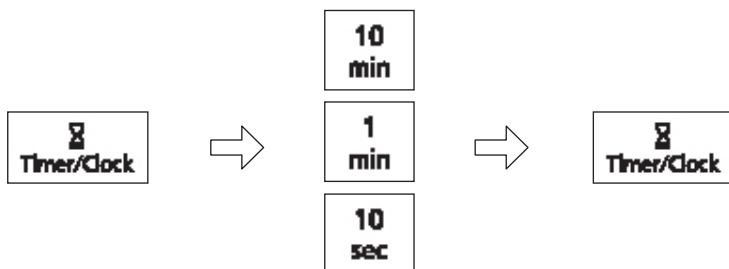


Uwagi

1. Wyboru można dokonać tylko po podłączeniu kuchenki do prądu.
2. Ponowne naciśnięcie przycisku wyboru góra/dół podczas kroku 2 spowoduje powrót do początkowego trybu „On” (wł.).

Ustawianie zegara

Możesz używać kuchenki bez ustawiania zegara.



Naciśnij dwukrotnie Timer/Zegar.

Dwukropek zaczyna migać.

Użyj przycisków czasu.

Wprowadź godzinę, naciskając przyciski czasu. Użyj przycisku "10 min" aby ustawić godzinę, oraz przycisków "1 min" i "10 s" aby ustawić minuty.

Naciśnij Timer/Zegar.

Dwukropek przestanie migać. Wprowadzona godzina została zapisana na wyświetlaczu.



Uwagi

1. Aby zresetować godzinę, powtórz kroki od 1 do 3, jak powyżej.
2. Zegar będzie wskazywał aktualną godzinę, dopóki kuchenka będzie podłączona do prądu i będzie zasilana.
3. To jest zegar 24-godzinny, tzn. 2 pm = 14:00 nie 2:00.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Korzystanie z tej funkcji spowoduje, że sterowanie kuchenki stanie się niedostępne, jednak jej drzwiczki będzie można otworzyć.

Blokadę rodzicielską można ustawić, gdy na wyświetlaczu znajduje się dwukropek lub godzina.

W celu włączenia:



W celu wyłączenia:



Naciśnij trzykrotnie przycisk Start/Set

Dwukropek lub pora dnia znikną. Nie powoduje to utraty ustawień zegara.



Na wyświetlaczu pojawi

Naciśnij trzykrotnie Stop/Cancel (Anulowanie)

Dwukropek lub godzina pojawią się ponownie na wyświetlaczu.



Uwaga

Aby ustawić lub anulować blokadę rodzicielską, należy nacisnąć przycisk Start/Set lub przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) 3 razy w ciągu 10 sekund.

Gotowanie i rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Podczas korzystania z kuchenki szklany talerz obrotowy musi zawsze znajdować się na swoim miejscu.



Naciśnij raz aby wybrać opcję Micro Power.



Naciśnij przycisk wyboru Góra/Dół aby wybrać poziom mocy.

Uwaga: Poziom mocy można wybrać również poprzez naciśnięcie przycisku Micro Power.



Ustawianie czasu gotowania.

Maksymalny czas gotowania dla mocy 1000 W: do 30 minut, pozostałe moce: do 99 minut 50 sekund.

Naciśnij Start/Set.

Rozpocznie się program gotowania, a na wyświetlaczu zacznie być widoczny odliczany czas.

Poziomy mocy	Moc
Wysoki	1000 W
Średni - Wysoki	800 W
Średni	600 W
Niski	440 W
Duszenie	300 W
Rozmrażanie	270 W
Podgrzanie	100 W



Ostrzeżenie

Jeśli wprowadzisz czas gotowania bez uprzedniego wybrania poziomu mocy, kuchenka automatycznie zacznie pracować z mocą mikrofalową 1000 W.



Uwagi

- Informacje na temat gotowania wieloetapowego znajdują się na stronie 27-28.
- Czas odstania można zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu. Patrz strona 25-26 dotycząca korzystania z timera.
- W razie potrzeby możesz wydłużyć czas gotowania. Czas można zwiększać o 1 minutę, maksymalnie do 10 minut. Naciśnij przycisk 1 min. do maksymalnie 10 minut. Czasu gotowania nie można skrócić podczas pracy kuchenki.
- Nie używaj** metalowych pojemników w trybie mikrofal.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Porady dotyczące rozmrażania

Sprawdź stopień rozmrażania kilka razy, nawet jeśli używasz programów automatycznych.

Przestrzegaj czasu odstania.

Czasy odstania

Pojedyncze porcje żywności można ugotować niemal natychmiast po rozmrożeniu. Normalne jest, że duże porcje żywności są zamrożone w środku. Przed gotowaniem odstaw rozmrażaną żywność **co najmniej na godzinę**. W czasie odstania temperatura równomiernie się rozprowadza, a żywność rozmraża się przez przewodzenie. Uwaga: Jeśli jedzenie nie będzie od razu ugotowane, należy je przechowywać w lodówce. Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonej żywności bez jej uprzedniego ugotowania.

Mięso na pieczenie i Drób

Najlepiej układać mięso na odwróconym talerzu lub plastikowej podstawce, aby nie leżało w wyciekających płynach.

Mięso mielone, kostki mięsa lub owoców morza

Ponieważ zewnętrzna strona tych produktów szybko się rozmraża, konieczne jest ich rozdzielanie, częste rozdrabnianie bloków na kawałki podczas rozmrażania i wyciąganie ich po rozmrożeniu.

Małe porcje

Kotlety i kawałki kurczaka należy oddzielić od siebie jak najszybciej, aby równomiernie się rozmroziły. Tłuste części i kościówki rozmrażają się szybciej. Umieść je blisko środka talerza.

Chleb

Bochenki należy odstawić na 5–30 minut, aby środek mógł się rozmrozić. Czas odstania można skrócić, rozdzielając kromki i przecinając bułki i bochenki na pół.

Sygnały dźwiękowe

Podczas programów Defrost będą emitowane sygnały dźwiękowe. Sygnały dźwiękowe mają przypominać o konieczności sprawdzenia, wymieszania, oddzielenia kawałków lub zabezpieczenia małych części. Niedopilnowanie tych czynności może skutkować nierównomiernym rozmrażaniem.



Grillowanie

System grillowania umożliwia szybkie i efektywne przyrządzanie szerokiej gamy potraw, np. kotletów, kiełbasek, steków, tostów itp. Dostępne są 3 różne ustawienia grilla. Podczas korzystania z kuchenki szklany talerz obrotowy musi zawsze znajdować się na swoim miejscu.



Naciśnij jednokrotnie.



10
min

1
min

10
sec

Naciśnij przycisk wyboru
Góra/Dół aby wybrać
stopień grillowania.

Uwaga: Poziom mocy grilla
można również wybrać
poprzez naciśnięcie
przycisku Grill.

**Ustawianie czasu
gotowania.**

Maksymalny czas
gotowania: do 99
minut i 50 sekund.



Naciśnij **Start/Set**.

Rozpocznie się wybrany
program, a na wyświetlaczu
pojawi się odliczanie czasu.

Poziom mocy grilla

Grill 3 (Wysoki)

Grill 2 (Średni)

Grill 1 (Niski)

Dostosowywanie czasu w trakcie gotowania

W razie potrzeby możesz wydłużyć czas gotowania. Czas można zwiększać o 1 minutę, maksymalnie do 10 minut. Naciskaj przycisk 1 min. do wybrania maksymalnie 10 minut. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.

Uwagi



1. Umieść jedzenie na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Pod spód należy podłożyć żaroodporny talerz (Pyrex®), który będzie zbierał tłuszcz i płyny.
2. Nigdy nie przykrywaj potraw podczas grillowania.
3. **Nie próbuj** wstępnie nagrzewać grilla.
4. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach urządzenia. Nie można korzystać z funkcji grilla przy otwartych drzwiczkach.
5. W programie **Grill** nie ma mocy mikrofalowej.
6. Większość potraw wymaga odwrócenia w połowie gotowania. Podczas obracania potrawy otwórz drzwiczki kuchenki i **ostrożnie** wyjmij ruszt, używając rękawic kuchennych.

Grillowanie



Uwagi

7. Po obróceniu włóż potrawę z powrotem do kuchenki i zamknij drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek naciśnij przycisk **Start/Set**. Na wyświetlaczu kuchenki będzie nadal odliczany pozostały czas grillowania. Można bezpiecznie otworzyć drzwiczki kuchenki w dowolnym momencie, aby sprawdzić postęp grillowania potrawy.
8. Grzałka grilla będzie się włączała i gasła podczas gotowania – to normalne. Zawsze czyść kuchenkę po użyciu grilla i przed użyciem mikrofal lub trybu łączonego.



Uwaga!

Rusztu drucianego należy zawsze używać ze szklanym talerzem obrotowym umieszczonym na swoim miejscu. Wyjmij ruszt z kuchenki, mocno trzymając i ruszt i żaroodporne naczynie. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej strony szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek i kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania żywności ze względu na wysokie temperatury.

Gotowanie w trybie łączonym

Ten tryb łączony nadaje się do potraw, które zazwyczaj są grillowane, a także do podgrzewania małych, wytrawnych przekąsek. Grzałka grilla będzie się włączała i gasła podczas gotowania – to normalne.

Podczas gotowania w trybie łączonym moc mikrofal szybko gotuje jedzenie, a grill zapewnia tradycyjne zrumienienie i chrupkość.



Naciśnij Combi
(Łączony).



Naciśnij przycisk wyboru Góra/Dół aby
wybrać poziom trybu łączonego.

Uwaga: Poziom trybu łączonego można
wybrać również poprzez naciśnięcie
przycisku Combi (Łączony).

Poziom trybu łączonego	Rodzaj połączenia
Combi (Łączony) 3	Grill 3 (Wysoki) + 300 W
Combi (Łączony) 2	Grill 2 (Średni) + 300 W
Combi (Łączony) 1	Grill 1 (Niski) + 300 W



**Ustawianie czasu
gotowania.**

Maksymalny czas
gotowania: do 99 minut i
50 sekund.

Naciśnij Start/Set.

Na wyświetlaczu
rozpocznie się
odliczanie czasu.

Dostosowywanie czasu w trakcie gotowania

W razie potrzeby możesz wydłużyć czas gotowania. Czas można zwiększać o 1 minutę, maksymalnie do 10 minut. Naciskaj przycisk 1 min. do wybrania maksymalnie 10 minut. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.



Uwagi

1. Ruszt druczany przeznaczony jest do stosowania w trybie łączonym lub w trybie grill. Nie używaj żadnych innych metalowych akcesoriów poza dołączonymi do kuchenki. Pod spodem należy umieścić żaroodporne naczynie, w którym będzie zbierał się tłuszcz i wyciekające płyny.
2. Używaj rusztu wyłącznie zgodnie z opisem. **Nie używaj rusztu**, jeśli w kuchence znajduje się mniej niż 200 g jedzenia i wybrany jest program manualny. W przypadku małych ilości nie należy używać trybu łączonego, lecz wyłącznie trybu **grill** lub trybu **mikrofal**, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
3. Nigdy nie przykrywaj potraw podczas gotowania w trybie łączonym.
4. **Nie rozgrzewaj** grilla w trybie łączonym.
5. Iskrzenie może pojawić się, jeśli użyto nieprawidłowej wagi żywności, ruszt został uszkodzony lub przypadkowo użyto metalowego pojemnika.
6. Niektóre potrawy należy gotować w trybie łączonym, bez użycia rusztu, np. pieczenie, zapiekanki, ciasta i puddingi. Żywność należy umieścić w żaroodpornym naczyniu niemetalowym i postawić bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.
7. **Nie używaj** plastikowych pojemników do **mikrofalówki** w programach łączonych (chyba że nadają się do gotowania łączonego). Naczynia muszą być odporne na ciepło górnego grilla – idealnie sprawdzą się naczynia żaroodporne, np. Pyrex® lub ceramiczne.
8. **Nie używaj** własnych metalowych naczyń ani puszek, ponieważ mikrofałe nie będą równomiernie przenikać przez żywność.



Uwaga!

Ruszt druczany należy zawsze używać ze szklanym talerzem obrotowym umieszczonym na swoim miejscu. Wyjmij ruszt z kuchenki, mocno trzymając i ruszt i żaroodporne naczynie. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej strony szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek i kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania żywności ze względu na wysokie temperatury.

Zastosowanie funkcji Quick 30

Funkcja ta umożliwia szybkie ustawienie czasu gotowania w 30-sekundowych odstępach.



Naciśnij przycisk Quick 30, aby ustawić żądany czas gotowania (do 5 minut).

Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund. Na wyświetlaczu pojawia się czas. Moc ustawiona jest wstępnie na 1000 W.

Naciśnij Start/Set.

Rozpocznie się gotowanie, a na wyświetlaczu będzie odliczany czas. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych.



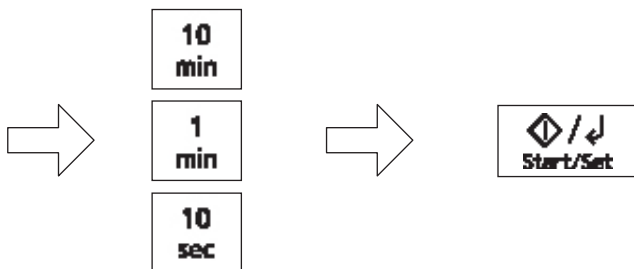
Uwagi

1. Ta funkcja jest dostępna tylko dla Micro Power. Jeżeli jest to wymagane, można użyć innego poziomu mocy. Żądany poziom mocy należy wybrać przed naciśnięciem przycisku **Quick 30**.
2. Po ustawieniu czasu za pomocą **Quick 30** nie można korzystać z przycisków czasu.

Zastosowanie funkcji Dodawanie czasu

Funkcja ta umożliwia dodanie czasu gotowania po zakończeniu poprzedniego gotowania.

Po zakończeniu gotowania manualnego na wyświetlaczu zacznie migać cyfra „0”.



Naciśnij przyciski czasu, aby dodać dodatkowy czas gotowania.

Maksymalny czas gotowania dla mocy 1000 W: do 30 minut, dla pozostałych mocy: do 99 minut 50 sekund. Grill, tryb łączony: 99 minut 50 sekund.

Naciśnij Start/Set.

Czas zostanie dodany. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu.



Uwagi

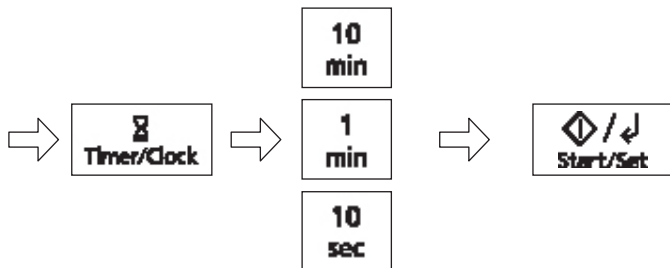
1. Ta funkcja jest dostępna tylko dla Micro Power, Grill, trybu łączonego, Quick 30 oraz Timer i nie jest dostępna w programach automatycznych.
2. Funkcja dodawania czasu zostanie anulowana, jeśli przez 1 minutę po zakończeniu gotowania nie zostanie wykonana żadna czynność.
3. Funkcja dodawania czasu może być używana po gotowaniu wieloetapowym.
4. Poziom mocy będzie taki sam jak na ostatnim etapie.

Korzystanie z timera

Timer można używać przed, w trakcie lub po zakończeniu programu gotowania. Funkcja ta umożliwia ustawienie czasu odstania potrawy po ugotowaniu lub opóźnienie rozpoczęcia gotowania.

1. Aby ustawić czas odstania:

Ustaw żądany program gotowania, wybierając poziom mocy i wymagany czas.



Naciśnij przycisk Timer/Zegar.

Ustaw żądany czas odstania (maks. 9 godz. 59 min. „10 min” dla godzin, „1 min” i „10 s” dla minut). Na wyświetlaczu pojawi się litera „H” oznaczająca godziny.

Naciśnij Start/Set. Rozpocznie się program gotowania, po którym rozpocznie się odliczanie czasu odstania.

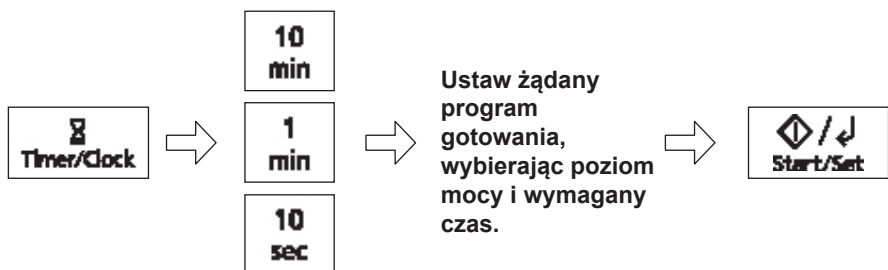


Uwagi

1. 3 stopniowe gotowanie może być zaprogramowane z uwzględnieniem czasu odstania.
2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte w trakcie odstania lub w trakcie działania minutnika, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta może być również używana jako minutnik. W tym przypadku naciśnij przycisk Timer/Zegar, ustaw czas i naciśnij przycisk Start/Set.
4. Czasu odstania nie można zaprogramować dla programów automatycznych.

Korzystanie z timera

2. Aby ustawić opóźnione rozpoczęcie gotowania:



Naciśnij przycisk Timer/Zegar.

Ustaw żądany czas opóźnienia (maks. 9 godz. 59 min. „10 min” dla godzin, „1 min” i „10 s” dla minut).
Na wyświetlaczu pojawi się litera „H” oznaczająca godziny.

Naciśnij Start/Set.

Czas opóźnienia będzie odliczany, po którym rozpocznie się program gotowania.



Uwagi

1. 3 stopniowe gotowanie może być zaprogramowane z uwzględnieniem czasu opóźnienia.
2. Jeśli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy jedną godzinę, czas będzie odliczany w minutach. Jeśli jest krótszy niż jedna godzina, czas będzie odliczany w sekundach.
3. Czasu opóźnienie rozpoczęcia nie można zaprogramować dla programów automatycznych.

Gotowanie wielostopniowe

Gotowanie 2 lub 3 stopniowe



Jednokrotnie
naciśnij przycisk
Micro Power.



Naciskaj przycisk
wyboru Góra/Dół, aż na
wyświetlaczu pojawi się
żądany poziom mocy.



10
min

1
min

10
sec



Ustaw czas
gotowania.



Jednokrotnie
naciśnij przycisk
Micro Power.



Naciskaj przycisk
wyboru Góra/Dół,
aż na wyświetlaczu
pojawi się żądany
poziom mocy.



10
min

1
min

10
sec



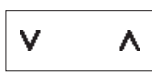
Naciśnij Start/
Set.
Rozpocznie
się wybrany
program, a na
wyświetlaczu
pojawi się
odliczanie czasu.

Polski

Przykład: Duszenie na mocy 300 W przez 2 minuty i rozmrażanie na mocy 270 W przez 3 minuty.



Naciśnij
jednokrotnie.



Naciśnij przycisk
V cztery razy, aby
wybrać opcję 300 W
Duszenie.



1
min

Ustaw czas
gotowania
na 2 min.



Naciśnij
jednokrotnie.



Naciśnij przycisk
V pięć razy, aby
wybrać opcję
Rozmrażanie 270 W.



1
min

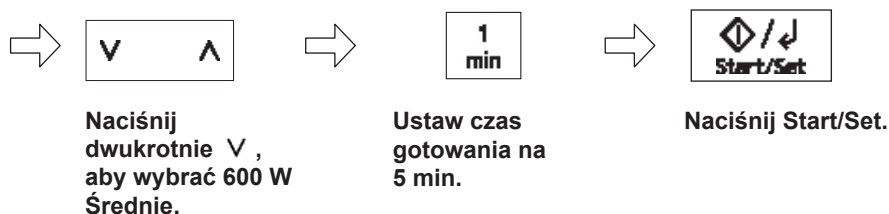
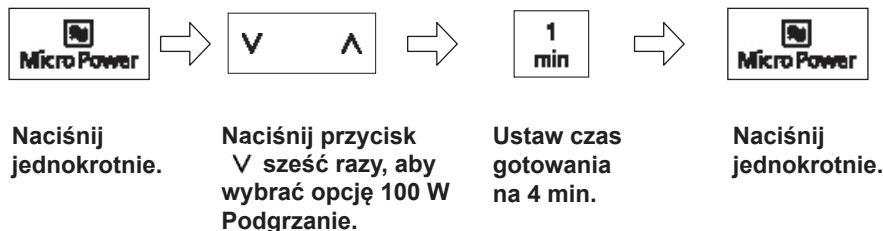
Ustaw czas
gotowania na
3 min.



Naciśnij Start/Set.

Gotowanie wielostopniowe

Przykład: Gotowanie na mocy 100 W przez 4 minuty w trybie podgrzewania i na mocy 600 W w trybie średnim przez 5 minut.



Uwagi

1. W przypadku gotowania w 3 etapach wprowadź kolejny program gotowania przed naciśnięciem przycisku Start/Set.
2. Podczas pracy naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Anulowanie) powoduje zatrzymanie działania urządzenia. Naciśnięcie przycisku Start/Set spowoduje wznowienie działania. Drugie naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Anulowanie) spowoduje anulowanie wybranego programu.
3. Naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Anulowanie) gdy urządzenie nie jest w trakcie działania powoduje anulowanie wybranego programu.
4. Funkcje rozmrażania, przygotowywania napojów, podgrzewania z użyciem czujnika i programy automatyczne nie mogą być używane podczas gotowania wieloetapowego.

Programy do napojów



**Naciśnij
jednokrotnie.**



Wybierz żądany program.
Naciskaj przycisk wyboru Góra/Dół,
aż na wyświetlaczu pojawi się numer
żądanego programu.
Uwaga: Numer programu można
wybrać również poprzez naciśnięcie
przycisku Napoje.



Naciśnij Start/Set.



Wybierz wagę.
Naciskaj przyciski
wyboru Góra/Dół, aż na
wyświetlaczu pojawi się
żądana waga.



Naciśnij Start/Set.
Rozpocznie się podgrzewanie.
Na wyświetlaczu pojawi się
odliczanie czasu.

Program	Waga	Instrukcje
1. Napoje	200 ml lub 400 ml	Do podgrzewania jednego napoju o stałej objętości 200 ml lub dwóch napojów po 200 ml każdy o temperaturze pokojowej np. kawy, herbaty lub gorącej czekolady. Naciśnij raz przycisk Napoje, wybierz 200 ml dla jednego napoju lub 400 ml dla dwóch napojów i naciśnij przycisk Start/Set. Wymieszać przed i po podgrzaniu.
2. Mleko	200 ml lub 600 ml	Do podgrzania jednego kubka mleka o stałej objętości 200 ml lub jednego dzbanka mleka o stałej objętości 600 ml o temperaturze chłodniczej (z lodówki). Program ten jest odpowiedni do mleka pełnotłustego, półtłustego i odtłuszczonego. Gorące mleko można wykorzystać do przygotowania kawy mlecznej lub gorącej czekolady. Naciśnij dwukrotnie przycisk Napoje, wybierz 200 ml dla 1 kubka lub 600 ml dla jednego dzbanka i naciśnij przycisk Start/Set. Wymieszaj przed i po podgrzaniu jednego kubka mleka. Mieszaj, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy podczas podgrzewania i po podgrzaniu, w przypadku jednego dzbanka mleka.

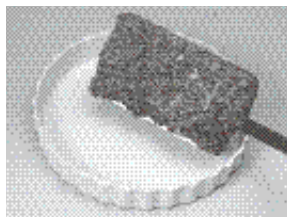
Rozmrażanie

Funkcja ta umożliwi rozmrażanie mięsa mielonego, kotletów, porcji kurczaka, kawałków mięsa i pieczywa. Naciśnij przycisk Defrost, aby wybrać odpowiednią kategorię rozmrażania, a następnie wprowadź wagę żywności w gramach (zobacz stronę 31).

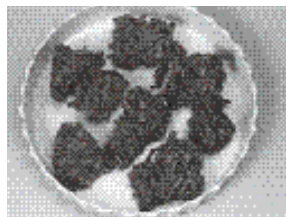
Żywność należy umieścić w odpowiednim naczyniu, całe kurczaki i kawałki mięsa powinny znajdować się na odwróconym spodku lub na talerzu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej. Kotlety, kawałki kurczaka i kromki chleba należy układać w jednej warstwie. Nie ma potrzeby przykrywania potraw.

Zasada **teorii chaosu** jest wykorzystywana w programach automatycznego rozmrażania na podstawie wagi, co pozwala na szybkie i równomierne rozmrażanie. System Chaos wykorzystuje losową sekwencję pulsującej energii mikrofalowej, która przyspiesza proces rozmrażania. W trakcie trwania programu kuchenka będzie wydawała sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności sprawdzenia stanu potrawy. **Bardzo ważne jest częste obracanie i mieszanie jedzenia. Po usłyszeniu pierwszego sygnału należy obrócić produkty w kuchence. Po drugim sygnale dźwiękowym należy ponownie obrócić jedzenie lub je rozdrobnić.**

1szy sygnał dźwiękowy
Obróć



2gi sygnał dźwiękowy
Obróć lub oddziel/rozdrobnij



Uwagi

1. Sprawdzaj żywność podczas rozmrażania. Szybkość rozmrażania jest różna dla różnych rodzajów żywności.
2. Nie ma potrzeby przykrywania jedzenia.
3. Zawsze obracaj lub mieszaj potrawę, zwłaszcza gdy pojawi się sygnał dźwiękowy.
4. Mięso mielone/kotlety/porcje kurczaka należy rozdrobnić lub oddzielić tak szybko, jak to możliwe, i ułożyć w jednej warstwie.
5. Zapewnij odpowiedni czas rozmrożenia jedzenia, aby jego środek również się rozmroził (minimum 1–2 godziny w przypadku kawałków mięsa i całych kurczaków).

Rozmrażanie

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie mrozonek według ich wagi.



Naciśnij raz, aby wybrać funkcję rozmrażania.

Naciskaj przycisk wyboru Góra/Dół, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer programu. Uwaga: Numer menu można również wybrać, naciskając przycisk Rozmrażanie.

Naciśnij Start/Set.



Naciśnij przyciski wyboru Góra/Dół, aby wybrać żadaną wagę.

Naciśnij Start/Set.

Czas gotowania wyświetla się na wyświetlaczu i zaczyna być odliczany.

Program	Waga	Instrukcje
3. Chleb	100 g - 800 g	Małe lub duże bochenki chleba, białego lub pełnoziarnistego. Wybierz program numer 3. Wprowadź wagę, a następnie rozpocznij rozmrażanie. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Pozostaw chleb do odstania na 5 minut (chleb biały, jasny) do 30 minut (chleb żytni, gęsty). Większe bochenki należy przekroić na pół w trakcie odstania.
4. Małe porcje	200 g - 1200 g	Małe kawałki mięsa, przegrzebki, kielbaski, mięso mielone, steki, kotlety, filety rybne (po 100 g - 400 g). Wybierz program numer 4. Wprowadź wagę i rozpocznij rozmrażanie. Obróć/wymieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego..
5. Duża porcja	400 g - 2000 g	Duże kawałki mięsa, całe kurczaki, mięso na pieczenie. Wybierz program numer 5. Wprowadź wagę, a następnie rozpocznij rozmrażanie. Po rozmrożeniu należy odstawić od 1 do 2 godzin. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.



Uwaga

Wskazówki dotyczące rozmrażania znajdują się na stronie 18.

Podgrzewanie z użyciem czujnika



Naciśnij
jednokrotnie.



Naciśnij przycisk wyboru
Góra/Dół, aby dostosować czas
gotowania.
Uwaga: Jeżeli jesteś zadowolony
z rezultatu programu z użyciem
czujnika, możesz pominąć ten krok.



Naciśnij Start/Set.

Program	Waga	Instructions
Schłodzony posiłek	200 g - 1000 g	Podgrzanie świeżego, wstępnie ugotowanego posiłku lub zapiekanki. Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane. Żywność powinna mieć temperaturę ok. +5 °C. Potrawy podgrzać w pojemniku w jakim zostały zakupione. Ten program nie nadaje się do pojemników w kształcie miski. Nakłuj folię ochronną ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Jeśli przekładasz jedzenie do naczynia, przykryj je ponakłowaną folią spożywczą. Naciśnij raz przycisk Sensor Reheat, a następnie naciśnij przycisk Start/Set. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu programu zamieszaj ponownie i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Program ten nie nadaje się do potraw skrobiowych, takich jak ryż, makaron i ziemniaki.



Uwagi

1. Kuchenka automatycznie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
2. Drzwiczki nie powinny być otwierane, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się wybrany czas.
3. Aby zapobiec błędom podczas programów z automatycznym czujnikiem, należy upewnić się, że szklany talerz obrotowy i naczynie są suche.
4. Jeżeli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można było ją używać w programie z automatycznym, na wyświetlaczu pojawi się symbol „H0E”. Po zniknięciu symbolu „H0E” można używać programów z automatycznym. Jeśli się spieszysz, przygotuj jedzenie manualnie, wybierając właściwy tryb i czas gotowania.

Programy automatyczne - Programy z automatycznym czujnikiem

Korzystanie z programów z automatycznym czujnikiem.

Można przyrządzać różnorodne potrawy bez konieczności wprowadzania czasu gotowania, wagi ani poziomu mocy.



Naciśnij raz,
aby wybrać
funkcję Programy
Automatyczne
(Auto Menu).



Naciskaj przycisk wyboru
Góra/Dół, aż na wyświetlaczu
pojawi się żądany numer
programu. Uwaga: Numer
menu można również wybrać,
naciskając przycisk Programy
Automatyczne (Auto Menu).



Naciśnij Start/
Set.



Naciskaj przycisk wyboru
Góra/Dół, aby dostosować czas
gotowania.
Uwaga: Jeżeli jesteś zadowolony
z rezultatu programu z użyciem
czujnika, możesz pominąć ten
krok.



Naciśnij Start/Set.

Przycisk wyboru Góra/Dół:

Preferencje co do stopnia ugotowania potrawy są różne dla każdego. Po kilkukrotnym skorzystaniu z programów z automatycznym czujnikiem (Auto Sensor) możesz zdecydować, czy wolisz inny stopień ugotowania potraw. Za pomocą przycisków wyboru Góra/Dół można dostosować programy, aby gotować jedzenie dłużej lub krócej. Użyj przycisków wyboru Góra/Dół przed rozpoczęciem gotowania. Jeżeli jesteś zadowolony z rezultatu programu z użyciem czujnika, możesz pominąć tę opcję.

Programy automatyczne - Programy z automatycznym czujnikiem

Program	Waga	Instrukcje
6. Mrożone posiłki	200 g - 1000 g	Do podgrzania mrożonego, wstępnie ugotowanego posiłku lub zapiekanki; Wszystkie produkty spożywcze muszą być wstępnie ugotowane i zamrożone (-18 °C); Podgrzewaj w pojemniku, w którym produkt został zakupiony. Ten program nie nadaje się do pojemników w kształcie misek. Nakłuj folię ochronną ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Jeśli przekładasz jedzenie do naczynia, przykryj je ponakłuwaną folią spożywczą. Wybierz program numer 6. Rozpocznij gotowanie. Wymieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i rozdziel bloki na kawałki. Po zakończeniu programu zamieszaj ponownie i odstaw na kilka minut. Przed spożyciem sprawdź temperaturę i w razie potrzeby gotuj jeszcze kilka minut. Program ten nie nadaje się do porcjowanej mrożonki.
10. Świeże warzywa	200 g - 1000 g	Do gotowania świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości. Skrop 1 łyżką wody na 100 g warzyw. Przykryj pojemnik folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Wybierz program numer 10. Rozpocznij gotowanie. Do większych ilości: zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.
11. Mrożone warzywa	200 g - 1000 g	Do gotowania mrożonych warzyw. Umieść warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości. Skrop 1-3 łyżkami wody. Jeśli gotujesz warzywa o dużej zawartości wody, takie jak szpinak czy pomidory, nie dodawaj wody. Przykryj pojemnik folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Wybierz program numer 11. Rozpocznij gotowanie. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu odcedź.
12. Świeża ryba na parze	200 g - 800 g	Do przyrządzania świeżych filetów lub steków rybnych. Umieścić w odpowiedniej wielkości pojemniku, dodać 2 łyżki (30 ml) wody. Umieść pokrojone w kostkę masło. Przykryj pojemnik folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Wybierz program numer 12. Rozpocznij gotowanie.
13. Mrożona ryba	250 g - 800 g	Do gotowania mrożonych filetów lub steków z rybnych. Umieścić w odpowiedniej wielkości pojemniku, dodać 1 łyżkę stołową (15 ml) wody. Przykryj pojemnik folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Wybierz program numer 13. Rozpocznij gotowanie.

Program	Waga	Instrukcje
14. Ryż	100 g - 300 g	Do gotowania ryżu do dań wytrawnych, nie do puddingów ryżowych. (Ryż tajski, basmati, jaśminowy, surinamski, arborio lub śródziemnomorski). Ten program nie nadaje się do brązowego ryżu. Dokładnie opłucz ryż przed gotowaniem. Użyj dużej miski. Do ryżu dodać 2 razy więcej gotującej się wody. Przykryj pokrywką. Wybierz program numer 14. Rozpocznij gotowanie. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Pozostaw na 5 minut po ugotowaniu. Odcedź po ugotowaniu.
15. Makaron	100 g - 450 g	Do gotowania suchego makaronu. Użyj dużej miski. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 1 łyżkę oleju i wrzącą wodę. Na 100–290 g makaronu dodaj 1 litr wrzącej wody. Na 300–450 g makaronu dodaj 1,5 litra wrzącej wody. Przykryj pokrywką. Wybierz program numer 15. Rozpocznij gotowanie. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odcedź po ugotowaniu.



Uwagi

- Kuchenka automatycznie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
- Drzwiczki nie powinny być otwierane, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się wybrany czas.
- Przyjmuje się, że temperatura dla mrożonek wynosi od -18°C do -20°C , dla innych rodzajów żywności od $+5^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$ (temperatura lodówki).
- Aby zapobiec błędom podczas programów z automatycznym czujnikiem, należy upewnić się, że szklany talerz obrotowy i naczynie są suche.
- Temperatura pokojowa nie powinna być wyższa niż 35°C i niższa niż 0°C .
- Gotuj wyłącznie potrawy o wadze mieszczącej się w zalecanych zakresie opisanym na stronach 34–35.
- W przypadku programów z automatycznym czujnikiem świeże warzywa, mrożone warzywa, świeże ryby, mrożone ryby należy przykryć folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. W przypadku programów przeznaczonych dla chłodzonych posiłków i mrożonych posiłków podgrzewaj je w pojemniku, w jakim zostały zakupione. Nakłuj folię ochronną. Jeśli przekładasz jedzenie do naczynia, przykryj je ponakłuwaną folią spożywczą. W przypadku gotowania ryżu lub makaronu przy użyciu programów z automatycznym czujnikiem należy przykryć naczynia pokrywką.
- W przypadku żywności przykrytej folią spożywczą, nakłuj folię ostrym nożem – raz na środku i cztery razy wzdłuż krawędzi. Jeśli folia spożywcza nie zostanie nakłuta, para nie będzie mogła wydostać się na zewnątrz, co może spowodować przegotowanie potrawy.
- Jeżeli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można było ją używać w programie z automatycznym, na wyświetlaczu pojawi się symbol „H0E”. Po zniknięciu symbolu „H0E” można używać programów z automatycznym. Jeśli się spieszysz, przygotuj jedzenie manualnie, wybierając właściwy tryb i czas gotowania.

Programy automatyczne - Programy automatycznego gotowania wg wagi

Korzystanie z programów automatycznego gotowania wg wagi.

Dzięki tej funkcji jedzenie można gotować lub podgrzewać w zależności od wagi. Wagę należy wpisać w gramach.



Naciśnij raz, aby wybrać funkcję Programy Automatyczne (Auto Menu).

Naciskaj przycisk wyboru Góra/Dół, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer programu.
Uwaga: Numer menu można również wybrać, naciskając przycisk Programy Automatyczne (Auto Menu).

