

Panasonic®

Operating Instructions (Original instructions)
Bedienungsanleitung (Übersetzung der Originalanweisungen)
Mode d'emploi (Traduction des instructions d'origine)
Manuale di istruzioni (Traduzione delle istruzioni originali)
Instrucciones de funcionamiento (Traducción de las instrucciones originales)
Gebruiksaanwijzing (Vertaling van de oorspronkelijke instructies)

Microwave Oven / Grill
Mikrowelle mit Grillfunktion
Four à Micro-ondes / Gril
Forno a Microonde / Grill
Horno Microondas / Grill
Magnetron-oven met Grill

HOUSEHOLD USE ONLY
NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT
SOLO PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Model No.
NN-GD35QB
NN-GD34QW

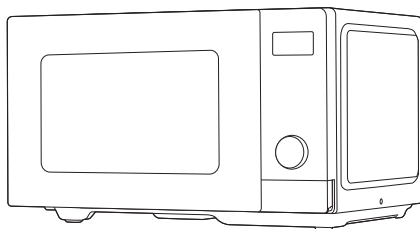
INVERTER



NN-GD35QB



NN-GD34QW



English

Deutsch

Français

Italiano

Español

Nederlands

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

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

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten eerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

Contents

Safety Instructions	2-6	Using the Add Time Function.....	19
Disposal of Waste Products	7	Grilling	20
Installation and Connection	8	Combination Cooking	21
Placement of your Oven.....	8	Using the Timer	22
Important User Instructions	9-11	Multi-stage Cooking	23
Oven Accessories	12	Auto Defrost.....	24-25
Parts of your Oven	13	Auto Menu Programmes.....	26-28
Control Panel.....	14	Reheating & Cooking Charts	29-32
Setting the Clock	15	Recipes.....	33
Child Lock	15	Questions and Answers	34
Microwave Cooking and Defrosting.....	16	Care of your Oven	35
Quick Start Function	17	Using the Aqua Clean Programme	36
Defrosting Guidelines	17	Technical Specifications	37
Defrosting Chart	18		

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

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

Safety Instructions

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

Safety Instructions

- Repairs should only be by a qualified service person.
- **WARNING!** Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
- **WARNING!** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING!** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for built-in use or for use inside a cupboard.
- **WARNING!** The appliance shall be disconnected from its power source during service and when replacing parts. Following the removal of the supply plug, the plug should remain visible to the service operator to ensure that inadvertent reconnection is avoided.

For Countertop use:

- Oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Allow 15 cm of space on the top of the oven.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad 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.

Safety Instructions

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by **microwave**. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.
- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
- **Do not use commercial oven cleaners.**
- When using the **grill** or **combination** mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.

Safety Instructions

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- **WARNING!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the appliance.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during **combination** and **grilling**, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- The oven has two grill heaters situated in the top of the oven. 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. To prevent burns, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven.

Safety Instructions

- This combination oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths, therapeutic wheat bag, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Users are advised to avoid a downward pressure on the microwave oven door when in the open position. There is a safety risk that the oven will tilt forward.
- 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.
- Metallic containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

Disposal of Waste Products

Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (Private Households).



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

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

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

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

For Business Users in the European Union

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

Information on Disposal in Other Countries Outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

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

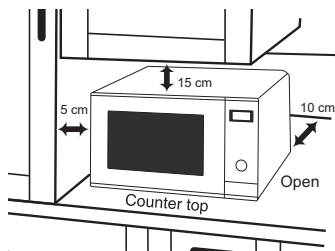
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

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.

Counter-top Use:

1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure sufficient air circulation for the oven.
4. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
5. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
6. The feet should not be removed.
7. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
9. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
10. 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.



Important User Instructions

Use of Your Oven

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. The appliance must not be operated by **microwave** or **combination 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 poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, therapeutic wheat bag, 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 pad 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) 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, including air vents on the cabinet 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 cavity.

■ 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

After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.

Important User 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.
- e Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling 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/Foil

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

Metallic 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.
7. While cooking by microwave or combination the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.

Roller Ring

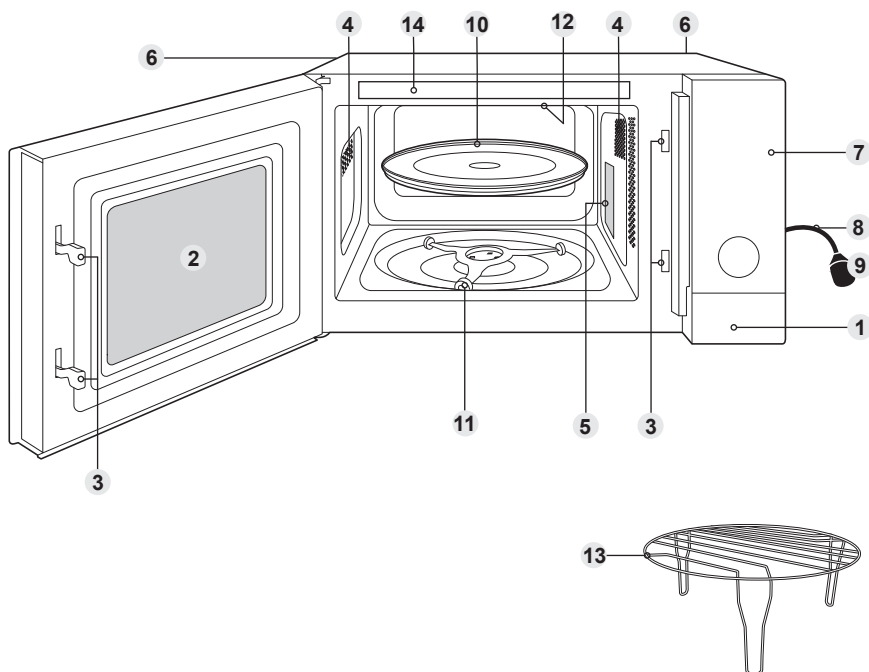
1. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor.
2. The roller ring and the oven cavity floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
3. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.
4. If you accidentally remove the roller ring, place the roller ring gently into the hole in the centre of the oven and locate it on the spindle beneath.
Flat processing is applied on the spindle to firmly hold the roller ring during operation.

Wire Rack

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 metallic 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**
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. **Microwave feed guide**
(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. **Menu label**

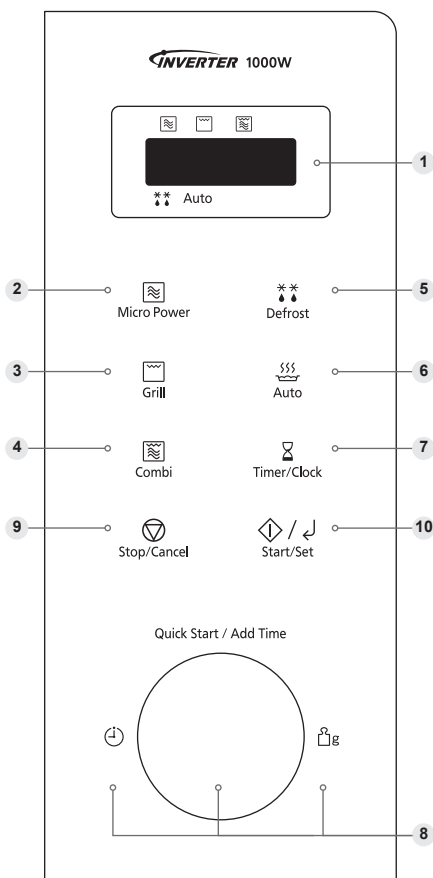


Identification and caution labels are attached on the oven.

■ 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



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

■ Beep sound

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

1. **Display window**
2. **Micro Power pad (page 16)**
3. **Grill pad (page 20)**
4. **Combi pad (page 21)**
5. **Auto defrost pad (pages 24-25)**
6. **Auto menu pad (pages 26-28)**
7. **Timer/Clock pad (page 15, 22)**
8. **Dial**

Enter time or weight of food by turning the dial. Use the dial for the Quick Start and Add Time function. (Page 17, 19)

9. **Stop/Cancel pad:**

Before cooking:

One press clears your instructions

During cooking:

One press temporarily stops the cooking programme. Another press cancels all your instructions and a "0" or the time of the day will appear in the display.

10. **Start/Set pad**

Press to start 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.

Press to confirm setting after you select the microwave level, grill level, combination level, or Auto programme number.

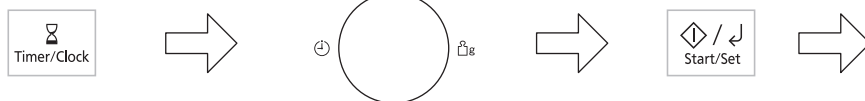
This oven is equipped with an energy saving function.

■ Notes

1. If an operation is set and Start/Set pad is not pressed, after 6 minutes the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock or "0".
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

Setting the Clock

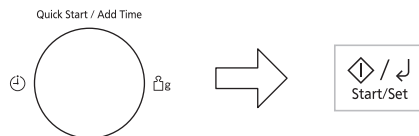
When the oven is first plugged in “88.88” appears in display window.



Press Timer/Clock twice.
Hours starts to blink.

Turn the dial to set hours.

Press Start/Set.
Minute starts to blink.



Turn the dial to set minutes.

Press Start/Set.
Time of day is now locked into the display.

■ Notes

1. To reset time of day, repeat the whole step above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, ie 2pm = 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 “0” or the time.

To set:



Press Start/Set three times.
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. “L ---” is indicated in the display.

To cancel:



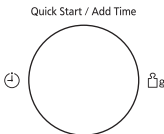
Press Stop/Cancel three times.
The time of day will reappear in the display.

■ Note

To activate child lock, Start/Set must be pressed 3 times within a 10 second period.

Microwave Cooking and Defrosting

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



Press Micro Power.

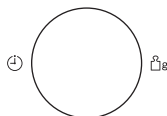
The wattage appears in the display.

Turn the dial to select the desired power level.

(You can also press Micro Power repeatedly to select the power level.)

Press Start/Set to confirm the setting.

Quick Start / Add Time



Turn the dial to set the cooking time.

Press Start/Set.

The time in the display will count down.

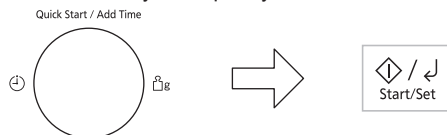
Power Level		Max. time available
1000 W	High	30 minutes
800 W	Med High	95 minutes
600 W	Medium	
440 W	Low	
300 W	Simmer	
160 W	Defrost	
100 W	Warm	

■ Notes

- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function, refer to page 19. To cancel Add Time function, press any pad when "Add" is displayed.
- For multi-stage cooking refer to page 23.
- Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 22.
- You can change the cooking time during cooking if required. Turn the dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.
- Do not** use metallic containers on microwave mode.
- When the microwave oven is operated at 1000 W (High) microwave power for long time, the microwave oven automatically adjust the power to protect the components of the microwave oven.

Quick Start Function

This function allows you to quickly start the 1000 W microwave programme.



Turn the dial to set the cooking time.

Microwave power level is automatically set to 1000 W.

Press Start/Set.

The 1000 W microwave power programme will start and the time in the display will count down.

■ Notes

1. Maximum cooking time for the Quick Start function is 30 minutes.
2. You can use the Quick Start function to set the first stage of multi-stage cooking. Set the second or third stage after turning the dial. See page 23 for the multi-stage cooking.