Press Start/Set pad.



Naciśnij przyciski wyboru Góra/Dół, aby wybrać żadaną wagę.

Naciśnij Start/Set.

Czas gotowania wyświetla się na wyświetlaczu i zaczyna być odliczany.



Uwagi

1. Programy automatycznego gotowania wg wagi należy stosować w przypadku opisanych produktów.
2. Gotuj wyłącznie potrawy o wadze mieszczącej się w zakresach opisanych na stronach 37–38.
3. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach na opakowaniu.
4. Większość potraw po ugotowaniu w programach automatycznych wymaga odczekania, aby ciepło mogło przedostać się do środka.
5. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w potrawach, przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane i gorące.

Programy automatyczne - Programy automatycznego gotowania wg wagi

Program	Waga	Instrukcje
7. Purée warzywne	100 g - 400 g	Program ten nadaje się do gotowania pasternaku, ziemniaków, dyni, marchewki, słodkich ziemniaków i brukwi. Ugotowane warzywa są następnie miksowane i nadają się do podawania na etapie odstawiania dzieci od piersi. Obierz i pokrój warzywa na równe kawałki. Umieść w naczyniu żaroodpornym Pyrex®. Dodaj następującą ilość wody: 100 g - 150 g warzyw 75 ml wody. 155 g - 300 g warzyw 100 ml wody. 305 g - 400 g warzyw 150 ml wody. Przykryj pokrywką. Wybierz program numer 7. Wprowadź wagę i rozpocznij gotowanie. Wymieszaj w połowie gotowania. Po ugotowaniu odstaw na 10 minut. Zmiksuj warzywa z płynem powstałym podczas gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję, dodając odrobinę wody, aby uzyskać rzadszą konsystencję, lub dodając ryż dla uzyskania gęstszej konsystencji. Przed karmieniem sprawdź temperaturę.
8. Purée owocowe	100 g - 400 g	Ten program nadaje się do gotowania jabłek, gruszek, brzoskwiń, papai i mango. Ugotowane owoce są następnie miksowane i nadają się do podawania na etapie odstawiania dzieci od piersi. Obierz i pokrój owoce na równe kawałki. Umieść w naczyniu żaroodpornym Pyrex®. Dodaj następującą ilość wody: 100 g - 150 g owoców 75 ml wody. 155 g - 300 g owoców 100 ml wody. 305 g - 400 g owoców 150 ml wody. Przykryj pokrywką. Wybierz program numer 8. Wprowadź wagę i rozpocznij gotowanie. Wymieszaj w połowie gotowania. Po ugotowaniu odstaw na 10 minut. Zmiksuj owoce z płynem powstałym podczas gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję, dodając odrobinę wody, aby uzyskać rzadszą konsystencję, lub dodając ryż dla uzyskania gęstszej konsystencji. Przed karmieniem sprawdź temperaturę.
9. Owsianka	50 g - 200 g	Ten program nadaje się do gotowania owsianki z użyciem zwykłych płatków owsianych. Skorzystaj z informacji na opakowaniu płatków dotyczącej proporcji płatków owsianych do mleka. Można używać mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego. Ten program nie nadaje się do przygotowywania owsianki tylko na wodzie. Nie przykrywaj. Wybierz program numer 9. Wprowadź wagę i rozpocznij gotowanie. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Pozostaw na 2 minuty. Wymieszaj przed podaniem.

Programy automatyczne - Programy automatycznego gotowania wg wagi

Program	Waga	Instrukcje
20. Serek śmietankowy	50 g - 300 g	Do zmiękczenia serka śmietankowego. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Przykryj pojemnik folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Wybierz program numer 20. Wprowadź wagę i rozpocznij gotowanie. Po zmięgnięciu ubij drewnianą łyżką.
21. Czekolada	50 g - 300 g	Do topienia mlecznej lub gorzkiej czekolady o zawartości kakao do 50%. Program ten nie nadaje się do białej czekolady lub czekolady zawierającej ponad 50% suchego kakao. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Wybierz program numer 21. Wprowadź wagę i zacznij gotować. Wymieszaj w połowie procesu rozpuszczania i ponownie pod koniec.
22. Masło	50 g - 300 g	Do roztapiania masła. Pokrój masło w kostkę i umieść w naczyniu żaroodpornym Pyrex®. Przykryj pojemnik folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy na krawędziach. Wybierz program numer 22. Wprowadź wagę i rozpocznij gotowanie. Wymieszaj w dwóch trzecich czasu topienia i ponownie pod koniec topienia.
23. Lody	300 g - 1100 g	Do zmiękczenia lodów. Umieść w zakupionym pojemniku i zdejmij wieczko. Wybierz program numer 23. Wprowadź wagę i rozpocznij gotowanie.

Programy automatyczne z trybem łączonym

Korzystanie z programów automatycznych z trybem łączonym.

Dzięki tej funkcji jedzenie można gotować lub podgrzewać w zależności od wagi. Wagę należy wprowadzić w gramach.



Naciśnij raz, aby wybrać funkcję Programy Automatyczne (Auto Menu).

Naciskaj przycisk wyboru **Góra/Dół**, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer programu.
Uwaga: Numer menu można również wybrać, naciskając przycisk Programy Automatyczne (Auto Menu).

Naciśnij **Start/Set**.



Naciśnij przyciski wyboru **Góra/Dół**, aby wybrać żądaną wagę.

Naciśnij **Start/Set**.
Czas gotowania wyświetla się na wyświetlaczu i zaczyna być odliczany.



Uwagi

1. Programy automatyczne z trybem łączonym należy stosować **wyłącznie** w przypadku opisanych produktów.
2. Gotuj wyłącznie potrawy mieszczące się w podanych przedziałach wagowych.
3. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach na opakowaniu.
4. Używaj wyłącznie akcesoriów wskazanych na stronie 40.
5. **Nie** przykrywaj jedzenia podczas korzystania z Programów automatycznych z trybem łączonym ponieważ uniemożliwi to przyrumienienie jedzenia, a ciepło grilla może stopić wszelkie plastikowe osłony.
6. Większość potraw po ugotowaniu w programach automatycznych wymaga **odstania**, aby ciepło mogło przedostać się do środka.
7. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w potrawach, przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane i gorące.

Programy automatyczne z trybem łączonym

Program	Waga	Akcesoria	Akcesoria
16. Mrożona pizza	200 g - 500 g		Do podgrzewania i zrumieniania mrożonej, wstępnie upieczonej pizzy. Usuń całe opakowanie i umieść pizzę na ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj. Wybierz program numer 16. Wprowadź wagę, a następnie rozpocznij gotowanie. Ten program nie nadaje się do pizzy na grubym cieście ani do pizzy na bardzo cienkim cieście, np. Flammekueche.
17. Schłodzona pizza	200 g - 500 g		Do podgrzewania i zrumieniania świeżej, wstępnie upieczonej pizzy. Usuń całe opakowanie i umieść pizzę na ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj. Wybierz program numer 17. Wprowadź wagę, a następnie rozpocznij gotowanie. Ten program nie nadaje się do pizzy na grubym cieście ani do pizzy na bardzo cienkim cieście, np. Flammekueche.
18. Mrożone produkty z ziemniaków	200 g - 400 g		Do podgrzewania, nadawania chrupkości i brązowienia mrożonych produktów ziemniaczanych. Rozłóż produkty ziemniaczane w płytkim naczyniu Pyrex®. Umieść talerz na ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj. Wybierz program numer 18. Wprowadź wagę, a następnie rozpocznij gotowanie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj produkty w jednej warstwie i obracaj po usłyszeniu sygnału.
19. Schłodzony quiche	150 g - 450 g		Do podgrzewania i zrumieniania świeżego, wstępnie upieczonego quiche. Usuń całe opakowanie i umieść produkt na ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj. Wybierz program numer 19. Wprowadź wagę, a następnie rozpocznij gotowanie. Po upieczeniu przenieś quiche na kratkę do studzenia i odstaw na kilka minut. Quiche z dużą zawartością sera może być bardziej gorące niż quiche z warzywami. Ten program nie nadaje się do pieczenia ciast z podwójnym spodem.

Pytania i odpowiedzi

- P: Dlaczego moja kuchenka nie chce się włączyć?
- O: Jeśli kuchenka się nie włącza, sprawdź następujące kwestie:
1. Czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do prądu?
Wymij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź wyłącznik automatyczny i bezpiecznik. Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik, jeśli jest wyłączony lub przepalony.
 3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik jest sprawny, podłącz inne urządzenie do gniazdka. Jeśli inne urządzenie działa, prawdopodobnie problem dotyczy kuchenki. Jeżeli inne urządzenie nie działa, problem prawdopodobnie dotyczy gniazdka. Jeśli wydaje Ci się, że wystąpił problem z kuchenką, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- P: Moja kuchenka zakłóca działanie telewizora. Czy to normalne?
- O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia w radiu, telewizji, Wi-Fi, telefonach bezprzewodowych, monitorach dziecięcych, urządzeniach Bluetooth lub innych urządzeniach bezprzewodowych. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki do włosów itp. Nie oznacza to problemu z kuchenką.
- P: Kuchenka nie akceptuje mojego programu. Dlaczego?
- O: Kuchenka została zaprojektowana tak, aby nie akceptować nieprawidłowych programów. Na przykład, nie zaakceptuje czwartego etapu gotowania.
- P: Czasami z otworów wentylacyjnych kuchenki wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?
- O: Ciepło wydzielane podczas gotowania potrawy ogrzewa powietrze w komorze kuchenki. Ogrzane powietrze jest wyprowadzane z kuchenki poprzez przepływ powietrza. W powietrzu nie ma mikrofal. Otwory wentylacyjne kuchenki nigdy nie powinny być zasłonięte podczas gotowania.
- P: Czy mogę używać w kuchence tradycyjnego termometru piekarnikowego?
- O: Tylko w przypadku korzystania z trybu **grillowania**. Metal zawarty w niektórych termometrach może powodować iskrzenie w kuchence i nie należy ich używać w trybie **mikrofal** ani w trybie **gotowania łączonego**.
- P: Podczas gotowania w trybie **łączonym** z kuchenki dochodzą dźwięki buczenia i klikania. Co jest przyczyną tych dźwięków?
- O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przełącza się z trybu **mikrofalowego** na **grill**, aby utworzyć tryb łączony. To normalne.

Pytania i odpowiedzi

- P: Moja kuchenka wydziela zapach i dym podczas korzystania z funkcji **gotowania łączonego i grilla**. Dlaczego?
- O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie kuchenki, a następnie uruchomienie go na funkcji **Grill** bez jedzenia, szklanego talerza i pierścienia obrotowego na 5 minut. Spowoduje to spalenie wszelkich resztek jedzenia lub oleju, które mogą powodować powstawanie nieprzyjemnego zapachu i/lub dymu.
- P: Kuchenka przestaje działać, a na wyświetlaczu pojawia się „H+ liczba (np. H98)”. Dlaczego?
- O: Ten komunikat wskazuje na problem z systemem generowania mikrofal. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.
- P: Na wyświetlaczu pojawia się .
- O: Została uruchomiona blokada przed dziećmi przez naciśnięcie przycisku **Start/Set** 3 razy. Blokadę można wyłączyć przez trzykrotne naciśnięcie przycisku **Stop/Cancel** (**Anulowanie**).
- P: Wentylator nadal się obraca po zakończeniu gotowania. Dlaczego?
- O: Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może się obracać, aby schłodzić podzespoły elektryczne. Jest to normalne i możesz nadal korzystać z kuchenki.
- P: Nie mogę ustawić automatycznego programu gotowania, a na wyświetlaczu pojawia się „**H0E**”. Dlaczego?
- O: Jeżeli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można było jej używać w programie automatycznym, na wyświetlaczu pojawi się symbol „**H0E**”. Po zniknięciu symbolu „**H0E**”, można używać programów z automatycznym. Jeśli się spieszysz, możesz manualnie rozpocząć gotowanie, wybierając odpowiedni tryb i czas gotowania.

Konserwacja kuchenki

1. Przed czyszczeniem wyłącz kuchenkę.
2. Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i okolice uszczelek drzwi. Jeśli na ściankach kuchenki, uszczelkach drzwi i w okolicy uszczelek zgromadzi się jedzenie lub wylany płyn, należy przetrzeć je wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów ani środków ściernych. **Nie należy używać komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.**
3. Do czyszczenia szyby w drzwiczkach kuchenki nie należy używać agresywnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
4. Zewnętrzną powierzchnię kuchenki należy czyścić wilgotną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
5. Jeśli panel kontrolny ulegnie zabrudzeniu, należy go wyczyścić miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych detergentów ani środków ściernych na panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby zapobiec przypadkowemu jej włączeniu. Po wyczyszczeniu naciśnij **Stop/Cancel (Anulowanie)**, aby zresetować okno wyświetlacza.
6. Jeżeli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki gromadzi się para, należy przetrzeć je miękką ściereczką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka pracuje w warunkach dużej wilgotności powietrza i nie świadczy to w żadnym wypadku o usterce urządzenia.
7. Czasami konieczne jest wyjęcie szklanego talerza w celu jego umycia. Talerz należy myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
8. Pierścień obrotowy i dno komory kuchenki należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy przetrzeć dolną powierzchnię kuchenki łagodnym detergentem i gorącą wodą, a następnie osuszyć czystą ściereczką. Pierścień obrotowy można myć w wodzie z łagodnym detergentem. Opary powstające podczas gotowania gromadzą się podczas wielokrotnego użytkowania, ale w żaden sposób nie wpływają na powierzchnię dna ani na kółka pierścienia obrotowego. Po wyjęciu pierścienia obrotowego z dna komory w celu wyczyszczenia należy upewnić się, że został on ponownie założony we właściwej pozycji.
9. W przypadku korzystania z trybu **łączonego** lub **grilla**, niektóre potrawy mogą nieuchronnie rozpryskiwać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie będzie regularnie czyszczona, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
10. Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.
11. Kuchenka powinna być serwisowana wyłącznie przez wykwalifikowany personel. W celu konserwacji i naprawy należy skontaktować się z autoryzowanym dealerm.
12. Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
13. Zawsze utrzymuj otwory wentylacyjne w czystości. Sprawdź, czy kurz ani żaden inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zablokowane, może to spowodować przegrzanie, co wpłynie na pracę kuchenki i może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

Specyfikacje Techniczne

Producent		Panasonic	
Model		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Zasilanie		230 V ~ / 50 Hz	
Częstotliwości robocze		2450 MHz	
Moc wejściowa:	Początkowe maksimum	1700 W	
	Mikrofale	1250 W	
	Grill	1140 W	
	Combi (Łączony)	1350 W	
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1100 W	
Wymiary zewnętrzne		525 mm (Sz.) x 401 mm (Gł.) x 310 mm (W)	
Wymiary komory		359 mm (Sz.) x 362 mm (Gł.) x 247 mm (W)	
Waga bez opakowania (w przybliżeniu)		12.7 kg	
Hałas		63 dB(A)	

Pobór mocy w trybie czuwania (0,8 W)

Domyślny czas przejścia w tryb czuwania (6 minut)

Podane wymiary i waga są przybliżone.

Produkt ten jest urządzeniem spełniającym europejską normę dotyczącą zakłóceń EMC (EMC = Kompatybilność Elektromagnetyczna) EN 55011. Zgodnie z tą normą produkt ten jest urządzeniem grupy 2, klasy B i mieści się w granicach wymagań. Grupa 2 oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana w formie promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania lub gotowania pożywienia. Klasa B oznacza, że produkt ten może być stosowany w normalnych warunkach domowych.

Wyprodukowano przez: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.

No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Marketing Europe GmbH

Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Obsah

Důležité pokyny pro uživatele.....	2-6	Použití funkce Přidat čas.....	24
Likvidace starého zařízení.....	7	Používání časovače	25-26
Instalace a připojení	8	Vícetupňové vaření.....	27-28
Umístění Vaší trouby	8	Nápojové programy	29
Bezpečnostní pokyny	9-11	Rozmrazování	30-31
Příslušenství trouby	12	Programy ohřevu se snímačem.....	32
Části Vaší trouby	13	Automatické menu.....	33-40
Ovládací panel.....	14	Programy s automatickými senzory.....	33-35
Výběr pípnutí	15	Programy s automatickým vážením.....	36-38
Nastavení hodin.....	16	Automatické kombinované programy	39-40
Dětský zámek.....	16	Otázky a odpovědi.....	41-42
Vaření a rozmrazování v mikrovlnné troubě	17	Péče o troubu	43
Pokyny pro rozmrazování.....	18	Technické údaje.....	44
Grilování	19-20		
Kombinované vaření.....	21-22		
Použití funkce Rychlé 30.....	23		

Důležité pokyny pro uživatele

- **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**
POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO
BUDOUCÍ POUŽITÍ
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud jim nebyly poskytnuty pokyny k používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Tento spotřebič je z funkčních důvodů vybaven uzemněním.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v nadmořské výšce nepřesahující 2000 m.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič byl vyroben pouze pro domácí použití.
- **VAROVÁNÍ** : Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.
- **VAROVÁNÍ** : Pro kohokoli jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provádět jakoukoli údržbu nebo opravu, která zahrnuje odstranění krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii.
- **VAROVÁNÍ** : Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- **VAROVÁNÍ** : Před použitím spotřebiče se ujistěte, že se v troubě nenacházejí žádné předměty ani náčiní, které nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- **VAROVÁNÍ** : Nepoužívejte vnitřní prostor mikrovlnné trouby k uložení hořlavých materiálů, kuchyňského náčiní nebo potravin a podobných předmětů, pokud se mikrovlnná trouba nepoužívá.

Důležité pokyny pro uživatele

- Pro správný provoz musí být zajištěno dostatečné proudění vzduchu, tj. 5 cm na jedné straně a druhá strana musí být otevřená; 15 cm volného prostoru nad troubou; 10 cm vzadu.
- Během ohřevu v mikrovlnné troubě nejsou povoleny kovové nádoby na potraviny a nápoje.
- Při ohřívání jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu kvůli možnosti vznícení.
- Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání nahřívacích podložek, pantoflí, houbiček, vlhkých hadříků a podobných předmětů může vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud se objeví kouř, vypněte spotřebič nebo odpojte jej ze zásuvky a nechte dvířka zavřená, abyste udusili případné plameny.
- Ohřev nápojů v mikrovlnné troubě může vést k opožděnému eruptivnímu varu, proto je při manipulaci s nádobou nutná opatrnost.
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby se předešlo popáleninám.
- Vejce ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát v mikrovlnných troubách, protože mohou explodovat, a to i po skončení ohřevu v mikrovlnné troubě.
- Podrobnosti o čištění těsnění dvířek, dutin a přilehlých částí. Pravidelně čistěte vnitřek trouby, těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek. Pokud se na stěnách trouby usadí postříkání jídlem nebo rozlité tekutiny, těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek otřete vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění můžete použít jemný čisticí prostředek. Použití agresivních čisticích prostředků nebo abrazivních prostředků se nedoporučuje. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky na trouby.

Důležité pokyny pro uživatele

- Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat veškeré zbytky jídla.
- Neudržování trouby v čistém stavu může vést k poškození povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečné situaci.
- Spotřebič se nesmí čistit parním čistěčem.
- Mikrovlnná trouba je určena pouze k volnému použití. Spotřebič nesmí být umístěn do skříňky ani vestavěn.
- Pokud má spotřebič ozdobné dvířka, musí být provozován s otevřenými ozdobnými dvířky.
- **VAROVÁNÍ!** Pokud je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby kvůli generovaným teplotám.
-  **Pozor! Horké povrchy!**

Povrchy se mohou během používání zahřát.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami. Po použití je třeba vnitřek trouby vytřít, aby se odstranila veškerá zbývající voda, a snížit tak riziko koroze vnitřního prostoru a dvířek. Při vaření se z některých potravin může na stěny trouby vystříkat tuk. Pokud troubu nečistíte, aby se odstranila tato mastnota, může se hromadit a způsobit, že trouba během používání „kouří“. Tyto skvrny se později budou obtížněji čistit. Po použití příslušenství umyjte v teplé mýdlové vodě. Další podrobnosti naleznete v části Péče a čištění trouby na straně 43.
- Mikrovlnnou troubu je povoleno umístit nebo instalovat méně než 850 mm nad podlahou.

Důležité pokyny pro uživatele

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost ohledně bezpečného používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Po instalaci této trouby by mělo být snadné ji odpojit od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím jističe.
- **VAROVÁNÍ!** Spotřebič je třeba zkontrolovat, zda není poškozeno těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek, a pokud jsou tyto oblasti poškozené, spotřebič by se neměl používat, dokud jej neopraví servisní technik vyškolený výrobcem.
- **VAROVÁNÍ!** Neumísťujte tuto troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
- **VAROVÁNÍ!** Nepokoušejte se manipulovat s dvířky, ovládacím panelem, bezpečnostními blokovacími spínači ani s žádnou jinou částí trouby, provádět na nich jakékoli úpravy ani opravy. Neodstraňujte z trouby vnější panel, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
- Opravy by měl provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- **VAROVÁNÍ!** Dětem dovozte používat troubu bez dozoru pouze tehdy, pokud jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, aby bylo dítě schopno troubu používat bezpečným způsobem a rozumělo rizikům spojeným s nesprávným používáním.
- Odpojte napájecí kabel nebo vypněte napájení v rozvaděči s pojistkami či jističi.
- Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Důležité pokyny pro uživatele

- K čištění dvířek trouby nepoužívejte agresivní, abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k rozbití skla dvířek.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- V případě elektronické poruchy lze troubu vypnout pouze ze zásuvky.
- Při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, např. chleba, čokolády, sušenek a pečiva, buďte opatrní. Při příliš dlouhém ohřevu se mohou snadno spálit, vyschnout nebo vznítit. Nedoporučujeme ohřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jako je popcorn nebo poppadomy.
- Žárovku v troubě musí vyměnit servisní technik vyškolený výrobcem. Nepokoušejte se vyjmout vnější kryt z trouby.
- **POZOR!** Aby se předešlo nebezpečí v důsledku neúmyslného resetování tepelné ochrany, nesmí být tento spotřebič napájen přes externí spínací zařízení, jako je například časovač, ani připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektřiny.
- Nepokládejte žádné předměty na mikrovlnnou troubu. Umístění předmětů může ovlivnit provoz a spolehlivost spotřebiče.

Likvidace starého zařízení



Pouze pro Evropskou
unii a země se systémy
recyklace

Tento symbol na výrobcích, obalech a/nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být smíchávány s běžným domovním odpadem.

Pro správné zpracování, využití a recyklaci starých výrobků je prosím odevzdejte na příslušných sběrných místech v souladu s národními předpisy.

Jejich správnou likvidací pomůžete šetřit cenné zdroje a předejete potenciálním negativním dopadům na lidské zdraví a životní prostředí.

Pro více informací o sběru a recyklaci se prosím obraťte na místní úřad.

Za nesprávnou likvidaci tohoto odpadu mohou být uplatněny pokuty v souladu s národní legislativou.

Instalace a připojení

Prozkoumejte svou troubu

Vybalte troubu, odstraňte veškerý balicí materiál a zkontrolujte troubu, zda není poškozená, jako jsou promáčkliny, zlomené západky dvířek nebo praskliny ve dvířkách. Pokud zjistíte jakékoli poškození, okamžitě informujte svého prodejce. Neinstalujte poškozenou troubu.

Pokyny k uzemnění

Pokud vaše zásuvka střídavého proudu není uzemněna, je osobní odpovědností zákazníka nechat si ji vyměnit za řádně uzemněnou zásuvku.



Důležité!

Tato jednotka musí být z důvodu osobní bezpečnosti řádně uzemněna.

Provozní napětí

Napětí musí být stejné jako napětí uvedené na štítku trouby. Použití vyššího napětí, než je uvedeno, může způsobit požár nebo jiné škody.

Umístění Vaší trouby

Tato trouba je určena pouze k použití na kuchyňské lince. Není určena k vestavění ani k použití uvnitř skříňky. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna do skříňky.

Použití na pracovní desku:

1. Po instalaci této trouby by mělo být snadné ji odpojit od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím jističe.
2. Pro správný provoz zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu v troubě.
3. Na jedné straně nechte 5 cm, druhá strana je volná; nahoře 15 cm; vzadu 10 cm.

4. Neumísťujte tuto troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Nohy by se neměly sundávat.
6. Tato trouba je určena pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji venku.
7. Nepoužívejte troubu ve vysoké vlhkosti.
8. Napájecí kabel by se neměl dotýkat vnější strany trouby. Udržujte kabel mimo horké povrchy. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Neponořujte kabel, zástrčku ani troubu do vody.
9. Neblokujte větrací otvory na bocích a zadní straně trouby. Pokud by tyto otvory byly během provozu zablokovány, trouba by se mohla přehřát. V tomto případě je trouba chráněna tepelnou pojistkou a obnoví provoz až po vychladnutí.



Bezpečnostní pokyny

1. Nepoužívejte troubu k žádnému jinému účelu než k přípravě jídla. Tato trouba je speciálně navržena k ohřevu nebo vaření jídla. Nepoužívejte tuto troubu k ohřevu chemikálií nebo jiných nepoživatelných produktů.
2. Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí.
3. Spotřebič se nesmí používat v režimu **mikrovlnný ohřev**, ani v režimu **kombinovaný ohřev** bez jídla v troubě. Takový provoz může spotřebič poškodit.
4. Před použitím zkontrolujte, zda jsou nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
5. Mikrovlnná trouba je určena pouze k ohřevu potravin a nápojů. Buďte opatrní při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, např. pečiva, čokolády, sušenek a pečiva. Při příliš dlouhém ohřevu se mohou snadno spálit, vyschnout nebo vznítit. Nedoporučujeme ohřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jako je popcorn nebo papadam. Sušení potravin, novin nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podložek, pantoflí, houbiček, vlhkých hadříků, sáček od pšenice, termoforů a podobných předmětů může vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.
6. Pokud se v troubě uvolňuje kouř nebo dojde k požáru, stiskněte tlačítko Stop/Zrušit a nechte dvířka zavřená, aby se uhasily plameny. Odpojte napájecí kabel nebo vypněte napájení v rozvaděči s pojistkami či jističi.

Provoz topení

1. Před prvním použitím kombinované funkce nebo funkce grilování spusťte troubu bez jídla a příslušenství (včetně skleněného talíře a válečkového kroužku) na

grilu 3 po dobu 5 minut. Tím se umožní spálení oleje používaného k ochraně proti korozi. Toto je jediný případ, kdy se trouba provozuje naprázdno.



Pozor! Horké povrchy

Všechny vnitřní povrchy trouby budou horké.

2. Vnější povrchy trouby a dvířka trouby se během grilování a kombinovaného režimu zahřívají, proto buďte opatrní při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání nebo vyjímání jídla a příslušenství.
3. Trouba má dva grilovací topné tělesa umístěné v horní části trouby.



Pozor!

Po použití grilu a kombinovaných funkcí budou vnitřní povrchy trouby velmi horké. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles uvnitř trouby.

4. Přístupné části se mohou při grilování a kombinovaném použití zahřát. Malé děti mladší 8 let by měly být chráněny před ohřevem a děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby kvůli generovaným teplotám.



Pozor! Horké povrchy
Po vaření v těchto režimech bude příslušenství trouby velmi horké.

Osvětlení trouby

Pokud je nutné vyměnit žárovku v troubě, obraťte se na svého prodejce.

Doby vaření

Doby vaření uvedené v kuchařce jsou přibližné. Doba vaření závisí na stavu, teplotě, množství jídla a typu nádobí.

Začněte s minimální dobou vaření, abyste zabránili převaření. Pokud jídlo není dostatečně propečené, můžete ho vždy vařit o něco déle.



Důležité!

Pokud překročíte doporučenou dobu pečení, jídlo se zkazí a v extrémních případech se může vznítit a případně poškodit vnitřek trouby.

Malé množství potravin

Malé množství jídla nebo jídla s nízkým obsahem vlhkosti se mohou při příliš dlouhém vaření spálit, vyschnout nebo vznítit. Pokud se materiály uvnitř trouby vznítí, nechte dvířka trouby zavřená, vypněte troubu a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Propíchnutí slupky

Potraviny s neporézní slupkou, jako jsou brambory, žlutky a klobásy, musí být před vařením v **mikrovlnné troubě propíchnuty**, aby nepraskly.

Teploměr na maso

Teploměr na maso používejte ke kontrole stupně propečenosti pečení a drůbeže pouze po vyjmutí masa z trouby. Nepoužívejte v troubě běžný teploměr na maso, protože by mohl způsobit jiskření.

Vejce

Neohřívejte vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo v mikrovlnné troubě. Může se vytvořit tlak a vejce mohou explodovat, a to i po skončení ohřevu v mikrovlnné troubě.

Kapaliny

Při ohřevu tekutin, např. polévek, omáček a nápojů v troubě, může dojít k přehřátí tekutiny nad bod varu bez známky bublání. To by mohlo vést k náhlému přetečení horké tekutiny.

Aby se této možnosti zabránilo, je třeba podniknout následující kroky:

- a Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
- b Nepřehřívejte.
- c Před vložením nádoby do trouby a znovu v polovině doby pečení tekutinu promíchejte.
- d Po ohřátí nechte krátce odstát v troubě, znovu promíchejte a poté opatrně vyjměte nádobu.

Papír/Plast

Při ohřívání jídla v plastových nebo papírových nádobách troubu často kontrolujte, protože tyto typy nádob se při přehřátí vznítí.

Nepoužívejte recyklované papírové výrobky (např. kuchyňské utěrky), pokud nejsou označeny jako bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě. Recyklované papírové výrobky mohou obsahovat nečistoty, které mohou během používání způsobit jiskry a/ nebo požár.

Ze sáčků na pečení odstraňte drátěné stahovací pásky, než je vložíte do trouby.

Nádobí

Nezahřívejte žádné uzavřené plechovky ani lahve, protože by mohly explodovat.

Kovové nádoby na potraviny a nápoje nejsou během ohřevu v mikrovlnné troubě povoleny. Kovové nádoby nebo nádobí s kovovým lemováním by se během ohřevu v mikrovlnné troubě neměly používat. Mohlo by dojít k jiskření.

Kojenecké lahve/Sklenice na dětskou výživu

Před vložením do trouby je nutné z kojeneckých lahví nebo sklenic dětskou výživou odstranit víčko a savičku.

Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou je třeba míchat nebo protřepávat.

Před konzumací je nutné zkontrolovat teplotu, aby se zabránilo popálení.

Provoz motoru ventilátoru

Po použití trouby se může ventilátor několik minut otáčet, aby se ochladily elektrické součástky. To je normální a jídlo můžete vyjmout, i když ventilátor běží. Během této doby můžete troubu nadále používat.

Příslušenství trouby

Příslušenství

Trouba je vybavena řadou příslušenství. Vždy dodržujte pokyny k použití příslušenství.

Skleněný tác

1. Nepoužívejte troubu bez nasazeného válečkového kroužku a skleněného talíře.
2. Nikdy nepoužívejte jiný typ skleněného talíře než ten, který je speciálně určen pro tuto troubu.
3. Pokud je skleněný talíř horký, nechte jej před čištěním nebo vložením do vody vychladnout.
4. Skleněný talíř se může otáčet oběma směry.
5. Pokud se jídlo nebo nádoba na skleněném talíři dotkne stěn trouby a zastaví otáčení talíře, talíř se automaticky otočí opačným směrem. To je normální.
6. Neohřívejte potraviny přímo na skleněném talíři.

Válečkový kroužek

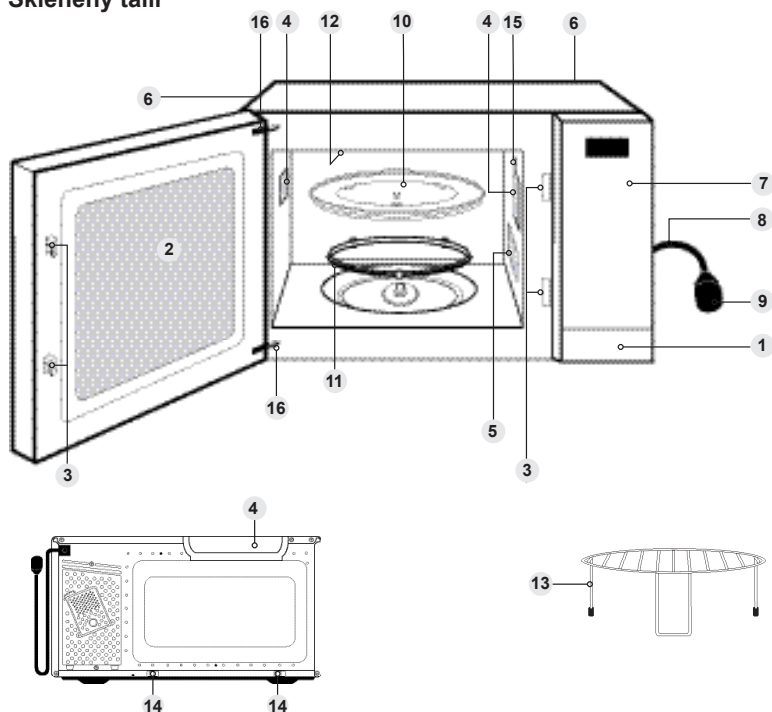
1. Válečkový kroužek a dno trouby by se měly často čistit, aby se zabránilo hluku a hromadění zbytků jídla.
2. Válečkový kroužek se musí vždy používat k vaření společně se skleněným talířem.

Drátěný stojan

1. Rošt se používá k usnadnění zhnědnutí malých pokrmů a k napomáhání dobré cirkulaci tepla.
2. V režimu **kombinovaný ohřev s mikrovlnným ohřevem** troubou nepoužívejte žádné kovové nádoby přímo na roštu.
3. Nepoužívejte rošt pouze v režimu **mikrovlnné trouby**.

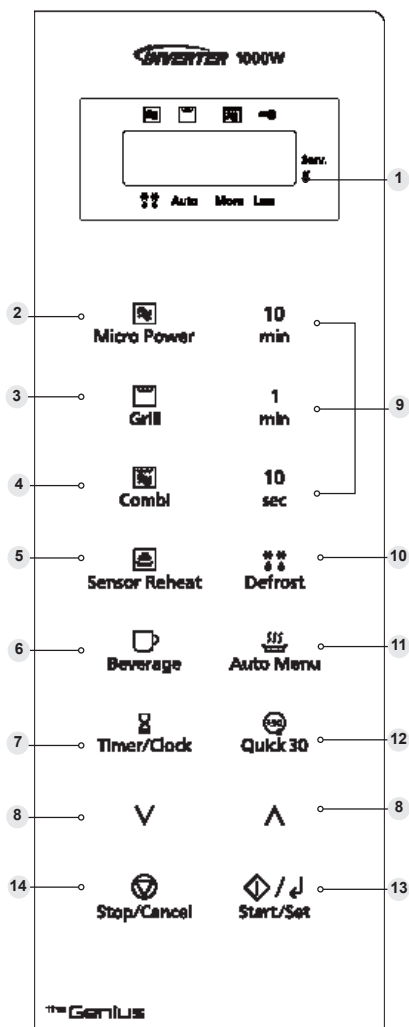
Části vaší trouby

- 1 Tlačítko pro uvolnění dveří**
Stisknutím otevřete dvířka. Pokud během pečení otevřete dvířka trouby, pečení se dočasně zastaví bez vymazání dříve provedených nastavení. Pečení se obnoví, jakmile se dvířka zavře a stiskne se tlačítko Start/Nastavit.
- 2 Okénko trouby**
- 3 Bezpečnostní zamykací systém dveří**
- 4 Větrací otvor trouby**
- 5 Kryt vlnovodu (neodstraňujte))**
- 6 Vnější větrací otvory**
- 7 Ovládací panel**
- 8 Napájecí kabel**
- 9 Zástrčka**
- 10 Skleněný talíř**
- 11 Válečkový kroužek**
- 12 Grilovací tělesa**
- 13 Drátěný rošt**
- 14 Zarážka (neodnímatelná)**
Zarážka zajišťuje dostatečný prostor v zadní části trouby pro zajištění dostatečného větrání.
- 15 Osvětlení trouby**
Světlo trouby se rozsvítí během pečení a také při otevření dvířek. Pokud dvířka zůstanou otevřená, po 1 minutě zhasne.
- 16 Dvevní panty**
Abyste předešli zranění při otevírání nebo zavírání dvířek, držte prsty v dostatečné vzdálenosti od pantů dvířek.



Poznámky

1. Obrázek je pouze ilustrativní.
2. Skleněný talíř a rošt jsou jediným příslušenstvím této trouby. Veškeré ostatní kuchyňské náčiní uvedené v tomto návodu k obsluze je nutné zakoupit samostatně.



- 1 Okénko displeje
- 2 Tlačítko mikro úrovně (strana 17)
- 3 Tlačítko grilování (strana 19–20)
- 4 Tlačítko kombi režimu (strana 21–22)
- 5 Tlačítko ohřev se snímačem (strana 32)
- 6 Tlačítko nápoje (strana 29)
- 7 Tlačítko časovače/hodin (strana 16, 25–26)
- 8 Tlačítko pro výběr nahoru/dolů
- 9 Tlačítko času
- 10 Tlačítko odmrazování (strana 30–31)
- 11 Tlačítko automatické menu (strana 33–40)
- 12 Tlačítko Rychle 30 (strana 23)
- 13 Tlačítko Start/Nastavení
Stisknutím spustíte/nastavíte provoz trouby. Pokud se během vaření otevrou dvířka nebo se jednou stiskne tlačítko zastavení/zrušení, je nutné pro pokračování vaření znovu stisknout tlačítko Start/Set.
- 14 Tlačítko Stop/Zrušit:

Před vařením:

Jedním stisknutím vymažete své pokyny

Během vaření:

Jedním stisknutím se dočasně zastaví program vaření. Dalším stisknutím zrušíte všechny vaše pokyny a na displeji se zobrazí dvojtečka nebo denní doba.



Pípnutí

Pokud je pad stisknut správně, ozve se pípnutí. Pokud stisknete tlačítko a neuslyšíte žádné pípnutí, znamená to, že přístroj pokyn nepřijme nebo nemůže přijmout, nebo bylo pípnutí vypnuto. Trouba mezi naprogramovanými fázemi dvakrát pípne. Na konci jakéhokoli kompletního programu trouba 5krát pípne.



Poznámka

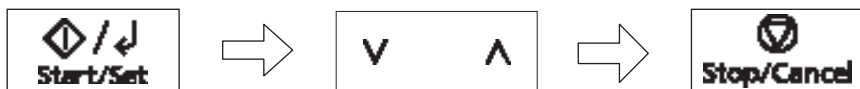
Tato trouba je vybavena funkcí úspory energie.

V pohotovostním režimu se jas displeje sníží. Trouba se přepne do pohotovostního režimu při prvním zapojení do zásuvky a ihned po dokončení poslední operace.

Pokud je nastavena operace a tlačítko Start/Nastavení není stisknuto, trouba po 6 minutách operaci automaticky zruší. Displej se vrátí do režimu hodin.

Výběr pípnutí

Trouba má režim „Pípání zapnuto“ a „Pípání vypnuto“. Tato unikátní funkce Vaší mikrovlnné trouby Panasonic vám umožňuje nastavit počáteční funkce trouby bez vaření.



Po zapojení stiskněte tlačítko Start/Nastavení.
Na displeji se zobrazí „bEEP“. Výchozí režim je „Zapnuto“.

Stiskněte tlačítko pro výběr nahoru/dolů.
Režim se změní na „VYP“.

Po nastavení stiskněte tlačítko Stop/Zrušit.

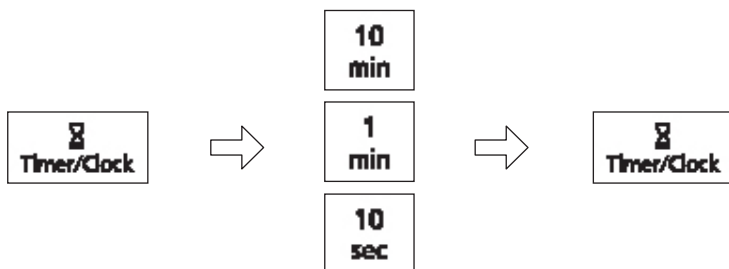


Poznámky

1. Volbu lze provést pouze po zapojení trouby do zásuvky.
2. Opětovným klepnutím na tlačítko pro výběr nahoru/dolů v kroku 2 se vrátíte do původního režimu „Zapnuto“.

Nastavení hodin

Troubu můžete používat bez nastavování hodin.



Dvakrát stiskněte tlačítko Časovač/Hodiny

Začne blikat dvojtečka.

Stiskněte tlačítka času

Zadejte denní čas stisknutím tlačítek Čas. Klávesami „10 min“ nastavte hodiny a tlačítky „1 min“ a „10 s“ nastavte minuty.

Stiskněte Časovač/Hodiny

Dvojtečka přestane blikat. Denní čas je nyní uzamčen na displeji.



Poznámky

1. Chcete-li resetovat denní čas, opakujte kroky 1 až 3, jak je uvedeno výše.
2. Hodiny budou ukazovat čas, dokud je trouba zapojena do zásuvky a je k dispozici elektřina.
3. Toto je 24hodinový formát, tj. 14:00 = 14:00, nikoli 2:00.

Dětský zámek

Použití tohoto systému znefunkční ovládací prvky trouby; dvířka však lze otevřít. Dětskou pojistku lze nastavit, když se na displeji zobrazuje dvojtečka nebo čas.

Nastavení:



Třikrát stiskněte Start/Nastavení

Dvojtečka nebo denní doba zmizí.

Na displeji se zobrazí „“.

Zrušení:



Třikrát stiskněte tlačítko Stop/Zrušit

Na displeji se znovu objeví dvojtečka nebo denní doba.



Poznámka

Chcete-li nastavit nebo zrušit dětský zámek, je nutné stisknout podložku Start/Nastavení nebo Stop/Zrušit 3krát během 10 sekund.

Vaření a rozmrazování v mikrovlnné troubě

Skleněný talíř musí být při používání trouby vždy na svém místě.



Jedním stisknutím vyberete funkci Micro Power.



Stisknutím tlačítka pro výběr nahoru/dolů vyberte úroveň výkonu.

Poznámka: Úroveň výkonu můžete zvolit také stisknutím tlačítka Micro Power.



Nastavte dobu vaření
Maximální doba vaření: výkon 1000 W: až 30 minut, ostatní výkony: až 99 minut 50 sekund.

Stiskněte Start/ Nastavení
Spustí se program vaření a na displeji se bude odpočítávat čas.

Úroveň výkonu	Výkon
Vysoký	1000 W
Střední - Vysoká	800 W
Střední	600 W
Nízký	440 W
Slabé vření	300 W
Rozmrazování	270 W
Ohřev	100 W



Pozor

Trouba bude automaticky pracovat s mikrovlnným výkonem 1000 W, pokud zadáte dobu vaření bez předchozí volby úrovně výkonu.



Poznámky

1. Vícetupňové vaření viz strana 27-28.
2. Doby odstátí lze naprogramovat po nastavení výkonu mikrovlnné trouby a času. Viz strana 25–26, kde je uveden návod k použití časovače.
3. V případě potřeby můžete dobu vaření během vaření prodloužit. Čas lze prodloužovat v krocích po 1 minutě, až na 10 minut. Stiskněte tlačítko 1 min pro maximální nastavení 10 minut. Doby vaření nelze během vaření zkrátit.
4. V režimu mikrovlnné trouby **nepoužívejte kovové nádoby**.

Pokyny pro rozmrazování

Tipy pro rozmrazování

Odmrazování několikrát zkontrolujte, i když používáte automatické programy. Dodržujte doby odstátí.

Doby stání

Jednotlivé porce jídla lze uvařit téměř okamžitě po rozmrazení. Je normální, že velké porce jídla jsou zmrazené uprostřed. Před vařením nechte jídlo alespoň **jednu hodinu odstát**. Během této doby se teplota rovnoměrně rozloží a jídlo se rozmrazí vedením tepla. Poznámka: Pokud jídlo nebudete uvařit ihned, uložte ho do chladničky. Rozmrazené jídlo nikdy znovu nezmrazujte bez předchozí tepelné úpravy.

Klouby a drůbež

Je lepší umístit maso na obrácený talíř nebo plastovou mřížku, aby neleželo ve šťávě.

Mleté maso nebo kostky masa a mořské plody

Protože vnější strana těchto potravin rychle rozmrazuje, je nutné je oddělovat, během rozmrazování velké kusy často rozbíjet na kousky a po rozmrazení je vyjmout.

Malé porce jídla

Kotlety a kousky kuřete je nutné oddělit co nejdříve, aby se rovnoměrně rozmrazily. Tučné části a konce se rozmrazují rychleji. Umístěte je blízko středu plechu.

Chléb

Bochníky budou potřebovat dobu odstátí 5–30 minut, aby se střed rozmrazil. Doba odstátí lze zkrátit, pokud se plátky oddělí a rohlíky a bochníky se rozkrojí napůl.

Pípání

Během programů Turbo se ozve pípnutí. Pípnutí vám připomene, abyste potraviny zkontrolovali, promíchali, oddělili kousky nebo zakryli malé části. Pokud tak neučiníte, může dojít k nerovnoměrnému rozmrazování.



Grilování

Grilovací systém v troubě umožňuje rychlé a efektivní vaření široké škály potravin, např. kotlet, klobás, steaků, toastů atd. K dispozici jsou 3 různá nastavení grilu. Skleněný talíř musí být při používání trouby vždy na svém místě.



Stiskněte jednou.



Stisknutím tlačítka pro výběr nahoru/dolů vyberte úroveň grilování.

Poznámka: Úroveň grilování můžete zvolit také stisknutím tlačítka Grill.

Nastavte dobu vaření

Maximální doba vaření: až 99 minut 50 sekund.



Stiskněte Start/Nastavení

Spustí se program vaření a na displeji se bude odpočítávat čas.

Úroveň grilu

Gril 3 (vysoká)

Gril 2 (střední)

Gril 1 (nízká)

Úprava času během vaření

V případě potřeby můžete dobu vaření během vaření prodloužit. Čas lze prodlužovat v krocích po 1 minutě, až na 10 minut. Stiskněte tlačítko 1 min pro maximální nastavení 10 minut. Doba vaření nelze během vaření zkrátit.

Poznámky



1. Položte jídlo na drátěný rošt na skleněný talíř. Pod něj umístěte žáruvzdorný talíř (Pyrex®), aby zachytil tuk a odkapávající tekutinu.
2. Při grilování nikdy nepřikrývejte potraviny.
3. **Nepokoušejte** se gril přehřát.
4. Gril bude fungovat pouze se zavřenými dvířky trouby. Funkci grilu nelze používat s otevřenými dvířky.
5. V programu pouze **gril** není k dispozici mikrovlnný výkon.
6. Většinu jídel je třeba v polovině pečení otočit. Při otáčení jídla otevřete dvířka trouby a **opatrně** vyjměte rošt pomocí kuchyňských rukavic.



Poznámky

7. Po otočení vraťte jídlo do trouby a zavřete dvířka. Po zavření dvířek trouby stiskněte tlačítko **Start/Nastavení**. Displej trouby bude dále odpočítávat zbývající dobu grilování. Dvířka trouby můžete kdykoli bezpečně otevřít a zkontrolovat průběh grilování.
8. Gril se během vaření zapíná a vypíná – to je normální. Troubu vždy vyčistěte po použití grilu a před použitím mikrovlnné trouby nebo kombinované trouby.



Pozor!

Rošt musí být vždy používán se skleněným talířem na místě. Vyjměte rošt z trouby tak, že jej pevně uchopíte i s žáruvzdorným pekáčem. Při vyjímání příslušenství používejte kuchyňské rukavice. Při vkládání a vyjímání jídla se nikdy nedotýkejte vnějšího okna ani vnitřních kovových částí dvířek trouby kvůli vysokým teplotám.

Kombinované vaření

Tento kombinovaný režim je vhodný pro jídla, která se běžně grilují, a pro ohřívání malých slaných pokrmů. Gril se během vaření zapíná a vypíná – to je normální.

Při kombinovaném vaření ohřívá mikrovlnný výkon jídlo rychle, zatímco gril zajišťuje tradiční zhnědnutí a křupavost.



**Stiskněte
Kombi režim.**



**Stisknutím tlačítka pro výběr nahoru/
dolů vyberte úroveň režimu kombinace.**

Poznámka: Úroveň kombinace můžete zvolit také stisknutím tlačítka Kombinace.

Úroveň kombi režimu	Typ kombi režimu
Kombi 3	Gril 3 (vysoký) + 300 W
Kombi 2	Gril 2 (střední) + 300 W
Kombi 1	Gril 1 (nízký) + 300 W



Nastavte dobu vaření.

Maximální doba vaření: až 99 minut 50 sekund.

**Stiskněte tlačítko
Start/Nastavení.**

Na displeji se odpočítává čas.

Úprava času během vaření

V případě potřeby můžete dobu vaření během vaření prodloužit. Čas lze prodlužovat v krocích po 1 minutě, až na 10 minut. Stiskněte tlačítko 1 min pro maximální nastavení 10 minut. Doba vaření nelze během vaření zkrátit.



Poznámky

1. Rošt je určen ke kombinovanému grilování. Nikdy nepoužívejte žádné jiné kovové příslušenství než to, které je součástí trouby. Pod troubu umístěte žáruvzdornou misku, která zachytí případný tuk nebo kapající tekutinu.
2. Používejte rošt pouze dle popisu. **Nepoužívejte** jej, pokud je v troubě méně než 200 g jídla v manuálním programu. Pro dosažení nejlepších výsledků neohřívejte malé množství kombinovaným způsobem, ohřívejte **pouze na grilu** nebo v mikrovlnné troubě.
3. Při kombinovaném vaření nikdy nepřikrývejte potraviny.
4. Gril **nepřehřívejte v kombinovaném režimu**.
5. K jiskření může dojít, pokud je použita nesprávná hmotnost jídla, je poškozen rošt nebo byla omylem použita kovová nádoba. Jiskření jsou záblesky modrého světla, které se objevují v mikrovlnné troubě. Pokud k tomu dojde, troubu okamžitě vypněte.
6. Některé pokrmy, např. pečeně, gratinované pokrmy, koláče a pudinky, by se měly připravovat v kombinované troubě bez použití roštu. Pokrmy by se měly umístit do žáruvzdorné nekovové nádoby a umístit přímo na skleněný talíř.
7. **Nepoužívejte** plastové nádoby **do mikrovlnné trouby** v kombinovaných programech (pokud nejsou vhodné pro kombinované vaření). Nádobí musí být schopné odolat žáru horního grilu – ideální je žáruvzdorné sklo, např. Pyrex®, nebo keramika.
8. **Nepoužívejte** vlastní kovové nádoby ani plechovky, protože mikrovlny neproniknou do jídla rovnoměrně.



Pozor!

Rošt musí být vždy používán se skleněným talířem na místě. Vyjměte rošt z trouby tak, že jej pevně uchopíte i s žáruvzdorným pekáčem. Při vyjímání příslušenství použijte kuchyňské rukavice. Při vkládání a vyjímání jídla se nikdy nedotýkejte vnějšího okna ani vnitřních kovových částí dvířek trouby kvůli vysokým teplotám.

Použití funkce Rychlé 30

Tato funkce umožňuje rychle nastavit dobu vaření v 30sekundových krocích.



Stiskněte tlačítko Rychlé 30 pro nastavení požadované doby vaření (až 5 minut).

Každé stisknutí má 30 sekund. Čas se zobrazí na displeji. Úroveň výkonu je přednastavena na 1000 W.

Stiskněte tlačítko Start/ Nastavení.

Vaření se spustí a na displeji se bude odpočítávat čas. Na konci vaření zazní pět pípnutí.



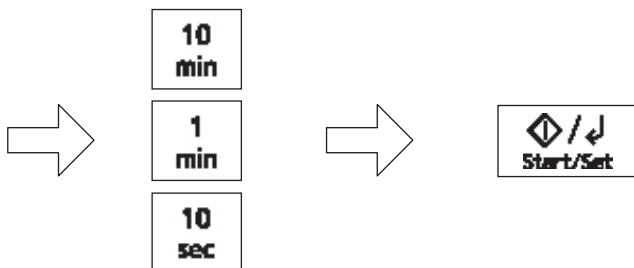
Poznámky

1. Tato funkce je k dispozici pouze pro funkce mikrovlnný výkon. V případě potřeby můžete použít i jiné úrovně výkonu. Před stisknutím tlačítka **Rychlý 30 vyberte požadovanou úroveň výkonu.**
2. Po nastavení času pomocí funkce **Rychlé 30** již nelze používat časové klávesnice.

Použití funkce Přidat čas

Tato funkce umožňuje přidat čas vaření na konci předchozího vaření.

Jakmile ruční vaření skončí, na displeji se rozblíká „0“.



Stiskněte tlačítka času pro prodloužení doby vaření.

Maximální doba vaření: Výkon 1000 W: až 30 minut, ostatní výkony: až 99 minut 50 sekund.
Gril, Kombinovaný ohřev: 99 minut 50 sekund.

Stiskněte tlačítko Start/ Nastavení.

Bude přidán čas. Čas v okně displeje se bude odpočítávat.



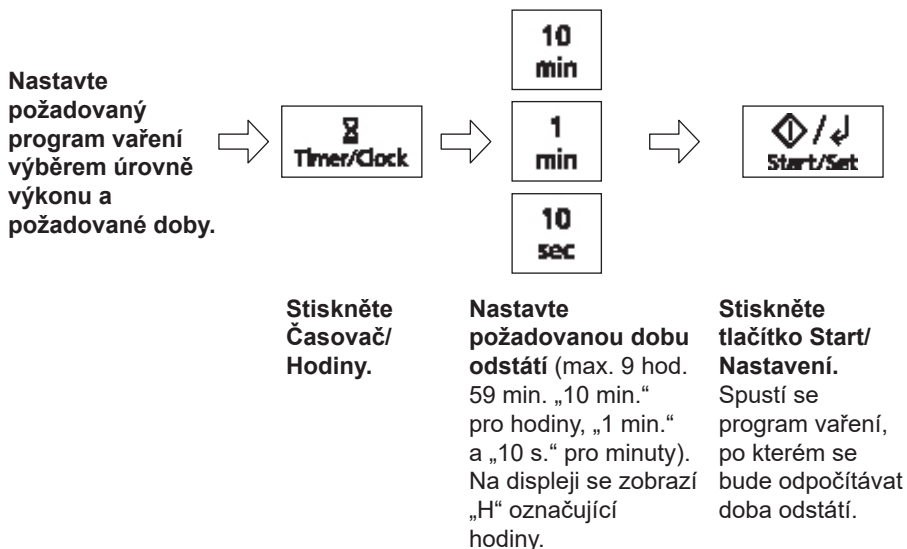
Poznámky

1. Tato funkce je k dispozici pouze pro mikrovlnný výkon, grilování, kombinované, Rychlé 30 a časovače a není k dispozici pro automatické programy.
2. Funkce Přidat čas bude zrušena, pokud po uvaření neprovedete žádnou operaci po dobu 1 minuty.
3. Funkci Přidat čas lze použít po vícestupňovém vaření.
4. Úroveň výkonu je stejná jako v poslední fázi.

Používání časovače

Časovač lze použít před, během nebo po programu vaření. Tuto funkci lze použít k nastavení doby odstátí po vaření nebo k odložení začátku vaření.

1. Nastavení doby stání:

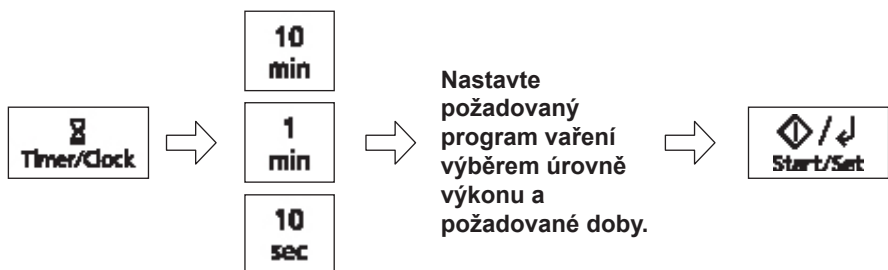


Poznámky

1. Lze naprogramovat 3 fáze vaření včetně doby odstátí.
2. Pokud se dvířka trouby otevřou během doby odstátí nebo minutového časovače, čas na displeji se bude dále odpočítávat.
3. Tuto funkci lze také použít jako minutový časovač. V tomto případě stiskněte tlačítko Časovač/Hodiny, nastavte čas a stiskněte tlačítko Start/Nastavit.
4. Doba odstátí nelze naprogramovat po automatickém programu.

Používání časovače

2. Nastavení odloženého startu:



Stiskněte Časovač/ Hodiny.

Nastavení požadované doby zpoždění (max 9 hod. 59 min. „10 min“ pro hodiny, „1 min“ a „10 s“ pro minuty). Na displeji se zobrazí písmeno „H“ označující hodiny.

Stiskněte tlačítko Start/ Nastavení.
Bude se odpočítávat doba zpoždění, po které bude zahájen program vaření.



Poznámky

1. Lze naprogramovat 3 fáze vaření včetně odloženého startu vaření.
2. Pokud naprogramovaná doba zpoždění překročí jednu hodinu, bude se čas odpočítávat v minutách. Pokud je kratší než jedna hodina, bude se čas odpočítávat v sekundách.
3. ný start nelze naprogramovat před automatickým programem.

Vícestupňové vaření

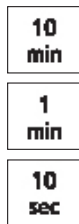
2 nebo 3 fáze vaření



Stiskněte jednou tlačítko Micro úrovně.



Stiskněte tlačítko pro výběr nahoru/dolů, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



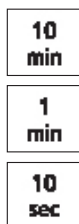
Nastavte dobu vaření.



Stiskněte jednou tlačítko Micro úrovně.



Stiskněte tlačítko pro výběr nahoru/dolů, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



Nastavte dobu vaření.

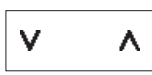


Stiskněte tlačítko Start/Nastavení. Spustí se program vaření a na displeji se bude odpočítávat čas.

Příklad: Vaření na 300 W: Vařte 2 minuty na mírném výkonu a na 270 W: Rozmrazujte 3 minuty.



Stiskněte jednou.



Čtyřnásobným stisknutím V vyberte režim vaření s výkonem 300 W.



Nastavte dobu vaření na 2 minuty.



Stiskněte jednou.



Nastavte dobu vaření na 3 minuty.

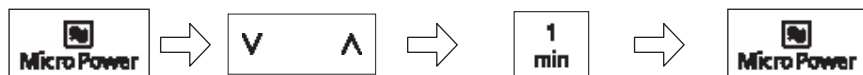


Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.

Pětkrát stiskněte V pro výběr rozmrazování 270 W.

Vícetupňové vaření

Příklad: Vaření na ohřev 100 W po dobu 4 minut a na střední výkon 600 W po dobu 5 minut.

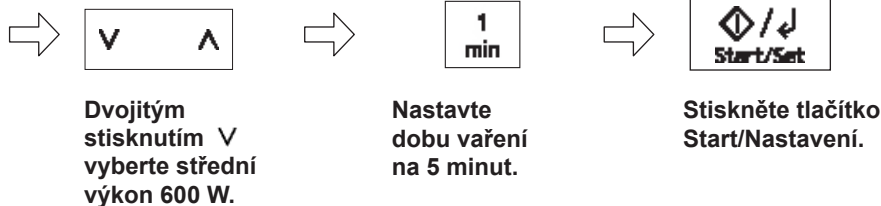


Stiskněte jednou.

Stiskněte V šestkrát pro výběr režimu Teplá voda 100 W.

Nastavte dobu vaření na 4 minuty.

Stiskněte jednou.



Poznámky

1. Pro třístupňové vaření zadejte před stisknutím tlačítka Start/Nastavení jiný program vaření.
2. Během provozu stisknutím tlačítka Stop/Zrušit se provoz zastaví. Stisknutím tlačítka Start/Nastavení se provoz obnoví. Druhým stisknutím tlačítka Stop/Zrušit se vybraný program zruší.
3. Pokud není zařízení v provozu, jedním stisknutím tlačítka Stop/ Zrušit se zruší vybraný program.
4. Funkce Rozmrazování, Nápoje, Ohřívání senzorem a Automatické menu nelze použít s vícetupňovým vařením.

Nápojové programy



Stiskněte jednou.

Vyberte požadované menu.

Stiskněte tlačítko pro výběr nahoru/dolů, dokud se v okně displeje nezobrazí požadované číslo nabídky.
Poznámka: Číslo menu můžete vybrat také stisknutím tlačítka Nápoj.

Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.



Vyberte Hmotnost.

Stiskněte tlačítka pro výběr nahoru/dolů, dokud se v okně displeje nezobrazí požadovaná hmotnost.

Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.

Spustí se ohřívání. Čas v okně displeje se bude odpočítávat.

Program	Hmotnost	Instrukce
1. Nápoj	200 ml nebo 400 ml	Pro ohřátí jednoho nápoje o pevné hmotnosti 200 ml nebo dvou nápojů o objemu 200 ml z pokojové teploty, např. káva, čaj nebo horká čokoláda. Stiskněte jednou tlačítko Nápoj, vyberte 200 ml pro 1 nápoj nebo 400 ml pro dva nápoje a stiskněte Start/Nastavení. Před a po ohřátí promíchejte.
2. Mléko	200 ml nebo 600 ml	Pro ohřev jednoho hrnku mléka o pevné hmotnosti 200 ml nebo jedné konvice mléka o pevné hmotnosti 600 ml z chladničkové teploty. Tento program je vhodný pro plnotučné, polotučné a odstředěné mléko. Horké mléko lze použít k přípravě mléčné kávy nebo horké čokolády. Dvakrát stiskněte tlačítko Nápoje, vyberte 200 ml pro 1 hrnek nebo 600 ml pro jednu konvici a stiskněte Start/Nastavení. Před a po ohřevu promíchejte, abyste získali jeden hrnek mléka. Během ohřevu a po ohřevu promíchejte při pípnutí, abyste získali jednu konvici mléka.

Rozmrazování

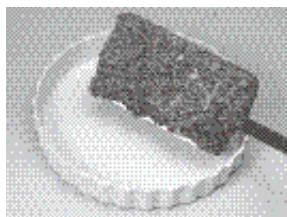
Tato funkce umožňuje rozmrazovat mleté maso, kotlety, porce kuřete, kusy masa a chléb. Stisknutím tlačítka Turbo vyberte správnou kategorii rozmrazování a poté zadejte hmotnost jídla v gramech (viz strana 31).

Pokrmy by měly být umístěny ve vhodné misce, celá kuřata a kusy masa by měly být na obráceném talířku nebo na talíři vhodném do mikrovlnné trouby. Kotlety, porce kuřete a krajice chleba by měly být umístěny v jedné vrstvě. Není nutné pokrmy přikrývat.

Princip **teorie chaosu** se používá v programech automatického rozmrazování podle hmotnosti, aby vám zajistil rychlé a rovnoměrnější rozmrazení. Systém chaosu využívá náhodnou sekvenci pulzující mikrovlnné energie, která urychluje proces rozmrazování. Během programu trouba pípne, aby vám připomněla, že máte jídlo zkontrolovat. **Je nezbytné, abyste jídlo často otáčeli a míchali. Po zaznění prvního pípnutí byste měli jídlo otočit. Po druhém pípnutí byste měli jídlo otočit nebo ho rozdělit.**

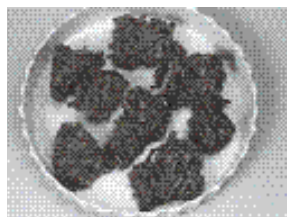
1. pípnutí

Otočte



2. pípnutí

Otočte nebo rozdělte



Poznámky

1. Během rozmrazování kontrolujte potraviny. Rychlost rozmrazování se u jednotlivých potravin liší.
2. Není nutné jídlo přikrývat.
3. Jídlo vždy obraťte nebo promíchejte, zejména když trouba „pípne“.
4. Porce mletého masa/kotlet/kuřete by měly být co nejdříve rozlomeny nebo odděleny a umístěny v jedné vrstvě.
5. Nechte jídlo rozmrazit, aby se jeho střed (minimálně 1–2 hodiny u kusů masa a celých kuřat).

Rozmrazování

S touto funkcí můžete rozmrazovat zmrazené potraviny podle hmotnosti.



Jedním stisknutím vyberete funkci rozmrazování.



Stiskněte tlačítka pro výběr nahoru/dolů, dokud se na displeji nezobrazí požadované číslo nabídky. Poznámka: Číslo nabídky můžete vybrat také stisknutím tlačítka pro rozmrazování.



Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.



Stisknutím tlačítek pro výběr nahoru/dolů vyberte hmotnost.



Stiskněte tlačítko Start/Nastavení. Doba vaření se zobrazí na displeji a začne se odpočítávat.

Program	Hmotnost	Instructions
3. Chléb	100 g - 800 g	Malé nebo velké bochníky chleba, bílého nebo celozrnného. Zvolte program číslo 3. Zadejte hmotnost a poté spusťte rozmrazování. Otočte po zaznění pípnutí. Nechte chléb odstát 5 minut (světlý bílý chléb) až 30 minut (hustý žitný chléb). Velké bochníky během doby odstání rozkrojte napůl.
4. Malé kousky	200 g - 1200 g	Malé kousky masa, hřebenatky, klobásy, mleté maso, steaky, kotlety, rybí filé (každý 100 g - 400 g). Vyberte program číslo 4. Zadejte hmotnost a poté spusťte rozmrazování. Otočte/zamíchejte po zaznění pípnutí.
5. Velký kus	400 g - 2000 g	Velké kusy masa, celá kuřata, kusy masa. Zvolte program číslo 5. Zadejte hmotnost a spusťte rozmrazování. Po rozmrazení nechte 1 až 2 hodiny odstát. Otočte po zaznění pípnutí.



Poznámka

Pokyny k rozmrazování viz strana 18.

Programy ohřevu se snímačem



Stiskněte jednou.



Stiskněte tlačítka pro výběr nahoru/dolů pro nastavení doby vaření.

Poznámka: Pokud jste s výsledkem programu se snímačem spokojeni, můžete tento krok přeskočit.



Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.

Program	Hmotnost	Instrukce
Chlazené jídlo	200 g - 1000 g	K ohřátí čerstvě předvařeného jídla nebo zapékaného pokrmu. Všechny potraviny musí být předvařené. Potraviny by měly mít teplotu jako v chladničce přibližně +5 °C. Ohřívejte v nádobě, v jaké jste je zakoupili. Tento program není vhodný pro nádoby ve tvaru misky. Krycí fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po okraji. Pokud jídlo přeléváte do talíře, přikryjte ji propíchnutou potravinovou fólií. Stiskněte jednou tlačítko Senzorový ohřev a poté stiskněte tlačítko Start/Nastavit. Po zaznění zvukového signálu promíchejte. Na konci programu znovu promíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryb v řídké omáčce mohou vyžadovat delší vaření. Tento program není vhodný pro škrobové potraviny, jako je rýže, nudle nebo brambory.



Poznámky

1. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení nebo zbývajících dobu pečení.
2. Dvířka by se neměla otevírat dříve, než se na displeji zobrazí čas.
3. Abyste předešli chybám během programů s automatickým senzorem, ujistěte se, že skleněný talíř a talíř jsou suché.
4. Pokud byla trouba dříve používána a je příliš horká pro použití s automatickým programem, zobrazí se na displeji symbol „HOL“. Poté, co symbol „HOL“ zmizí, můžete použít automatické programy. Pokud spěcháte, připravte jídlo ručně výběrem správného režimu vaření a doby vaření.

Automatické menu – Programy s automatickými senzory

Použití programů s automatickými senzory.

Různé pokrmy lze vařit bez nutnosti zadávat dobu vaření, hmotnost nebo úroveň výkonu.



Jedním stisknutím vyberete funkci Automatické menu.



Stiskněte tlačítka pro výběr nahoru/dolů, dokud se na displeji nezobrazí požadované číslo nabídky. Poznámka: Číslo nabídky můžete vybrat také stisknutím tlačítka pro automatickou nabídku.



Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.



Stiskněte tlačítka pro výběr nahoru/dolů pro nastavení doby vaření.

Poznámka: Pokud jste s výsledkem programu auto senzory spokojeni, můžete tento krok přeskočit.



Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.

Výběrové tlačítka nahoru/dolů:

Preference stupně propečení se u každého jednotlivce liší. Po několika použitích programů s automatickým senzorem se můžete rozhodnout, že chcete, aby bylo jídlo propečené na jiný stupeň. Pomocí tlačítek pro výběr nahoru/dolů lze programy upravit tak, aby se jídlo vařilo delší nebo kratší dobu. Před zahájením vaření stiskněte tlačítka pro výběr nahoru/dolů. Pokud jste s výsledkem programů s automatickým senzorem spokojeni, nemusíte tento ovládací prvek používat.

Automatické menu – Programy s automatickými senzory

Program	Hmotnost	Instrukce
6. Mražené jídlo	200 g - 1000 g	Ohřátí zmrazeného předvařeného jídla nebo zapékaného pokrmu; Všechny potraviny musí být předvařené a zmrazené (-18 °C); Ohřívejte v nádobě, v jaké jste je zakoupili. Tento program není vhodný pro nádoby ve tvaru misky. Propíchněte krycí fólii ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po okraji. Pokud jídlo přeléváte do talíře, přikryjte ji propíchnutou potravinovou fólií. Vyberte program číslo 6. Začněte vařit. Po zaznění zvukového signálu promíchejte a nakrájejte kostky na kousky. Na konci programu znovu promíchejte a nechte několik minut odstát. Zkontrolujte teplotu a v případě potřeby před konzumací vařte další minuty. Tento program není vhodný pro mražené potraviny určené k porcování.
10. Čerstvá zelenina	200 g - 1000 g	Vaření čerstvé zeleniny. Vložte připravenou zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Zastříkejte 1 lžící vody na 100 g zeleniny. Přikryjte potravinovou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po okraji. Zvolte program číslo 10. Začněte vařit. U většího množství promíchejte po zaznění zvukového signálu. Po uvaření scedte a dochuťte dle chuti.
11. Mražená zelenina	200 g - 1000 g	Vaření mražené zeleniny. Vložte zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Zalijte 1–3 lžícemi vody. Pokud vaříte zeleninu s vysokým obsahem vody, jako je špenát nebo rajčata, vodu nepřidávejte. Přikryjte potravinovou fólií. Propíchněte potravinovou fólii ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po okraji. Zvolte program číslo 11. Začněte vařit. Promíchejte po zaznění zvukového signálu. Po uvaření scedte.
12. Čerstvé ryby dušené na páře	200 g - 800 g	Pro vaření čerstvých rybích filetů nebo steaků. Vložte do nádoby vhodné velikosti, přidejte 2 lžice (30 ml) vody. Nakrájejte máslo na kostky a položte. Přikryjte potravinovou fólií. Propíchněte potravinovou fólii ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Zvolte program číslo 12. Začněte vařit.
13. Mražené ryby	250 g - 800 g	Pro vaření mražených rybích filetů nebo steaků. Vložte do nádoby vhodné velikosti a přidejte 1 polévkovou lžici (15 ml) vody. Přikryjte potravinovou fólií. Propíchněte potravinovou fólii ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Zvolte program číslo 13. Začněte vařit.