Defrosting Guidelines

Tips for Defrosting

Check the defrosting several times, even if you use the auto programmes. 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 glass 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 Auto defrost programmes. The beeps are to remind you to check, stir, or separate the pieces. Failure to do this may result in uneven defrosting.

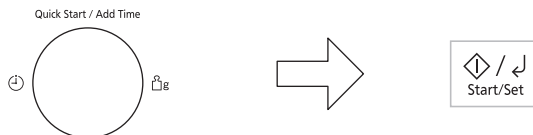
Defrosting Chart

Food	Weight/ Quantity	Time & mode	Method
Bread rolls (3)	1 pce 85 g	1000 W 20-30 sec.	Stand 5 min.
Cheese (camembert) (3)	1 pce 250 g	160 W 6 min. 20 sec.	Stand 1 hour minimum
Cheese (feta) (3)	1 slice 200 g	160 W 6-7 min.	Stand 20 min. minimum
Cottage cheese (quark) (3)	1 pot 250 g	160 W 7-8 min. 30 sec.	Stand 10 min.
Fish fillets thin (2, 3)	4 pcs 500 g	160 W 8 min. 30 sec. - 12 min. 30 sec.	Stand 15 min.
Fish fillets thick (2, 3)	1 pce 380 g	160 W 10-12 min.	
Fish steak without bone (2, 3)	1 pce 450 g	160 W 8 min. 30 sec. - 10 min.	
Fruit raspberry (1)	200 g	160 W 5-7 min.	Stand 15 min.
Fruits plums/apricots (1)	300 g	160 W 9-11 min.	Stand 15 min.
	700 g	160 W 17-19 min.	
Pastry shortcrust (1,3)	1 roll 500 g	160 W 3-4 min.	Stand time 20 min. in refrigerator
Pizza dough (1,3)	1 ball 240 g	160 W 4 min.	Stand 10 min.
Shrimps prawns small (2)	200 g	160 W 6-7 min. 30 sec.	Break the ice & drain several times. Stand 10 min.
	450 g	160 W 8 min. 30 sec. - 10 min.	
Shrimps prawns large (2)	300 g	160 W 12 min. 30 sec.	
Ham cooked, lean (2)	4 slices 200 g	160 W 4-5 min.	Stand 5 min.
Salami (2)	12 slices 250 g	160 W 6 min. 30 sec. - 7 min. 30 sec.	
Desserts			
Black forest (1)	1 pce 600 g	160 W 8 min. 30 sec. - 12 min. 30 sec.	Stand 15 min.
Chocolate fondant (1)	1 pce 450 g	440 W 3 min.	Stand 10 min.
Fruit tarte (3)	470 g	160 W 7-8 min. 30 sec.	Stand 10 min.

(1) Turn or stir at half time. (2) Separate and turn several times. (3) Remove packaging and place on a heat resistant plate. (4) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.

Using the Add Time Function

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



After cooking, turn the dial to set the additional time.

Maximum cooking time:

1000 W microwave power : 30 minutes

Other microwave powers : 95 minutes

Grill, Combination : 95 minutes

Press Start/Set.

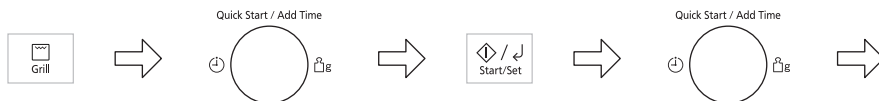
Time will be added. The time in the display window will count down.

■ Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function again.
2. Add Time function will be cancelled, if you do not perform any operation for 1 minute after cooking, or if you press any pad when "Add" is displayed.
3. This function is only available for Microwave, Grill and Combination function and it is not available for Auto programmes.
4. The Add Time function can be used after the multi-stage cooking. The power level is the same as the last stage. This function will not operate if the last stage was standing time.

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 Grill.
Grill level (3, 2 or 1) appears in the display.

Turn the dial to select the desired power level.
(You can also press Grill repeatedly to select the power level.)

Press Start/Set
to confirm the setting.

Turn the dial to set the cooking time.



Press Start/Set.
The time in the display will count down.

Power Level		Max. time available
1000 W	Grill 3 (High)	95 minutes
850 W	Grill 2 (Medium)	
700 W	Grill 1 (Low)	

Adjusting Time During Cooking

You can change the cooking time during cooking if required. Turn the dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.

■ Notes

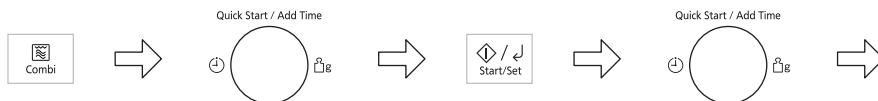
- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function, refer to page 19. To cancel Add Time function, press any pad when "Add" is displayed.
- Place food on the wire rack on the glass tray. Place a heatproof plate (e.g. Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
- Never cover foods when grilling.
- Do not** attempt to preheat the grill.
- The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function with the door open.
- There is no microwave power on the **grill** only programme.
- Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and **carefully** remove the wire rack using oven gloves.
- After turning, return food to the oven and close the door. After closing the 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.
- The grill will glow on and off during cooking - this is normal.
- Do not** touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
- After Grill use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

■ CAUTION!

The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Combination Cooking

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.



Press Combi.
Combination level (3, 2 or 1) appears in the display.

Turn the dial to select the desired combination level.
(You can also press Combi repeatedly to select the combination level.)

Press Start/Set
to confirm the setting.

Turn the dial to set the cooking time.



Press Start/Set.
The time in the display will count down.

Level	Microwave	Grill	Max. time available
Combination 3	440 W (Low)	1000 W (High)	95 minutes
Combination 2	300 W (Simmer)	1000 W (High)	
Combination 1	300 W (Simmer)	850 W (Medium)	

Adjusting Time During Cooking

You can change the cooking time during cooking if required. Turn the dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.

■ Notes

- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function, refer to page 19. To cancel Add Time function, press any pad when "Add" is displayed.
- The wire rack is designed to be used for combination and grilling. Never attempt to use any other metallic accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
- Use the wire rack only as described. **Do not** use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual programme. For small quantities do not cook by combination, cook by **grill** or **microwave only** for best results.
- Never cover foods when cooking on combination.
- Do not** preheat the grill on combination.
- Arcing may occur if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metallic container has been used accidentally. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave. If this occurs, stop the oven immediately.
- 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.
- Do not** use plastic **microwave** containers on combination programmes (unless suitable for combination cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal.
- Do not** use your own metallic dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.

■ CAUTION!

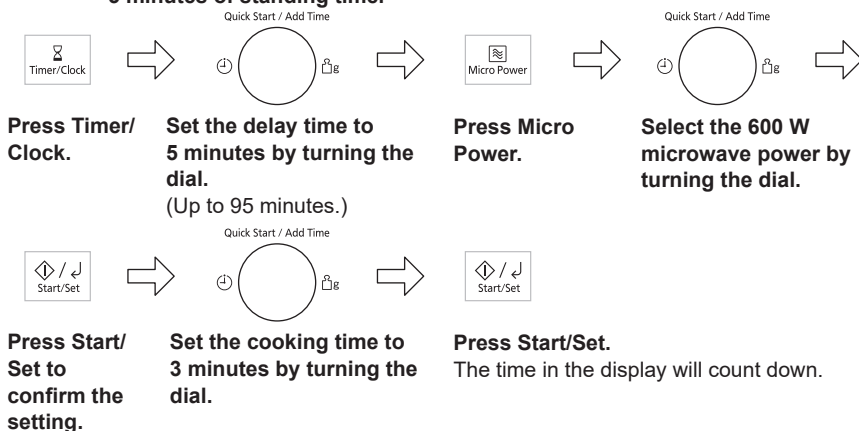
The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Using the Timer

Delay Start Cooking

By using the timer, you are able to programme delay start cooking.

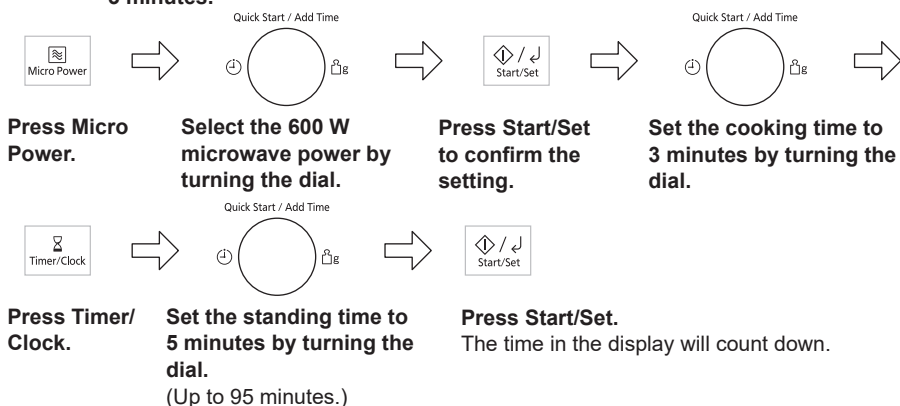
Example: To start cooking at 600 W (Medium) microwave power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



Stand Time

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

Example: To stand for 5 minutes after cooking at 600 W (Medium) microwave power for 3 minutes.



■ Notes

1. Three stage cooking can be programmed including delay start cooking or stand time.
2. If the oven door is opened during the stand 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. Delay start cooking and stand time cannot be programmed after an auto programme.

Multi-stage Cooking

2 or 3 Stage Cooking

Example: To defrost for 2 minutes and cook food on 800 W microwave power for 3 minutes.



Press Micro Power.

Select the 160 W microwave power by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 2 minutes by turning the dial.



Press Micro Power.

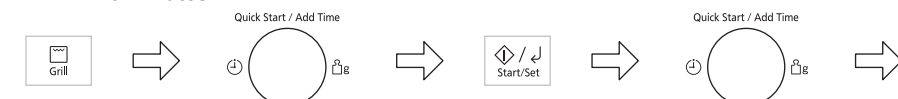
Select the 800 W microwave power by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 3 minutes by turning the dial.

Press Start/Set.
The time in the display will count down.

Example: To grill at Grill 3 for 4 minutes and cook food on 800 W microwave power for 5 minutes.



Press Grill.

Select Grill 3 by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 4 minutes by turning the dial.



Press Micro Power.

Set the 800 W microwave power by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 5 minutes by turning the dial.

Press Start/Set.
The time in the display will count down.

■ Notes

- For 3 stage cooking, enter another cooking programme before pressing Start/Set.
- During operation, pressing Stop/Cancel once will stop the operation. Pressing Start/Set will re-start the programmed operation. Pressing Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
- Auto programmes cannot be used with multi-stage cooking.
- When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
- 1000 W (High) microwave power can be set only once in multi-stage cooking.

Auto Defrost

This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints and bread. Press Auto Defrost, select the correct defrost category and then enter in the weight of the food in grams (see page 25).

Food 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 food.

During the programme 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

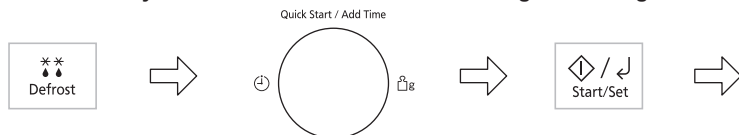


■ Notes

1. Check food during defrosting. Food 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).

Auto Defrost

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



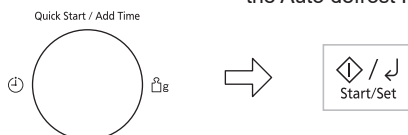
Press Auto Defrost.

Auto programme number appears in the display.

Select the desired Auto defrost Programme by turning the dial.

(You can also press Auto Defrost repeatedly to select the Auto defrost Programme.)

Press Start/Set to confirm the setting.



Set the weight of the frozen food by turning the dial.

The weight counts up/down in 10 g increments.

Press Start/Set.

Remember to stir or turn the food during defrosting.

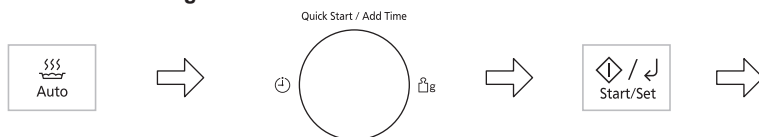
Programme	Weight/Accessories	Instructions
1. Small Pieces  	150-1000 g 	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press Auto Defrost, select programme 1 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Turn/stir at beeps.
2. Big Piece  	400-2000 g 	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Press Auto Defrost, select programme 2 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Standing time of 1-2 hours should be allowed before cooking so that the centre of the food thaws out. Turn at beeps.
3. Bread  	100-800 g 	Small or large loaves of bread, white or wholewheat. Press Auto Defrost, select programme 3 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using the dial, then press Start/Set. 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. This programme is not suitable for sliced bread or sweet bread and rolls.

Note

See page 17 for defrosting guidelines.

Auto Menu Programmes

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



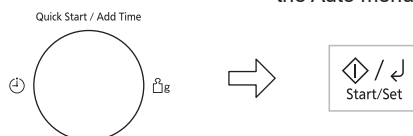
Press Auto menu.

Auto programme number appears in the display.

Select the desired Auto menu Programme by turning the dial.

(You can also press Auto menu repeatedly to select the Auto menu Programme.)

Press Start/Set to confirm the setting.



Set the weight of the food by turning the dial.

The weight counts up/down in 10 g increments.

Press Start/Set.

■ Notes

1. The Auto weight programmes 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 26-28.
5. Do **not** cover food when using the programme 4-8 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 programme, 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.

Programme	Weight/Accessories	Instructions
4. Fresh Chicken Pieces  	200-700 g 	For cooking fresh chicken pieces with bone e.g. thighs, drumsticks, quarters. Place the chicken pieces skin side down directly on the wire rack on the glass tray. Place a heatproof dish underneath to catch drips. Place a heatproof dish underneath to catch drips. Press Auto menu, select programme 4 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using the dial, then press Start/Set. Do not cover. Turn at beeps. Allow a few minutes standing time at the end of the programme.

Auto Menu Programmes

Programme	Weight/Accessories	Instructions
5. Frozen Pizza  	120-440 g 	For reheating and browning the top of purchased frozen pizza. Remove all packaging and place on the wire rack on the glass tray. Press Auto menu, select programme 5 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using the dial, then press Start/Set. Do not cover. For best results pizza should be no more than 20 cm in diameter.
6. Baked Potatoes  	200-1400 g 	To cook jacket potatoes with a crispier, drier skin. Choose medium sized potatoes 200-250 g for best results. Wash and dry potatoes and prick with a fork several times. Place on the wire rack on the glass tray. Press Auto menu, select programme 6 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using the dial, then press Start/Set. Do not cover.
7. Chilled Quiche  	150-400 g 	For reheating and browning the top of a fresh purchased quiche. Remove all packaging and place on the wire rack on the glass tray. Press Auto menu, select programme 7 using the dial, then press Start/Set. Enter the weight using the dial, then press Start/Set. Do not cover.
8. Chilled Crispy Top  	300-600 g 	For reheating and browning chilled purchased savoury dishes eg. Lasagne or Gratin. Remove any lid or covering. If in a foil container transfer to a similar sized heatproof dish and place on the wire rack on the glass tray. If using heatproof plastic based dish that food is purchased in, take care and support underneath when removing. Press Auto menu, select programme 8 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using the dial, then press Start/Set. Do not cover.
9. Chilled Meal  	200-800 g 	To reheat a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5°C. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 9 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at beeps. Stir again at end of the programme and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This programme is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes.

Auto Menu Programmes

Programme	Weight/Accessories	Instructions
10. Frozen Meal  	200-500 g 	To reheat a frozen precooked meal or casserole; All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C); Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 10 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of the programme and allow a few minutes standing time. Check temperature and cook further minutes if necessary before eating. This programme is not suitable for portionable frozen foods.
11. Fresh Vegetables  	200-800 g 	To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 11 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at beeps. Drain after cooking and season to taste.
12. Fresh Fish  	200-800 g 	For cooking fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 1-3 tbsp (15-45 ml) water or stock. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 12 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set.
13. Casserole Rice  	100-300 g 	For cooking rice for savoury dishes not rice puddings (Thai, Basmati, Jasmine, Surinam, Arborio or Mediterranean rice). Rinse the rice thoroughly before cooking. Use a suitable sized microwave safe casserole. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Add 2 times boiling water to rice. Add salt if desired. Cover with a lid or pierced cling film. Press Auto menu, select programme 13 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at the beeps. Allow to stand for 5 minutes after cooking.
14. Aqua Clean  	—	Cleaning programme. Refer to page 36.

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Drinks - Coffee - Milk			
1 mug	240 ml	1000 W 1 min 30 sec.	–
2 mugs	470 ml	1000 W 2 min. 30 sec.	–
1 jug	600 ml	1000 W 4 min. 30 sec. to 5 min.	–
Soup (chilled) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min.	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min.	–
Soup (ambient) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min. 40 sec. - 3 min.	1000 W 5-6 min.
	1000 ml	1000 W 7-8 min.	1000 W 15-16 min.
Plated meals - Homemade			
Vegetables (cooked) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min.	–
	700 g	1000 W 5-6 min.	–
Potato puree (1, 2)	250 g	1000 W 2 min.	1000 W 3 min. 30 sec.
	500 g	1000 W 3 min. 30 sec.	1000 W 7-8 min.
Vegetable puree (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 10 sec.	1000 W 5-6 min.
	600 g	1000 W 5 min. 30 sec.	1000 W 8-9 min.
Rice, quinoa, couscous (chilled) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec.	1000 W 4 min.
	300 g	1000 W 2 min. 20 sec.	1000 W 5 min.
Pancakes (thick) (1, 2)	1 pce	1000 W 45-55 sec.	1000 W 1 min 30-40 sec.
	2 pcs	1000 W 55 sec. - 1 min. 5 sec.	–
Paupiette with sauce (1, 2)	1 pce	1000 W 4 min. 30 min. & stand	–
	2 pcs	1000 W 7 min. & stand	–
Stuffed cabbage parcels (1, 2)	2 pcs 310 g	–	1000 W 10 min.
	4 pcs 710 g	–	1000 W 16-17 min.
1 quarter roast chicken	1 pce 300 g	1000 W 3-4 min.	–
Roast meat (1, 2)	2 slices 250 g	600 W 3 min.	–
Sauce bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min. 20 sec. (ambient)	–
Sauce hollandaise (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 50 sec.
	2 cubes		
	300 g 6 cubes	–	1000 W 4 min. 10 sec.
Babyfood (1, 2) (small pot at room temperature)	120 g	600 W 40 sec.	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min-1 min 30 sec.	–
Babyfood (vegetable puree) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec.

(1) Turn or stir at half time. (2) Cover (3) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.
(4) Place food in a heatproof dish or plate.

■ Note

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a **stand time**, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Bread			
Brioche large (4)	1 pce 400 g	–	Combination 2; 3 min. 30 sec., Stand 5 min.
Croissants - brioche small (1, 3)	2 pcs 100 g	–	Combination 2; 1 min & 2 min. Grill 3, Stand 1 min
Raisin roll (1, 3)	1 pce 120 g	–	Combination 2; 1 min 30 sec. & 3 min. Grill 3, Stand 1 min
Gratins			
Fish bordelaise	400 g	–	Combination 3; 16-18 min.
Lasagne	400 g	Combination 3; 8 min. (3)	Combination 3; 13-14 min.
	600 g	Combination 3; 9-10 min. & stand 3 min.	1000 W 13 min. & 4 min. Grill 3 on rack
Moussaka	350 g	Combination 3; 7-8 min. (3)	Combination 3; 10-11 min.
	450-500 g	Combination 3; 8-9 min. (3)	1000 W 11 min. & 3 min. Grill 3 on rack
Noodles gratin with ham/ tuna	300-350 g	Combination 3; 8 min. (3)	Combination 3; 10-11 min.
Shepherd's pie	400 g	Combination 3; 6-7 min.	Combination 3; 14 min.
	600 g	Combination 3; 11 min. & 4 min. Grill 3 on rack	1000 W 13 min. & 5 min. Grill 3 on rack
Convenience foods			
Baked Potatoes from raw (1, 3)	2 pcs 350 g	Combination 3; 13 min.	–
Baguette with cheese top (3)	1 pce 150 g	Combination 2; 2 min.	Auto frozen pizza
Bretzel with cheese/ bacon (4)	1 pce 130 g	Combination 2; 1 min 30 sec.	Combination 3; 3 min.
	2 pcs 250 g	–	Combination 3; 3 min. 30 sec.
Cantonese rice (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min.
Chicken wings/bites	6 pcs 250 g	1000 W 1 min 40 sec.	1000 W 2 min. 30 sec.
	8 pcs 400 g	1000 W 3 min.	1000 W 5-6 min.
Chicken nuggets (1, 4)	8 pcs 100 g	–	Combination 3; 3 min.
Cheese croissant (4)	1 pce 70 g	Combination 2; 1 min 30 sec.	Combination 2; 2 min. 30 sec.
	2 pcs 140 g	Combination 2; 2 min.	Combination 2; 3 min.
Cordon bleu (1, 4)	1 pce 100 g	Combination 2; 5 min.	Combination 3; 4 min. 30 sec.
	2 pcs 300 g	Combination 2; 6 min.	Combination 3; 8 min.
Croque monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	Combination 2; 4 min. 30 sec.	Combination 3; 4 min. 30 sec.

- (1) Turn or stir at half time. (2) Cover (3) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.
 (4) Place food in a heatproof dish or plate.

■ Note

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a **stand time**, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Convenience foods			
Fish breaded (1, 4)	1 pce 140 g	Combination 2; 4 min. 30 sec.	Combination 3; 5 min. 30 sec.
	2 pcs 280 g	Combination 2; 5-6 min.	Combination 3; 8 min.
Galettes, vegetables (1, 4)	4 pcs 150 g	—	Combination 3; 4 min.
Hamburger (4)	1 pce 200 g	—	160 W 5-6 min., Stand 10 min.
	2 pcs 400 g	—	160 W 8 min. 30 sec. - 10 min., Stand 10 min.
Knackis sausages (1, 2)	3 pcs 100 g	1000 W 30-40 sec.	600 W 2 min. 30 sec.
	6 pcs 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min. 30 sec.
Meat patties (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & stand 2 min.	600 W 1 min 40 sec.- 2 min.
	2 pcs 200 g	600 W 2 min.	600 W 5 min.
Meat/sausage roll (4)	2 pcs 160 g	Combination 2; 5-6 min.	Combination 3; 4 min.
Pastry puff (1,4)	1 roll 375 g	160 W 3-4 min.	Stand time 20 min. in refrigerator
Pancakes stuffed, rolled (1, 4)	2 pcs 240 g	Combination 3; 3 min.	Combination 3; 5 min. & stand 3 min.
Pizza freshup (4)	1 pce 300 g	Combination 2; 3-5 min.	Combination 2; 8-10 min.
Pizza piccolinis (4)	9 pcs 270 g	—	Combination 3; 6 min. & 5 min. grill 3
Pork pies (4)	1 pce 100 g	Combination 3; 2 min. 30 sec.	Combination 3; 5 min.
	2 pcs 200 g	Combination 3; 3 min.	Combination 3; 4 min.
Potatoes stuffed with cheese (3)	1 pce 140 g	—	Combination 3; 7 min.
	2 pcs 240 g	—	Combination 3; 9-10 min.
Quiche onion (4)	1 pce 160 g	Combination 3; 2 min. stand time 2 min.	Combination 3; 7 min. & stand 2 min.
Quiche spinach (4)	1 pce 400 g		Combination 3; 8 min. & stand 3 min.
Risotto with mushroom (1, 2)	600 g	—	1000 W 7-8 min.