Automatické menu – Programy s automatickými senzory

Program	Hmotnost	Instrukce
14. Rýže	100 g - 300 g	K vaření rýže na slané pokrmy, nikoli na rýžové pudinky. (Thajská, basmati, jasmínová, surinamská, arborio nebo středomořská rýže). Tento program není vhodný pro hnědou rýži. Před vařením rýži důkladně propláchněte. Použijte velkou mísu. K rýži přidejte 2krát vroucí vodu. Přikryjte poklicí. Zvolte program číslo 14. Začněte vařit. Zamíchejte po zaznění zvukového signálu. Po uvaření nechte 5 minut odstát. Po uvaření scedte.
15. Těstoviny	100 g - 450 g	Pro vaření sušených těstovin. Použijte velkou mísu. Přidejte 1 lžičku soli, 1 lžici oleje a vroucí vodu. Na 100 g - 290 g těstovin přidejte 1 litr vroucí vody. Na 300 g - 450 g těstovin přidejte 1,5 litru vroucí vody. Přikryjte pokličkou. Zvolte program číslo 15. Začněte vařit. Zamíchejte po zaznění zvukového signálu. Po uvaření scedte.



Poznámky

1. Trouba automaticky vypočítá dobu pečení nebo zbývající dobu pečení.
2. Dvířka by se neměla otevírat dříve, než se na displeji zobrazí čas.
3. Teplota pro mražené potraviny se předpokládá v rozmezí -18 °C až -20 °C, pro ostatní druhy potravin v rozmezí +5 °C až +8 °C (teplota chladničky).
4. Abyste předešli chybám během programů s automatickým senzorem, ujistěte se, že skleněný talíř a talíř jsou suché.
5. Teplota v místnosti by neměla být vyšší než 35 °C a nižší než 0 °C.
6. Vařte pouze potraviny v doporučeném hmotnostním rozmezí popsáném na stranách 34–35.
7. U programů s automatickým senzorem zakryjte čerstvou zeleninu, mraženou zeleninu, čerstvé ryby a mražené ryby potravinovou fólií. Potravinovou fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po okraji. U programů s chlazeným a mraženým jídlem ohřívejte v zakoupené nádobě. Propíchněte krycí fólii. Pokud přeléváte jídlo do misky, zakryjte ji propíchnutou potravinovou fólií. U programů s automatickým senzorem rýži a těstoviny přikryjte poklicí.
8. Pokrmy zakryté potravinovou fólií propíchněte ostrým nožem, jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Pokud potravinovou fólii nepropíchnete, nemůže unikat pára a mohlo by dojít k převaření.
9. Pokud byla trouba dříve používána a je příliš horká pro použití s automatickým programem, zobrazí se na displeji symbol „H0E“. Poté, co symbol „H0E“ zmizí, můžete použít automatické programy. Pokud spěcháte, připravte jídlo ručně výběrem správného režimu vaření a doby vaření.

Automatické menu – Programy s automatickým vážením

Použití programů s automatickým vážením.

S touto funkcí lze jídlo vařit nebo ohřívat podle hmotnosti. Hmotnost je nutné zadat v gramech.



Jedním stisknutím vyberete funkci Automatické menu.



Stiskněte tlačítka pro výběr nahoru/dolů, dokud se na displeji nezobrazí požadované číslo nabídky. Poznámka: Číslo nabídky můžete vybrat také stisknutím tlačítka pro automatickou nabídku.



Stiskněte tlačítko Start/Nastavení.



Stisknutím tlačítek pro výběr nahoru/dolů vyberte hmotnost.



Stiskněte tlačítko Start/Nastavení. Doba vaření se zobrazí na displeji a začne se odpočítávat.



Poznámky

1. Pro popsané potraviny je nutné použít programy s automatickým vážením.
2. Vařte pouze potraviny v hmotnostních mezích popsaných na stranách 37–38.
3. Potraviny vždy zvažte, a nespolehejte se na informace na obalu.
4. Většině jídel prospívá doba odstátí po uvaření v automatickém programu, aby se teplo mohlo dále šířit do středu.
5. Abyste zohlednili některé odchylky v jídle, před podáváním zkontrolujte, zda je jídlo důkladně prohřáté a horké.

Program	Hmotnost	Instrukce
7. Zeleninové pyré	100 g - 400 g	Tento program je vhodný pro vaření pastináku, brambor, dýně hokkaido, mrkve, batátů a tuřínu. Uvařená zelenina se poté rozmixuje a je vhodná k odstavení kojenců. Zeleninu oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Vložte do misky Pyrex®. Přidejte následující množství vody: 100 g - 150 g zeleniny 75 ml vody. 155 g - 300 g zeleniny 100 ml vody. 305 g - 400 g zeleniny 150 ml vody. Přikryjte pokličkou. Zvolte program číslo 7. Zadejte hmotnost a začněte vařit. Během vaření promíchejte. Po uvaření nechte 10 minut odstát. Zeleninu s vývarem rozmixujte v mixéru. V případě potřeby upravte konzistenci trochou vody pro zředění nebo zhoustnutí mladou rýží. Před podáváním zkontrolujte teplotu.
8. Ovocné pyré	100 g - 400 g	Tento program je vhodný pro vaření jablek, hrušek, broskví, papáji a manga. Uvařené ovoce se poté rozmixuje a je vhodné pro odstavování kojenců. Ovoce oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Vložte do nádoby Pyrex®. Přidejte následující množství vody: 100 g - 150 g ovoce 75 ml vody. 155 g - 300 g ovoce 100 ml vody. 305 g - 400 g ovoce 150 ml vody. Přikryjte poklicí. Zvolte program číslo 8. Zadejte hmotnost a začněte vařit. Během vaření v polovině promíchejte. Po uvaření nechte 10 minut odstát. Ovoce s vývarem rozmixujte v mixéru. V případě potřeby upravte konzistenci trochou vody pro zředění nebo rýží pro zahuštění. Před podáváním zkontrolujte teplotu.
9. Ovesná kaše	50 g - 200 g	Tento program je vhodný pro vaření kaše z obyčejných ovesných vloček. Pro množství ovesných vloček k podmléčení dodržujte pokyny na zadní straně obalu. Použijte plnotučné, polotučné nebo odstředěné mléko. Tento program není vhodný pro přípravu kaše pouze s vodou. Nepřikrývejte. Vyberte program číslo 9. Zadejte hmotnost a začněte vařit. Po zaznění zvukového signálu promíchejte. Nechte 2 minuty odstát. Před podáváním promíchejte.

Automatické menu – Programy s automatickým vážením

Program	Hmotnost	Instrukce
20. Smetanový sýr	50 g - 300 g	Pro změknutí smetanového sýra. Vložte do nádoby Pyrex®. Přikryjte potravinovou fólií. Potravinovou fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Zvolte program číslo 20. Zadejte hmotnost a začněte vařit. Po změknutí prošlehejte dřevěnou lžící.
21. Čokoláda	50 g - 300 g	Pro rozpouštění mléčné nebo hořké čokolády s obsahem kakaové sušiny do 50 %. Tento program není vhodný pro bílou čokoládu ani čokoládu s obsahem kakaové sušiny vyšším než 50 %. Vložte do nádoby Pyrex®. Vyberte program číslo 21. Zadejte hmotnost a začněte vařit. Promíchejte v polovině rozpouštění a znovu na konci rozpouštění.
22. Máslo	50 g - 300 g	Na rozpouštění másla. Nakrájejte máslo na kostky a vložte je do zapékací misky Pyrex®. Přikryjte potravinovou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Zvolte program číslo 22. Zadejte hmotnost a začněte vařit. Během rozpouštění promíchejte dvě třetiny a znovu na konci rozpouštění.
23. Zmrzlina	300 g - 1100 g	Pro změkčení zmrzliny. Uchovávejte v zakoupené nádobě a sejměte víko. Vyberte program číslo 23. Zadejte hmotnost a spusťte vaření.

Automatické menu – Automatické kombinované programy

Použití automatických kombinovaných programů.

Díky této funkci lze jídlo vařit nebo ohřívat podle hmotnosti.

Hmotnost je nutné zadat v gramech.



Jedním stisknutím
vyberete funkci
Automatické menu.



Stiskněte tlačítka pro výběr
nahoru/dolů, dokud se v okně
displeje nezobrazí požadované
číslo nabídky.
Poznámka: Číslo nabídky
můžete vybrat také stisknutím
tlačítka Auto Menu.



Stiskněte
tlačítko Start/
Nastavení.



Stisknutím tlačítek
pro výběr nahoru/dolů
vyberte hmotnost.



Stiskněte tlačítko
Start/ Nastavení.
Doba vaření se zobrazí
na displeji a začne se
odpočítávat.



Poznámky

1. Automatické kombinované programy se smí používat **pouze pro popsané potraviny**.
2. Vařte pouze potraviny v uvedeném hmotnostním rozmezí.
3. Potraviny vždy zvažte, a nespolehejte se na informace na obalu.
4. Používejte pouze příslušenství uvedené na stranách 40.
5. Při používání automatických kombinovaných programů **nezakrývejte** jídlo, protože by to zabránilo jeho zhnědnutí a žár grilu by roztavil jakýkoli plastový kryt.
6. Většinu jídel prospívá doba **odstátí** po uvaření v automatickém programu, aby se teplo mohlo dále šířit do středu.
7. Abyste zohlednili některé odchylky v jídle, před podáváním zkontrolujte, zda je jídlo důkladně prohřáté a horké.

Automatické menu – Automatické kombinované programy

Program	Hmotnost	Accessories	Instrukce
16. Mražená pizza	200 g - 500 g		Pro ohřátí a opečení vrchní části zmražené předpečené pizzy. Odstraňte veškerý obal a pizzu položte na rošt na skleněný talíř. Nepřikrývejte. Zvolte program číslo 16. Zadejte hmotnost a spusťte pečení. Tento program není vhodný pro pizzy s hlubokým plechem nebo velmi tenké pizzy, jako je Flammekueche.
17. Chlazená pizza	200 g - 500 g		Pro ohřátí a opečení vrchní části čerstvě předpečené pizzy. Odstraňte veškerý obal a pizzu položte na rošt na skleněný talíř. Nepřikrývejte. Zvolte program číslo 17. Zadejte hmotnost a spusťte pečení. Tento program není vhodný pro velmi tenké pizzy, jako je například Flammekueche.
18. Mražené brambo- rové výrobky	200 g - 400 g		Pro ohřívání, opékání a zhnědnutí mražených bramborových výrobků. Rozložte bramborové výrobky do mělké zapékací misky Pyrex®. Postavte misku na drátěný rošt na skleněný talíř. Nepřikrývejte. Zvolte program číslo 18. Zadejte hmotnost a začněte vařit. Nejlepších výsledků dosáhnete, když vaříte v jedné vrstvě a po zaznění zvukového signálu otočíte.
19. Chlazený quiche	150 g - 450 g		Pro ohřátí a opečení vrchní části čerstvě předvařeného quiche. Odstraňte veškerý obal a quiche položte na mřížku na skleněný talíř. Nepřikrývejte. Zvolte program číslo 19. Zadejte hmotnost a začněte péct. Po skončení pečení quiche přendejte na chladnoucí mřížku a nechte několik minut odstát. Quiche s vysokým obsahem sýra může být mnohem teplejší než quiche se zeleninou. Tento program není vhodný pro koláče s dvojitým těstem.

Otázka:

Proč se mi trouba nezapne?

Odpověď:

Pokud se trouba nezapne, zkontrolujte následující:

1. Je trouba bezpečně zapojena do zásuvky?
Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 sekund a znovu ji zasuněte.
2. Zkontrolujte jistič a pojistku. Pokud je jistič vypnutý nebo spálený, resetujte jej nebo vyměňte pojistku.
3. Pokud je jistič nebo pojistka v pořádku, zapojte do zásuvky jiný spotřebič. Pokud druhý spotřebič funguje, pravděpodobně je problém s troubou. Pokud druhý spotřebič nefunguje, pravděpodobně je problém se zásuvkou. Pokud se zdá, že je problém s troubou, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Otázka:

Moje trouba ruší můj televizor.
Je to normální?

Odpověď:

Při vaření v mikrovlnné troubě může docházet k rušení rádia, televize, Wi-Fi, bezdrátového telefonu, dětské chůvičky, Bluetooth nebo jiných bezdrátových zařízení. Toto rušení je podobné rušení způsobenému malými spotřebiči, jako jsou mixéry, vysavače, fény atd. Neznamená to problém s vaší troubou.

Otázka:

Trouba nepřijímá můj program.

Proč?

Odpověď:

Trouba je navržena tak, aby nepřijala nesprávný program. Například trouba nepřijme čtvrtou fázi vaření.

Otázka:

Někdy z větracích otvorů trouby vychází teplý vzduch. Proč?

Odpověď:

Teplu uvolňované z připravovaného jídla ohřívá vzduch v troubě. Tento ohřátý vzduch je odváděn z trouby prouděním vzduchu v troubě. Ve vzduchu nejsou žádné mikrovlny. Větrací otvory trouby by během vaření neměly být nikdy blokovány.

Otázka:

Mohu v troubě použít běžný teploměr do trouby?

Odpověď:

Pouze při použití režimu **grilování**. Kov v některých teploměrech může způsobit jiskření ve vaší troubě a neměl by se používat v **mikrovlnných a kombinovaných** režimech vaření.

Otázka:

Z trouby se ozývají hučení a cvakání, když vařím v **kombinovaném** režimu. Co tyto zvuky způsobuje?

Odpověď:

Zvuky se objevují, když se trouba automaticky přepne z **mikrovlnného** výkonu na **gril**, aby vytvořila kombinovaný režim. To je normální.

Otázky a odpovědi

Otázka:

Moje trouba má při použití **kombinované funkce a funkce grilování** zápach a kouř. Proč?

Odpověď:

Po opakovaném použití se doporučuje troubu vyčistit a poté ji zapnout na **gril bez jídla, skleněného talíře a válečkového kroužku** po dobu 5 minut. Tím se spálí veškeré jídlo, zbytky nebo olej, které by mohly způsobovat zápach a/nebo kouř.

Otázka:

Trouba přestane péct a na displeji se zobrazí „H + číslo (např. H98)“. Proč?

Odpověď:

Toto zobrazení signalizuje problém se systémem generování mikrovln. Kontaktujte prosím autorizované servisní středisko.

Otázka:

V okně displeje se zobrazí „“.

Odpověď:

Dětská pojistka byla aktivována trojím stisknutím tlačítka **Start/Nastavení**. Deaktivujte zámek trojím stisknutím tlačítka **Stop/Zrušit**.

Otázka:

Ventilátor se po vaření stále otáčí. Proč?

Odpověď:

Po použití trouby se může motor ventilátoru otáčet, aby ochladil elektrické součástky. To je normální a v tomto okamžiku můžete troubu nadále používat.

Otázka:

Nemohu nastavit program automatického vaření a na displeji se zobrazuje „**H0E**“. Proč?

Odpověď:

Pokud byla trouba dříve používána a je příliš horká pro použití s programem automatického vaření, zobrazí se na displeji symbol „**H0E**“. Poté, co symbol „**H0E**“ zmizí, můžete použít programy automatického vaření. Pokud spěcháte, připravte jídlo ručně výběrem správného režimu vaření a doby vaření.

1. Před čištěním troubu vypněte.
2. Pravidelně čistěte vnitřek trouby, těsnění dvířek a jejich oblasti. Pokud se na stěnách trouby usadí skvrny od jídla nebo rozlité tekutiny, otřete těsnění dvířek a jejich oblasti vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění můžete použít jemný čisticí prostředek. Použití agresivních čisticích prostředků nebo abrazivních prostředků se nedoporučuje. **Nepoužívejte komerční čisticí prostředky na trouby.**
3. K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte agresivní, abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
4. Vnější povrch trouby by měl být čištěn vlhkým hadříkem. Abyste zabránili poškození provozních částí uvnitř trouby, nesmí se do větracích otvorů dostat voda.
5. Pokud se ovládací panel znečistí, očistěte jej měkkým, suchým hadříkem. Na ovládací panel nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani abrazivní prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka trouby otevřená, abyste zabránili náhodnému zapnutí trouby. Po čištění stiskněte tlačítko **Stop/Zrušit** pro vymazání displeje.
6. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek trouby hromadí pára, otřete ji měkkým hadříkem. Může k tomu dojít, pokud je trouba provozována za podmínek vysoké vlhkosti, a v žádném případě to neznamená poruchu spotřebiče.
7. Občas je nutné skleněný talíř vyjmout a vyčistit. Talíř omyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
8. Válečkový kroužek a dno trouby by se měly pravidelně čistit, aby se předešlo nadměrnému hluku. Spodní povrch trouby jednoduše otřete jemným čisticím prostředkem a horkou vodou a poté osušte čistým hadříkem. Válečkový kroužek lze mýt ve jemné mýdlové vodě. Při opakovaném používání se hromadí kuchyňské výpary, ale v žádném případě neovlivňují spodní povrch ani kolečka válečkového kroužku. Po vyjmutí válečkového kroužku ze dna trouby za účelem čištění jej nezapomeňte vrátit do správné polohy.
9. Při použití **kombinovaného režimu** nebo **grilu** se může stát, že některé potraviny nevyhnutelně postříkají stěny trouby tukem. Pokud troubu pravidelně nečistíte, může během používání začít „kouřit“.
10. K čištění se nepoužívá parní čistič.
11. Tuto troubu by měl opravovat pouze kvalifikovaný personál. Pro údržbu a opravy trouby se obraťte na nejbližšího autorizovaného prodejce.
12. Neudržování trouby v čistém stavu může vést k poškození povrchů, což by mohlo ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečné situaci.
13. Udržujte větrací otvory vždy čisté. Zkontrolujte, zda žádný prach ani jiný materiál neblokuje větrací otvory. Pokud se větrací otvory zablokují, může to způsobit přehřátí, které by ovlivnilo provoz trouby a mohlo by to vést k nebezpečné situaci.

Technické údaje

Výrobce		Panasonic	
Model		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Napájecí zdroj		230 V~ / 50 Hz	
Provozní frekvence		2450 MHz	
Vstupní výkon:	Počáteční maximum	1700 W	
	Mikrovlnná trouba	1250 W	
	Gril	1140 W	
	Kombi	1350 W	
Výstupní výkon:	Mikrovlnná trouba	1000 W (IEC-60705)	
	Gril	1100 W	
Vnější rozměry		525 mm (Š) x 401 mm (H) x 310 mm (V)	
Celkový rozměr dutiny		359 mm (Š) x 362 mm (H) x 247 mm (V)	
Hmotnost bez přepravy (přibližně)		12,7 kg	
Hluk		63 dB(A)	

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (0,8 W)

Výchozí čas pro přepnutí do pohotovostního režimu (6 minut)

Uvedená hmotnost a rozměry jsou přibližné.

Tento výrobek je zařízení, které splňuje evropskou normu pro rušení EMC (EMC = elektromagnetická kompatibilita) EN 55011. Podle této normy je tento výrobek zařízením skupiny 2, třídy B a splňuje požadované limity. Skupina 2 znamená, že radiofrekvenční energie je záměrně generována ve formě elektromagnetického záření za účelem ohřevu nebo vaření jídla. Třída B znamená, že tento výrobek lze používat v běžných domácích prostorách.

Vyrobeno společností:

Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.

Č. 369 Chenggong Road, zóna ekonomického a technologického rozvoje, Jiaxing, provincie Zhejiang, Čína

Dovozce: Panasonic Marketing Europe GmbH

ZÁSTUPCE PRO EU:

Panasonic Marketing Europe GmbH

Testovací centrum Panasonic

Winsbergring 15, 22525 Hamburk, Německo

Tartalom

Fontos felhasználói utasítások	2-6	A Gyors 30 funkció használata	23
Tájékoztató a régi berendezések ártalmatlanításáról	7	Az Időhosszabbítás funkció használata	24
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	8	Az időzítő használata	25-26
A mikrohullámú sütő elhelyezése	8	Többfokozatú sütés	27-28
Biztonsági előírások	9-11	Ital programok.....	29
Sütő tartozékok.....	12	Kiolvasztás	30-31
A mikrohullámú sütő alkotórészei	13	Érzékelős újramelegítési programok	32
Vezérlőpanel.....	14	Automatikus menü.....	33-40
Hangjelzés-választás.....	15	Automatikus érzékelő programok... 33-35	
Óra beállítása	16	Automatikus súlyérzékelő programok	36-38
Gyermekezár	16	Automatikus kombinált programok	39-40
Mikrohullámú sütés és kiolvasztás	17	Kérdések és válaszok.....	41-42
Kiolvasztási útmutató.....	18	A mikrohullámú sütő ápolása.....	43
Grillezés.....	19-20	Műszaki adatok.....	44
Kombinált sütés	21-22		

Fontos felhasználói utasítások

- **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**
OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A JÖVŐBENI HASZNÁLATRA
- Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy nem rendelkeznek tapasztalattal és tudással, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett végzik a műveletet, vagy ha a készülék használatára vonatkozó utasításokat megkapták.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Ez a készülék funkcionális célokat szolgálva földelt csatlakozóval rendelkezik.
- Ez a készülék kizárólag legfeljebb 2000 méteres tengerszint feletti magasságban használható.
- Ha a tápkábel megsérült, az esetleges veszélyek elkerülése érdekében, a cserét a gyártónak, a márkaszerviznek vagy hasonlóan képzett szakembernek kell elvégeznie.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
- **FIGYELEM:** Ha az ajtó vagy az ajtó tömítései megsérültek, a sütőt addig nem szabad üzemeltetni, amíg azt egy szakember meg nem javította.
- **FIGYELEM:** Veszélyes, ha hozzáértő személyen kívül bárki más olyan karbantartási vagy javítási művelet végez, amely a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védő burkolat eltávolításával jár.
- **FIGYELEM:** Folyadékokat és egyéb élelmiszereket tilos lezárt edényekben melegíteni, mivel azok felrobbanhatnak.
- **FIGYELEM:** A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a sütőtérben nincsenek olyan tárgyak vagy eszközök, amelyek nem alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

- **FIGYELEM:** Ne használja a sütő belsejét gyúlékony anyagok, főzőeszközök, élelmiszerek és hasonlók tárolására, amikor a mikrohullámú sütő nincs használatban.
- A megfelelő működéshez a sütőnek megfelelő légáramlással kell rendelkeznie, ezért biztosítson 5 cm szabad helyet az egyik oldalon, a másik oldalnak nyitottnak kell lennie; 15 cm szabad helyet a készülék felett; 10 cm-t hátul.
- Mikrohullámú sütőben való főzés közben tilos fém edényeket használni ételekhez és italokhoz.
- Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, tartsa szemmel a mikrohullámú sütőt, mivel fennáll a gyulladás veszélye.
- A mikrohullámú sütő csak ételek és italok melegítésére használható. Élelmiszerek vagy ruházat szárítása, illetve melegítőpárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhák és hasonló tárgyak melegítése sérülés, gyulladás és tűzveszélyes.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket a konnektorból, és tartsa csukva az ajtót a lángok elfojtása érdekében.
- Az italok mikrohullámú melegítése késleltetett robbanásszerű forrást eredményezhet, ezért az edény megfogásakor óvatosan kell eljárni.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt keverje vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletét az égési sérülések elkerülése érdekében.
- A héjában lévő tojásokat és egész, kemény tojásokat nem szabad mikrohullámú sütőben melegíteni, mivel azok akár a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhatnak.
- Az ajtó tömítéseinek, üregeinek és a szomszédos alkatrészek tisztításával kapcsolatos részletek.
Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú

sütő belsejét, az ajtótömítést és környékét! Ha a mikrosütő falára, aljára, az ajtó szigetelésére és az ajtó szigetelése körüli területekre ételmaradék vagy kilöttyent folyadék tapad, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószert szabad használni. Durva mosószert vagy súrolószert nem ajánlatos használni. Ne használjon a kereskedelemben kapható sütőtisztítót.

- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az esetleges ételmaradékokat el kell távolítani.
- Ha a mikrohullámú sütőt nem tartja tiszta állapotban, az a felület károsodásához vezethet, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetekhez vezethet.
- A készüléket nem szabad gőztisztítóval tisztítani.
- A mikrohullámú sütő kizárólag szabadon álló állapotban használható. A készüléket tilos szekrénybe helyezni vagy beépíteni.
- Ha a készülék díszajtóval rendelkezik, azt nyitott díszajtó mellett kell üzemeltetni.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Kombinált üzemmód használata esetén a gyermekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező magas hőmérséklet miatt.

- **Vigyázat! Forró felületek!**

A felületek használat közben felforrósodhatnak.

- A készüléket nem külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel való működtetésre tervezték.
- Részletes útmutatás az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztításához. Használat után törölje ki a sütő belsejét, hogy eltávolítsa az esetleges vízmaradványokat, és így csökkentse a sütőtér és az ajtó korróziójának kockázatát. Sütés közben egyes ételek zsírt fröcskölhetnek a sütő falára. Ha a zsír nem távolítja el a sütőből, az felhalmozódhat, és a

sütő használata közben „füstölést” okozhat. Ezeket a foltokat később nehezebb lesz eltávolítani. Használat után mossa el a tartozékokat meleg, szappanos vízben. További részletekért kérjük, olvassa el a Sütő ápolása és tisztítása című részt a 43 oldalon.

- A mikrohullámú sütő elhelyezése vagy beépítése a padlótól 850 mm-nél kisebb magasságban is megengedett.
- Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek és csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező, illetve az ilyen eszközök használatában és ismeretében teljesen járatlan személyek csak akkor használhatják, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett teszik, vagy a készülék biztonságos használatáról megfelelő útbaigazítást kaptak, és megértették a velejáró veszélyeket. Ne játsszanak gyerekek a készülékkel! A tisztítást és karbantartást gyermekek ne végezzék felügyelet nélkül! A készüléket és kábelét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekektől.
- Úgy kell a készüléket telepíteni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy egy megszakító működtetésével könnyen le lehessen választani a hálózatról.
- **FIGYELEM!** A készüléket meg kell vizsgálni, hogy nem sérültek-e az ajtó tömítések és az ajtó tömítési területek, amennyiben ezek a területek megsérültek, a készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha a gyártó által kiképzett szerviztechnikus megjavította.
- **FIGYELEM!** Ne helyezze a sütőt elektromos vagy gázfőzőlap közelébe!
- **FIGYELEM!** Ne próbálja megszerelni, módosítani, vagy javítani az ajtót, a kezelőpanel házát, a biztonsági retesz kapcsolóit vagy a sütő bármely más részét. Ne távolítsa el a sütő külső panelét, amely védelmet nyújt a mikrohullámú energiának való kitettség ellen.
- A javításokat csak szakképzett szerviztechnikus végezheti.

Fontos felhasználói utasítások

- **FIGYELEM!** Csak akkor engedje meg, hogy gyermekek felügyelet nélkül használják a készüléket, ha megfelelő utasításokat adott ahhoz, hogy a gyermek biztonságosan tudja használni a sütőt, és megértse a nem megfelelő használat veszélyeit.
- Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki a táplálást a biztosítéknál, vagy a megszakító panelnél.
- Csak olyan eszközöket használjon, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőben történő használatra.
- A mikrosütő ajtóüveg tisztítására ne használjon durva súrolószert, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, és emiatt az üveg darabokra törhet.
- A készülék nem arra készült, hogy egy külső időzítő segítségével, vagy egy külön távvezérlő rendszerről működtessék.
- Elektronikai meghibásodás esetén a sütőt kizárólag a fali aljzatból lehet kikapcsolni.
- Óvatosan járjon el, ha alacsony nedvességtartalmú ételeket, pl. pékárukat, csokoládét, kekszet vagy süteményt melegít. Ezek könnyen megéghetnek, kiszáradhatnak, meggyulladhatnak, ha túl sokáig melegíti őket. Nem javasoljuk olyan, alacsony nedvességtartalmú ételek melegítését, mint a pattogatott kukorica vagy a poppadom.
- A mikrohullámú sütő lámpáját a gyártó által képzett szerviz szakembernek kell cserélnie. Ne próbálja meg eltávolítani a mikrohullámú sütő külső házát!
- **VIGYÁZAT!** A hőkioldó véletlen visszaállításából eredő veszélyek elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső kapcsolókészülékkel, például külső időzítővel működtetni, vagy olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amelyet a hálózat rendszeresen be- és kikapcsol.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a mikrohullámú sütő tetejére. Ha tárgyakat helyez rá, az befolyásolhatja a készülék működését és megbízhatóságát.

Tájékoztató a régi berendezések ártalmatlanításáról



**Csak az Európai Unió
és olyan országok
részére, amelyek
begyűjtő rendszerekkel
rendelkeznek**

Ha ezek a szimbólumok szerepelnek a termékeken, a csomagoláson és/ vagy a mellékelt dokumentumokon, az elhasznált elektromos és elektronikus termékeket nem szabad keverni az általános háztartási hulladékkal.

A helyes kezelés, visszanyerés és újrahasznosítás érdekében kérjük, szállítsák a régi termékeket az elérhető, kijelölt gyűjtőhelyekre, a nemzeti törvényeknek megfelelően.

Ezeknek a megfelelő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti a környezetre és az egészségre esetleg ártalmas hatásokat.

Ha a begyűjtésre és újrahasznosításra vonatkozó, további információra van szüksége, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal.

A nemzeti törvények értelmében az ilyen hulladék helytelen ártalmatlanítása esetén büntetést szabhatnak ki.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

Ellenőrizze mikrohullámú sütőjét

Csomagolja ki a mikrohullámú sütőt, távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és vizsgálja meg a sütőt, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés, pl. ütődés, törött ajtórekesz vagy repedés az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, haladéktalanul értesítse a forgalmazót! Ha a mikrohullámú sütő sérült, ne telepítse!

Földelési utasítások

Ha a hálózati csatlakozóaljzat nincs földelve, a vevő feladata kicseréltetni azt egy megfelelően földelt hálózati csatlakozóaljzatra.



Fontos!

A személyi biztonság érdekében ezt a készüléket megfelelően földelni kell!

Üzemi feszültség

A hálózati feszültség meg kell, hogy egyezzen a mikrohullámú sütőn található címkén feltüntetett feszültséggel. Ha nagyobb feszültséget használ, az tüzet vagy egyéb károsodást okozhat.

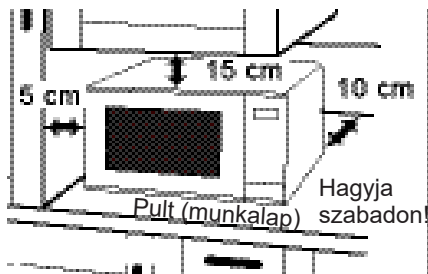
A mikrohullámú sütő elhelyezése

Ez a mikrosütő kizárólag pulton (munkalapon) történő használatra készült. A készülék nem arra készült, hogy beépítve vagy egy szekrényben elhelyezve használják. A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrénybe helyezni.

Pulton (munkalapon) történő használat:

1. Úgy kell a készüléket telepíteni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy egy megszakító működtetésével könnyen le lehessen választani a hálózatról.
2. A helyes működés érdekében biztosítson megfelelő szellőzést a mikrohullámú sütő számára.
3. Biztosítson legalább 15 cm szabad helyet a sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t egyik oldalon, a másik oldal maradjon nyitott.

4. Ne helyezze a sütőt elektromos vagy gázfőzőlap közelébe!
5. Ne helyezze a sütőt elektromos vagy gázfőzőlap közelébe!
6. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja kültéren.
7. Magas páratartalmú helyen ne használja a sütőt!
8. A tápkábel ne érjen hozzá a mikrohullámú sütőhöz! A tápkábelt tartsa távol a forró felületektől! Ne hagyja lelógni a hálózati kábelt az asztal vagy munkalap szélén! A hálózati kábelt, a csatlakozódugót illetve a mikrohullámú sütőt vízbe meríteni tilos!
9. Ne takarja el a sütő oldalain és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ez esetben a sütő biztonsági hőkapcsoló védi, és a készüléket csak lehűlés után indítja el újra.



Biztonsági előírások

1. A mikrohullámú sütőt étel készítésén kívül más célra használni tilos! Ez a mikrohullámú sütő kifejezetten étel melegítésére vagy főzésére szolgál. Ezt a mikrohullámú sütőt tilos vegyszer vagy egyéb, nem ételnek minősülő termék melegítésére használni!
2. Ha a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, mivel a sütőt akár véletlenül is bekapcsolhatja.
3. A mikrohullámú sütőt **mikrohullámú** vagy **kombinált** üzemmódban **tilos használni, ha nincs benne étel!** Az üres állapotban történő működtetés károsítja a készüléket.
4. Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény/tárolóedény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra!
5. A mikrohullámú sütő csak ételek és italok melegítésére használható. Óvatosan járjon el, ha alacsony nedvességtartalmú ételeket, pl. pékárukat, csokoládét, kekszet vagy süteményt melegít. Ezek könnyen megéghetnek, kiszáradhatnak, meggyulladhatnak, ha túl sokáig melegíti őket. Nem javasoljuk olyan, alacsony nedvességtartalmú ételek melegítését, mint a pattogatott kukorica vagy a poppadom. Ételek, újságok vagy ruházat szárítása, illetve melegítőpárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhák, babzsákok, meleg vizes palackok stb. melegítése sérülés, gyulladás és tűzveszélyes.
6. Ha a mikrosütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki a táplálást a biztosítéknál, vagy a megszakító panelnél.

A fűtőbetét működése

1. Mielőtt először használná a Kombinált vagy a Grill funkciót, működtesse a sütőt étel és tartozékok nélkül (beleértve az üvegtálat és a forgótányér gyűrűt is)

Grill 3-as fokozaton 5 percig. Ezáltal a korrózióvédelem érdekében alkalmazott olaj leég. Ez az egyetlen alkalom, amikor megengedett a sütő használata üresen.



Vigyázat! Forró felületek

A sütő belső felületei forrók lesznek.

2. Mivel Kombinált vagy Grill funkciónál a sütő külső felületei és a sütő ajtaja felforrósodnak, legyen óvatos a sütő ajtajának nyitása és becsukása során, valamint az ételek vagy tartozékok behelyezése és kivétele során.
3. A sütő két fűtőeleme a sütőtér felső részében található.



Vigyázat!

A grill és a kombinált funkciók használata után a sütő belső felületei nagyon forrók. Vigyázzon, hogy ne érjen hozzá a mikrohullámú sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.

4. A hozzáférhető részek a grill és a kombinált funkciók használat közben felforrósodhatnak. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, illetve a keletkező hő miatt a gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.



Vigyázat! Forró felületek!

Ezen üzemmódokkal történő sütés után a sütő tartozékok nagyon forróvá válnak.

A mikrohullámú sütő világítása

Ha szükségessé válik a mikrohullámú sütő lámpájának cseréje, kérjük, forduljon a forgalmazóhoz.

Sütési/Főzési idő

A szakácskönyvben megadott főzési idők hozzávetőlegesek. A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől, valamint a főzőedény fajtájától függ.

A túlfőzés megelőzésének érdekében kezdje a minimális főzési idővel. Ha az étel nincs eléggé megfőve, mindig lehet egy kissé tovább főzni.



Fontos!

Az ajánlott főzési idő tartamának túllépésekor az étel tönkremegy, szélsőséges esetben meg is gyulladhat, és esetleg károsítja a mikrohullámú sütő belső terét.

Kis mennyiségű étel

Ha az étel kevés vagy kicsi a nedvességtartalma, akkor megéghet, kiszáradhat vagy meggyulladhat, ha túlságosan sokáig főzik. Ha a mikrohullámú sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva az ajtót, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

A héj megszurkálása

A nem porózus külsejű élelmiszereket, például burgonyát, tojássárgáját, és kolbászt **mikrohullámú** üzemmódban történő sütés/főzés előtt meg kell szurkálni, nehogy szétrobbanjon.

Húshőmérő

Használjon húshőmérőt, amivel ellenőrizheti, hogy milyen állapotban van a készülő sült hús vagy szárnyas, de csak miután kivette a sütőből. Ne használjon hagyományos húshőmérőt a mikrohullámú sütőben, mert szikrázást okozhat!

Tojás

Ne főzzön tojást héjában, és ne főzzön egész keménytojást mikrohullámú üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a mikrohullámú melegítés befejezése után is.

Folyadékok

Folyadékok, pl. levesek, szószok és italok készülékben való melegítésekor a folyadék forrásponton túli túlmelegedése előfordulhat anélkül, hogy buborékképződést észlelne. Ez a forró folyadék hirtelen felforrását eredményezheti.