(1) Turn or stir at half time. (2) Cover (3) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.
(4) Place food in a heatproof dish or plate.

■ Note

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a **stand time**, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Convenience foods			
Sliced sausage with sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 sec. to 2 min.	—
Samosas (1, 3)	4 pcs 240 g	Combination 2; 5 min.	Combination 3; 8 min. 30 sec.
Sausage from raw (1, 3)	Thick x 4 240 g	Combination 2; 8 min.	—
	Thin x 4 140 g	Combination 2; 7 min.	—
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 20 sec.	1000 W 5 min.
Tortilla (1, 4)	1 pce 250 g	Combination 3; 5 min.	Combination 3; 7 min.
	1 pce 500 g	Combination 3; 6 min.	Combination 3; 10 min.
Desserts			
Doughnuts (1, 3)	1 pce 50 g	—	Combination 2; 1 min 20 sec., Stand 3 min. in oven
	2 pcs 100 g	—	Combination 2; 1 min 30 sec., Stand 3 min. in oven
Waffles (1, 3)	1 pce 20 g	—	Combination 2; 50-60 sec., Add 1 min grill for more crispness
	2 pcs 40 g	—	Combination 2; 1 min 30 sec., Add 1 min grill for more crispness

(1) Turn or stir at half time. (2) Cover (3) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.
(4) Place food in a heatproof dish or plate.

■ Note

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a **stand time**, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Croque Monsieur

ingredients

Serves 1

4 slices bread, buttered
5 ml Dijon mustard
2 slices smoked ham
100 g sliced cheese

Dish: none

Accessory: wire rack

1. Place the bread, buttered side up on the wire rack and cook on Grill 3 for 5 minutes or until brown.
2. On one slice of the bread, spread the untoasted side with mustard and top with ham and cheese. Cover with the other slice, browned side uppermost. Place back on the wire rack, cook on Combination 2 for 1 minute 30 seconds to 2 minutes or until the cheese has melted.

Lasagne

ingredients

Serves 4

Meat Sauce:

1 onion, chopped
1 clove garlic, crushed
5 ml oil

400 g canned tomatoes, chopped

150 ml red wine
30 ml tomato puree

5 ml mixed herbs
500 g beef mince

salt and pepper

Lasagne:

500 ml béchamel Sauce

100 g hard cheese e.g.

Cheddar, grated

5 ml mustard

salt and pepper

50 g Parmesan cheese, grated

250 g fresh lasagne

Dish: 1 x 1.5 litre casserole with lid + 1 x large rectangular dish

1. Place onion, garlic and oil in the casserole. Cover with lid and place on the glass tray. Cook on 600 W for 3 minutes. Place all other meat sauce ingredients in the casserole. Stir well. Cover with lid, cook on 1000 W for 10 minutes. Stir. Then 600 W for 15-20 minutes or until cooked.
2. Add mustard, seasoning and grated cheese to béchamel sauce. Cover the base of the dish with a layer of Bolognese sauce, then a layer of lasagne, (do not overlap the lasagne sheets), then a layer of béchamel sauce. Repeat these layers twice more, ending with a layer of béchamel sauce. Sprinkle Parmesan cheese over the top. Place on the glass tray and cook on Combination 3 for 10-15 minutes or until golden brown.

Boston Brownies

ingredients

Serves 6

100 g chocolate for cooking

100 g butter

100 g brown sugar

100 g flour

50 g walnuts chopped

2 tbs cocoa powder

1 tsp of baking powder

1 sachet of vanilla sugar

2 eggs beaten

Dish: 16 X 20 cm Pyrex® dish lined with greaseproof paper

1. Place chocolate and butter in a bowl and cook on 600 W for 2 minutes or until chocolate has melted.
2. Stir in all the other ingredients and beat well.
3. Pour into dish and cook about 6 minutes on Combination 3 or until firm.
4. Allow to cool before cutting into squares.

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, blue tooth 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 programme. Why?

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

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

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

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

A: Only when you are using grill cooking mode. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on microwave and combination cooking modes.

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

A: The noises occur as the oven automatically switches from microwave power to grill to create the combination setting. This is normal.

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

A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food and glass tray on grill for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Q: The fan continues to rotate after cooking. Why?

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

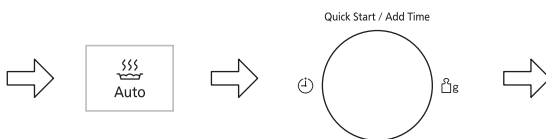
Care of your Oven

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. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall. Do not use commercial oven cleaners.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the control panel becomes dirty, clean it with a soft, 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 press 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 oven.
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 roller ring and the oven cavity floor with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth.
Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the oven cavity floor or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor for cleaning.
9. When using the grill or combination mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely 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. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Using the Aqua Clean Programme

This Programme is to clean the cavity and remove any food odour from the microwave oven.

Place 200 ml tap water with
1 tbsp lemon juice in a
microwaveable container
(e.g. Pyrex® jug or bowl).
Use a jug or bowl of at least
500 ml volume.



Press Auto menu.

**Select the Auto menu
Programme 14 by turning
the dial.**

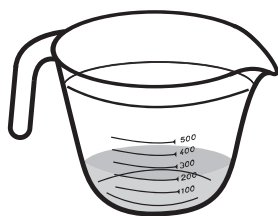
(You can also press Auto
menu repeatedly to select
Programme 14.)



Five beeps sound at the completion
of the programme. Open the oven
door and wipe the cavity and door
area with a soft cloth.

Press Start/Set.

The programme
runs for 20 minutes.



Or



■ Notes

1. Do not remove the glass tray and roller ring during this Programme.
2. To clean the glass tray and roller ring, refer to page 35.
3. Repeat the above procedure as required.

Technical Specifications

Power Supply		230 V 50 Hz
Operating Frequency		2450 MHz
Power Consumption	Maximum	1550 W
	Microwave	1550 W
	Grill	1000 W
Output Power	Microwave	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Outside Dimensions		495 mm (W) x 378 mm (D) x 292 mm (H)
Oven Cavity Dimensions		330 mm (W) x 347 mm (D) x 251 mm (H)
Overall Cavity Volume		29 L
Glass Tray Diameter		288 mm
Net Weight		11 kg
Noise		L_{WA} 63 dB

Information for power consumption in low power mode and maximum time to reach low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time to reach standby mode	20 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.

Inhalt

Sicherheitshinweise	2-6	Verwendung der Zeit Plus-Funktion	19
Entsorgung des Produkts	7	Grillen	20
Aufstellen und Anschließen	8	Grillkombinationsbetrieb	21
Aufstellen des Gerätes	8	Verwendung des Timers	22
Wichtige Hinweise für Benutzer	9-11	Mehrstufiges Kochen	23
Zubehör	12	Auto-Auftauen	24-25
Geräteteile	13	Auto-Menü-Programme	26-28
Bedienfeld	14	Aufwärm- und Gartabellen	29-32
Einstellen der Uhr	15	Rezepte	33
Kindersicherung	15	Fragen und Antworten	34
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen	16	Pflege des Mikrowellengerätes	35
Quick Start (Schnellstart)-Funktion	17	Verwendung des Aqua-Clean-Programms	36
Hinweise zum Auftauen	17	Technische Daten	37
Auftautabelle	18		

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Panasonic Mikrowellengerät entschieden haben.

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

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitsanweisungen. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
- **WARNUNG!** Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
- **WARNUNG!** Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen.
- Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.

- **WARNUNG!** Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas-oder Elektroherdes aufstellen.
- **WARNUNG!** Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **WARNUNG!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.
- **WARNUNG!** Während Servicearbeiten und beim Austausch von Teilen muss das Gerät von seiner Stromversorgung getrennt werden. Nachdem der Netzstecker des Gerätes gezogen wurde, sollte er stets für den Servicetechniker sichtbar sein, damit dieser sicher sein kann, dass der Stecker nicht versehentlich wieder eingesteckt wurde.

Verwendung als Tischgerät:

- Das Mikrowellengerät muss auf einer flachen, stabilen Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet, mit dem Rücken gegen die Wand aufgestellt werden. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät.
- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.

Sicherheitshinweise

- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp-/ Lösch Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen;
 - Gästeservice wie Zimmer mit Frühstück.
- Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Fassen Sie den Behälter nur mit größter Vorsicht an.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit der Mikrowelle erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.
- Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an Gerätewänden, Keramikplatte und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.

- **Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreinigungsmittel.**
- Während des Grill- und Kombinationsbetriebs können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
- Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- **WARNUNG!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie auch darauf, dass Sie Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich überwacht.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Während des Grill- oder Kombinationsbetriebs werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Reinigungsmittel, die zur Benutzung in Mikrowellengeräten geeignet sind.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch des Grill- oder Kombinationsbetriebs sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.
- Dieses Kombinationsgerät dient nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder dünne Fladenbrote. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, therapeutische Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Zur eigenen Sicherheit bitte keinen Druck von oben auf die geöffnete Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da die Gefahr besteht, dass das Gerät nach vorne kippen könnte.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie nicht, das Gehäuse der Mikrowelle zu entfernen.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand. Dies führt zur Funkenbildung.

Entsorgung des Produkts

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



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

Zur ordnungsgemäßen Behandlung, Wiedergewinnung und Wiederverwertung sind die Geräte bei offiziellen Rücknahmestellen abzugeben, wo sie kostenfrei angenommen werden. In manchen Ländern können die Geräte beim Kauf eines gleichwertigen Neuprodukts auch beim Fachhändler abgegeben werden.

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

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

Für gewerbliche Nutzer in der Europäischen Union

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

Information zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur innerhalb der Europäischen Union gültig.

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

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

Erdungsvorschriften

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

■ Wichtig!

Zur Sicherheit von Personen muss dieses Gerät geerdet sein!

Betriebsspannung:

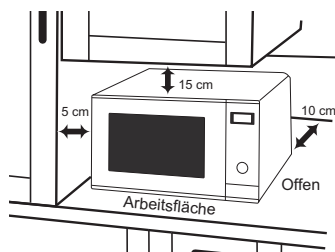
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85 cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.
4. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 40 cm zur anderen Seite.



5. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
6. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
7. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
8. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen;
 - Gästeservice wie Zimmer mit Frühstück.
9. Das Netzanschlusskabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlusskabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
10. Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Mikrowellengerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs abgedeckt sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Temperatursicherheitsschalter geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
3. Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
4. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
5. Das Mikrowellengerät ist nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken gedacht. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt erwärmen, wie z. B. Brotwaren, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können leicht anbrennen, austrocknen oder in Brand geraten, wenn sie zu lange erwärmt werden. Wir raten davon ab, sehr trockene Lebensmittel wie Popcorn oder Papadams zu erwärmen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und Erwärmen von Wärmekissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Textilien, therapeutischen Weizenbeuteln, Warmwasserflaschen o. ä. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
6. Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp-/ Lösch Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

Betrieb des Grills/der Kombinationsfunktion

1. Vor der ersten Benutzung der Kombinations- oder Grillfunktion muss das Gerät ohne Speisen und Zubehör (jedoch mit Glasdreheller) 5 Minuten lang auf Grillstufe 3 betrieben werden. Dabei verbrennt das als Korrosionsschutz verwendete Öl. Dies ist das einzige Mal, bei dem der Ofen leer betrieben wird.



Vorsicht! Heiße Oberflächen
Alle Innenflächen des Ofens sind heiß.

2. Während des Grill- oder Kombinationsbetriebs werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/ Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
3. Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich des Garraums.

■ Vorsicht!

Nach dem Gebrauch des Grill- oder Kombinationsbetriebs sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.

4. In den Betriebsarten Grill und Kombination ist es möglich, dass die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden und im Allgemeinen sollten Kinder das Gerät aufgrund der Hitzeentwicklung nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.



Vorsicht! Heiße Oberflächen
Nach dem Kochen mit diesen Betriebsmodi ist das Zubehör des Gerätes sehr heiß.

Wichtige Hinweise für Benutzer

Garraumbelichtung

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

Kochzeiten

Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.

Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

■ Wichtig!

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

Geringe Lebensmittelmengen

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

Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

Speisethermometer

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

Eier

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

Flüssigkeiten

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

- a Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguss.
- b Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- c Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
- d Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.
- e Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Seien Sie daher bei der Handhabung des Behälters äußerst vorsichtig.

Papier und Plastik

Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.

Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausschließlich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.

Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

Hilfsmittel und Folien

Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.

Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand. Dies führt zur Funkenbildung.

Babynahrung

Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.

Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann.

Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Betrieb des Kühlgebläses

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

Zubehör

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

Glasdrehteller

1. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Rollenring und den Glasteller.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.
7. Während des Garvorgangs im Mikrowellenbetrieb oder Kombinationsbetrieb kann der Glasdrehteller vibrieren. Dies beeinträchtigt nicht die Garleistung.

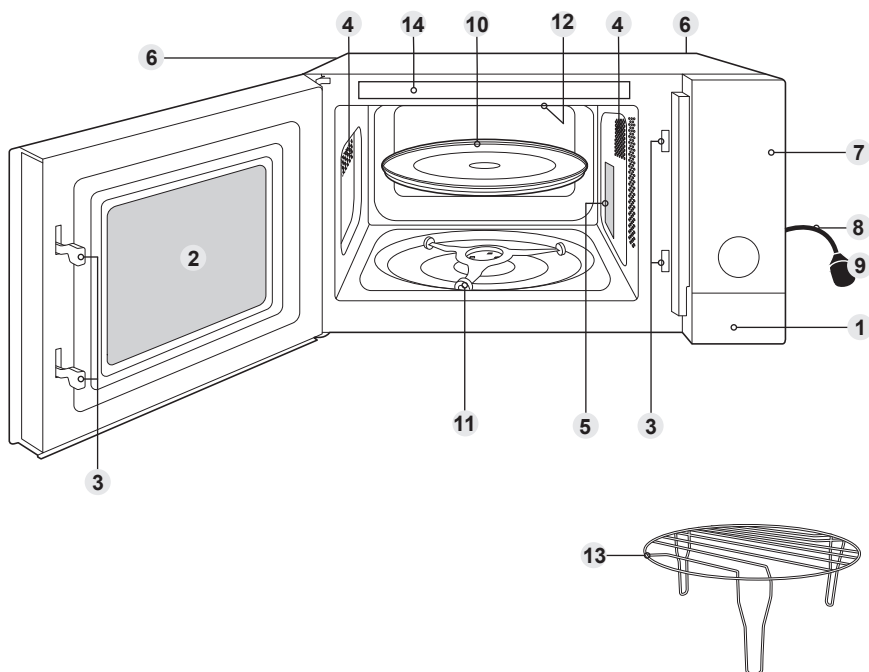
Rollenring

1. Entfernen Sie den Rollenring nicht vom inneren Geräteboden.
2. Rollenring und innerer Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um Betriebsgeräusche und die Ansammlung von Lebensmittelmrückständen zu vermeiden.
3. Zum Kochen mit der Mikrowelle müssen stets Rollenring und Glasdrehteller eingesetzt sein.
4. Wenn Sie versehentlich den Rollenring entfernen, legen Sie den Rollenring vorsichtig in die Mulde, in der Mitte des Gerätes und platzieren Sie ihn auf der darunter liegenden Spindel. Die Spindel wurde flach konzipiert um den Rollenring während des Betriebes sicher festzuhalten.

Grillrost

1. Der Grillrost wird verwendet, um das Bräunen mit kleinen Schalen zu erleichtern und eine gute Zirkulation der Hitze zu unterstützen.
2. Verwenden Sie keinen Metallbehälter direkt auf dem Grillrost in Kombination mit der Mikrowelle.
3. Den Rost nicht für den reinen Mikrowellenbetrieb benutzen.

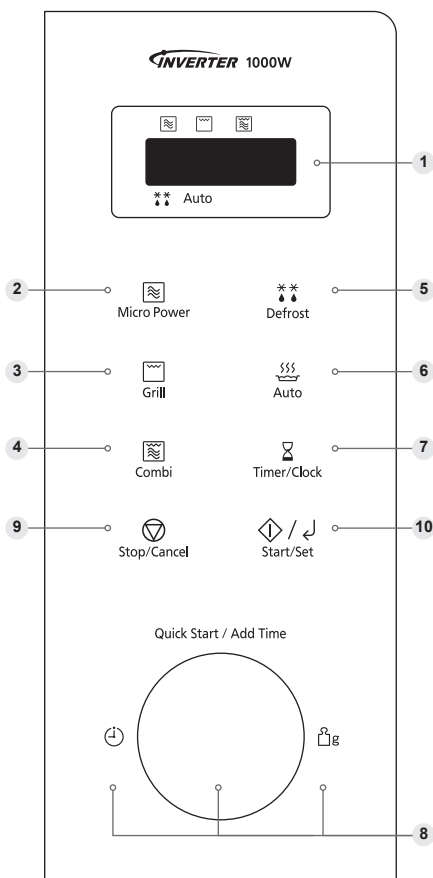
1. **Türöffnungstaste**
Drücken, um die Tür zu öffnen. Wenn Sie während des Garvorgangs die Gerätetür öffnen, wird der Garvorgang vorübergehend gestoppt, ohne dass zuvor vorgenommene Einstellungen gelöscht werden. Der Kochvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen und Start/Eingabe gedrückt wurde.
2. **Sichtfenster**
3. **Türsicherungsverriegelungen**
4. **Innerer Entlüftungsschlitz**
5. **Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen)**
6. **Äußere Entlüftungsschlitze**
7. **Bedienfeld**
8. **Netzkabel**
9. **Stecker**
10. **Glasdreheller**
11. **Rollenring**
12. **Grillelemente**
13. **Grillrost**
14. **Automatikprogramme**



Am Gerät sind das Typenschild und Warningschilder angebracht.

■ Anmerkungen

1. Diese Abbildungen sind nur schematisch.
2. Der Glasdreheller und der Grillrost sind das einzige Zubehör für dieses Gerät. Alle anderen in dieser Anleitung erwähnten Kochutensilien müssen separat erworben werden.



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

■ Piepton

Wenn eine Taste richtig gedrückt wird, ertönt ein Piepton. Wenn eine Taste gedrückt wird und kein Piepton ertönt, hat das Gerät die Anweisung nicht angenommen oder kann sie nicht akzeptieren. Am Ende eines vollständigen Programms gibt das Gerät 5 Pieptöne aus.

1. **Displayfenster**
2. **Micro Power (Mikrowellenleistungs)-Taste** (Seite 16)
3. **Grill (Grillen)-Taste** (Seite 20)
4. **Combi (Kombinations)-Taste** (Seite 21)
5. **Auto-Auftauen-Taste** (Seiten 24-25)
6. **Auto-Menü-Taste** (Seiten 26-28)
7. **Timer/Clock (Zeitschaltuhr/Uhrzeit)-Taste** (Seite 15, 22)

8. **Drehknopf**

Über den Drehknopf werden Zeit oder Gewicht eingestellt. Er wird auch für die Quick Start (Schnellstart)- und Add Time (Zeit-Plus)-Funktion verwendet. (Seite 17, 19)

9. **Stopp-/Lösch-Taste:**

Vor dem Garen:

Ein Tastendruck löscht Ihre Anweisungen.

Während des Garens:

Einmaliges Antippen pausiert das Kochprogramm. Ein weiteres Antippen löscht alle Ihre Anweisungen und stattdessen wird „0“ oder die Uhrzeit im Display angezeigt.

10. **Start/Eingabe-Taste**

Betätigen Sie die Start-Taste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stopp-/Lösch-Taste einmal berührt, müssen Sie die Start/Eingabe-Taste nochmals betätigen, um den Garvorgang fortzuführen.

Drücken Sie hier, um die Einstellung zu bestätigen, nachdem Sie die Mikrowellenstufe, die Grillstufe, die Kombinationsstufe oder die Automatikprogramm-Nummer ausgewählt haben.

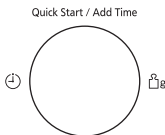
Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion

■ Anmerkungen

1. Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start/Eingabe-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zur Zeitanzeige oder „0“ zurück.
2. Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Displayfenster nicht höher als Augenhöhe ist, um optimale Sichtbarkeit zu erzielen.

Einstellen der Uhr

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint "88.88" in der Digitalanzeige.

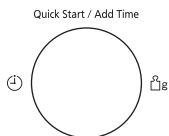


Drücken Sie Timer/Clock (Zeitschaltuhr/Uhrzeit) zweimal.

Die Stunde beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Drehknopf, um Stunden einzustellen.

Drücken Sie Start/Eingabe.
Die Minute beginnt zu blinken.



Drehen Sie den Drehknopf, um Minuten einzustellen.

Drücken Sie Start/Eingabe.
Die Tageszeit ist nun im Display festgelegt.

Anmerkungen

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

Kindersicherung

Nach Aktivieren der Kindersicherung kann keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgen. Die Funktionen des Gerätes sind blockiert, die Tür kann jedoch wie gewohnt geöffnet werden. Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn eine „0“ bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht.

Aktivieren:



Drücken Sie Start/Eingabe dreimal.
Die Tageszeit erlischt. Die tatsächliche Uhrzeit geht nicht verloren. „L ---“ wird im Display angezeigt.

Löschen:



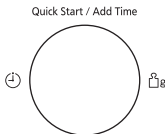
Drücken Sie 3 mal die Stopp-/Lösch Taste.
Die Tageszeit erscheint erneut im Display.

Anmerkung

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start/Eingabe-Taste 3 Mal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

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



Drücken Sie auf Micro Power

(Mikrowellenleistung).

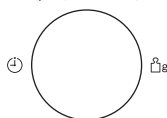
Die Wattleistung erscheint im Display.

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.

(Sie können auch wiederholt auf Micro Power (Mikrowellenleistung) drücken, um die Leistungsstufe zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.

Quick Start / Add Time



Drehen Sie den Drehknopf, um die Kochzeit zu wählen.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Die im Display angezeigte Zeit zählt herunter.

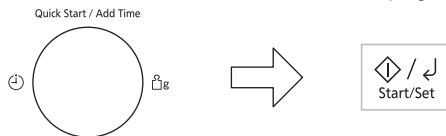
Leistungsstufe		Max. verfügbare Zeit
1000 W	Hoch	30 Minuten
800 W	Mittelhoch	95 Minuten
600 W	Medium/Erwärmen	
440 W	Niedrig/Fertigkochen	
300 W	Langsames Garen	
160 W	Auftauen	
100 W	Ausquellen	

■ Anmerkungen

1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden, siehe Seite 19. Zum Abbrechen der Funktion Add Time (Zeit Plus) drücken Sie eine beliebige Taste, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
2. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 23.
3. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 22.
4. Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 10 Sekunden verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).
5. Bei Mikrowellenfunktion, außer dem mitgelieferten Zubehör, keine Metallbehälter verwenden.
6. Wenn das Gerät längere Zeit mit 1000 W (Hoch) Mikrowellenleistung betrieben wird, passt es automatisch die Leistung an, um die Komponenten des Gerätes zu schützen.

Quick Start (Schnellstart)-Funktion

Diese Funktion erlaubt es, das 1000-W-Mikrowellenprogramm schnell zu starten.



Drehen Sie den Drehknopf, um die Kochzeit zu wählen.

Die Mikrowellenleistung wird automatisch auf 1000 W eingestellt.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Das 1000-W-Mikrowellenleistung-Programm wird gestartet und die Zeit im Display wird heruntergezählt.

■ Anmerkungen

1. Die maximale Kochzeit für die Quick Start (Schnellstart)-Funktion beträgt 30 Minuten.
2. Sie können die Quick Start (Schnellstart)-Funktion verwenden, um die erste Stufe bei mehrstufigem Kochen einzustellen. Stellen Sie die zweite oder dritte Stufe nach dem Drehen des Drehknopfs ein. Siehe Seite 23 bezüglich mehrstufigen Kochens.

Hinweise zum Auftauen

Tipps zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikknöpfe verwenden. Beachten Sie die Standzeiten.

Standzeit

Einzelne Nahrungsmittelportionen können fast unverzüglich nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, dass größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Vor dem Garen bitte mindestens eine Stunde stehenlassen. Während dieser Standzeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und das Nahrungsmittel wird durch Wärmeleitung aufgetaut. Falls das Nahrungsmittel nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie es im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren bevor sie nicht gekocht wurden.

Braten und Geflügel

Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedrehten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, so dass sie nicht im Saft liegen.

Hackfleisch, gewürfelte Fleischstücke oder Fisch

Da die Außenseite dieser Lebensmittel schnell auftaut, ist es notwendig, die Teile während des Auftauvorgangs regelmäßig auseinanderzubrechen und aufgetaute Stücke aus der Mikrowelle zu entfernen.

Kleine Portionen / Fleischteile



Kleine Fleischteile wie Koteletts und Hühner Teile müssen so schnell wie möglich voneinander gelöst werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fettreiche Stellen und Enden tauen schneller auf. Platzieren Sie diese daher nahe der Mitte des Glasdrehtellers.

Brot

Damit die Mitte des Brots richtig auftaut, ist eine Ruhezeit von 5 bis 30 Minuten erforderlich. Die Ruhezeit kann verkürzt werden, wenn die Scheiben getrennt und Brötchen/Brotlaibe halbiert werden.

Akustisches Signal

Während der Auto-Auftauen-Programme ertönen Signaltöne. Diese erinnern daran, das Kochgut zu prüfen, umzurühren oder die Stücke zu trennen. Wird dies versäumt, könnten die Nahrungsmittel ungleichmäßig auftauen.

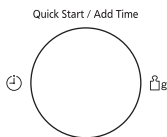
Auftautabelle

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Zeit und Betriebsart	Methode
Brötchen (3)	1 St. 85 g	1000 W; 20-30 sek	Ruhezeit 5 min
Käse (Camembert) (3)	1 St. 250 g	160 W; 6 min 20 sek	Ruhezeit 1 Stunde minimum
Käse (Feta) (3)	1 Scheibe 200 g	160 W; 6-7 min	Ruhezeit 20 min minimum
Quark (3)	1 Becher 250 g	160 W; 7-8 min 30 sek	Ruhezeit 10 min
Fischfilets, dünn (2, 3)	4 St. 500 g	160 W; 8 min 30 sek - 12 min 30 sek	Ruhezeit 15 min
Fischfilets, dick (2, 3)	1 St. 380 g	160 W; 10-12 min	
Fischsteaks ohne Gräten (2, 3)	1 St. 450 g	160 W; 8 min 30 sek - 10 min	
Obst: Himbeeren (1)	200 g	160 W; 5-7 min	Ruhezeit 15 min
Obst: Pflaumen/ Aprikosen (1)	300 g	160 W; 9-11 min	Ruhezeit 15 min
	700 g	160 W; 17-19 min	
Mürbeteig (1,3)	1 Rolle 500 g	160 W; 3-4 min	Ruhezeit 20 min im Kühlschrank
Pizzateig (1,3)	1 ball 240 g	160 W; 4 min	Ruhezeit 10 min
Garnelen: Krabben, klein (2)	200 g	160 W; 6-7 min 30 sek	Das Eis brechen und mehrere Male ablassen. Ruhezeit 10 min
	450 g	160 W; 8 min 30 sek - 10 min	
Garnelen: Scampi, groß (2)	300 g	160 W; 12 min 30 sek	
Wurstaufschnitt, mager (2)	4 Scheiben 200 g	160 W; 4-5 min	Ruhezeit 5 min
Wurstaufschnitt, fett (2)	12 Scheiben 250 g	160 W; 6 min 30 sek - 7 min 30 sek	
Desserts			
Schwarzwälder Torte (1)	1 St. 600 g	160 W; 8 min 30 sek - 12 min 30 sek	Ruhezeit 15 min
Schokoladenfondant (1)	1 St. 450 g	440 W; 3 min	Ruhezeit 10 min
Obsttorte (3)	470 g	160 W; 7-8 min 30 sek	Ruhezeit 10 min

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Trennen und mehrfach wenden. (3) Die Verpackung entfernen und die Speise auf eine hitzebeständige Platte legen. (4) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen

Verwendung der Zeit Plus-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit jederzeit ganz einfach verlängern.



Drehen Sie nach dem Kochen den Drehknopf, um die zusätzliche Zeit einzustellen.

Maximale Kochzeit:

1000 W Mikrowellenleistung : 30 Minuten

Andere Mikrowellenleistungen : 95 Minuten

Grill, Kombination : 95 Minuten

Drücken Sie Start/Eingabe.

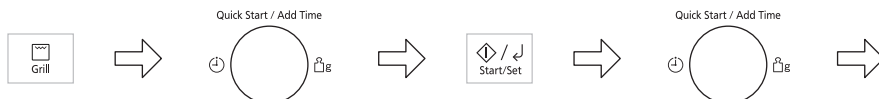
Die Garzeit wird verlängert. Die Zeit im Display läuft rückwärts.

■ Anmerkungen

1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden.
2. Die Funktion „Add Time (Zeit Plus)“ wird abgebrochen, wenn Sie nach dem Kochen 1 Minute lang keine Bedienung ausführen oder wenn Sie eine beliebige Taste drücken, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
3. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, Grill und Kombination verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
4. Nach mehrstufigem Kochen ist die Zeit Plus-Funktion verfügbar. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe. Diese Funktion ist nicht verfügbar, wenn die letzte Kochstufe Ruhezeit war.

Grillen

Mit der Grillfunktion des Geräts lassen sich viele Speisen effizient zubereiten, z. B. Koteletts, Würstchen, Steaks, Toast etc. Es gibt 3 verschiedene Grilleinstellungen. Dabei muss der Glasdrehteller immer im Gerät sein.



Drücken Sie auf Grill (Grillen).

Die Grillstufe (3, 2 oder 1) wird im Display angezeigt.

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.

(Sie können auch wiederholt auf Grill (Grillen) drücken, um die Leistungsstufe zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.

Drehen Sie den Drehknopf, um die Kochzeit zu wählen.



Drücken Sie Start/Eingabe.

Die im Display angezeigte Zeit zählt herunter.

Leistungsstufe		Max. verfügbare Zeit
1000 W	Grill 3 (Hoch)	95 Minuten
850 W	Grill 2 (Medium/Erwärmen)	
700 W	Grill 1 (Niedrig/Fertigkochen)	

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 10 Sekunden verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).

■ Anmerkungen

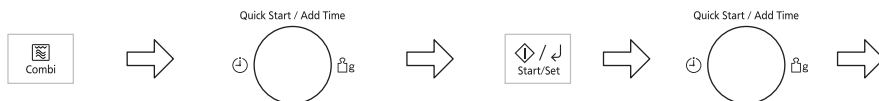
1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden, siehe Seite 19. Zum Abbrechen der Funktion Add Time (Zeit Plus) drücken Sie eine beliebige Taste, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost auf dem Glasdrehteller. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller (z.B. Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett und Tropfen aufzufangen.
3. Decken Sie Lebensmittel beim Grillen niemals ab.
4. Heizen Sie den Grill nicht vor.
5. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
6. Während des reinen Grillbetriebs werden keine Mikrowellen freigesetzt.
7. Die meisten Lebensmittel erfordern Umwenden während des Kochvorgangs. Öffnen Sie beim Umwenden von Lebensmitteln die Herdtür und entfernen Sie den Grillrost VORSICHTIG mit Ofenhandschuhen.
8. Wenn Sie die Lebensmittel gewendet haben, stellen Sie diese wieder in das Gerät und schließen die Tür. Nachdem die Tür des Geräts geschlossen ist, drücken Sie Start/Eingabe. Die Geräteanzeige zeigt die restliche Grillzeit an. Die Tür kann jederzeit gefahrlos geöffnet werden, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
9. Es ist völlig normal, dass der Grill während des Betriebs mal stärker, mal weniger stark glüht.
10. Berühren Sie nicht das Heizelement oben im Garraum, während der Garraum heiß ist. Das Heizelement kann noch heiß sein.
11. Nach der Verwendung der GRILL-Funktion kann das Gerät für einige Zeit deaktiviert sein, um eine Überhitzung zu verhindern.

■ VORSICHT!

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

Grillkombinationsbetrieb

Diese Kombinationsfunktion ist für Speisen geeignet, die normalerweise gegrillt werden, oder für das Erhitzen kleiner Snacks. Der Grill glüht während des Vorgangs in Intervallen. Das ist normal.



Drücken Sie auf Combi (Kombinations).

Die Kombinationsstufe (3, 2 oder 1) wird im Display angezeigt.

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Kombinationsstufe zu wählen.

(Sie können auch wiederholt auf Combi (Kombinations) drücken, um die Kombinationsstufe zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.

Drehen Sie den Drehknopf, um die Kochzeit zu wählen.



Drücken Sie Start/Eingabe.

Die im Display angezeigte Zeit zählt herunter.

Stufe	Mikrowelle	Grill	Max. verfügbare Zeit
Kombi-Stufe 3	440 W (Niedrig/ Fertigkochen)	1000 W (Hoch)	95 Minuten
Kombi-Stufe 2	300 W (Langsames Garen)	1000 W (Hoch)	
Kombi-Stufe 1	300 W (Langsames Garen)	850 W (Medium/ Erwärmen)	

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 10 Sekunden verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).