Ennek a megelőzésére a következőket kell tennie:

- a Lehetőleg ne használjon egyenes falú, szűk nyakú tárolóedényt.
- b Ne melegítse túl!
- c Keverje meg a folyadékot, mielőtt betenné a tárolóedényt a mikrohullámú sütőbe, majd a főzési idő felénél ismét keverje meg.
- d Melegítés után hagyja rövid ideig állni a mikrohullámú sütőben, és keverje meg újra, mielőtt óvatosan kivenné a tárolóedényt.

Papír / műanyag

Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, tartsa szemmel a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyulladhat, ha túlhevül.

Ne használjon újrahasonosított papírterméket (pl. papír kéztörölőt), hacsak a címkéjén nincs feltüntetve, hogy mikrohullámú sütőben történő használatra alkalmas. Az újrahasonosított papírtermékekben lehetnek olyan szennyeződések, amelyek szikrázást, és/vagy tüzet okozhatnak használat közben.

Távolítsa el a zárószalagot a sütőzacskókról, mielőtt a zacskókat a sütőbe helyezi.

Eszközök

Tilos zárt dobozt vagy palackot melegíteni, mert felrobbanhat!

Mikrohullámú sütőben való főzés közben tilos fém edényeket használni ételekhez és italokhoz. A mikrohullámú sütés során nem szabad fémedényeket vagy fém díszítésű edényeket használni. Szikrázás fog kialakulni.

Cumisüveg / bébiételes üvegek

A cumisüvegről vagy a bébiételes üvegről le kell venni a cumit, illetve a fedelet mielőtt beteszi a sütőbe.

A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni.

Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy égési sérülést okozzon.

A ventilátormotor működése

A mikrohullámú sütő használata után a ventilátor motorja néhány percig még foroghat az elektromos alkatrészek hűtése érdekében. Ez normális, nyugodtan kiveheti az ételt a sütőből, miközben a ventilátor motor még működik. Ez idő alatt továbbra is használhatja a sütőt.

Tartozékok

A mikrohullámú sütőt különféle tartozékokkal szállítjuk. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó utasításokat.

Üveg forgótányér

1. Ne működtesse a sütőt a forgótányér gyűrű és az üveg forgótányér nélkül.
2. Ne használjon más típusú üveg forgótányért, mint a speciálisan ehhez a sütőhöz tervezettet.
3. Ha az üveg forgótányér forró, tisztítás vagy vízbe helyezés előtt hagyja lehűlni.
4. Az üveg forgótányér mindkét irányban foroghat.
5. Ha az üveg forgótányéron lévő étel vagy főzőedény hozzáér a sütő falához és megállítja a tányér forgását, a forgótányér automatikusan az ellenkező irányba forog. Ez normális jelenség.
6. Ne főzzön ételeket közvetlenül az üveg forgótányéron.

Forgótányér gyűrű

1. A forgótányér gyűrűt és a sütőtér alját gyakran kell tisztítani a zaj elkerülése és az ételmaradékok felhalmozódásának megelőzése érdekében.
2. A forgótányér gyűrűt mindig az üveg forgótányérral együtt kell használni a főzéshez.

Sütőrács

1. A sütőrács megkönnyíti a kisebb ételek barnulását és segíti a jó hőkeringést.
2. Ne használjon fémedényeket közvetlenül a sütőrácsra
Mikrohullámú kombinált üzemmódban.
3. Ne használja a rácsot kizárólag **Mikrohullámú** üzemmódban.

A mikrohullámú sütő alkotórészei

1 Ajtónyitó gomb

Nyomja meg az ajtó kinyitásához. Ha működtetés közben kinyitja a sütő ajtaját, a készülék ideiglenesen leáll anélkül, hogy törölné a korábban beállított beállításokat. A működtetés folytatódik, amint becsukja az ajtót és megnyomja a Start/Beállítás gombot.

2 Sütőablak

3 Biztonsági ajtózárs rendszer

4 Szellőzőnyílások

5 Mikrohullámú betáplálás terelő (ne távolítsa el)

6 Külső szellőzőnyílások

7 Vezérlőpanel

8 Tápkábel

9 Csatlakozódugasz

10 Üveg forgótányér

11 Forgótányér gyűrű

12 Grill elemek

13 Sütőrács

14 Távtartó (nem távolítható el)

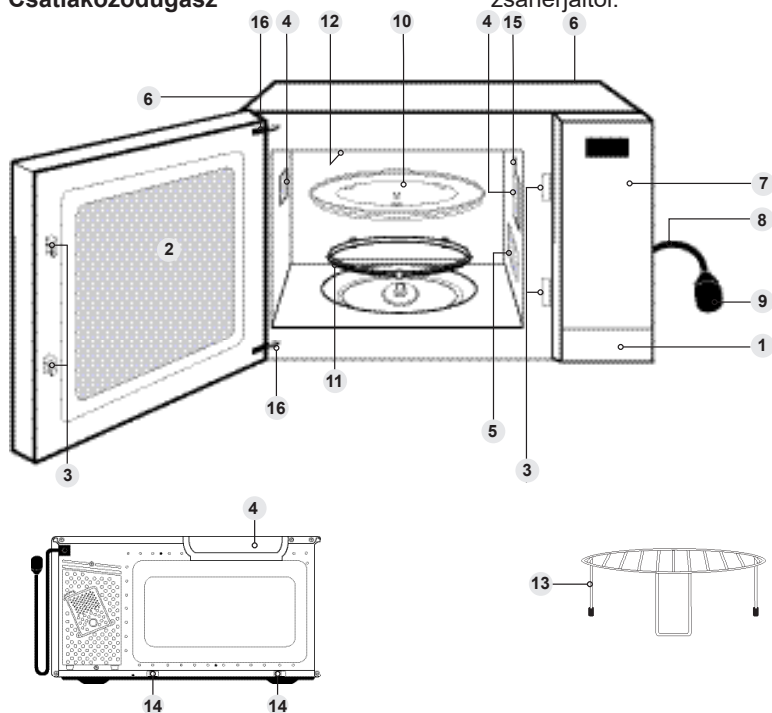
A távtartó elegendő helyet biztosít a sütő hátuljánál a megfelelő szellőzés biztosításához.

15 Sütő világítás

A sütő világítása sütés közben és az ajtó kinyitásakor is bekapcsol. Ha az ajtó nyitva marad, 1 perc múlva kikapcsol.

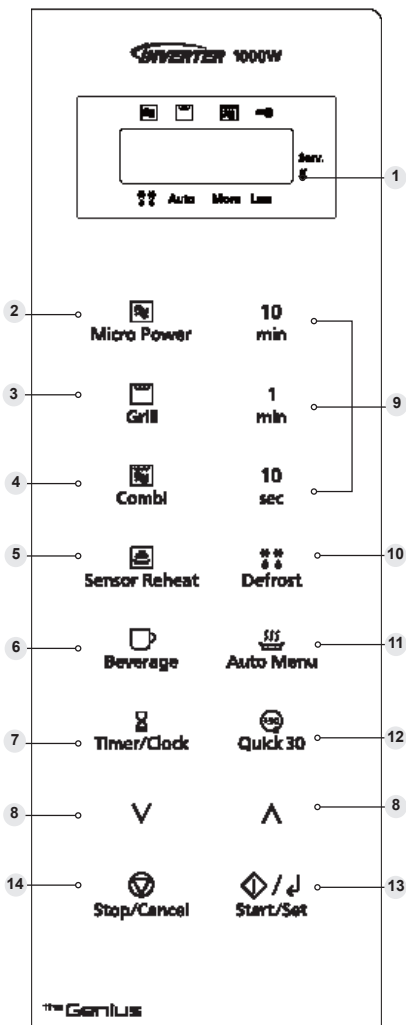
16 Ajtópántok

A sérülések elkerülése érdekében az ajtó nyitásakor vagy zárásakor tartsa távol ujjait az ajtó zsanérjaitól.



Megjegyzések

1. Az illusztráció csak tájékoztató jellegű.
2. Csak az üvegtálca és a sütőrács tartozéka a sütőnek. A kézikönyvben említett összes többi eszközt külön kell megvásárolni.



Hangjelzés

Ha egy érintőgomb megfelelően van megnyomva, sípoló hang hallható. Ha megnyom egy érintőgombot, és nem hallatszik hangjelzés, akkor a készülék nem fogadta el vagy tudja elfogadni az utasítást, vagy a hangjelzés ki van kapcsolva. A sütő kétszer sípol a programozott fokozatú. Bármely teljes program végén a sütő 5-ször sípol.

- 1 Kijelzőablak
- 2 Mikrohullámú energiafokozatok érintőgomb (17. oldal)
- 3 Grillezés érintőgomb (19-20. oldal)
- 4 Kombi érintőgomb (21-22. oldal)
- 5 Szenzoros újramelegítés érintőgombja (32. oldal)
- 6 Italok érintőgomb (29. oldal)
- 7 Időzítő/Óra érintőgombja (16., 25-26. oldal)
- 8 Fel/Le érintőgombok
- 9 Időgombok
- 10 Kiolvasztás érintőgombja (30-31. oldal)
- 11 Automatikus menü érintőgombja (33-40. oldal)
- 12 Gyors 30 funkció érintőgombja (23. oldal)
- 13 Start/Beállítás érintőgomb
Nyomja meg a Start/Beállítás gombot a sütő működtetéséhez. Ha üzemelés közben kinyitja az ajtót, vagy egyszer megnyomja a Stop/törlés gombot, a működtetés folytatásához újra meg kell nyomni a Start/Beállítás gombot.
- 14 Stop/Törlés érintőgomb:
Sütés/Főzés előtt:
Egy gombnyomás törli az utasításokat
Sütés/Főzés közben:
Egy gombnyomás ideiglenesen leállítja a főzési folyamatot. Egy másik megnyomás törli az összes utasítást, és a kettőspont vagy a napszak megjelenik a kijelzőn.



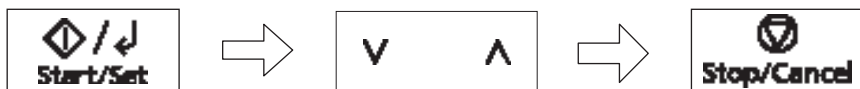
Megjegyzés

Ez a sütő energiatakarékos funkcióval rendelkezik.

Készenléti módban a kijelző fényereje csökken. A sütő készenléti üzemmódba lép az első csatlakoztatáskor és közvetlenül az utolsó művelet befejezése után. Ha be van állítva egy művelet, és nem nyomja meg a Start/Beállítás gombot, a sütő 6 perc elteltével automatikusan törli a műveletet. A kijelző visszaáll az óra üzemmódba.

Hangjelzés-választás

A sütő rendelkezik „Hangjelzés be” és „Hangjelzés ki” üzemmóddal is. A Panasonic mikrohullámú sütő ezen egyedi tulajdonsága lehetővé teszi a sütő kezdeti, nem főzési funkcióinak beállítását.



**Nyomja meg a Start/
Beállítás érintőgombot a
csatlakoztatás után.**

A kijelzőablakban megjelenik a „bEEP” felirat. Az alapértelmezett beállítás „On” (Be).

**Nyomja meg a Fel/Le
érintőgombokat.**

Az üzemmód „OFF”
(Ki) értékre módosul.

**Nyomja meg
a Stop/törlés
érintőgombot a
beállítás után.**

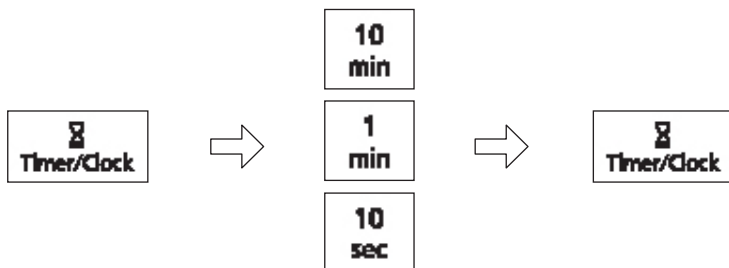


Megjegyzések

1. A módosítás csak a sütő csatlakoztatásakor választható ki.
2. A 2. lépés során a Fel/Le gomb újbóli megérintése visszaállítja az értéket a kezdeti „On” (Be) módra.

Óra beállítása

A sütőt az óra beállítása nélkül is használhatja.



Nyomja meg kétszer a Időzítő/Óra gombot
A kettőspont villogni kezd.

Nyomja meg a Time (Idő) érintőgombot
Adja meg az időt az Időgombok megnyomásával. A „10 perc” érintőgombokkal állítsa be az órát, az „1 perc” és a „10 mp” gombokkal pedig a percek.

Nyomja meg a Időzítő/Óra gombot
A kettőspont abbahagyja a villogást. A pontos idő mentésre kerül a kijelzőn.



Megjegyzések

1. A pontos idő helyreállításához ismételje meg az 1-3. lépéseket.
2. Az óra mindaddig megtartja a pontos időt, amíg a sütő be van dugva és áramellátás alatt van.
3. Ez egy 24-órás óra, azaz du. 2 óra = 14:00, nem pedig 2:00.

Gyermekzár

Ez a rendszer zárolja a mikrohullámú sütő kezelőszerveit; az ajtó azonban nyitható. A gyermekzárát akkor lehet beállítani, ha a kijelzőn egy kettőspont vagy a pontos idő látható.

Beállítás:



Nyomja meg a Start/Beállítás gombot háromszor

A pontos idő eltűnik a kijelzőről. A kettőspont vagy a napszak eltűnik.

A „” kijelzés látható a kijelzőn.

Törlés:



Nyomja meg a Stop/törlés gombot háromszor

A kettőspont vagy a napszak újra megjelenik a kijelzőn.



Megjegyzés

A gyermekzár beállításához vagy törléséhez a Start/Beállítás padot vagy a Stop/törlés padot 10 másodpercen belül 3-szor kell megnyomni.

Mikrohullámú sütés és kiolvasztás

A sütő használata közben az üvegtálcának mindig a helyén kell lennie.



Nyomja meg egyszer a Micro Power funkció kiválasztásához.



A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.

Megjegyzés: A teljesítményszintet a Micro Power érintőgomb megnyomásával is kiválaszthatja.



Állítsa be a sütési időt
Maximális sütési idő:
1000 W teljesítmény:
akár 30 perc, egyéb
teljesítmények: akár 99
perc 50 másodperc.

Nyomja meg a Start/Beállítás gombot

A sütési/főzési program elindul, és a kijelzőn látható idő visszaszámlál.

Teljesítményszint	Watt
Magas	1000 W
Közepes - Magas	800 W
Közepes	600 W
Alacsony	440 W
Párolás	300 W
Kiolvasztás	270 W
Meleg	100 W



Vigyázat!

A sütő automatikusan 1000 W-os mikrohullámú teljesítménnyel fog működni, ha a főzési időt a teljesítményszint előzetes kiválasztása nélkül adja meg.



Megjegyzések

1. A többfokozatú sütéssel kapcsolatban lásd a 27-28. oldalt.
2. Az állási idő a mikrohullámú teljesítmény és az idő beállítása után programozható. Lásd az időzítő használatát a 25-26. oldalon.
3. Szükség esetén növelheti a sütési/főzési időt működtetés közben. Az idő 1 perces lépésekben növelhető, legfeljebb 10 percre. Nyomja meg az „1 min” gombot a maximum 10 perces beállításhoz. A sütési/főzési idő működtetés közben nem csökkenthető.
4. Mikrohullámú üzemmódban **ne használjon** fém edényeket.

Tippek a kiolvasztási funkcióhoz

Ellenőrizze többször a kiolvasztási folyamatot, még akkor is, ha automatikus programokat használ. Vegye figyelembe az állásidőket.

Állási idő

Az egyes adagokat a kiolvasztás után szinte azonnal meg lehet főzni. Normális, ha a nagyobb adagok még mindig fagyosak közepén. Főzés előtt hagyja **legalább egy órát** állni. Ez alatt az állási idő alatt a hőmérséklet egyenletesen oszlik el, és az étel hővezetéssel felolvad. Megjegyzés: Ha az ételt nem dolgozza fel azonnal, tárolja hűtőszekrényben. Soha ne fagyassza le újra a kiolvasztott ételt, mielőtt még nem főzte meg.

Húsok és baromfi

A húsokat lehetőleg felfordított tányérra vagy műanyag alátétre helyezze, hogy ne a levükben álljanak.

Darált hús vagy húskockák és tenger gyümölcsei

Mivel ezeknek az ételeknek a külseje hamar kiolvad, szét kell választani őket, és kiolvasztás közben gyakran kell darabokra törni a blokkokat, és eltávolítani, amint kiolvadtak.

Kis adag ételek

A hússzeleteket és csirkedarabokat a lehető leghamarabb szét kell választani, hogy végig egyenletesen olvadjanak ki. A zsíros részek és a végek olvadnak ki a leghamarabb. Helyezze őket a forgótányér közepéhez közel.

Kenyér

A kenyereket 5-30 percig kell állni hagyni, hogy a közepük kiolvadjon. Az állási idő lerövidíthető, ha a szeleteket szétválasztja, a zsemléket és a kenyereket pedig félbevágja.

Hangjelzés

A kiolvasztás programok alatt sípoló hang hallható. A hangjelzések arra emlékeztetik, hogy ellenőrizze, keverje meg, válassza szét a darabokat, vagy takarja le a kis részeket. Ennek elmulasztása egyenetlen kiolvasztáshoz vezethet.



Grillezés

A sütő grillrendszere gyors és hatékony sütést biztosít különféle ételekhez, például karajokhoz, kolbászokhoz, steakekhez, piritóshoz stb. 3 különböző grillbeállítás áll rendelkezésre. A sütő használata közben az üvegtálcának mindig a helyén kell lennie.



Nyomja meg egyszer.



10
min

1
min

10
sec

A Grill funkció teljesítményszintjének kiválasztásához nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.

Megjegyzés: A teljesítményszintet a Grill érintőgomb megnyomásával is kiválaszthatja.

Állítsa be a sütési időt

Maximális sütési idő: legfeljebb 99 perc 50 másodperc.



Nyomja meg a Start/Beállítás gombot

A sütési/főzési program elindul, és a kijelzőn látható idő visszaszámít.

Grill teljesítményszint

Grill 3 (Magas)
Grill 2 (Közepes)
Grill 1 (Alacsony)

Az idő módosítása sütés közben

Szükség esetén növelheti a sütési/főzési időt működtetés közben. Az idő 1 perces lépésekben növelhető, legfeljebb 10 percre. Nyomja meg az „1 min” gombot a maximum 10 perces beállításhoz. A sütési/főzési idő működtetés közben nem csökkenthető.

Megjegyzések



- Helyezze az ételt a forgótányéron a fémrácsra. Helyezzen hőálló tálat (Pyrex®) alulra, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
- Soha ne fedje le az ételt grillezéskor!
- Ne próbálja meg** előmelegíteni a grillsütőt.
- A grill funkció csak zárt sütőajtó mellett működik. Nyitott ajtó mellett nem lehet használni a grill funkciót.
- A **csak Grill programban** nincs mikrohullámú teljesítmény.
- A legtöbb ételt meg kell fordítani a sütési idő felénél. Amikor megfordítja az ételt, nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, és **óvatosan**, kesztyűvel vegye ki a fémrácsot.



Megjegyzések

7. Megfordítás után tegye vissza az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót. A sütő ajtajának becsukása után nyomja meg a **Start/Beállítás** gombot. Ekkor folytatódik a hátralevő grillezési idő visszaszámlálása a kijelzőn. A sütő ajtaját bármikor biztonságosan kinyithatjuk, hogy ellenőrizzük az étel sültségét grillezés közben.
8. Sütés közben a grill felizzik, majd kialszik – ez normális jelenség. A sütőt mindig tisztítsa meg a grill használata után, és a mikrohullámú vagy a kombinált funkció használata előtt.



Vigyázat!

A sütőrács használatakor az üveg forgótányérnak mindig a helyén kell lennie. Vegye ki a sütőrácsot a sütőből úgy, hogy a rácsot és a hőálló edényt stabilan fogja. A tartozékok eltávolításakor használjon sütőkesztyűt. A sütőben uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve az ajtó vagy a sütő belső falán található fém alkatrészekhez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt.

Kombinált sütés

Ez a kombinált üzemmód alkalmas olyan ételekhez, amelyeket általában grilleznek, illetve kisebb sós falatkák melegítésére. Sütés közben a grill felizzik, majd kialszik – ez normális jelenség.

A Kombinált sütés során a mikrohullámú teljesítmény gyorsan elkészíti az ételt, míg a Grillezés funkció hagyományos barnítást és ropogósságot tud biztosítani.



Nyomja meg a Combi gombot.



A Kombinált funkció teljesítményszintjének kiválasztásához nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.

Megjegyzés: A teljesítményszintet a Combi érintőgomb megnyomásával is kiválaszthatja.

**10
min**

**1
min**

**10
sec**



Állítsa be a sütési időt.

Maximális sütési idő:
legfeljebb 99 perc 50
másodperc.

**Nyomja meg a Start/
Beállítás gombot.**

Az idő visszaszámláló
megjelenik a kijelzőn.

Kombinált funkció teljesítményszintje	Kombinációs típus
Combi 3	Grill 3 (Magas) + 300 W
Combi 2	Grill 2 (Közepes) + 300 W
Combi 1	Grill 1 (Alacsony) + 300 W

Az idő módosítása sütés közben

Szükség esetén növelheti a sütési/főzési időt működtetés közben. Az idő 1 perces lépésekben növelhető, legfeljebb 10 percre. Nyomja meg az „1 min” gombot a maximum 10 perces beállításához. A sütési/főzési idő működtetés közben nem csökkenthető.



Megjegyzések

1. A sütőrácsot Kombinált és Grill funkciókra való használatra tervezték. Soha ne használjon más fém kiegészítőt, kivéve a sütőhöz mellékelt tartozékokat. Helyezzen hőálló tálat alulra, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. A sütőrácsot csak a leírtak szerint használja. **Ne használja** a mikrohullámú sütőt manuális programban, ha az étel 200 grammnál kevesebb. Kis mennyiség esetén a legjobb eredmény érdekében ne süssön Kombinált üzemmódban, csak **Grill** vagy **Csak mikrohullám** funkcióval.
3. Soha ne takarja le az ételt a Kombinált funkció használatakor!
4. **Ne melegítse elő** a készüléket Kombinált funkció használatakor!
5. Ívkiülés keletkezhet, ha nem megfelelő súlyú ételt használ, ha a sütőrács sérült, vagy ha véletlenül fémedényt használ. Az ívkiülés az a jelenség, ha a mikrohullámú sütőben kék fényvillanások láthatók. Ha ez megtörténik, azonnal állítsa le a sütőt.
6. Egyes ételeket, például sülteket, gratinokat, pitéket és pudingokat, a Kombinált funkcióval kell sütni/főzni a sütőrács használata nélkül. Az ételt hőálló, nem fémből készült edénybe rakja, és közvetlenül az üvegtálcára kell helyezni.
7. **Ne használjon** műanyag mikrohullámú edényeket a Kombinált programoknál (kivéve, ha azok alkalmasak a Kombinált sütésre/főzésre)! Az edényeknek ellen kell állniuk a felső grill hőjének - ideális erre a hőálló üveg (pl. Pyrex® tál) vagy a kerámiaedény.
8. **Ne használjon** saját fém edényeket vagy konzervdobozokat, mivel a mikrohullámok nem hatolnak be egyenletesen az ételbe!



Vigyázat!

A sütőrács használatakor az üveg forgótányérnak mindig a helyén kell lennie. Vegye ki a sütőrácsot a sütőből úgy, hogy a rácsot és a hőálló edényt stabilan fogja. A tartozékok eltávolításakor használjon sütőkesztyűt. A sütőben uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve az ajtó vagy a sütő belső falán található fém alkatrészekhez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt.

A Gyors 30 funkció használata

Ez a funkció lehetővé teszi a főzési idő gyors, 30 másodperces lépésekben történő beállítását.



Nyomja meg a Gyors 30 gombot a kívánt főzési/sütési idő beállításához (legfeljebb 5 perc).

Minden egyes gombnyomás 30 másodpercet jelent. Az idő megjelenik a kijelzőn. Az előre beállított teljesítményszint 1000 W.

Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.

A sütés/főzés elindul, és a kijelzőn látható idő visszaszámlál. A főzés végén öt hangjelzés hallható.



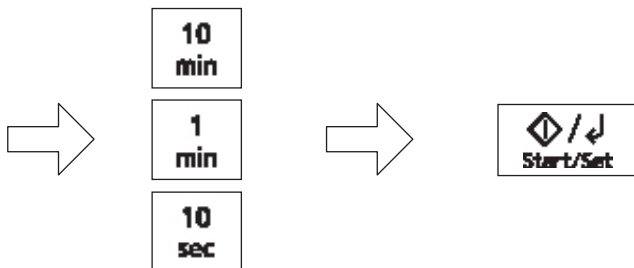
Megjegyzések

1. Ez a funkció csak a Mikrohullámú esetében érhető el. Igény szerint egyéb teljesítményszinteket is használhat. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet, mielőtt megnyomja a **Gyors 30** gombot.
2. Miután beállította az időt a **Gyors 30** programmal, nem tudja használni az időgombokat.

Az Időhosszabbítás funkció használata

Ez a funkció lehetővé teszi a főzési idő hozzáadását az előző főzés végén.

Amint a manuális sűtés véget ér, a kijelzőn a „0” villog.



A sűtési idő növeléséhez nyomja meg az időgombokat.

Maximális sűtési idő: 1000 W teljesítmény: akár 30 perc, egyéb teljesítmények: akár 99 perc 50 másodperc. Grill, Kombinációs: 99 perc 50 másodperc.

Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.

Az idő hozzáadódik. A kijelzőn megjelenő idő visszaszámol.



Megjegyzések

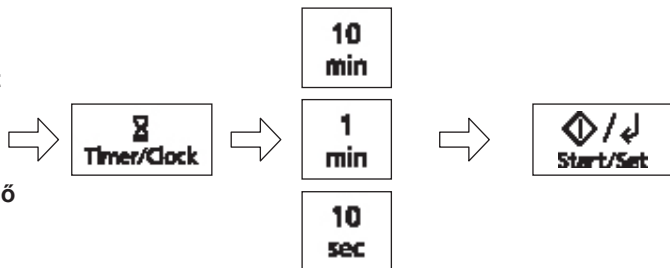
1. Ez a funkció csak a Micro Power (mikrohullámú teljesítmény), Grillezés, Kombinált, Gyors 30 és aidőzítő funkcióhoz érhető el, és nem érhető el automatikus programok esetén.
2. Az Idő hozzáadása funkció törlődik, ha a sűtés után 1 percig nem végez semmilyen műveletet.
3. Az Idő hozzáadása funkció többfokozatú sűtés után is használható.
4. A teljesítmény szintje megegyezik az utolsó fokozattal.

Az időzítő használata

Az időzítő a sütési program előtt, közben vagy után is használható. Ez a funkció használható a sütés/főzés utáni állási idő beállítására vagy a sütés/főzés megkezdésének késleltetésére.

1. Állási idő beállítása:

Állítsa be a kívánt működtetési programot a teljesítményszint és a szükséges idő kiválasztásával.



Nyomja meg a Időzítő/Óra gombot.

Állítsa be a kívánt állási időt
(max. 9 óra 59 perc. „10 min” az órák, „1 min” és „10 sec” a percek beállításához).
A kijelzőn egy „H” betű jelenik meg, amely az órákat jelzi.

Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.
Elindul a sütési/főzési program, amely után a pihentetési (állási) idő visszaszámlálódik.

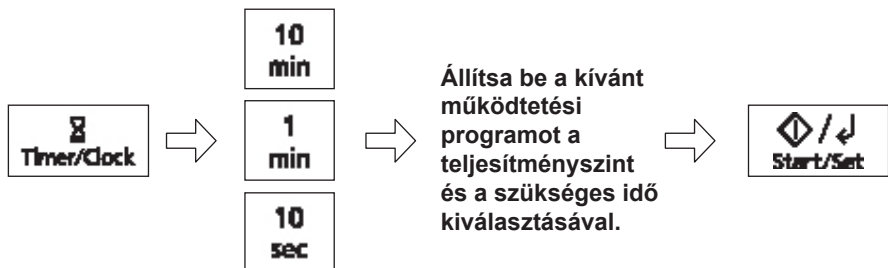


Megjegyzések

1. 3-fokozatú főzés programozható, beleértve a pihentetési (állási) időt is.
2. Ha a sütő ajtaját az állásidő vagy a perc-időzítő alatt kinyitja, a kijelző ablakban folytatódik a visszaszámlálás.
3. Ez a funkció percalapú időzítőként is használható. Ebben az esetben nyomja meg a Időzítő/Óra gombot, állítsa be az időt, és nyomja meg a Start/Beállítás gombot.
4. Automatikus programok után nem lehet állási időt beprogramozni.

Az időzítő használata

2. Késleltetett indítás beállítása:



Nyomja meg a Időzítő/Óra gombot.

Állítsa be a kívánt késleltetési időt
(Max. 9 óra 59 perc.
„10 min” az órák,
„1 min” és „10 sec” a
percek beállításához).
A kijelzőn egy „H”
betű jelenik meg,
amely az órákat jelzi.

Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.

A késleltetési idő
visszaszámlál,
amely után elindul a
főzési program.



Megjegyzések

1. 3-fokozatú főzés programozható, beleértve késleltetett indítást is.
2. Ha a beprogramozott késleltetési idő meghaladja az egy órát, a visszaszámlálás perc egységekben történik. Ha kevesebb, mint egy óra, az idő másodperc egységekben látható a kijelzőn.
3. Automatikus programok után nem lehet késleltetett indítást beprogramozni.

Többfokozatú sütés

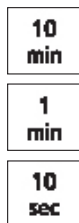
2- vagy 3-fokozatú sütés



Nyomja meg egyszer a Micro Power gombot.



Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt teljesítmény meg nem jelenik a kijelzőn.



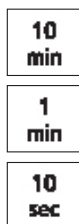
Állítsa be a sütési időt.



Nyomja meg egyszer a Micro Power gombot.



Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt teljesítmény meg nem jelenik a kijelzőn.



Állítsa be a sütési időt.

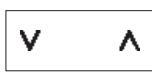


Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.
A sütési/főzési program elindul, és a kijelzőn látható idő visszaszámlál.

Példa: Párolás 2 percig 300 W-on, és kiolvasztás 3 percig 270 W-on.



Nyomja meg egyszer.



Nyomja meg négyszer a V gombot 300 W-os Párolás funkció kiválasztásához.



Állítsa be a sütési időt 2 percre.



Nyomja meg egyszer.



Állítsa be a sütési időt 3 percre.

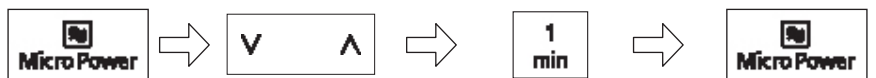


Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.

Nyomja meg ötször a V gombot 270 W-os Kiolvasztás funkció kiválasztásához.

Többfokozatú sütés

Példa: Működtetés 4 percig Warm (meleg) teljesítményszinttel 100 W-on, és 5 percig Medium (közepes) teljesítményszinttel 600 W-on.



Nyomja meg egyszer.

Nyomja meg hatszor a V gombot 100 W-os Meleg funkció kiválasztásához.

Állítsa be a sütési időt 4 percre.

Nyomja meg egyszer.



Nyomja meg kétszer a V gombot 600 W-os Közepes funkció kiválasztásához.

Állítsa be a sütési időt 5 percre.

Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.



Megjegyzések

1. A 3-fokozatú sütéshez a Start/Beállítás gomb megnyomása előtt adjon meg egy másik működtetési programot.
2. Működtetés közben a Stop/törlés gomb megnyomása leállítja a műveletet. A Start gomb megnyomásával folytatódik a működtetés. A Stop/törlés gomb második megnyomása törli a kiválasztott programot.
3. Amíg nem működik a készülék, a Stop/törlés gomb egyetlen megnyomása törli a kiválasztott programot.
4. A Kiolvasztás, Italok, Érzékelős újramelegítés és Automatikus menü funkciók nem használhatók a többlépcsős főzés funkcióval.

Ital programok



Nyomja meg egyszer.



Válassza ki a kívánt menüt.
Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt menü száma meg nem jelenik a kijelzőn.
Megjegyzés: A menü számát a Italok gomb megnyomásával is kiválaszthatja.



Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.



Válassza ki a súlyt.
Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt súly meg nem jelenik a kijelzőn.



Nyomja meg a Start/Beállítás gombot.
Elkezdődik az újramelegítés.
A kijelzőn megjelenő idő visszaszámlál.

Program	Súly	Utasítások
1. Italok	200 ml vagy 400 ml	Egy fix súlyú 200 ml-es, vagy két, egyenként 200 ml-es szobahőmérsékletű ital újramelegítéséhez, pl. kávé, tea vagy forró csokoládé. Nyomja meg egyszer a Ital érintőgombot, válassza ki a 200 ml-t 1 italhoz vagy a 400 ml-t két italhoz, és nyomja meg a Start/Beállítás gombot. Melegítés előtt és után keverje meg.
2. Tej	200 ml vagy 600 ml	Egy bögre fix súlyú 200 ml-es, vagy egy kancsó fix súlyú 600 ml-es hűtőszekrény hőmérsékletű tej felmelegítéséhez. Ez a program teljes zsírtartalmú, félszíros és főlözött tejhez is alkalmas. A forró tejből tejeskávé vagy forró csokoládé készíthető. Nyomja meg kétszer a Ital érintőgombot, válassza ki a 200 ml-t 1 bögre, vagy a 600 ml-t egy kancsó tejhez, és nyomja meg a Start/Beállítás gombot. Melegítés előtt és után keverje meg a bögre tejet. Egy kancsó tej melegítése közben, majd a melegítés után keverje meg a sípoló hangjelzésekkor.

Kiolvasztás

Ez a funkció lehetővé teszi darált vagy szelet hús, csirke darabok, sülték és kenyér kiolvasztását. Érintse meg a kiolvasztás gombot a megfelelő kiolvasztási kategória kiválasztásához, és adja meg az étel tömegét grammban (lásd 31. oldal).

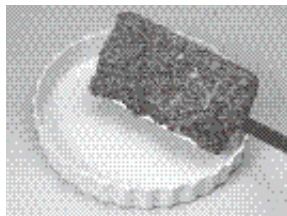
Az ételt megfelelő edénybe kell helyezni, egész csirkét vagy sült húst fejjel lefelé álló csészealjra vagy mikrohullámú sütőben használható tányérra kell helyezni. Szeleteket, csirkedarabokat és kenyérszeleteket csak egy rétegben szabad elhelyezni. Nem szükséges lefedni az ételt.

Az automatikus kiolvasztási programok a **káoszelmélet elvét** használják a gyorsan és egyenletes kiolvasztás érdekében. A káoszrendszer a pulzáló mikrohullámok véletlenszerű sorozatát használja, így felgyorsítja az olvasztási folyamatot. A program futása alatt a sütő hangjelzéssel figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

Fontos, hogy gyakran keverje meg és fordítsa meg az ételt. Amikor meghallja az első hangjelzést, forgassa meg az ételt. A második jelzésnél fordítsa meg az ételt, vagy darabolja/ossza fel.

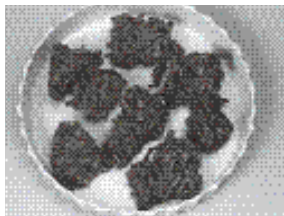
Első hangjelzés

Forgassa meg



Második hangjelzés

Forgassa meg vagy darabolja/ossza fel



Megjegyzések

1. Kiolvasztás közben ellenőrizze az ételt. Az ételek kiolvasztási sebessége változó.
2. Nem szükséges lefedni az ételt.
3. Mindig fordítsa meg vagy keverje meg az ételt, különösen, amikor a sütő hangjelzést ad.
4. A darált húst/hússzeleteket/csirkedarabokat a lehető leghamarabb fel kell darabolni vagy szétválasztani, és egy rétegben elhelyezni.
5. Hagyjon állási időt, hogy az étel közepe is kiolvadjon (legalább 1-2 óra nagyobb húсок és egész csirke esetén).