■ Anmerkungen

1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden, siehe Seite 19. Zum Abbrechen der Funktion Add Time (Zeit Plus) drücken Sie eine beliebige Taste, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
2. Der Grillrost kann sowohl für den Kombinationsbetrieb als auch für den reinen Grillbetrieb verwendet werden. Benutzen Sie niemals metallisches Zubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
3. Verwenden Sie den Grillrost nur laut Betriebsanweisungen. Verwenden Sie ihn nicht in einem manuellen Programm zur Bereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200 g. Bei geringeren Mengen bereiten Sie die Speise nur im reinen Mikrowellenprogramm oder Grillbetrieb zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
4. Decken Sie die zu garende Speise im Grillkombinationsbetrieb niemals ab.
5. Heizen Sie den Grill im Kombinationsbetrieb nicht vor.
6. Es können Funken auftreten, wenn das falsche Gewicht von Lebensmitteln verwendet wird, der Grillrost beschädigt wurde oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Funken sind blaue Lichtblitze, die im Mikrowellengerät zu sehen sind. Kommt es zur Funkenbildung, brechen Sie den Garvorgang sofort ab.
7. Einige Speisen werden im Grillkombinationsbetrieb ohne die Verwendung des Grillrosts zubereitet. Diese Speisen sind z.B. Braten, Grätins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehsteller platziert werden.
8. Benutzen Sie in keinem Fall Mikrowellen-Plastikbehälter im Grillkombinationsbetrieb (es sei denn, sie sind ausdrücklich hierfür geeignet). Verwendetes Geschirr muss der Hitze des Obergrills bestehen können - ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. Pyrex®, oder Keramikbehälter.
9. Verwenden Sie KEIN eigenes Metallgeschirr oder -dosen, da die Mikrowellen die Lebensmittel nicht gleichmäßig durchdringen.

■ VORSICHT!

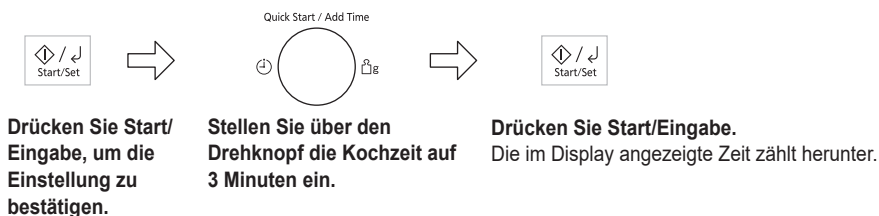
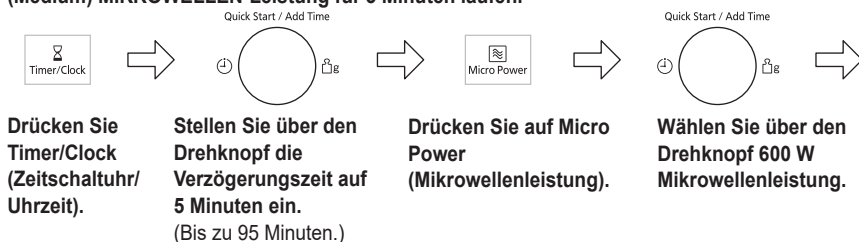
Der Grillrost muss immer mit eingesetztem Glasdrehsteller verwendet werden. Entfernen Sie den Grillrost aus dem Herd, indem Sie den Rost und die hitzebeständige Schale fest greifen. Verwenden Sie beim Entfernen von Zubehör Ofenhandschuhe. Berühren Sie niemals das Außenfenster oder die inneren Metallteile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

Verwendung des Timers

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Durch Benutzung der Timer-Taste kann der Beginn des Kochvorgangs verzögert werden.

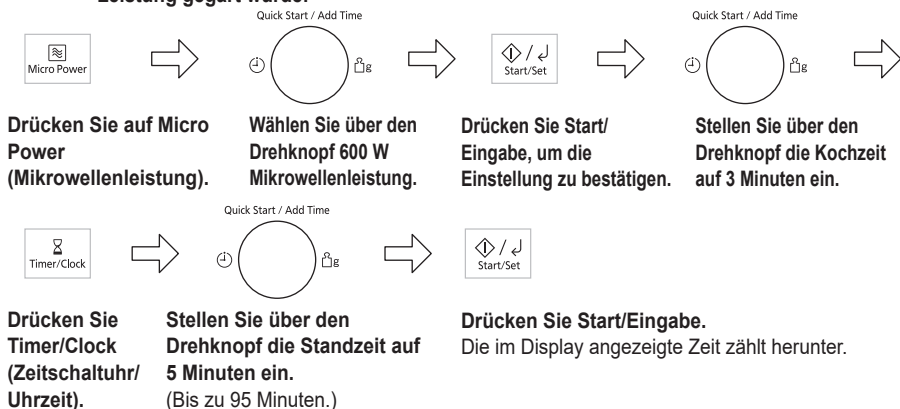
Beispiel: Das Garen soll 5 nach Minuten Ruhezeit starten. Der Kochvorgang soll bei 600 W (Medium) MIKROWELLEN-Leistung für 3 Minuten laufen.



Standzeit

Mit dem Timer können Sie die Standzeit nach dem Kochen einstellen oder das Gerät als Kurzzeitmesser nutzen.

Beispiel: 5 Minuten stehen lassen, nach dem 3 Minuten bei 600 W (Medium) MIKROWELLEN-Leistung gegart wurde.



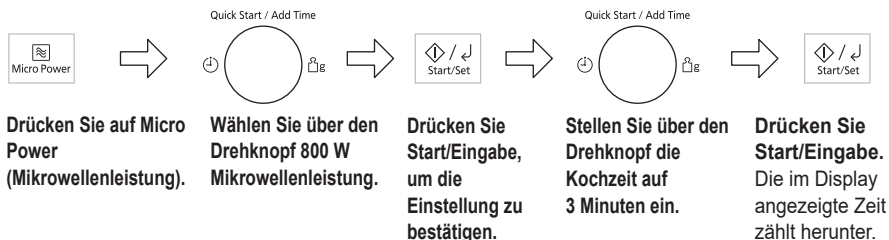
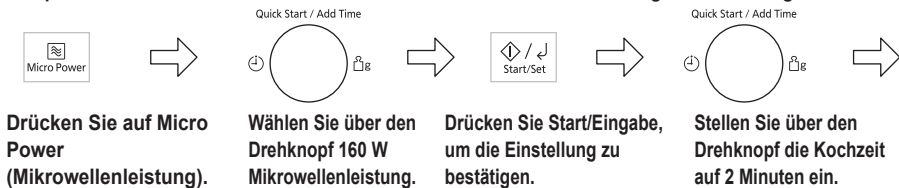
Anmerkungen

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich Kochen mit verzögertem Start oder Ruhezeit.
2. Wird die Gerätetür während der Standzeit oder der Benutzung als Kurzzeitmesser geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als Kurzzeitmesser benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie Timer/Clock (Zeitschaltuhr/Uhrzeit), stellen die Zeit ein und drücken die Start/Eingabe-Taste.
4. Kochen mit verzögertem Start und Ruhezeit können nach einem Automatikprogramm nicht programmiert werden.

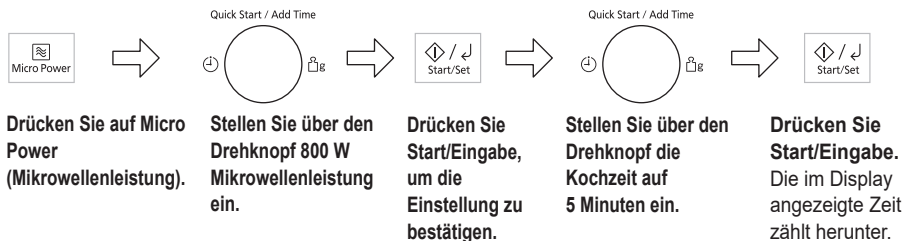
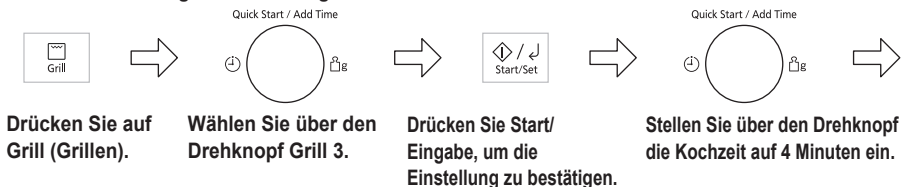
Mehrstufiges Kochen

2-oder 3-stufiges Kochen

Beispiel: Um 2 Minuten aufzutauen und dann mit 800 W Mikrowellenleistung 3 Minuten lang zu kochen.



Beispiel: Um 4 Minuten lang mit dem Programm Grill 3 zu grillen und dann mit 800 W Mikrowellenleistung 5 Minuten lang zu kochen.



■ Anmerkungen

1. Geben Sie bei 3-stufigem-Kochen ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie die Start-/Eingabe-Taste drücken.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste gedrückt, so wird der Betrieb beendet. Durch Drücken von Start/Eingabe wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp-/Lösch Taste zweimal gedrückt, so werden der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.
4. Beim Betrieb ertönen 2 Pieptöne zwischen jeder Stufe, und 5 Pieptöne nachdem alle Stufen abgeschlossen sind.
5. 1000 W (Hoch) MIKROWELLEN-Leistung kann nur für einmal für MEHRSTUFIGES KOCHEN eingestellt werden.

Auto-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch, Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot auftauen. Tippen Sie Auto-Auftauen an und wählen Sie die korrekte Auftaukategorie aus. Dann geben Sie das Lebensmittelgewicht in Gramm ein (siehe Seite 25).

Lebensmittel sollten in ein geeignetes Gefäß gegeben werden. Ganze Hähnchen oder Fleischbraten sollten auf eine umgedrehte Untertasse oder eine mikrowellengeeignete Platte gelegt werden. Koteletts, Hühnchenteile und Brotscheiben sollten nur in einer Lage aufgelegt werden. Es ist nicht erforderlich, das Lebensmittel abzudecken.

Während des Programms piept das Gerät, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu überprüfen. Es ist wichtig, die Speisen häufig zu drehen und zu rühren. Wenn Sie den ersten Piepton hören, sollten Sie wenden. Beim zweiten Piepton sollten Sie die Speise wenden oder zerteilen.

1. Signal

Wenden



2. Signal

Drehen oder aufbrechen/teilen

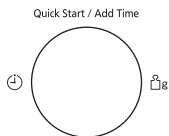


■ Anmerkungen

1. Das Lebensmittel während des Auftauens prüfen. Lebensmittel tauen unterschiedlich schnell auf.
2. Es ist nicht erforderlich, Nahrungsmittel abzudecken.
3. Lebensmittel immer wenden oder umrühren, besonders wenn das Gerät „piept“.
4. Hackfleisch/Koteletts/Hühnchenteile sollten aufgebrochen oder geteilt werden, sobald dies möglich ist, und dann einlagig aufgelegt werden.
5. Lassen Sie die Lebensmittel eine Zeit lang ruhen, damit auch das Innere auftauen kann (mindestens 1-2 Stunden bei Bratenstücken oder ganzen Hähnchen).

Auto-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel nach Gewicht auftauen.



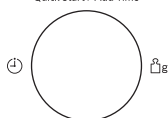
Deutsch

Drücken Sie auf Auto-Auftauen.
Die AUTO-PROGRAMM-Nummer erscheint im Display.

Wählen Sie über den Drehknopf das gewünschte Auto-Auftauen-Programm.
(Sie können auch wiederholt auf Auto-Auftauen drücken, um das Auto-Auftauen-Programm zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.