Kiolvasztás

Ezzel a funkcióval kiolvaszthatja az ételt annak súlya szerint.



Nyomja meg egyszer a Kiolvasztás funkció kiválasztásához.

Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt menü száma meg nem jelenik a kijelzőn. Megjegyzés: A menü számát a Kiolvasztás gomb megnyomásával is kiválaszthatja.

Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.



A súly kiválasztásához nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.

Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot. A főzési idő megjelenik a kijelzőablakon, és elkezdődik a visszaszámlálás.

Program	Súly	Utasítások
3. Kenyér	100 g - 800 g	Kis vagy nagy kenyér, fehér vagy teljes kiőrlésű. Válassza ki a 3. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a kiolvasztást. Hangjelzéskor fordítsa meg. Hagyja állni a kenyeret 5 percig (könnyű fehér kenyér), illetve 30 percig (tömör rozskenyér). A pihentetési idő alatt vágja félbe a nagy kenyereket.
4. Kis darabok	200 g - 1200 g	Kisebb húsdarabok, kagyló, kolbász, darált hús, steak, hússzeletek, halfilé (100-400 g). Válassza ki a 4. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a kiolvasztást. Hangjelzéskor fordítsa meg / keverje meg az ételt.
5. Nagy darabok	400 g - 2000 g	Nagyméretű húsok, egész csirke, egybesütni való hús. Válassza ki az 5. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a kiolvasztást. Kiolvasztás után 1-2 órát hagyja állni az ételt. Hangjelzéskor fordítsa meg.



Megjegyzés

A kiolvasztással kapcsolatos irányelveket lásd a 18. oldalon.

Érzékelős újramelegítési programok



Nyomja meg egyszer.



A sütési idő beállításához **nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.**

Megjegyzés: Ha elégedett az érzékelő programok eredményével, akkor ugorja át ezt a lépést.



Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.

Program	Súly	Utasítások
Hűtött ételek	200 g - 1000 g	Friss, előfőzött ételek vagy rakott ételek újramelegítése. Minden ételnek előfőzöttnek kell lennie. Az élelmiszereknek hűtőszekrényben kell lenniük kb. +5 °C-on. Melegítse újra a vásárolt tartályban. Ez a program nem alkalmas tál alakú edényekhez. Szűrja át a fedőfóliát éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Ha az ételt egy edénybe helyezi, fedje le átlukasztott folpackkal. Nyomja meg egyszer a Sensor Reheat (Érzékelős újramelegítés) érzékelőgombját, majd nyomja meg a Start/Beállítás gombot. A hangjelzésnél keverje meg. A program végén ismét keverje meg, és hagyja néhány percet állni. Ha híg szószban nagyobb hús- vagy haldarabok vannak, akkor hosszabb főzési időt igényelhetnek. Ez a program nem alkalmas keményítőt tartalmazó ételekhez, pl. rizshez, tésztához és burgonyához.



Megjegyzések

1. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési/főzési időt vagy a hátralévő üzemidőt.
2. Az ajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az idő meg nem jelenik a kijelzőablakban.
3. Az Automatikus érzékelő programok közbeni esetleges hibák elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy az üvegtálca és a tál száraz legyen.
4. Ha a sütőt korábban már használták, és túl forró ahhoz, hogy automatikus programban lehessen használni, a kijelzőablakban a „HÖ” jelzés jelenik meg. Miután a „HÖ” kijelzés eltűnik, az automatikus programok ismét használhatók. Ha siet, manuálisan állítsa be a megfelelő főzési módot és főzési időt.

Automatikus menü – Automatikus érzékelő programok

Az Automatikus érzékelő programok használata.

Sokféle étel elkészíthető a sütési/főzési idő, súly vagy teljesítményszint megadása nélkül.



Nyomja meg egyszer az Automatikus menü funkció kiválasztásához.



Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt menü száma meg nem jelenik a kijelzőn. Megjegyzés: A menü számát a Automatikus menü gomb megnyomásával is kiválaszthatja.



Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.



A sütési idő beállításához nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.

Megjegyzés: Ha elégedett az érzékelő programok eredményével, akkor ugorja át ezt a lépést.



Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.

Fel/Le érintőgombok:

A sütési/főzési fok preferenciái egyénenként eltérőek. Miután néhányszor használta már az Automatikus érzékelő programokat, eldöntheti, hogy az ételt esetleg más működtetési fokon szeretné elkészíteni. A Fel/Le érintőgombok használatával a programok beállíthatók úgy, hogy hosszabb-rövidebb ideig főzzék az ételeket. A főzés megkezdése előtt nyomja meg a Fel/Le választógombokat. Ha elégedett az Automatikus érzékelő programok eredményével, akkor nem kell ezt a szabályozót használnia.

Automatikus menü – Automatikus érzékelő programok

Program	Súly	Utasítások
6. Fagyasztott élelmiszerek	200 g - 1000 g	Fagyasztott, előfőzött étel vagy rakott étel felmelegítéséhez; minden ételt elő kell főzni és le kell fagyasztani (-18 °C); melegítse újra az eredeti bolti csomagolásban. Ez a program nem alkalmas tal alakú edényekhez. Szűrje át a fedőfóliát éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Ha az ételt egy edénybe helyezi, fedje le átlukasztott folpack fóliával. Válassza ki a 6. számú programot. Kezdje el a főzést. A hangjelzésnél keverje meg, és vágja darabokra a nagyobb blokkokat. A program végén ismét keverje meg, és hagyja néhány percet állni. Ellenőrizze a hőmérsékletet, és ha szükséges, főzze további néhány percig fogyasztás előtt. Ez a program nem alkalmas adagolt fagyasztott élelmiszerekhez.
10. Friss zöldségek	200 g - 1000 g	Friss zöldségek főzéséhez. Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. 100 g zöldségenként 1 evőkanál vízzel locsolja meg. Fedje le folpackkal. Szűrje át a folpackot éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Válassza ki a 10. számú programot. Kezdje el a főzést. Nagyobb súlyú ételek esetén a hangjelzésnél keverje meg. Főzés után szűrje le és ízesítse.
11. Fagyasztott zöldségek	200 g - 1000 g	Fagyasztott zöldségek főzéséhez. Helyezze a zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntse fel 1-3 evőkanál vízzel. Ha magas víztartalmú zöldségeket, például spenótot vagy paradicsomot főz, ne adjon hozzá vizet. Fedje le folpackkal. Szűrje át a folpackot éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Válassza ki a 11. számú programot. Kezdje el a főzést. A hangjelzésnél keverje meg. Főzés után szűrje le.
12. Friss párolt hal	200 g - 800 g	Friss halfilé vagy halszelet sütéséhez: Helyezze a halat egy megfelelő méretű edénybe, és adjon hozzá 2 evőkanál (30 ml) vizet. Kockázza fel a vaját, és helyezze rá. Fedje le folpackkal. Szűrje át a folpackot éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Válassza ki a 12. számú programot. Kezdje el a főzést.
13. Fagyasztott hal	250 g - 800 g	Fagyasztott halfilé vagy halszelet sütéséhez: Helyezze a halat egy megfelelő méretű edénybe, és adjon hozzá 1 evőkanál (15 ml) vizet. Fedje le folpackkal. Szűrje át a folpackot éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Válassza ki a 13. számú programot. Kezdje el a főzést.

Automatikus menü – Automatikus érzékelő programok

Program	Súly	Utasítások
14. Rizs	100 g - 300 g	Rizs főzéséhez sós ételekhez köretként, nem rizspudingokhoz. (Thai, Basmati, Jázmin, Suriname, Arborio vagy mediterrán rizs). Ez a program nem alkalmas barna rizs készítéséhez. Főzés előtt alaposan mossa át a rizst. Használjon egy nagy tálat. Adjon hozzá a rizshez kétszeres mennyiségű forrásban lévő vizet. Fedje le fedéllel. Válassza ki a 14. számú programot. Kezdje el a főzést. A hangjelzésnél keverje meg. Hagyja állni 5-30 percig sütés után. Főzés után szűrje le.
15. Tészták	100 g - 450 g	Száraztészta főzéséhez. Használjon egy nagy tálat. Adjon hozzá 1 teáskanál sót, 1 evőkanál olajat és forrásban lévő vizet. 100-290 g tésztához adjon 1 liter forrásban lévő vizet. 300-450 g tésztához adjon 1½ liter forrásban lévő vizet. Fedje le fedéllel. Válassza ki a 15. számú programot. Kezdje el a főzést. A hangjelzésnél keverje meg. Főzés után szűrje le.



Megjegyzések

1. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési/főzési időt vagy a hátralévő üzemidőt.
2. Az ajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az idő meg nem jelenik a kijelzőablakban.
3. A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete általában -18°C és -20°C között van, más típusú élelmiszereknél +5°C és +8°C között (hűtőszekrény hőmérséklete).
4. Az Automatikus érzékelő programok közbeni esetleges hibák elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy az üvegtálca és a tál száraz legyen.
5. A helyiség hőmérséklete nem lehet több 35°C-nál és nem lehet kevesebb 0°C-nál.
6. Csak a 34-35. oldalon leírt ajánlott súlytartományon belüli ételeket készíthet.
7. Az Automatikus érzékelő programokhoz alkalmasak a friss zöldségek, fagyasztott zöldségek, friss hal, vagy a fagyasztott hal fóliával lefedve. Szűrje át a folpack fóliát éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. A hűtött és fagyasztott ételek programok esetén az étel felmelegítése az étel eredeti bolti csomagolásában történjen. A védőfóliát egy éles késsel lyukassza át. Ha az ételt egy edénybe helyezi, fedje le átlukasztott fóliával. Az Automatikus érzékelő programok esetén a rizst és a tésztát fedővel fedje le.
8. A folpackkal lefedett ételek esetén szűrje át a folpackot éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Ha a fóliát nem lyukasztja át, a gőz nem tud távozni, és ez túlsütéshez vezethet.
9. Ha a sütőt korábban már használták, és túl forró ahhoz, hogy automatikus programban lehessen használni, a kijelzőablakban a „HÖL” jelzés jelenik meg. Miután a „HÖL” jelzés eltűnik, az automatikus programok ismét használhatók. Ha siet, manuálisan állítsa be a megfelelő főzési módot és főzési időt.

Automatikus menü – Automatikus súlyérzékelő programok

Az Automatikus súlyérzékelő programok használata.

Ezzel a funkcióval főzheti vagy melegítheti az ételt annak súlya szerint. A súlyt grammban kell megadni.



Nyomja meg egyszer az Automatikus menü funkció kiválasztásához.



Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt menü száma meg nem jelenik a kijelzőn.
Megjegyzés: A menü számát a Automatikus menü gomb megnyomásával is kiválaszthatja.



Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.



A súly kiválasztásához nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.



Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.
A főzési idő megjelenik a kijelzőablakon, és elkezdődik a visszaszámlálás.



Megjegyzések

1. Az Automatikus programok csak a leírt élelmiszerekhez használhatók.
2. Csak a 37-38. oldalon leírt súlytartományon belüli ételeket készíthet.
3. Mindig mérje meg az élelmiszert, ahelyett, hogy a csomagoláson található információkra hagyatkozna.
4. A legtöbb ételnek jól tesz, ha az Automatikus programmal való főzést követően állni hagyja egy ideig, hogy a hő tovább áramoljon a középpontba.
5. Mivel az ételekben eltérések fordulhatnak elő, tárolás előtt ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e, és forró-e.

Program	Súly	Utasítások
7. Zöldség-pürék	100 g - 400 g	Ez a program alkalmas paszternák, burgonya, vajtök, sárgarépa, édesburgonya és zeller főzéséhez. A zöldségek főzés és pürésítés után alkalmasak elválasztott babák számára. A zöldségeket hámozza meg és vágja egyforma méretű darabokra. Helyezze egy Pyrex® edénybe. Adja hozzá a következő mennyiségű vizet: 100 g - 150 g zöldséghez 75 ml víz 155 g - 300 g zöldséghez 100 ml víz 305 g - 400 g zöldséghez 150 ml víz Fedje le fedéllel. Válassza ki a 7. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. A főzés félidejében keverje meg. Főzés után 10 percig hagyja állni. A zöldségeket a főzőfolyadékkal együtt turmixgéppel pürésítse. Ha szükséges, kevés vízzel hígítsa, vagy a bébirizzsel sűrítse. Etetés előtt ellenőrizze a hőmérsékletet.
8. Gyümölcs-pürék	100 g - 400 g	Ez a program alma, körte, őszibarack, papaya és mangó főzésére alkalmas. A gyümölcsök főzés és pürésítés után alkalmasak elválasztott babák számára. A gyümölcsöket hámozza meg és vágja egyforma méretű darabokra. Helyezze egy Pyrex® edénybe. Adja hozzá a következő mennyiségű vizet: 100 g - 150 g gyümölcshöz 75 ml víz 155 g - 300 g gyümölcshöz 100 ml víz 305 g - 400 g gyümölcshöz 150 ml víz Fedje le fedéllel. Válassza ki a 8. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. A főzés félidejében keverje meg. Főzés után 10 percig hagyja állni. A gyümölcsöket a főzőfolyadékkal együtt turmixgéppel pürésítse. Ha szükséges, kevés vízzel hígítsa, vagy a bébirizzsel sűrítse. Etetés előtt ellenőrizze a hőmérsékletet.
9. Zabkása	50 g - 200 g	Ez a program zabkása főzésére alkalmas. A zabhoz való tej mennyiségének meghatározásához kövesse a csomagolás hátoldalán található utasításokat. Használjon teljes, félzsíros vagy fölözött tejet. Ez a program nem megfelelő, ha a zabkása készítéséhez kizárólag vizet használna. Ne fedje le. Válassza ki a 9. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. A hangjelzésnél keverje meg. Hagyja állni 2 percig. Tálalás előtt keverje meg.

Automatikus menü – Automatikus súlyérzékelő programok

Program	Súly	Utasítások
20. Krémsajt	50 g - 300 g	Krémsajt lágyításához. Helyezze egy Pyrex® edénybe. Fedje le folpackkal. Szűrje át a folpackot éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Válassza ki a 20. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. A lágyítás után verje fel egy fakanállal.
21. Csokoládé	50 g - 300 g	Tej- vagy étcsokoládé olvasztásához legfeljebb 50%-os kakaó szárazanyag-tartalommal. Ez a program nem alkalmas fehér csokoládéhoz vagy 50% feletti kakaó szárazanyagot tartalmazó csokoládéhoz. Helyezze egy Pyrex® edénybe. Válassza ki a 21. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. Az olvasztás félidejében, majd a végén keverje meg újra.
22. Vaj	50 g - 300 g	Vaj olvasztásához. Kockázza fel a vaját, és tegye egy Pyrex® edénybe. Fedje le folpackkal. Szűrje át a folpackot éles késsel egyszer a közepén, és 4-szer a szélén. Válassza ki a 22. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. Az olvasztás kétharmadánál, majd a végén keverje meg újra.
23. Jégkrém	300 g - 1100 g	Jégkrém lágyítására. Hagyja a bolti csomagolásában, és vegye le a fedelet. Válassza ki a 23. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést.

Automatikus menü – Automatikus kombinált programok

Az Automatikus kombinált programok használata.

Ezzel a funkcióval főzheti vagy melegítheti az ételt annak súlya szerint.

A súlyt grammban kell megadni.



Nyomja meg egyszer az Automatikus menü funkció kiválasztásához.

Nyomja meg a Fel/Le érintőgombot addig, amíg a kívánt menü száma meg nem jelenik a kijelzőn.
Megjegyzés: A menü számát a Automatikus menü gomb megnyomásával is kiválaszthatja.

Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.



A súly kiválasztásához nyomja meg a Fel/Le kiválasztó gombot.

Nyomja meg Start/Beállítás érintőgombot.

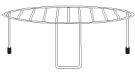
A főzési idő megjelenik a kijelzőablakon, és elkezdődik a visszaszámlálás.



Megjegyzések

1. Az Automatikus kombinált programok **kizárólag** a leírt élelmiszerekhez használhatók.
2. Csak a leírt súlytartományon belüli ételeket főzzön.
3. Mindig mérje meg az élelmiszert, ahelyett, hogy a csomagoláson található információkra hagyatkozna.
4. Csak a 40. oldalon feltüntetett tartozékokat használja.
5. Az Automatikus kombinált program használata közben **ne fedje le** az ételt, mert ez megakadályozza, hogy az étel megbarnuljon, illetve a grill hője megolvasszja a műanyag fedelet.
6. A legtöbb ételnek jól tesz, ha az Automatikus programmal való főzést követően **állni hagyja** egy ideig, hogy a hő tovább áramoljon a középpontba.
7. Mivel az ételekben eltérések fordulhatnak elő, tárolás előtt ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e, és forró-e.

Automatikus menü – Automatikus kombinált programok

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
16. Fagyasztott pizza	200 g - 500 g		Fagyasztott, elősütött pizza újramelegítéséhez és tetejének piritásához. Távolítsa el az összes csomagolást, és helyezze a pizzát az üvegtálcára helyezett sütőrácsra. Ne fedje le. Válassza ki a 16. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. Ez a program nem alkalmas vastag tepsis pizzákhoz vagy nagyon vékony pizzákhoz, például Flammekueche-höz.
17. Hűtött pizza	200 g - 500 g		Friss, elősütött pizza újramelegítéséhez és tetejének piritásához. Távolítsa el az összes csomagolást, és helyezze a pizzát az üvegtálcára helyezett sütőrácsra. Ne fedje le. Válassza ki a 17. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. Ez a program nem alkalmas nagyon vékony pizzákhoz, például Flammekueche-höz.
18. Fagyasztott burgonya-ételek	200 g - 400 g		Fagyasztott burgonya-ételek melegítéséhez, ropogósításához és piritásához. Terítse szét a burgonya-ételt egy sekély Pyrex® táliban. Helyezze az ételt a forgótányéron a fémrácsra. Ne fedje le. Válassza ki a 18. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. A legjobb eredmény elérése érdekében egy rétegben süsse, és a sípoló hangjelzéskor fordítsa meg.
19. Hűtött quiche	150 g - 450 g		Friss, elősütött quiche újramelegítéséhez és tetejének piritásához. Távolítsa el az összes csomagolást, és helyezze a quiche-t az üvegtálcára helyezett sütőrácsra. Ne fedje le. Válassza ki a 19. számú programot. Adja meg a súlyt, majd indítsa el a sütést. A sütés végén helyezze át a quiche-t egy rácsra, és hagyja néhány percet állni, hogy kihűljön. A magas sajttartalmú quiche sokkal forróbb lehet, mint a zöldségeket tartalmazó quiche. Ez a program nem alkalmas dupla tésztájú pitékhez.

- K: Miért nem kapcsolódik be a mikrohullámú sütő?
- V: Ha a mikrohullámú sütő nem kapcsolódik be, ellenőrizze a következőket:
1. Húzza ki a csatlakozódugót a fali csatlakozóaljzatból, várjon 10 másodpercet, és dugaszolja vissza.
 2. Ellenőrizze a megszakító kapcsolót és az olvadóbiztosítékot. Állítsa alaphelyzetbe a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha kioldott vagy kiolvadt.
 3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, dugaszoljon be egy másik készüléket a csatlakozóaljzatba. Ha a másik készülék megfelelően működik, akkor feltehetőleg a mikrohullámú sütővel van valamilyen probléma. Ha a másik készülék nem működik, akkor feltehetőleg a csatlakozóaljzattal van valamilyen probléma. Ha úgy tűnik, hogy a mikrohullámú sütővel van probléma, forduljon egy hivatalos márkaszervizhez.
- K: A mikrohullámú sütő zavarja a TV-t. Ez normális jelenség?
- V: A mikrohullámú sütő működtetése során rádió, TV, Wi-Fi, vezeték nélküli telefon, babafigyelő, Bluetooth vagy más vezetékek nélküli berendezésnél interferencia léphet fel. Ez az interferencia hasonló ahhoz, mint amit egyéb háztartási kisgépek, pl. a mixer, a porszívó, a hajszárító stb. okoznak.
- K: A mikrohullámú sütő nem fogadja el a kiválasztott programot. Miért?
- V: A mikrohullámú sütő úgy tervezték, hogy ne fogadjon el helytelen programot. Például a mikrosütő nem fogad el egy negyedik fokozatot.
- K: Néha meleg levegő áramlik ki a szellőzőnyílásokból. Miért?
- V: A főzés/sütés alatt lévő ételből kiáramló hő felmelegíti a sütőtér levegőjét. Ezt a felmelegedett levegőt a benne kialakuló légáram kihajtja a mikrohullámú sütőből. A kiáramló levegőben azonban nincs mikrohullámú energia. A mikrohullámú sütő működtetése közben a szellőzőnyílásokat soha nem szabad eltakarni.
- K: Használható-e hagyományos sütőhőmérő a mikrohullámú sütőben?
- V: Csak abban az esetben, ha a **Grill** üzemmódot használja. Egyes sütőhőmérőkben levő fém szikrázást okoz a mikrohullámú sütőben, ezért nem szabad használni **Mikrohullámú és Kombinált** üzemmódban.
- K: A mikrohullámú sütőből zúgás és kattogás zaja hallatszik, amikor **Kombinált** üzemmódban süt/főz. Mi okozza ezeket a zajokat?
- V: A zaj akkor keletkezik, amikor a mikrohullámú sütő automatikusan átkapcsol **Mikrohullámú** üzemmódból **Grill** üzemmódra, hogy létrehozza a Kombinált üzemmódot. Ez normális jelenség.

- K: A **Kombinált** és **Grill** funkció használatakor a sütőben szag és füst keletkezik. Miért?
- V: Ismételt használat után ajánlatos a sütőt megtisztítani, majd a sütőt étel, illetve üvegtálca és forgótányér gyűré nélkül 5 percig **Grill** üzemmódban működtetni. Ezzel eléget minden ételt, maradékot, vagy olajat, amiből szag és/vagy füst keletkezhet.
- K: A sütő működése leáll és a „H + szám” (például: „H98”) kijelzés jelenik meg a kijelzőn. Miért?
- V: Ez a kijelző a mikrohullámú sütőrendszer problémáját jelzi. Kérjük, forduljon egy hivatalos szervizközpontoz.
- K: A kijelzőablakban megjelenik a  felirat.
- V: A gyermekzárat a **Start/Beállítás** gomb háromszori megnyomásával aktiválta. A zárolás kikapcsolásához nyomja meg háromszor a **Stop/törlés** gombot.
- K: A ventilátor a főzés után tovább forog. Miért?
- V: A ventilátor motorja néhány percig még foroghat az elektromos alkatrészek hűtése érdekében. Ez normális, és közben is továbbra használhatja a sütőt.
- K: Nem lehet beállítani egy automatikus programot, és a kijelzőn a „**H0E**” jelzés látható. Miért?
- V: Ha a sütőt korábban már használták, és túl forró ahhoz, hogy automatikus programban lehessen használni, a kijelzőablakban a „**H0E**” jelzés jelenik meg. Miután a „**H0E**” kijelzés eltűnik, az automatikus programok ismét használhatók. Ha siet, manuálisan állítsa be a megfelelő főzési módot és főzési időt.

A mikrohullámú sütő ápolása

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt.
2. Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belsejét, az ajtótömítést és környékét! Ha a mikrosütő falára, aljára, az ajtó szigetelésére és az ajtó szigetelése körüli területekre ételmaradék vagy kilöttyent folyadék tapad, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószerrel szabad használni. Durva mosószerrel vagy súrolószert nem ajánlatos használni. **Ne használjon a kereskedelemben kapható sütőtisztítót.**
3. A mikrosütő ajtóüveg tisztítására ne használjon durva súrolószert, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, és emiatt az üveg darabokra törhet.
4. A mikrohullámú sütő külső felületét nedves ruhadarabbal kell tisztítani. A sütő belsejében lévő működő alkatrészek károsodásának elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz szivároгjon be a szellőzőnyílásokon.
5. Ha a vezérlőpanel bepiszkolódik, tisztítsa meg puha, száraz ruhadarabbal. Ne használjon durva tisztítószert vagy súrolószert a vezérlőpanel tisztítására. Amikor a vezérlőpanelt tisztítja, hagyja nyitva a mikrohullámú sütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolódjon a készülék. A tisztítás után nyomja meg a **Stop/törlés** gombot a kijelző törléséhez.
6. Ha pára gyűlik össze a mikrosütő ajtó belsején vagy a külső része körül, törölje le egy puha ruhadarabbal. Ez olyankor keletkezhet, ha a sütőt magas páratartalmú helyen használják, de ez semmiképpen sem a készülék hibás működésére utal.
7. Az üveg forgótányért időnként ki kell venni tisztítás céljából. Tisztítsa meg a forgótányért meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben.
8. A forgótányér gyűrű és a sütőtér alját rendszeresen tisztítani kell a túlzott zaj elkerülése érdekében. Egyszerűen törölje tisztára a sütő belsejének alsó felszínét enyhe mosószerrel és forró vízzel, majd törölje szárazra egy tiszta ruhadarabbal. A forgótányér gyűrű enyhén szappanos vízben mosható. A főzésnél/sütésnél keletkező gőzök összegyűlnek az ismételt használat során, de semmiképpen sem hatnak az alsó felületre, sem a forgótányér gyűrű kerekre. Miután tisztítás céljából eltávolította a forgótányér gyűrűt a sütő aljzatáról, ügyeljen arra, hogy a megfelelő pozícióba helyezze vissza.
9. Amikor a **Kombinált** vagy a **Grill** üzemmódot használja, egyes ételek elkerülhetetlenül zsírt fröcskölnék a sütő falaira. Ha nem tisztítja meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.
10. Göztisztítót nem szabad használni a tisztításhoz.
11. A mikrohullámú sütőt kizárólag szakember szervizelheti. A készülék karbantartása és javítása érdekében forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
12. Ha a mikrohullámú sütőt nem tartja tiszta állapotban, a felületek állapota sérülhet, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetekhez vezethet.
13. A szellőzőnyílásokat mindig tartsa tisztán. Ellenőrizze, hogy a por vagy más anyagok nem zárják-e. Ha a szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedéshez vezethet, ami károsítja a sütő működését, és veszélyes helyzetekhez vezethet.

Műszaki adatok

Gyártó		Panasonic	
Típuszám		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Áramforrás		230 V~ / 50 Hz	
Működési frekvencia		2450 MHz	
Bemeneti teljesítmény:	Kezdeti maximum	1700 W	
	Mikrohullám	1250 W	
	Grillezés	1140 W	
	Kombi	1350 W	
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám	1000 W (IEC-60705)	
	Grillezés	1100 W	
Külső méretek		525 mm (szé.) × 401 mm (mé.) × 310 mm (ma.)	
A teljes sütőtér méretei		359 mm (szé.) × 362 mm (mé.) × 247 mm (ma.)	
Csomagolás nélküli súly (kb.)		12,7 kg	
Zajszint		63 dB(A)	

Energiafogyasztás készenléti állapotban (0,8 W)

Alapértelmezett idő a készenléti üzemmódba váltáshoz (6 perc)

A feltüntetett súly és méret adatok hozzávetőlegesek.

Ez a termék olyan készülék, amely megfelel az EMC zavarokra (EMC = elektromágneses kompatibilitás) vonatkozó EN 55011 Európai Szabványnak. E szabvány szerint ez a termék 2. csoportú, B osztályú készülék, amely a kívánt határértékeken belül működik. A 2. csoport azt jelenti, hogy a rádiófrekvenciás energia szándékosan generált elektromágneses sugárzás formájában jön létre, ételmelegítés illetve főzés céljából. A B osztály pedig azt jelenti, hogy ez a termék használható a szokásos háztartási területeken.

Gyártó: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang tartomány, Kína

Importőr: Panasonic Marketing Europe GmbH

Hivatalos képviselő az EU-ban:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország

Cuprins

Informații importante pentru utilizator	2-6	Utilizarea funcției Quick 30	23
Casarea echipamentului vechi	7	Utilizarea funcției Extinde timpul.....	24
Instalare și conectare	8	Utilizarea cronometrului.....	25-26
Amplasarea cuptorului.....	8	Gătire în mai multe etape	27-28
Instrucțiuni de siguranță	9-11	Programe pentru băuturi.....	29
Accesorii cuptor	12	Dezghețare	30-31
Elementele cuptorului	13	Programe de reîncălzire cu senzor.....	32
Panou de control	14	Meniu automat.....	33-40
Alegerea semnalului sonor	15	Programe automate cu senzor	33-35
Setarea ceasului.....	16	Program automat în funcție de greutate	36-38
Blocare acces copii.....	16	Programe automate combinate ...	39-40
Gătirea și dezghețarea la microunde...	17	Întrebări și răspunsuri.....	41-42
Recomandări privind dezghețarea.....	18	Întreținerea cuptorului.....	43
Grill	19-20	Specificații tehnice.....	44
Gătirea combinată	21-22		

Informații importante pentru utilizator

- **INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**
CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat este prevăzut cu o legătură la pământ în scopuri funcționale.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării la altitudini care nu depășesc 2000 m.
- În cazul în care cablul de alimentare este defect, trebuie înlocuit de către producător, service-urile autorizate sau alte persoane autorizate, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este doar pentru uz casnic.
- **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie utilizat până când nu a fost reparat de o persoană competentă.
- **AVERTISMENT:** Este periculos pentru oricine altcineva decât o persoană competentă să efectueze orice operațiune de service sau reparații care implică îndepărtarea unui capac care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor.
- **AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece acestea pot exploda.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că în cavitate nu se află obiecte sau ustensile care nu sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- **AVERTISMENT:** Nu folosiți cavitatea pentru depozitarea produselor inflamabile, a ustensilelor de bucătărie, a alimentelor sau a altor obiecte similare atunci când cuptorul cu microunde nu este în funcțiune.

Informații importante pentru utilizator

- Pentru o funcționare optimă cuptorul trebuie să aibă un flux de aer suficient - 5 cm pe o laterală, cealaltă laterală fiind deschisă; 15 cm spațiu liber deasupra; 10 cm în partea din spate.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătitului cu microunde.
- Când încălziți alimentele în recipiente de plastic sau hârtie, aveți grijă la cuptor din cauza posibilității de aprindere.
- Cuptorul cu microunde este făcut doar pentru încălzirea alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a rufelor și încălzirea de comprese calde, papuci, bureți, lavete umede și alte obiecte similare poate duce la risc de rănire, aprindere și incendiu.
- Dacă observați fum, opriți aparatul sau deconectați-l de la priză și țineți ușa închisă pentru a stinge eventualele flăcări.
- Încălzirea cu microunde a băuturilor poate duce la o fierbere eruptivă întârziată; aveți întotdeauna grijă când manipulați recipientul.
- Conținutul biberoanelor și borcanelor cu mâncare pentru bebeluși se amestecă sau se agită și se verifică temperatura înainte de consum, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă și ouăle întregi fierte tari nu trebuie încălzite în cuptoare cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după terminarea încălzirii cu microunde.
- Informații privind curățarea garniturilor ușilor, a cavităților și a pieselor adiacente. Curățați interiorul cuptorului, garniturile ușii și zona garniturii ușii în mod regulat. Când fragmentele de mâncare sau lichidele scurse aderă la pereții cuptorului, la garnitura ușii și la zona garniturii, ștergeți cu o lavetă umedă. Se poate folosi un detergent mediu dacă se murdăresc foarte tare. Nu este recomandată folosirea detergentilor foarte duri sau abrazivi. Nu utilizați soluții comerciale de curățare a cuptorului.
- Cuptorul trebuie curățat în mod regulat și resturile de mâncare îndepărtate.

Informații importante pentru utilizator

- Neîntreținerea cuptorului într-o stare curată ar putea duce la deteriorarea suprafeței care ar putea afecta în mod negativ durata de viață a aparatului și ar putea duce la o situație periculoasă.
- Aparatul nu trebuie curățat cu un aparat de curățare cu aburi.
- Cuptorul cu microunde este destinat exclusiv utilizării ca aparat independent. Aparatul nu trebuie amplasat într-un dulap/încorporat.
- Aparatul trebuie utilizat cu ușa decorativă deschisă, în cazul în care este prevăzut cu o astfel de ușă.
- **AVERTISMENT!** Atunci când aparatul funcționează în modul combinat, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturilor generate.

- **Atenție! Suprafețe fierbinți!**

Suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării.

- Aparatele nu sunt concepute pentru a fi acționate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Detalii privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele. După utilizare, interiorul cuptorului trebuie șters pentru a îndepărta orice urmă de apă rămasă, în scopul reducerii riscului de coroziune a cavității și a ușii. În timpul gătitului, unele alimente pot stropi grăsime pe pereții cuptorului. Dacă cuptorul nu este curățat pentru a elimina această grăsime, aceasta se poate acumula și poate determina cuptorul să „fumege” în timpul utilizării. Aceste urme vor fi mai greu de curățat ulterior. Spălați accesoriile în apă caldă cu săpun după utilizare. Pentru mai multe detalii, consultați secțiunea Îngrijirea și curățarea cuptorului de la pagina 43.
- Cuptorul cu microunde poate fi amplasat sau instalat la o înălțime mai mică de 850 mm deasupra podelei.

Informații importante pentru utilizator

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoanele cu aptitudini fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni referitoare la utilizarea aparatului în mod sigur și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie făcute de către copii nesupravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Atunci când este instalat acest cuptor, ar trebui să fie ușor să izolați aparatul de sursa de energie electrică prin scoaterea ștecărului sau operarea unui întrerupător de circuit.
- **AVERTISMENT!** Aparatul trebuie să fie inspectat pentru daune la garniturile ușii și zonele acestora și, dacă aceste zone sunt deteriorate, aparatul nu trebuie folosit până când nu a fost reparat de un tehnician de service instruit de către producător.
- **AVERTISMENT!** Nu amplasați acest cuptor lângă o plită electrică sau pe gaz.
- **AVERTISMENT!** Nu încercați să modificați sau să reparați ușa, lăcașul panoului de control, întrerupătoarele cu dispozitiv de interblocare sau orice altă parte a cuptorului. Nu îndepărtați panoul exterior de pe cuptor, deoarece el oferă protecție contra expunerii la energia microundelor.
- Reparațiile trebuie efectuate doar de către o persoană calificată.
- **AVERTISMENT!** Permiteți copiilor să folosească fără supraveghere cuptorul doar după ce li s-au dat instrucțiuni astfel încât să-l poată folosi în siguranță și să înțeleagă pericolele folosirii necorespunzătoare.
- Deconectați firul de alimentare sau opriți alimentarea de la panoul de siguranțe sau de la întrerupătorul de circuit.
- Folosiți doar ustensile adecvate pentru folosirea în cuptorul cu microunde.

Informații importante pentru utilizator

- Nu utilizați bureți aspri, abrazivi sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea geamului.
- Acest aparat nu este conceput spre a fi operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem cu telecomandă separat.
- În caz de defecțiune electronică, cuptorul poate fi oprit numai de la priza de perete.
- Aveți grijă când încălziți alimente cu conținut redus de umiditate, cum ar fi pâine, ciocolată, biscuiți și pateuri. Acestea pot să se ardă, usuce sau să ia foc ușor dacă sunt gătite prea mult. Nu vă recomandăm încălzirea alimentelor cu conținut redus de umiditate cum ar fi floricele sau lipii.
- Becul din cuptor trebuie înlocuit doar de personal tehnic pregătit de producător. Nu încercați să scoateți carcasa exterioară a cuptorului.
- **ATENȚIE!** Pentru a evita un pericol datorat resetării involuntare a întrerupătorului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, sau conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de către furnizorul de utilități.
- Nu așezați niciun obiect deasupra cuptorului cu microunde. Așezarea obiectelor poate afecta funcționarea și fiabilitatea aparatului.

Casarea echipamentului vechi



Doar pentru Uniunea
Europeană și țările cu
sisteme de reciclare

Prezența acestui simbol pe produsele, ambalajele și/sau pe documentele însoțitoare indică interdicția de amestecare a produselor electrice și electronice cu deșeurile menajere.

Pentru un tratament corespunzător, pentru recuperarea și reciclarea produselor vechi, vă rugăm să le depuneți la punctele de colectare special amenajate, în conformitate cu legislația națională.

Prin depunerea corespunzătoare a acestora la deșeuri, veți ajuta la economisirea unor resurse valoroase și veți preveni potențiale efecte negative asupra sănătății umane și asupra mediului înconjurător.

Pentru mai multe informații despre colectare și reciclare, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

Este posibil ca eliminarea incorectă a acestor deșeuri să fie pedepsită conform legilor naționale.

Instalare și conectare

Examinați cuptorul

Despachetați cuptorul, îndepărtați toate ambalajele și examinați cuptorul căutând îndoituri, balamale deteriorate sau crăpături ale ușii. Dacă descoperiți orice deteriorare, notificați-vă imediat furnizorul. Nu instalați un cuptor defect.

Instrucțiuni de împământare

Dacă priza Dvs. de c.a. nu este împământată, este responsabilitatea personală a clientului să o înlocuiască cu o priză corect împământată.



Important!

Această unitate trebuie să fie corect împământată pentru siguranța personală.

Tensiune de funcționare

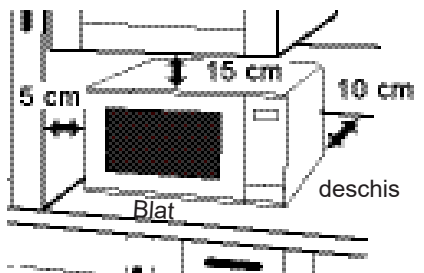
Tensiunea trebuie să fie aceeași cu cea specificată pe eticheta cuptorului. Dacă se folosește o tensiune mai mare decât cea specificată, aceasta poate provoca un incendiu sau alte daune.

Amplasarea cuptorului

Acest produs este destinat doar pentru uz pe o suprafață deschisă. Nu trebuie folosit încastrat sau în interiorul unui dulap. Cuptorul cu microunde nu trebuie să fie amplasat într-un dulap.

Utilizarea pe blat

1. Atunci când este instalat acest cuptor, ar trebui să fie ușor să izolați aparatul de sursa de energie electrică prin scoaterea ștecărilor sau operarea unui întrerupător de circuit.
2. Pentru buna funcționare, asigurați o ventilație suficientă pentru cuptor.
3. Lăsați 5 cm pe o parte, cealaltă fiind deschisă; 15 cm liber peste partea de sus; 10 cm în spate.



4. Nu amplasați acest cuptor lângă o plită electrică sau pe gaz.
5. Nu trebuie îndepărtate picioarele.
6. Acest cuptor este numai pentru uz casnic. Nu folosiți aparatul în aer liber.
7. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde în condiții de umiditate ridicată.
8. Cablul de alimentare nu trebuie să atingă exteriorul cuptorului. Mențineți cablul de alimentare la distanță de suprafețe fierbinți. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat de lucru. Nu scufundați cablul de alimentare, ștecărul sau cuptorul în apă.
9. Nu blocați orificiile de ventilație din partea de sus și din spate a cuptorului. Dacă aceste deschideri sunt blocate în timpul funcționării, cuptorul se poate supraîncălzi. În acest caz cuptorul este protejat de un dispozitiv de siguranță termică și își reia funcționarea numai după ce se răcește.

Instrucțiuni de siguranță

1. Nu folosiți cuptorul pentru orice alt scop decât prepararea hranei. Acest cuptor este special conceput pentru a încălzi sau a găti mâncarea. Nu utilizați acest cuptor pentru a încălzi substanțe chimice sau alte produse nealimentare.
2. Când cuptorul nu este folosit, nu stocați în el alte obiecte decât accesoriile cuptorului, în caz că este pornit accidental.
3. Aparatul nu trebuie folosit pe modurile **microunde** sau **combinație fără alimente în cuptor**. Funcționarea în acest mod poate deteriora aparatul.
4. Înainte de utilizare, verificați că ustensilele/containerele sunt compatibile cu utilizarea într-un cuptor cu microunde.
5. Cuptorul cu microunde este făcut doar pentru încălzirea alimentelor și băuturilor. Aveți grijă când încălziți alimente cu conținut redus de umiditate, cum ar fi pâine, ciocolată, biscuiți și pateuri. Acestea pot să se ardă, usuce sau să ia foc ușor dacă sunt gătite prea mult. Nu vă recomandăm încălzirea alimentelor cu conținut redus de umiditate cum ar fi floricele sau lipii. Uscarea alimentelor, ziarelor sau rufelor și încălzirea de comprese calde, papuci, bureți, lavete umede, pungi cu grâu, sticle cu apă caldă și alte obiecte similare poate duce la risc de rănire, aprindere și incendiu.
6. Dacă este emis fum sau apare un foc în cuptor, apăsați butonul Stop/Cancel și lăsați ușa închisă pentru ca flăcările să se stingă. Deconectați firul de alimentare sau opriți alimentarea de la panoul de siguranțe sau de la întrerupătorul de circuit.

Utilizarea încălzitorului

1. Înainte de a utiliza funcția combinație sau grătar pentru prima dată, utilizați cuptorul fără alimente și accesorii (inclusiv tava de sticlă

și inelul cu role) pe grătar 3 timp de 5 minute. Aceasta va permite arderea uleiului care a fost folosit pentru protecția contra ruginii. Acesta este singurul moment când se folosește cuptorul gol.



Atenție! Suprafețe fierbinți

Toate suprafețele interioare ale cuptorului vor fi fierbinți.

2. Suprafețele exterioare ale cuptorului și ușa cuptorului se vor încinge în timpul modurilor grătar și combinat. Aveți grijă când închideți sau deschideți ușa și când introduceți sau scoateți alimente și accesorii.
3. Cuptorul are două încălzitoare tip grătar în partea de sus.



Atenție!

După ce ați folosit funcția grătar și combinat, suprafețele interioare ale cuptorului vor fi foarte fierbinți. Trebuie să aveți grijă să evitați elementul de încălzire din interiorul cuptorului.

4. Părțile accesibile ar putea deveni fierbinți la folosirea în modurile grătar și combinație. Copiii mai mici de 8 ani nu trebuie să utilizeze cuptorul, copiii în general doar sub supravegherea continuă a unui adult, din cauza temperaturilor generate.



Atenție! Suprafețe fierbinți

N.B. După ce gătiți cu aceste moduri, accesoriiile cuptorului vor fi foarte fierbinți.

Iluminarea cuptorului

Când devine necesar să înlocuiți becul cuptorului, vă rugăm consultați furnizorul.

Timpul de gătire

Tempii de gătire prezentați în cartea de bucate sunt o aproximare. Timpul de gătire depinde de starea, temperatura, cantitatea de alimente și tipul vaselor.

Începeți cu timpul minim de gătire pentru a preveni arderea. Dacă mâncarea nu este gătită suficient, puteți întotdeauna să o mai gătiți puțin.



Important!

Dacă se depășesc timpii de gătire recomandați, mâncarea se va strica și, în circumstanțe extreme, ar putea lua foc și, posibil, deteriora interiorul cuptorului.

Cantități mici de alimente

Cantitățile mici de alimente sau alimentele cu conținut redus de umiditate pot să se ardă, să se usuce sau să ia foc dacă sunt găsite prea mult timp. Dacă materialele din interiorul cuptorului iau foc, țineți închisă ușa cuptorului, opriți-l și scoateți ștecărul din priză.

Înțeparea membranei

Alimentele cu coajă neporoasă, cum ar fi cartofii, gălbenușurile de ou și cârnații trebuie înțepate înainte de gătit cu **microunde** pentru a preveni explozia.

Termometru pentru carne

Folosiți un termometru pentru carne pentru a verifica dacă sunt găsite fripturile sau păsările doar când carnea a fost scoasă din cuptor. Nu folosiți un termometru de carne convențional atunci când folosiți microunde sau combinație, deoarece poate produce scântei.

Ouă

Nu gătiți ouă în coajă și ouă fierte tari la microunde. Se poate acumula presiune și ouăle pot exploda, chiar și după ce a încetat încălzirea cu microunde.

Lichide

Când încălziți lichide, de exemplu supă, sosuri și băuturi în cuptor, poate avea loc supraîncălzirea lichidului dincolo de punctul de fierbere fără dovezi de barbotare. Aceasta poate duce la revărsarea bruscă a lichidului fierbinte.

Pentru a preveni această posibilitate ar trebui făcuți următorii pași:

- a Evitați utilizarea containerelor cu laturi drepte și gât îngust.
- b Nu supraîncălziți.
- c Amestecați lichidul înainte de punerea recipientului în cuptor și din nou la jumătatea timpului de preparare.
- d După încălzire, lăsați-l să stea în cuptor pentru o perioadă scurtă de timp, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul.

Hârtie/plastic

Atunci când încălziți alimente în containere de plastic sau de hârtie, verificați frecvent cuptorul, deoarece aceste tipuri de containere iau foc dacă sunt supraîncălzite.

Nu utilizați produse din hârtie reciclată (de ex, rolă de prosoape de bucătărie), în afara cazului în care produsul de hârtie este etichetat ca fiind compatibil cu folosirea în cuptorul cu microunde. Produsele din hârtie reciclată pot conține impurități care pot provoca scânteii și/sau foc în timpul utilizării.

Îndepărtați elementele de legare metalice de la pungile pentru gătit înainte de a pune pungile în cuptor.

Ustensile

Nu încălziți cutii sau sticle închise, deoarece acestea pot exploda.

Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătitului în cuptorul cu microunde. Containerele metalice sau vasele cu bordură metalică nu trebuie folosite în timpul gătirii cu microunde. Vor apărea scânteii.

Biberoane/borcane cu mâncare pentru bebeluși

Partea de sus și tetina sau capacul trebuie îndepărtate de la biberoane sau borcane de mâncare pentru bebeluși înainte de a fi puse în cuptor.

Conținutul biberoanelor și borcanelor de mâncare pentru bebeluși trebuie să fie agitat sau scuturat.

Temperatura trebuie verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Utilizarea motorului ventilatorului

După folosirea cuptorului, motorul ventilatorului se poate roti timp de câteva minute pentru a răci componentele electrice. Acest lucru este normal și puteți scoate mâncarea din cuptor chiar dacă funcționează ventilatorul. Puteți continua să folosiți cuptorul în acest timp.

Accesorii

Cuptorul vine echipat cu o varietate de accesorii. Urmați întotdeauna instrucțiunile pentru folosirea accesoriilor.

Tavă de sticlă

1. Nu folosiți cuptorul fără inelul cu role și tava de sticlă instalate.
2. Nu folosiți niciodată un alt tip de tavă de sticlă, decât cel special conceput pentru acest tip de cuptor.
3. Dacă tava de sticlă este fierbinte, lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța sau de a o introduce în apă.
4. Tava de sticlă se poate roti în ambele direcții.
5. Dacă alimentul sau vasul de gătit de pe tavă atinge pereții cuptorului și oprește rotația tăvii, tava se va roti automat în direcția opusă. Acest lucru este normal.
6. Nu gătiți alimentele direct pe tava de sticlă.

Inelul cu role

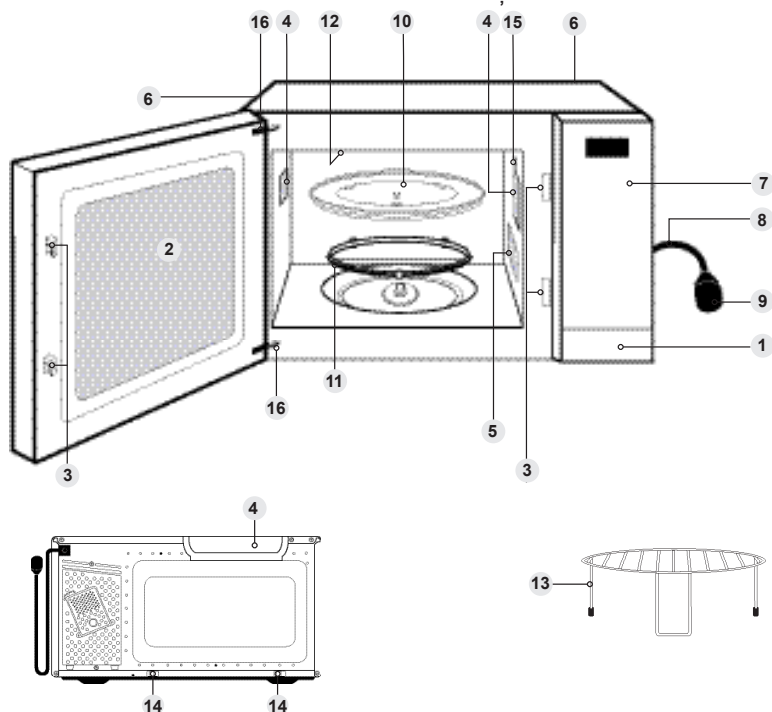
1. Inelul cu role și partea de jos a cuptorului ar trebui curățate frecvent pentru a preveni zgomotul și acumularea de rămășițe de alimente.
2. Inelul cu role trebuie folosit întotdeauna pentru gătit împreună cu tava de sticlă.

Suportul de sârmă

1. Suportul de sârmă este folosit pentru a facilita rumenirea alimentelor în vase mici și a ajuta la circulația căldurii.
2. Nu folosiți niciun container de metal direct pe raftul grătar în **combinație** cu **microunde**.
3. Nu folosiți suportul de sârmă în modul **microunde**.

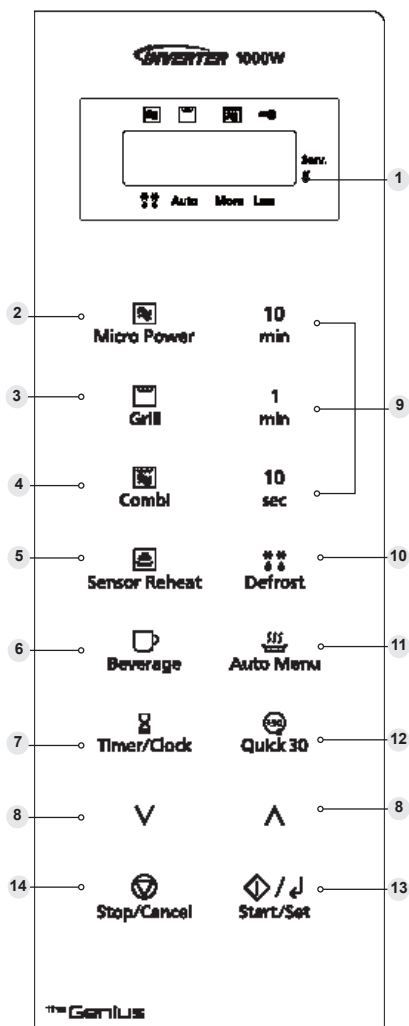
Elementele cuptorului

- 1 Buton de eliberare a ușii**
Apăsați pentru a deschide ușa. Când deschideți cuptorul în timpul preparării, aceasta se oprește temporar, fără a anula programul setat. Gătirea se reia imediat ce închideți ușa și atingeți Start/Set.
- 2 Fereastră cuptor**
- 3 Sistem de siguranță de închidere a ușii**
- 4 Orificiu de ventilație a cuptorului**
- 5 Capacul ghidului de undă (nu îl scoateți)**
- 6 Orificii de aerisire externe**
- 7 Panou de control**
- 8 Cablu de alimentare**
- 9 Ștecher**
- 10 Tavă de sticlă**
- 11 Inel cu role**
- 12 Elemente grătar**
- 13 Suportul de sârmă**
- 14 Oprit (nedetașabil)**
Opritorul asigură suficient spațiu în partea din spate a cuptorului pentru a asigura o ventilație adecvată.
- 15 Iluminarea cuptorului**
Lumina cuptorului se va aprinde în timpul gătitului și, de asemenea, atunci când ușa este deschisă. Se va opri după 1 minut dacă ușa este lăsată deschisă.
- 16 Balamale ușă**
Pentru a preveni rănirea când deschideți sau închideți ușa, țineți degetele departe de balamalele ușii.



Note

1. Ilustrațiile sunt doar pentru referință.
2. Tava de sticlă și suportul de sârmă sunt singurele accesorii ale acestui cuptor. Toate celelalte ustensile de gătit menționate în acest manual trebuie achiziționate separat.



- 1 Fereastră afișare
- 2 Buton mod putere redusă (pagina 17)
- 3 Buton grătar (pagina 19-20)
- 4 Buton combinație (pagina 21-22)
- 5 Buton pentru programele de încălzire automată cu senzor (pagina 32)
- 6 Buton băuturi (pagina 29)
- 7 Buton Temporizator/Ceas (pagina 16, 25-26)
- 8 Butoane selectare sus/jos
- 9 Butoane timp
- 10 Buton de dezghețare (pagina 30-31)
- 11 Buton meniu automat (pagina 33-40)
- 12 Buton rapid 30 (pagina 23)
- 13 Buton Start/Set

Apăsați pentru a porni/seta funcționarea cuptorului. Dacă în timpul gătitului ușa este deschisă sau oprirea/anularea este apăsată o dată, Start/Set trebuie apăsat din nou pentru a continua gătitul.

14 Buton de oprire/anulare:

Înainte de gătire:

O apăsare șterge instrucțiunile.

În timpul gătirii:

O apăsare oprește temporar programul de gătire. O altă apăsare anulează toate instrucțiunile și două puncte sau ora din zi vor apărea pe afișaj.



Semnale sonore

Când un buton este apăsat corect, se va auzi un semnal sonor. Dacă un buton este apăsat și nu se aude niciun semnal sonor, unitatea nu a acceptat sau nu poate accepta instrucțiunile, sau semnalele sonore au fost oprite. Cuptorul va emite un bip de două ori între etapele programate. La sfârșitul oricărui program complet, cuptorul va emite un semnal sonor de 5 ori.



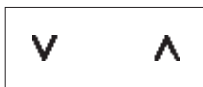
Notă

Acest cuptor este dotat cu o funcție de economisire a energiei.

În modul de așteptare, luminozitatea afișajului va fi redusă. Când este conectat pentru prima dată și imediat după finalizarea ultimei operațiuni, cuptorul va intra în modul de așteptare. Dacă este setată o operație și nu se apasă butonul Start/set, după 6 minute, cuptorul va anula automat operația. Ecranul va reveni la modul ceas.

Alegerea semnalului sonor

Cuptorul are atât modul „Beep On”, cât și modul „Beep Off”. Această caracteristică unică a cuptorului tău cu microunde Panasonic vă permite să configurați funcțiile inițiale care nu implică gătitul ale cuptorului dvs.



Apăsați butonul Start/Set după conectare.

„BEEP” va fi afișat pe ecran.
Setarea implicită este „On”(activare).

Apăsați tasta de selecție Sus/Jos.

Modul se schimbă în „OFF”.

Apăsați tasta Stop/Cancel după setare.

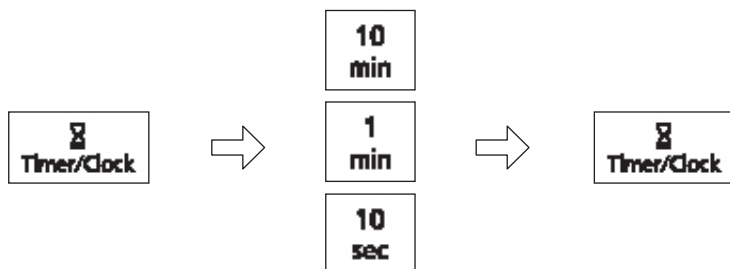


Note

1. Alegerea poate fi selectată numai atunci când conectați cuptorul.
2. Dacă atingeți din nou tasta de selecție Sus/Jos în timpul pasului 2, veți reveni la modul inițial „Pornit”.

Setarea ceasului

Puteți utiliza cuptorul fără a seta ceasul.



Apăsați butonul Cronometru/Ceas de două ori.

Două puncte încep să clipească.

Apăsați butonul Timp.

Introduceți ora apăsând butoanele Timp. Utilizați tasta „10 min” pentru a seta orele și tastele „1 min” și „10 sec” pentru a seta minutele.

Apăsați butonul Cronometru/Ceas.

Simbolul Două puncte încetează să clipească. Ora din zi este acum blocată în afișaj.



Note

1. Pentru a reseta ora curentă, repetați pași 1 la 3 de mai sus.
2. Ceasul va menționa ora curentă atât timp cât cuptorul este conectat și alimentat cu curent electric.
3. Ceasul folosește sistemul de 24 de ore, de ex. 2 pm = 14:00 nu 2:00.

Blocare acces copii

Folosirea acestui sistem face inoperabile butoanele; totuși, poate fi deschisă ușa. Blocarea de siguranță pentru copii poate fi setată când ecranul arată două puncte sau ora.

Pentru a seta:



Apăsați Start/Set de trei ori.

Colonul sau ora din zi vor dispărea.

Nu se va pierde informația ceasului.

‘ ’ este afișat pe ecran.



Pentru a anula:



Apăsați de trei ori butonul oprire/anulare.

Două puncte sau ora din zi vor reapărea pe afișaj.



Notă

Pentru a seta sau anula blocarea copiilor, tastatura Start/Set sau tastatura oprire/anulare trebuie apăsată de 3 ori în decurs de 10 secunde.

Gătirea și dezghețarea la microunde

Tava de sticlă trebuie să fie întotdeauna în poziție atunci când utilizați cuptorul.



Apăsați o dată pentru a selecta caracteristica Micro Power.



Apăsați tasta de selectare Sus/Jos pentru a selecta Power Level (Nivel de putere).

Notă: Puteți selecta nivelul de putere apăsând și pe butonul Micro Power.



Setați timpul de preparare.

Durata maximă de gătit: 1000 W putere: până la 30 de minute, alte puteri: până la 99 de minute și 50 de secunde.

Apăsați Start/Set.

Programul de gătit va porni, iar timpul afișat pe afișaj va începe să scadă.

Nivel de putere	Putere
Ridicat	1000 W
Mediu - Ridicat	800 W
Mediu	600 W
Scăzut	440 W
Fierbe lent	300 W
Dezghețare	270 W
Cald	100 W



Atenție

Cuptorul va opera automat la 1000 W putere a microundelor dacă este introdus un timp de gătit fără a selecta nivelul de putere.



Note

1. Pentru gătirea în mai multe etape, consultați pagina 27-28.
2. Timpul de așteptare poate fi programat după setarea puterii microundelor și a duratei. Consultați utilizarea cronometrului la pagina 25-26.
3. Puteți mări intervalul de gătit în timpul gătirii, dacă este necesar. Se poate crește durata în intervale de 1 minut, până la 10 minute. Apăsați tasta 1 min până la maximum 10 minute. Timpul de gătit nu poate fi redus în timpul gătitului.
4. **Nu** utilizați recipiente metalice în modul cuptor cu microunde.

Recomandări privind dezghețarea

Sfaturi pentru dezghețare

Verificați dezghețarea de mai multe ori, chiar dacă utilizați programele automate. Respectați timpii de așteptare.

Timpul de așteptare

Porțiile individuale de alimente pot fi gătite aproape imediat după decongelare. Este normal ca porții mari de alimente să fie congelate în centru. Înainte de a găti, lăsați să stea timp **de cel puțin o oră**. În acest timp de așteptare, temperatura devine distribuită uniform, iar alimentele sunt dezghețate prin conducție. N.B. Dacă mâncarea nu va fi gătită imediat, depozitați-o în frigider. Nu recongelați niciodată alimentele dezghețate fără a le găti mai întâi.

Bucăți mai mari de carne și păsări

Este preferabil să așezați bucățile mai mari de carne pe o farfurie răsturnată sau pe un suport din plastic, astfel încât acestea să nu se odihnească în sucuri.

Carne tocată sau cuburi de carne și fructe de mare

Deoarece exteriorul acestor alimente se dezgheață rapid, este necesar să le separați, să rupeți blocurile în bucăți frecvent în timpul dezghețării și să le îndepărtați atunci când s-au dezghețat.

Porții mici de alimente

Cotletele și bucățile de pui trebuie separate cât mai curând posibil, astfel încât să se decongeleze uniform pe tot parcursul. Bucățile grase și capetele se decongelează mai repede. Așezați-le lângă centrul tăvii.

Pâine

Pâinile vor necesita un timp de așteptare de 5-30 de minute pentru a permite dezghețarea centrului. Timpul de așteptare poate fi scurtat dacă feliile sunt separate și chiflele și pâinile sunt tăiate în jumătate.

Semnale sonore

În timpul programelor de dezghețare se vor auzi semnale sonore. Semnalele sonore vă reamintesc să verificați, să amestecați, să separați bucățile sau să protejați bucățile mici. Nerespectarea acestei indicații poate duce la dezghețare neuniformă.



Grill

Sistemul de grătar al cuptorului oferă o gătire rapidă și eficientă pentru o mare varietate de alimente, de exemplu cotelete, cârnați, fripturi, pâine prăjită etc. Sunt disponibile 3 setări diferite pentru grătar. Tava de sticlă trebuie să fie întotdeauna în poziție atunci când utilizați cuptorul.



Apăsăți o dată.



Apăsăți tasta de selecție Sus/Jos pentru a selecta nivelul grătarului.

Notă: Puteți selecta nivelul grătarului apăsând și butonul Grătar.

Setați timpul de preparare.

Timpul maxim de gătire este de 99 de minute 50 secunde.



Apăsăți Start/Set.

Programul de gătire va porni, iar timpul afișat pe afișaj va începe să scadă.

Nivel grătar
Grătar 3 (Ridicat)
Grătar 2 (Mediu)
Grătar 1 (Scăzut)

Reglarea timpului în timpul gătitului

Puteți mări intervalul de gătire în timpul gătirii, dacă este necesar. Se poate crește durata în intervale de 1 minut, până la 10 minute. Apăsăți tasta 1 min până la maximum 10 minute. Timpul de gătire nu poate fi redus în timpul gătitului.

Note



1. Așezați alimentele pe raftul de sârmă pe tava de sticlă. Așezați o farfurie termorezistentă (Pyrex®) dedesubt pentru a prinde grăsimea și sucurile.
2. Nu acoperiți niciodată mâncarea când frigeți pe grătar.
3. Nu încercați să preîncălziți grătarul.
4. Grătarul va funcționa doar cu ușa cuptorului închisă. Nu este posibilă utilizarea funcției de grătar cu ușa deschisă.
5. Nu există alimentare cu microunde în programul numai pentru grătar.
6. Majoritatea preparatelor trebuie să fie întoarse la jumătatea timpului de gătire. Când întoarceți mâncarea, deschideți ușa cuptorului și scoateți cu atenție raftul de sârmă folosind mănuși cu protecție termică.



Note

7. După ce ați întors-o, puneți mâncarea înapoi în cuptor și închideți ușa. După închiderea ușii cuptorului, apăsați **Start/Set**. Afișajul cuptorului va continua numărătoarea inversă pentru timpul de pregătire la grătar rămas. Puteți să deschideți ușa în siguranță în orice moment pentru a urmări progresul frigerii preparatelor la gratar.
8. Grătarul se va aprinde și se va stinge în timpul gătitului - acest lucru este normal. Curățați întotdeauna cuptorul după utilizarea grătarului și înainte de a utiliza cuptorul cu microunde sau combinația.



Atenție!

Raftul de sârmă trebuie utilizat întotdeauna cu tava de sticlă pe poziție. Scoateți suportul de sârmă din cuptor ținând ferm suportul și vasul rezistent la căldură. Folosiți mănuși pentru a îndepărta accesoriile. Nu atingeți niciodată fereastra exterioară sau părțile metalice interioare ale ușii sau cuptorului atunci când luați sau introduceți alimente, din cauza temperaturilor ridicate implicate.

Gătirea combinată

Acest mod combinat este potrivit pentru alimentele care sunt în mod normal gătite la grătar și pentru reîncălzirea articolelor mici sărate. Elementele grătarului vor străluci aprins și se vor opri în timpul gătitului - acest lucru este normal.

Când gătiți în combinație, puterea cuptorului cu microunde gătește rapid alimentele, în timp ce grătarul oferă rumenire și textură crocantă tradiționale.



Apăsați Combi.



Apăsați tasta de selectare Sus/Jos pentru a selecta Combination Level (Nivel de combinație).

Notă: Puteți selecta nivelul combinației apăsând și butonul Combi.

Nivel combi	Tip combinație
Combi 3	Grătar 3 (ridicat) + 300 W
Combi 2	Grătar 2 (Med) + 300 W
Combi 1	Grătar 1 (scăzut) + 300 W



Setați timpul de preparare.

Timpul maxim de gătire este de 99 de minute 50 secunde.

Apăsați Start/Set.

Timpul numără invers pe afișaj.

Reglarea timpului în timpul gătitului

Puteți mări intervalul de gătire în timpul gătirii, dacă este necesar. Se poate crește durata în intervale de 1 minut, până la 10 minute. Apăsați tasta 1 min până la maximum 10 minute. Timpul de gătire nu poate fi redus în timpul gătitului.



Note

1. Raftul de sârmă este conceput pentru a fi utilizat pentru combinație și grătar. Nu utilizați niciodată niciun alt accesoriu metalic, cu excepția celui furnizat împreună cu cuptorul. Așezați un vas termorezistent dedesubt pentru a prinde orice grăsime sau picături.
2. Utilizați raftul de sârmă numai după cum este descris. **Nu** utilizați cuptorul cu mai puțin de 200 g de alimente într-un program manual. Pentru cantități mici, nu gătiți în combinație, gătiți la **grătar** sau la **doar microunde** pentru cele mai bune rezultate.
3. Nu acoperiți niciodată alimentele atunci când gătiți în combinație.
4. Nu preîncălziți grătarul în combinație.
5. Arcul electric poate apărea dacă se utilizează greutatea incorectă a alimentelor, raftul de sârmă a fost deteriorat sau un recipient metalic a fost utilizat accidental. Arcul electric reprezintă fulgerele de lumină albastră observate în cuptorul cu microunde. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat cuptorul.
6. Unele alimente ar trebui să fie gătite în COMBINAȚIE fără a utiliza raftul de sârmă, adică fripturi, gratinuri, plăcinte și budinci. Măncarea trebuie așezată într-un vas nemetalic rezistent la căldură și așezată direct pe tava de sticlă.
7. **Nu** utilizați recipiente din plastic pentru **microunde** în programe combinate (cu excepția cazului în care sunt adecvate pentru gătitul combinat). Vasele trebuie să poată rezista la căldura grătarului superior - de ex., sticla Pyrex® sau ceramica rezistente la căldură sunt ideale.
8. **Nu** folosiți propriile vase metalice sau tigăi, deoarece cuptoarele cu microunde nu vor penetra alimentele în mod egal.



Atenție!

Raftul de sârmă trebuie utilizat întotdeauna cu tava de sticlă pe poziție. Scoateți suportul de sârmă din cuptor ținând ferm suportul și vasul rezistent la căldură. Folosiți mănuși pentru a îndepărta accesoriile. Nu atingeți niciodată fereastra exterioară sau părțile metalice interioare ale ușii sau cuptorului atunci când luați sau introduceți alimente, din cauza temperaturilor ridicate implicate.

Utilizarea funcției Quick 30

Această funcție vă permite să setați rapid timpul de gătire în trepte de 30 de secunde.



Apăsați Quick 30 pentru a seta timpul de gătire dorit (până la 5 minute).

Fiecare apăsare înseamnă 30 de secunde. Timpul apare pe afișaj. Nivelul de putere este presetat la 1000 W.

Apăsați Start/Set.

Va începe gătitul, iar timpul afișat pe afișaj va începe să scadă. La finalul gătitului, se vor auzi cinci semnale sonore.



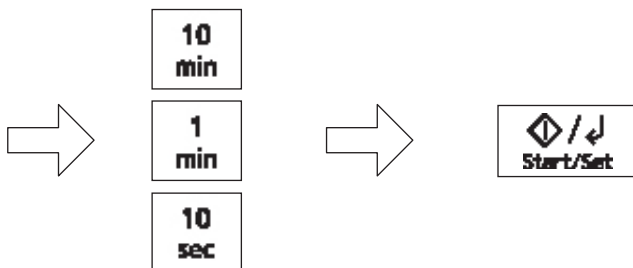
Note

1. Această funcție este disponibilă numai pentru Micro Power. Dacă doriți, puteți utiliza alte niveluri de putere. Selectați nivelul de putere dorit înainte de a apăsa **Quick 30**.
2. După setarea timpului cu **Quick 30**, nu puteți utiliza butoanele de timp.

Utilizarea funcției Extinde timpul

Această funcție vă permite să adăugați timp de gătire la sfârșitul programului precedent.

De îndată ce gătitul manual se termină, afișajul va clipi „0”.



Apăsați butoanele de timp pentru a adăuga timp suplimentar de gătire.

Durata maximă de gătire: 1000 W putere: până la 30 de minute, alte puteri: până la 99 de minute și 50 de secunde. Grătar, Combinație: 99 de minute și 50 de secunde.

Apăsați Start/Set.

Timpul va fi adăugat. Timpul din fereastra de afișare va număra descrescător.



Note

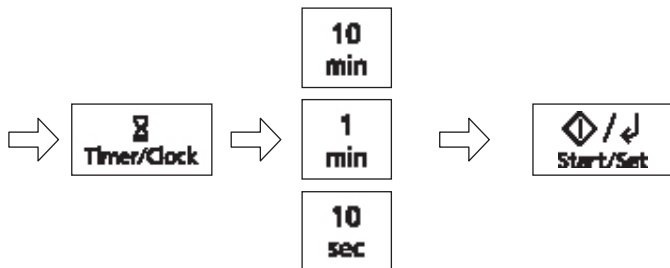
1. Această funcție este disponibilă numai pentru funcțiile Putere Micro, Grătar, Gătire în combinație, Quick 30 și Cronometru și nu este disponibilă pentru programele Auto.
2. Funcția Adăugare timp va fi anulată dacă nu efectuați nicio operațiune timp de 1 minut după gătire.
3. Funcția Add Time (Adăugare timp) poate fi utilizată după gătirea în mai multe etape.
4. Nivelul de putere este același ca în etapa precedentă.

Utilizarea cronometrului

Cronometrul poate fi utilizat înainte, în timpul sau după un program de gătit. Această caracteristică poate fi utilizată pentru a seta un timp de așteptare după gătire sau pentru a întârzia începerea gătitului.

1. Pentru a seta un Timp de așteptare:

Setați programul de gătit dorit, selectând nivelul de putere și timpul necesar.



Apăsați butonul Cronometru/Ceas.

Setați timpul de așteptare dorit (max. 9 ore 59 de minute. „10 min” pentru ore, „1 min” și „10 sec” pentru minute). Pe afișaj va apărea un „H” pentru a indica orele.

Apăsați Start/Set. Programul de gătit va începe, după care timpul de așteptare va fi curge descrescător.

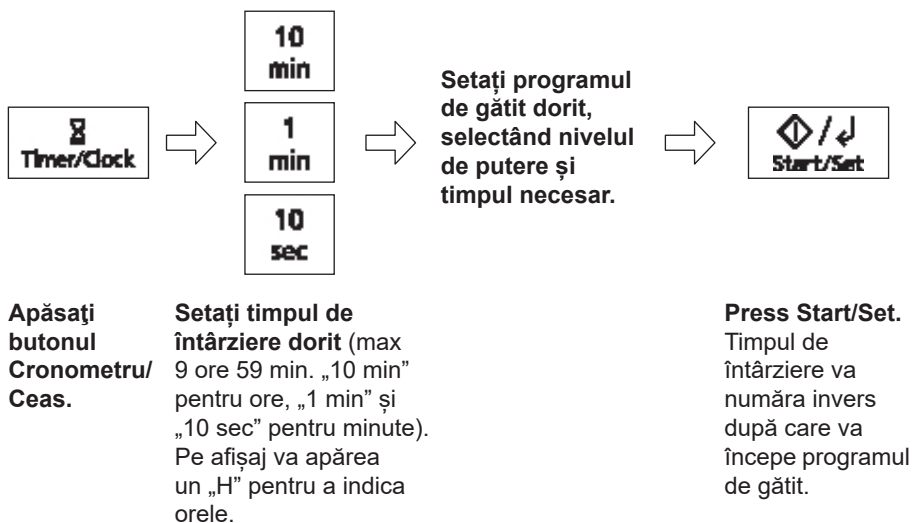


Note

1. Gătirea în trei etape poate fi programată să includă perioada de așteptare.
2. Dacă ușa cuptorului este deschisă în timpul de așteptare sau în timpul cronometrului minutelor, timpul din fereastra afișajului va continua să scadă.
3. Această caracteristică poate fi, de asemenea, folosită și ca un cronometru pentru minute. În acest caz apăsați pe butonul Cronometru/Ceas, setați timpul și apăsați Start/Set.
4. Nu se poate programa timpul de așteptare după un program automat.

Utilizarea cronometrului

2. Pentru a seta o pornire cu întârziere:



Note

1. Gătirea în trei etape poate fi programată inclusiv cu începerea întârziată a gătirii.
2. Dacă întârzierea programată e mai mare de 1 oră, cronometrul va afișa unitatea minut. Dacă întârzierea programată e mai mică de 1 oră, cronometrul va afișa unitatea secundă.
3. Nu se poate programa pornirea întârziată înainte de programele automate.

Gătire în mai multe etape

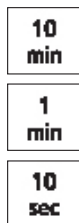
Gătit în 2 sau 3 etape



Apăsați o dată
butonul Micro
Power.



Apăsați tasta de selecție
Sus/Jos până când
puterea de care aveți
nevoie apare pe afișaj.



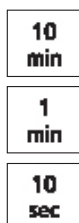
Setați timpul de
preparare.



Apăsați o dată
butonul Micro
Power.



Apăsați tasta de
selecție Sus/Jos
până când puterea
de care aveți nevoie
apare pe afișaj.



Setați timpul
de preparare.



Apăsați Start/
Set.
Programul de
gătit va porni,
iar timpul
afișat pe afișaj
va începe să
scadă.

Exemplu: Pentru a găti la 300 W butonul Simmer (Fierbere înăbușită) timp de 2 minute și 270 W Defrost (Dezghețare) timp de 3 minute.



Apăsați o dată.



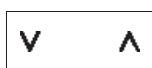
Apăsați V de
patru ori pentru
a selecta 300 W
Simmer.



Setați timpul
de gătire la
2 minute.



Apăsați o dată.



Apăsați V de cinci
ori pentru a selecta
270 W Dezghețare.



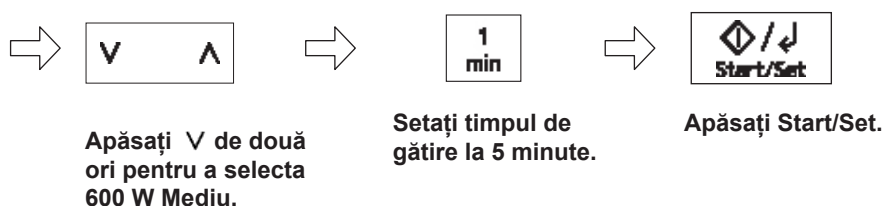
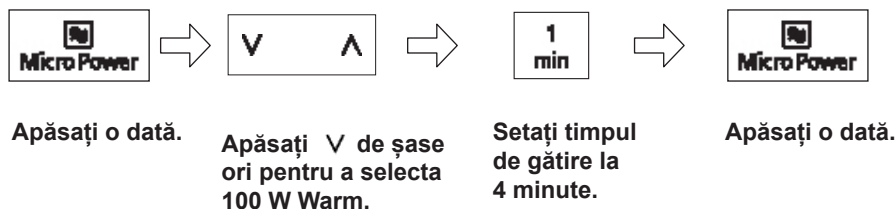
Setați timpul de
gătire la 3 minute.



Apăsați Start/Set.

Gătire în mai multe etape

Exemplu: Pentru a găti la 100 W Warm (Cald) timp de 4 minute și 600 W Medium (Mediu) timp de 5 minute.



Note

1. Pentru gătit în 3 etape, introduceți un alt program de gătit înainte de a atinge Start/Set.
2. În timpul funcționării, apăsarea butonului Stop/Cancel (Oprire/Anulare) oprește funcționarea. Apăsarea butonului Start/Set va relua funcționarea. O a doua apăsare a butonului Stop/Cancel va anula programul selectat.
3. În timp ce nu funcționează, o apăsare pe Stop/Cancel anulează programul selectat.
4. Dezghețarea, Băuturi, reîncălzire cu senzor și meniul automat nu pot fi utilizate la gătitul în mai multe etape.

Programe pentru băuturi



Apăsați o dată.

Selectați meniul dorit.

Apăsați Start/Set.

Apăsați tasta de selecție sus/jos până când în fereastra de afișare apare numărul de meniu dorit.

Notă: Puteți selecta numărul meniului apăsând și butonul Băuturi.



Selectați greutatea.

Apăsați butonul de selecție sus/jos până când greutatea dorită apare în fereastra de afișare.

Apăsați Start/Set.

Reîncălzirea va începe. Timpul din fereastra de afișare va număra descrescător.

Program	Greutate	Instrucțiuni
1. Băutură	200 ml sau 400 ml	Pentru reîncălzirea unei băuturi cu o greutate fixă de 200 ml sau două băuturi de 200 ml fiecare de la temperatura camerei, de exemplu, cafea, ceai sau ciocolată caldă. Apăsați butonul pentru băuturi o dată, selectați 200 ml pentru 1 băutură sau 400 ml pentru două băuturi și apăsați Start/Set. Amestecați înainte și după încălzire.
2. Lapte	200 ml sau 600 ml	Pentru reîncălzirea unei cani de lapte cu o greutate fixă de 200 ml sau a unei cani de lapte cu o greutate fixă de 600 ml de la temperatura frigiderului. Acest program este potrivit pentru lapte integral gras, semidegresat și degresat. Laptele fierbinte poate fi folosit pentru prepararea cafelei cu lapte sau a ciocolatei calde. Apăsați butonul pentru băuturi de două ori, selectați 200 ml pentru 1 cană sau 600 ml pentru o cană mare și apăsați Start/Set. Amestecați înainte și după încălzire pentru o cană de lapte. Amestecați la semnalul sonor în timpul încălzirii și după încălzire pentru o cană mare de lapte.

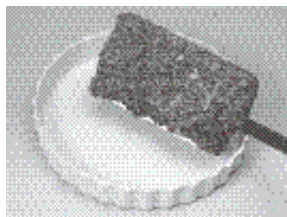
Dezghețare

Această caracteristică vă permite să decongelați carnea tocată, cotletele, porțiile de pui, bucățile mari de carne și pâinea. Apăsați pe Dezghețare pentru a selecta categoria corectă de dezghețare și apoi introduceți greutatea alimentelor în grame (consultați pagina 31).

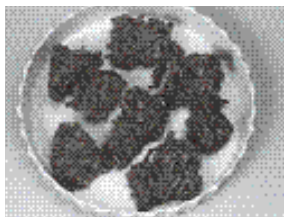
Alimentele trebuie așezate într-un vas adecvat, puii întregi și bucățile de carne trebuie așezate pe o farfurie răsturnată sau pe o farfurie potrivită pentru cuptorul cu microunde. Cotletele, porțiile de pui și feliile de pâine trebuie așezate într-un singur strat. Nu este necesar să acoperiți alimentele.

Principiul **Teoriei haosului** este utilizat în programele de dezghețare automată cu funcție de greutate pentru a vă oferi o dezghețare rapidă și mai uniformă. Sistemul Chaos (Haos) utilizează o secvență aleatorie de energie de microunde pulsatorie care accelerează procesul de dezghețare. În timpul programului, cuptorul va emite un semnal sonor pentru a vă reaminti să verificați alimentele. **Este esențial să întoarceți și să amestecați frecvent alimentele. La primul semnal sonor ar trebui să le întoarceți.** La al doilea semnal sonor, ar trebui să întoarceți mâncarea sau să o desfaceți în bucăți.

Primul semnal sonor
Întoarceți.



Al doilea semnal sonor
Întoarceți sau desfaceți în bucăți.



Note

1. Verificați alimentele în timpul decongelării. Alimentele variază în ceea ce privește viteza de dezghețare.
2. Nu este necesar să acoperiți alimentele.
3. Întoarceți sau amestecați întotdeauna alimentele, mai ales atunci când cuptorul „emite un semnal sonor”.
4. Carnea tocată/cotletul/porțiile de pui trebuie desfăcute sau separate cât mai curând posibil și așezate într-un singur strat.
5. Lăsați timp de așteptare astfel încât centrul alimentelor să se dezghețe (minim 1-2 ore pentru bucățile de carne și pui întregi).

Dezghețare

Cu această caracteristică puteți dezgheța alimente congelate, în funcție de greutate.



Apăsați o dată pentru a selecta funcția de dezghețare.

Apăsați butoanele de selecție sus/jos până când în fereastra de afișare apare numărul de meniu dorit. Notă: Puteți selecta numărul meniului apăsând și butonul de dezghețare.

Apăsați butonul Start/Set.



Apăsați butoanele de selecție Sus/Jos pentru a selecta greutatea.

Apăsați butonul Start/Set.

Timpul de gătire apare în fereastra de afișare și începe numărătoarea inversă.

Program	Greutate	Instrucțiuni
3. Pâine	100 g - 800 g	Pâine mică sau mare, albă sau integrală. Selectați programul numărul 3, Introduceți greutatea, apoi începeți să dezghețați. Întoarceți la semnalul sonor. Lăsați pâinea să stea timp de 5 minute (pâine albă pufoasă) până la 30 de minute (pâine densă de seară). Tăiați pâinile mari în jumătate în timp ce așteptați.
4. Bucăți mici	200 g - 1200 g	Bucăți mici de carne, scoici, cârnați, carne tocată, friptură, cotlet, file de pește (fiecare între 100 și 400 g). Selectați programul numărul 4, Introduceți greutatea, apoi începeți să dezghețați. Întoarceți/ mestecați la semnalul sonor.
5. Bucăți mari	400 g - 2000 g	Bucăți mari de carne, pui întreg. Selectați programul numărul 5, Introduceți greutatea, apoi începeți să dezghețați. Timpul de așteptare de 1 până la 2 ore trebuie permis după decongelare. Întoarceți la semnalul sonor.



Notă

Consultați pagina 18 pentru informații despre dezghețare.

Programe de reîncălzire cu senzor



Apăsați o dată.

Apăsați butoanele de selecție **Sus/Jos** pentru a regla timpul de gătire.

Notă: Dacă sunteți mulțumit de rezultatul programului Senzor, puteți sări peste acest pas.

Apăsați butonul **Start/Set**.

Program	Greutate	Instructions
Alimente refrigerate	200 g - 1000 g	Pentru a reîncălzi o masă semipreparată proaspătă sau un fel de mâncare gătit la cuptor. Toate alimentele trebuie să fie gătite în prealabil. Alimentele trebuie să fie la temperatura frigiderului de aprox. +5 °C. Reîncălziți recipientul așa cum a fost achiziționat. Acest program nu este potrivit pentru recipiente în formă de bol. Străpungeți filmul cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginii. Dacă transferați alimentele în farfurie, acoperiți-le cu folie perforată. Apăsați butonul Sensor Reheat (Reîncălzire cu senzor) o dată, apoi apăsați Start. Se amestecă la semnalul sonor. Amestecați din nou la sfârșitul programului și mai așteptați câteva minute. Bucățile mari de carne/ pește într-un sos subțire pot necesita o gătire mai îndelungată. Acest program nu este potrivit pentru alimente cu amidon, cum ar fi orezul, tăieții sau cartofii.



Note

1. Cuptorul calculează automat timpul de gătire sau timpul rămas.
2. Ușa nu trebuie deschisă înainte ca durata să apară în fereastra de afișare.
3. Pentru a preveni orice greșeli în timpul programelor Auto Sensor, asigurați-vă că baza cuptorului și recipientul sunt uscate.
4. Dacă cuptorul a fost utilizat anterior și este prea fierbinte pentru a fi utilizat în programele Auto, „HOL” va apărea în fereastra de afișare. După ce „HOL” dispăre, pot fi utilizate Auto Programs (Programele auto). Dacă vă grăbiți, gătiți mâncarea manual, selectând modul de gătire corect și timpul de gătire.

Meniu automat — Programe automate cu senzor

Auto Sensor Programs (Programe automate cu senzor)

O varietate de alimente pot fi gătite fără a fi nevoie să introduceți timpul de gătire, greutatea sau nivelul de putere.



Apăsați o dată pentru a selecta caracteristica Meniu automat.



Apăsați butoanele de selecție **Sus/Jos** până când în fereastra de afișare apare numărul de meniu dorit. Notă: Puteți selecta numărul meniului apăsând și tasta Auto Menu (Meniu automat).



Apăsați butonul **Start/Set**.



Apăsați butoanele de selecție **Sus/Jos** pentru a regla timpul de gătire.

Notă: Dacă sunteți mulțumit de rezultatul programului Senzor, puteți sări peste acest pas.



Apăsați butonul **Start/Set**.

Butoane de selectare sus/jos:

Fiecare persoană preferă un nivel de gătire diferit. După ce ați folosit programele Auto Sensor de câteva ori, vă puteți alege nivelul preferat de gătire a mâncării. Prin utilizarea butoanelor de selecție Sus/Jos, programele pot fi ajustate pentru a găti alimente pentru o perioadă mai lungă sau mai scurtă de timp. Apăsați butoanele de selecție Sus/Jos înainte de a începe gătitul. Dacă sunteți mulțumit de rezultatele obținute cu programele Auto Sensor, nu trebuie să folosiți acest control.

Meniu automat — Programe automate cu senzor

Program	Greutate	Instrucțiuni
6. Mâncăruri congelate	200 g - 1000 g	preparate congelate; Toate alimentele trebuie să fie deja gătite și congelate (-18 °C); Reîncălziți în recipientul achiziționat. Acest program nu este potrivit pentru recipiente în formă de bol. Străpungeți filmul cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginii. Dacă transferați alimentele în farfurie, acoperiți-le cu folie perforată. Selectați programul numărul 6, Începe gătitul. Amestecați la semnalul sonor și tăiați alimentele în bucăți. Amestecați din nou la sfârșitul programului și mai așteptați câteva minute. Verificați temperatura și mai gătiți timp de câteva minute, dacă este necesar, înainte de a mânca. Acest program nu este potrivit pentru alimentele congelate porționabile.
10. Legume proaspete	200 g - 1000 g	Pentru a găti legume proaspete. Puneți legumele pregătite într-un container de dimensiune adecvată. Se presară cu 1 lingură de apă la 100 g legume. Acoperiți cu folie alimentară. Străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Selectați programul numărul 10, Începe gătitul. Pentru cantități mai mari, amestecați la semnale sonore. Scurgeți după gătire și asezonați după gust.
11. Legume congelate	200 g - 1000 g	Pentru a găti legume congelate. Puneți legumele într-un container de dimensiune adecvată. Se adaugă 1-3 linguri de apă. Dacă gătiți legume cu conținut ridicat de apă, cum ar fi spanacul sau roșiile, nu adăugați apă. Acoperiți cu folie alimentară. Străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Selectați programul numărul 11, Începe gătitul. Se amestecă la semnalul sonor. Scurgeți după gătire.
12. Pește proaspăt la aburi	200 g - 800 g	Pentru a găti fileuri proaspete sau fripturi de pește. Așezați într-un recipient de dimensiuni adecvate, adăugați 2 linguri (30 ml) de apă. Tăiați untul în cubulețe și adăugați-l. Acoperiți cu folie alimentară. Străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Selectați programul numărul 12, Începe gătitul.
13. Pește congelat	250 g - 800 g	Pentru a găti fileuri sau fripturi congelate de pește. Așezați într-un recipient de dimensiuni adecvate, adăugați 1 lingură (15 ml) de apă. Acoperiți cu folie alimentară. Străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Selectați programul numărul 13, Începe gătitul.

Meniu automat — Programe automate cu senzor

Program	Greutate	Instrucțiuni
14. Orez	100 g - 300 g	Pentru gătit orez pentru mâncăruri sărate, nu budinci de orez. (Orez Thai, Basmati, Jasmin, Suriname, Arborio sau Mediteranean). Acest program nu este potrivit pentru oreul brun. Clătiți bine orezul înainte de a-l găti. Folosiți un bol mare. Adăugați de 2 ori apă clocotită în orez. Acoperiți cu un capac. Selectați programul numărul 14, Începe gătitul. Se amestecă la semnalul sonor. Se lasă să stea cinci minute după gătire. Scurgeți după gătire.
15. Paste	100 g - 450 g	Pentru prepararea pastelor uscate. Folosiți un bol mare. Adăugați 1 linguriță de sare, 1 lingură de ulei și apă clocotită. Pentru 100 g - 290 g paste adăugați 1 litru de apă clocotită. Pentru 300 g - 450 g paste făinoase se adaugă 1½ litru de apă clocotită. Acoperiți cu un capac. Selectați programul numărul 15, Începe gătitul. Se amestecă la semnalul sonor. Scurgeți după gătire.



Note

1. Cuptorul calculează automat timpul de gătire sau timpul rămas.
2. Ușa nu trebuie deschisă înainte ca durata să apară în fereastra de afișare.
3. Temperatura pentru alimentele congelate se presupune a fi între -18 °C și -20 °C, pentru alte tipuri de alimente între +5 °C și +8 °C (temperatura frigiderului).
4. Pentru a preveni orice greșeli în timpul programelor Auto Sensor, asigurați-vă că baza cuptorului și recipientul sunt uscate.
5. Temperatura camerei nu trebuie să fie mai mare de 35 °C și nici mai mică de 0 °C.
6. Gătiți mâncăruri numai în gama de greutate recomandată descrisă la paginile 34-35.
7. Pentru programele Auto Sensor, acoperiți cu folie alimentară legumele proaspete, legumele congelate, peștele proaspăt și peștele congelat. Străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Pentru programele pentru mâncare refrigerată și încălzire a mâncării congelate, reîncălziți-o în recipientul achiziționat. Străpungeți folia de acoperire. Dacă transferați alimentele în farfurie, acoperiți-le cu folie perforată. Pentru programele Auto Sensor, acoperiți orezul și paste cu un capac.
8. Pentru alimentele acoperite cu folie alimentară, străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Dacă folia de fixare nu este perforată, aburul nu poate ieși și acest lucru ar putea duce la gătire excesivă.
9. Dacă cuptorul a fost utilizat anterior și este prea fierbinte pentru a fi utilizat în programele Auto, „HOL” va apărea în fereastra de afișare. După ce „HOL” dispăre, pot fi utilizate Auto Programs (Programele auto). Dacă vă grăbiți, gătiți mâncarea manual, selectând modul de gătire corect și timpul de gătire.

Meniu automat – Program automat în funcție de greutate

Pentru a utiliza programele cu greutate automată.

Cu această caracteristică puteți găti sau reîncălzi alimente, în funcție de greutate. Greutatea trebuie introdusă în grame.



Apăsați o dată pentru a selecta caracteristica Meniu automat.

Apăsați butoanele de selecție sus/jos până când în fereastra de afișare apare numărul de meniu dorit. Notă: Puteți selecta numărul meniului apăsând și tasta Auto Menu (Meniu automat).

Apăsați butonul Start/Set.



Apăsați butoanele de selecție Sus/Jos pentru a selecta greutatea.

Apăsați butonul Start/Set.

Timpul de gătire apare în fereastra de afișare și începe numărătoarea inversă.



Note

1. Programele automată cu funcție de greutate trebuie utilizate pentru alimentele descrise.
2. Gătiți mâncăruri numai în plaja de greutate descrisă la paginile 37-38.
3. Cântăriți întotdeauna mâncarea în loc să vă încredeți în informația de pe ambalaj.
4. Majoritatea mâncărilor sunt mai bune dacă sunt lăsate să stea o perioadă de timp după gătitul cu un program Auto, pentru a permite căldurii să le încălzească până în centru.
5. Înțelegând că există variații între mâncăruri, verificați că alimentele sunt bine gătite și fierbinți înainte de a le servi.

Meniu automat – Program automat în funcție de greutate

Program	Greutate	Instrucțiuni
7. Pireuri de legume	100 g - 400 g	Acest program este potrivit pentru gătitul pastărnacului, cartofilor, dovlecului plăcintar, morcovilor, cartofilor dulci și napului suedez. Pasați legumele gătite, fiind astfel potrivite pentru copii în timpul înțărării. Curățați de coajă și tăiați legumele în bucăți egale. Puneți-le într-un vas Pyrex®. Adăugați următoarele cantități de apă: 100 g - 150 g legume 75 ml apă. 155 g - 300 g legume 100 ml apă. 305 g - 400 g legume 150 ml apă. Acoperiți cu un capac. Selectați programul numărul 7, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Amestecați la jumătatea timpului de preparare. După gătit, lăsați să stea timp de 10 minute. Pasați legumele împreună cu lichidul de la gătit folosind un blender. Dacă e necesar, ajustați consistența cu puțină apă pentru a subția sau făină de orez pentru bebeluși pentru a îngroșa. Verificați temperatura înainte de a hrăni copilul.
8. Piureuri de fructe	100 g - 400 g	Acest program este potrivit pentru a găti mere, pere, piersici, papaya și mango. Fructele gătite sunt pasate și potrivite ca hrană pentru copii în perioada înțărării. Curățați de coajă și tăiați fructul în bucăți egale. Puneți-le într-un vas Pyrex®. Adăugați următoarele cantități de apă: 100 g - 150 g fructe 75 ml apă. 155 g - 300 g fructe 100 ml apă. 305 g - 400 g fructe 150 ml apă. Acoperiți cu un capac. Selectați programul numărul 8, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Amestecați la jumătatea timpului de preparare. După gătit, lăsați să stea timp de 10 minute. Pasați fructele împreună cu lichidul de la gătit folosind un blender. Dacă e necesar, ajustați consistența cu puțină apă pentru a subția sau făină de orez pentru bebeluși pentru a îngroșa. Verificați temperatura înainte de a hrăni copilul.
9. Cereale	50 g - 200 g	Acest program este potrivit pentru prepararea terciului folosind ovăz simplu. Utilizați instrucțiunile de pe ambalaj pentru proporția de ovăz la lapte. Utilizați lapte integral, semidegresat sau degresat. Acest program nu este potrivit pentru prepararea terciului doar cu apă. Nu acoperiți. Selectați programul numărul 9, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Se amestecă la semnalul sonor. Lăsați să stea 2 minute. Amestecați înainte de servire.

Meniu automat – Program automat în funcție de greutate

Program	Greutate	Instrucțiuni
20. Cremă de brânză	50 g - 300 g	Pentru înmuierea cremei de brânză. Puneți-le într-un vas Pyrex®. Acoperiți cu folie alimentară. Străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Selectați programul numărul 20, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. După înmuiere, amestecați cu o lingură de lemn.
21. Ciocolată	50 g - 300 g	Pentru topirea ciocolatei cu lapte sau negre cu conținut de cacao de până la 50%. Acest program nu este potrivit pentru ciocolata albă sau ciocolata cu cacao peste 50%. Puneți-le într-un vas Pyrex®. Selectați programul numărul 21, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Amestecați la jumătatea timpului de topire și din nou la finalul topirii.
22. Unt	50 g - 300 g	Pentru topirea untului. Tăiați untul cubulețe și așzați-l într-un vas Pyrex®. Acoperiți cu folie alimentară. Străpungeți folia cu un cuțit ascuțit o dată în centru și de patru ori în jurul marginilor. Selectați programul numărul 22, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Amestecați la două treimi din timpul de topire și din nou la finalul topirii.
23. Inghețată	300 g - 1100 g	Pentru înmuierea înghețatei. Păstrați în recipientul achiziționat și scoateți capacul. Selectați programul numărul 23, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți.

Meniu automat — Programe automate combinate

Pentru a utiliza programele automate combi.

Cu această caracteristică puteți găti sau reîncălzi alimente, în funcție de greutate. Greutatea trebuie introdusă în grame.



Apăsați o dată pentru a selecta caracteristica Meniu automat.



Apăsați butoanele de selecție sus/jos până când în fereastra de afișare apare numărul de meniu dorit.
Notă: Puteți selecta numărul meniului apăsând și tasta Auto Menu (Meniu automat).



Apăsați butonul Start/Set.



Apăsați butoanele de selecție Sus/Jos pentru a selecta greutatea.



Apăsați butonul Start/Set.
Timpul de gătire apare în fereastra de afișare și începe numărătoarea inversă.



Note

1. Programele auto combinate trebuie folosite **numai** pentru preparatele descrise.
2. Gătiți mâncăruri numai în plaja de greutate descrisă.
3. Cântăriți întotdeauna mâncarea în loc să vă încredeți în informația de pe ambalaj.
4. Utilizați numai accesoriile indicate în paginile 40.
5. **Nu** acoperiți alimentele atunci când utilizați programele Auto Combi, deoarece veți împiedica rumenirea alimentelor, iar căldura grătarului va topi orice înveliș de plastic.
6. Majoritatea mâncărilor sunt mai bune dacă sunt lăsate **să stea** o perioadă de timp după gătitul cu un program Auto, pentru a permite căldurii să le încălzească până în centru.
7. Înțelegând că există variații între mâncăruri, verificați că alimentele sunt bine gătite și fierbinți înainte de a le servi.

Meniu automat — Programe automate combinate

Program	Greutate	Accesorii	Instrucțiuni
16. Pizza congelată	200 g - 500 g		Pentru reîncălzirea și rumenirea părții de sus a pizzei gățite și congelate. Îndepărtați ambalajele și așezați pizza pe raftul de sârmă pe tava de sticlă. Nu acoperiți. Selectați programul numărul 16, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Acest program nu este potrivit pentru pizza făcută în vas adânc sau pentru cea foarte subțire.
17. Pizza refrigerată	200 g - 500 g		Pentru reîncălzirea și rumenirea părții de sus a pizzei proaspete gățite. Îndepărtați ambalajele și așezați pizza pe raftul de sârmă pe tava de sticlă. Nu acoperiți. Selectați programul numărul 17, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Acest program nu este potrivit pentru pizza foarte subțire, precum Flammekueche.
18. Produse congelate din cartofi	200 g - 400 g		Pentru a face produsele congelate crocante, a le reîncălzi și rumeni. Întindeți produsele din cartofi într-un vas Pyrex® puțin adânc. Așezați vasul pe raftul de sârmă pe tava de sticlă. Nu acoperiți. Selectați programul numărul 18, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Pentru cele mai bune rezultate, gătiți într-un singur strat și întoarceți la semnalele sonore.
19. Tartă sărată refrigerată	150 g - 450 g		Pentru reîncălzirea și rumenirea părții de sus a tartei sărate proaspete gățite. Îndepărtați ambalajele și așezați tarta pe raftul de sârmă pe tava de sticlă. Nu acoperiți. Selectați programul numărul 19, Introduceți greutatea, apoi începeți să gătiți. Când s-a terminat gătitrea, transferați quiche pe un grătar de răcire și lăsați-o să stea câteva minute. Quiche cu un conținut ridicat de brânză poate să fie mai fierbinte decât quiche cu legume. Acest program nu este potrivit pentru plăcintele cu crustă și sus și jos.

Întrebări și răspunsuri

Î: De ce nu pornește cuptorul?

R: Când cuptorul nu se aprinde, verificați următoarele:

1. Cuptorul este conectat în siguranță la priză?

Scoateți ștecărul din priză, așteptați 10 secunde și reintroduceți-l.

2. Verificați întrerupătorul de circuit și siguranța. Resetați întrerupătorul de circuit sau înlocuiți siguranța dacă este sărită sau arsă.

3. Dacă întrerupătorul de circuit sau siguranța sunt în regulă, conectați un alt aparat la priză. Dacă celălalt aparat funcționează, atunci există probabil o problemă cu cuptorul. Dacă celălalt aparat nu funcționează, atunci există probabil o problemă cu priza. Dacă pare să existe o problemă cu cuptorul, contactați un centru autorizat de service.

Î: Cuptorul provoacă interferențe televizorului. Este normal?

R: Unele televizoare, dispozitive Wi-Fi, telefoane fără fir, monitoare pentru bebeluși, dispozitive blue tooth sau alte echipamente wireless pot avea interferențe când gătiți la cuptorul cu microunde. Această interferență este similară cu cea provocată de aparatele mici cum ar fi mixere, aspiratoare, uscătoare de păr, etc. Nu indică o problemă a cuptorului.

Î: Cuptorul nu-mi acceptă programul. De ce?

R: Cuptorul este proiectat să nu accepte un program incorect. De exemplu, cuptorul nu va accepta o a patra etapă de gătire.

Î: Uneori iese aer cald din orificiile de aerisire ale cuptorului. De ce?

R: Căldura emanată de alimentele găsite încălzește aerul din interiorul cuptorului. Acest aer încălzit este scos din cuptor de tiparul fluxului de aer din cuptor. Nu există microunde în aer. Orificiile de ventilație ale cuptorului nu ar trebui să fie niciodată blocate în timpul gătitului.

Î: Pot folosi un termometru convențional pentru cuptor în cuptor?

R: Numai când utilizați modul de gătire **grătar**. Metalul din anumite termometre ar putea provoca arcuri electrice în cuptor și nu ar trebui folosit în modurile de gătire **microunde** și **combinație**.

Î: Din cuptor se aud zgomote de vibrație și clicăit când gătesc cu un program **combinat**. Ce provoacă aceste zgomote?

R: Zgomotul apare când cuptorul comută automat de la **microunde** la **grătar** pentru a crea setarea combinație. Acest lucru este normal.

Întrebări și răspunsuri

- Î: Cuptorul meu are un miros și produce fum când folosesc funcțiile **combinat** și **grătar**. De ce?
- R: După utilizare repetată, se recomandă curățarea cuptorului și apoi utilizarea cuptorului timp de 5 de minute pe setarea **grătar** fără alimente, tava de sticlă și inelul cu role. Aceasta va arde orice alimente, reziduuri sau ulei care pot provoca miros și/sau fum.
- Î: Cuptorul nu mai gătește și numărul „H + (de ex. H98)” apare pe afișaj. De ce?
- R: Acest ecran indică o problemă cu sistemul de generare a microundelor. Vă rugăm contactați un centru autorizat de service.
- Î: „” apare în fereastra de afișare.
- R: Blocarea pentru copii a fost activată apăsând butonul **Start/Set** de 3 ori. Dezactivați blocarea apăsând butonul **Stop/Cancel** de 3 ori.
- Î: Ventilatorul continuă să se rotească după gătire. De ce?
- R: După folosirea cuptorului, motorul ventilatorului se poate roti pentru a răci componentele electrice. Acest lucru este normal și puteți continua să folosiți cuptorul în acest timp.
- Î: Nu pot seta un program automat și pe afișaj apare „**H0E**”. De ce?
- R: Dacă cuptorul a fost utilizat anterior și este prea fierbinte pentru a fi utilizat în programele Auto, „**H0E**” va apărea în fereastra de afișare. După ce „**H0E**” dispare, pot fi utilizate Auto Programs (Programele auto). Dacă vă grăbiți, gătiți mâncarea manual, selectând modul de gătire corect și timpul de gătire.

1. Opriți cuptorul înainte de a-l curăța.
2. Curățați interiorul cuptorului, garniturile ușii și zona garniturii ușii în mod regulat. Când fragmentele de mâncare sau lichidele scurse aderă la pereții cuptorului, la garnitura ușii și la zona garniturii, ștergeți cu o lavetă umedă. Se poate folosi un detergent mediu dacă se murdăresc foarte tare. Nu este recomandată folosirea detergentilor foarte duri sau abrazivi. **Nu utilizați soluții comerciale de curățare a cuptorului.**
3. Nu utilizați bureți aspri, abrazivi sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea geamului.
4. Suprafața exterioară a cuptorului trebuie curățată cu o lavetă umedă. Pentru a preveni deteriorarea pieselor care operează în interiorul cuptorului, nu trebuie să permiteți apei să se scurgă prin orificiile de ventilație.
5. Dacă panoul de control se murdărește, curățați-l cu o lavetă moale, uscată. Nu folosiți detergenți duri sau abrazivi pe panoul de control. Când curățați panoul de control, lăsați deschisă ușa cuptorului, pentru ca acesta să nu pornească accidental. După curățare atingeți butonul **stop/ cancel** pentru a curăța fereastra de afișaj.
6. Dacă se acumulează abur în interiorul sau în afara ușii cuptorului, ștergeți cu o lavetă moale. Aceasta ar putea să se întâmple când utilizați cuptorul în condiții de umiditate ridicată și nu indică o defecțiune a unității.
7. Uneori tava de sticlă trebuie scoasă pentru a fi curățată. Spălați-o cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase.
8. Inelul cu role și partea de jos a interiorului trebuie curățate în mod regulat pentru a evita zgomotul excesiv. Pur și simplu ștergeți suprafața inferioară a cuptorului cu un detergent mediu și apă caldă, apoi uscați cu o lavetă curată. Inelul cu role poate fi spălat în apă cu detergent mediu. Vaporii de la gătit se acumulează după utilizarea repetată, dar nu afectează în niciun fel suprafața inferioară sau rolele inelului. După ce scoateți inelul cu role din cuptor pentru curățare, asigurați-vă că îl puneți înapoi în poziția corectă.
9. Când folosiți modurile **grătar** ori **combinație**, e inevitabil ca din unele alimente să sără grăsime pe pereții cuptorului. Dacă cuptorul nu e curățat ocazional, ar putea începe să „fumege” în timpul folosirii.
10. Nu folosiți pentru curățare un aparat de curățare cu aburi.
11. Cuptorul trebuie reparat doar de personal calificat. Pentru întreținere și reparații, contactați cel mai apropiat dealer autorizat.
12. Nemenținerea curată a cuptorului poate duce la deteriorarea suprafețelor, ceea ce ar putea afecta durata de viață a aparatului și ar putea duce la o situație periculoasă.
13. Mențineți libere tot timpul orificiile de ventilație. Verificați ca praful sau alte materiale să nu blocheze niciunul dintre orificiile de ventilație. Dacă orificiile de ventilare se blochează, aceasta ar putea provoca supraîncălzire care ar putea afecta funcționarea cuptorului și ar putea duce la o situație periculoasă.

Specificații tehnice

Producător		Panasonic	
Model		NN-GT65QB	NN-GT66QM
Sursa de alimentare		230 V~ / 50 Hz	
Frecvența de funcționare		2450 MHz	
Putere de intrare:	Maxim inițial	1700 W	
	Microunde	1250 W	
	Grătar	1140 W	
	Combinație	1350 W	
Puterea de ieșire:	Microunde	1000 W (IEC-60705)	
	Grătar	1100 W	
Dimensiuni exterioare		525 mm (L) x 401 mm (A) x 310 mm (Î)	
Dimensiune totală a cavității		359 mm (L) x 362 mm (A) x 247 mm (Î)	
Greutate brută (aprox.)		12,7 kg	
Zgomot		63 dB(A)	

Consum de energie în modul standby (0,8 W)

Timpe implicite pentru a comuta la modul de așteptare (6 minute)

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative.

Acest produs este un echipament care se conformează standardului european pentru perturbări EMC (EMC= Compatibilitate electromagnetică) EN 55011. În conformitate cu acest standard, acest produs este un echipament de grupa 2, clasa B și se conformează limitelor cerute. Grupul 2 înseamnă că energia de radiofrecvență este generată intenționat sub formă de radiație electromagnetică pentru încălzirea și gătirea alimentelor. Clasa B înseamnă că acest produs poate fi folosit în gospodării obișnuite.

Fabricat de: Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone,
Jiaxing, Zhejiang Province, China

Importat de: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Scan the QR code for more recipes
Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte
Scan de QR-code voor meer recepten
Scannez le code QR pour découvrir d'autres recettes
Scansionare il codice QR per altre ricette
Digitalize o código QR para mais receitas
Escanee el código QR para obtener más recetas
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów
Naskenujte QR kód pro více receptů
Szkennelje be a QR-kódot további receptekért
Scațați codul QR pentru mai multe rețete



<https://www.panasonic.com/nn-gt65qb/>



<https://www.panasonic.com/nn-gt66qm/>



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

© Panasonic Corporation 2025

F0045DJ31EP
P1125-20926
Printed in P.R.C.