Quick Start / Add Time



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

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

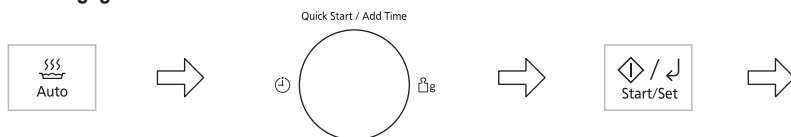
Programm	Gewicht/Zubehör	Anweisungen
1. Kleine Teile 	150-1000 g 	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100 g bis 400 g). Drücken Sie auf Auto-Auftauen, wählen Sie das Programm 1 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Drehen/rühren Sie bei Pieptönen.
2. Grosse Teile 	400-2000 g 	Große Fleischstücke, ganzes Hühnchen, Braten. Drücken Sie auf Auto-Auftauen, wählen Sie das Programm 2 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden gewährleistet werden, damit die Mitte des Nahrungsmittels auftaut. Bei Ertönen des Signaltons wenden.
3. Brot 	100-800 g 	Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot. Drücken Sie auf Auto-Auftauen, wählen Sie das Programm 3 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Bei Ertönen des Signaltons wenden. Lassen Sie das Brot 5 Min. (Weißbrot) bis 30 Min. (festes Vollkornbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit. Dieses Programm eignet sich weder für in Scheiben geschnittenes Brot noch für süßes Brot / Brötchen.

■ Anmerkung

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite 17.

Auto-Menü-Programme

Mit diesen Programmen können Lebensmittel nach Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.



Drücken Sie auf Auto-Menü.

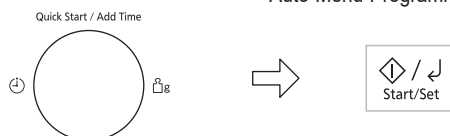
Die AUTO-PROGRAMM-Nummer erscheint im Display.

Wählen Sie über den Drehknopf das gewünschte Auto-Menü-Programm.

(Sie können auch wiederholt auf Auto-Menü drücken, um das Auto-Menü-Programm zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die

Einstellung zu bestätigen.



Stellen Sie über den Drehknopf das Gewicht des Nahrungsmittels ein.

Das Gewicht zählt in Schritten von 10 g höher/niedriger.

Drücken Sie Start/Eingabe.

■ Anmerkungen

1. Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen nur für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie das Nahrungsmittel, anstelle sich auf die Angaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 26-28 angegebene Zubehör.
5. Decken Sie keine Lebensmittel ab, wenn Sie Programm 4-8 verwenden, da dies verhindert, dass Lebensmittel gebräunt werden und die Hitze des Grills jegliche Kunststoffabdeckung zum Schmelzen bringt.
6. Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile ruhen, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
7. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht/ Zubehör	Anweisungen
4. Frische Hähnchenstücke  	200-700 g 	Zum Garen frischer Hähnchenteile mit Knochen, z. B. Schenkel, Unterkeulen, Viertel. Hähnchenteile mit der Haut nach unten direkt auf den Gitterrost legen und auf den Glasdrehteller stellen. Hitzebeständiges Gefäß unter den Rost stellen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 4 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Nicht abdecken. Bei Ertönen des Signaltons wenden. Nach Programmende einige Minuten ruhen lassen.

Programm	Gewicht/ Zubehör	Anweisungen
5. Tiefgekühlte Pizza  	120-440 g 	Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von gekaufter Tiefkühlpizza. Entfernen Sie sämtliche Verpackung und legen Sie Speisen auf den Grillrost auf dem Glasdrehteller. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 5 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Nicht abdecken. Für beste Ergebnisse sollte die Pizza nicht mehr als 20 cm Durchmesser haben.
6. Gebackene Kartoffeln  	200-1400 g 	Zum Kochen von Pellkartoffeln mit einer knusprigeren, trockeneren Pelle. Wählen Sie für beste Ergebnisse mittelgroße Kartoffeln mit einem Gewicht von 200-250 g. Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln und stechen Sie mehrmals mit einer Gabel ein. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost auf dem Glasdrehteller. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 6 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Nicht abdecken.
7. Gekühlte Quiche  	150-400 g 	Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von frischer, gekaufter Quiche. Entfernen Sie sämtliche Verpackung und legen Sie Speisen auf den Grillrost auf dem Glasdrehteller. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 7 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Nicht abdecken.
8. Gekühlte überbackene Gerichte  	300-600 g 	Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von gekaufter, schmackhafter Speisen wie Lasagne oder Gratin. Jegliche Deckel oder Abdeckungen entfernen. Wenn sich die Lebensmittel in einem Alufolienbehälter befinden, geben Sie sie in einen ähnlich großen hitzebeständigen Teller und stellen Sie diesen auf den Grillrost auf dem Glasdrehteller. Wenn Sie hitzebeständige Schüsseln auf Kunststoffbasis verwenden, in denen Lebensmittel gekauft wurden, seien Sie vorsichtig und stützen Sie die Unterseite beim Entfernen. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 8 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Nicht abdecken.
9. Gekühlte Mahlzeit  	200-800 g 	Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopfgerichts. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur haben (+5 °C). Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 9 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Wenn das Gerät piept, umrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln.

Auto-Menü-Programme

Programm	Gewicht/ Zubehör	Anweisungen
10. Tiefgekühlte Mahlzeit  	200-500 g 	Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegarten Gerichts oder Eintopfs; alle Nahrungsmittel müssen vorgegart, tiefgefroren (-18 °C) und mit Deckel oder perforierter Klarsichtfolie abgedeckt sein. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 10 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Bei Ertönen des Signaltöns umrühren und die Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Die Temperatur prüfen und falls erforderlich das Gericht vor dem Verzehr noch etwas länger aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.
11. Frisches Gemüse  	200-800 g 	Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser darüber gießen. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 11 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Wenn das Gerät piept, umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
12. Frischer Fisch  	200-800 g 	Zum Garen von Fischfilets oder -steaks. In einen geeigneten Behälter legen und 1-3 EL (15-45 ml) Wasser oder Brühe dazugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 12 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe.
13. Reis Auflauf  	100-300 g 	Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis). Vor dem Kochen den Reis gründlich spülen. Verwenden Sie eine für Mikrowelle geeignete Kasserole geeigneter Größe. Lassen Sie mindestens ½ des Volumens zum Verdampfen, um ein Überkochen zu verhindern. 2-fache Menge kochendes Wasser zum Reis geben. Nach Geschmack salzen. Mit einem Deckel oder perforierter Klarsichtfolie abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 13 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Kochen 5 Minuten lang ruhen lassen.
14. Aqua Clean  	—	Reinigungsprogramm. Siehe Seite 36.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Getränke – Kaffee – Milch			
1 Becher	240 ml	1000 W; 1 min 30 sek	–
2 Becher	470 ml	1000 W; 2 min 30 sek	–
1 Krug	600 ml	1000 W 4 min 30 sek bis 5 min	–
Suppe (gekühlt) (1, 2)	300 ml	1000 W; 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W; 8-9 min	–
Suppe (Umgebungstemp.) (1, 2)	300 ml	1000 W; 1 min 40 sek - 3 min	1000 W; 5-6 min
	1000 ml	1000 W; 7-8 min	1000 W; 15-16 min
Tellergerichte – selbst zubereitet			
Gemüse (gegart) (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min	–
	700 g	1000 W; 5-6 min	–
Kartoffelpüree (1, 2)	250 g	1000 W; 2 min	1000 W; 3 min 30 sek
	500 g	1000 W; 3 min 30 sek	1000 W; 7-8 min
Gemüsepüree (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min 10 sek	1000 W; 5-6 min
	600 g	1000 W; 5 min 30 sek	1000 W; 8-9 min
Reis, Quinoa, Couscous (gekühlt) (1, 2)	200 g	1000 W; 1 min 50 sek	1000 W; 4 min
	300 g	1000 W; 2 min 20 sek	1000 W; 5 min
Eierkuchen (dick) (1, 2)	1 St.	1000 W; 45-55 sek	1000 W; 1 min 30-40 sek
	2 St.	1000 W; 55 sek - 1 min 5 sek	–
Rinderroulade (1, 2)	1 St.	1000 W; 4 min 30 min & Ruhezeit	–
	2 St.	1000 W; 7 min & Ruhezeit	–
Gefüllte Kohlrouladen (1, 2)	2 St. 310 g	–	1000 W; 10 min
	4 St. 710 g	–	1000 W; 16-17 min
1 Viertel Brathähnchen	1 St. 300 g	1000 W; 3-4 min	–
Bratenfleisch – Hackbraten (1, 2)	2 Scheiben 250 g	600 W; 3 min	–
Bolognese-Soße (1, 2)	210 g	600 W; 3 min 20 sek (Umgebung)	–
Sauce hollandaise (1, 2)	100 g 2 Würfel	–	1000 W; 1 min 50 sek
	300 g 6 Würfel	–	1000 W; 4 min 10 sek
Babynahrung (1, 2) (kleines Glas bei Raumtemperatur)	120 g	600 W; 40 sek	–
	200 g	600 W; 1 min	–
	250 g	600 W; 1 min - 1 min 30 sek	–
Babynahrung (Gemüsebrei) (1, 2)	100 g	–	1000 W; 1 min 40 sek

(1) Wenden oder rühren Sie bei halber Zeit. (2) Abdecken (3) Auf einen Grillrost legen, bei Bedarf in ein hitzebeständiges Gefäß. (4) Das Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller geben.

■ Anmerkung

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine Ruhezeit erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Brot			
Brioche, groß (4)	1 St. 400 g	–	Kombination 2; 3 min 30 sek, 5 min Ruhezeit
Croissants – Brioche, klein (1, 3)	2 St. 100 g	–	Kombination 2; 1 min & 2 min. Grill 3, 1 min Ruhezeit
Rosinenbrötchen (1, 3)	1 St. 120 g	–	Kombination 2; 1 min 30 sek & 3 min. Grill 3, 1 min Ruhezeit
Gratins			
Fisch à la Bordelaise	400 g	–	Kombination 3; 16-18 min
Lasagne	400 g	Kombination 3; 8 min (3)	Kombination 3; 13-14 min
	600 g	Kombination 3; 9-10 min & 3 min Ruhezeit	1000 W; 13 min & 4 min Grill 3 auf Rost
Moussaka	350 g	Kombination 3; 7-8 min (3)	Kombination 3; 10-11 min
	450-500 g	Kombination 3; 8-9 min (3)	1000 W; 11 min & 3 min Grill 3 auf Rost
Nudel-Gratin mit Schinken oder Thunfisch	300-350 g	Kombination 3; 8 min (3)	Kombination 3; 10-11 min
Shepherd's pie	400 g	Kombination 3; 6-7 min	Kombination 3; 14 min
	600 g	Kombination 3; 11 min & 4 min Grill 3 auf Rost	1000 W; 13 min & 5 min Grill 3 auf Rost
Fertignahrung			
Backkartoffeln, roh (1, 3)	2 St. 350 g	Kombination 3; 13 min	–
Baguette mit Käsebelag (3)	1 St. 150 g	Kombination 2; 2 min	Automatik gefrorene Pizza
Bretzel mit Käse/Speck (4)	1 St. 130 g	Kombination 2; 1 min 30 sek	Kombination 3; 3 min
	2 St. 250 g	–	Kombination 3; 3 min 30 sek
Kantonesischer Reis (1, 2)	500 g	–	1000 W; 5 min
Hähnchenflügel / -stücke	6 St. 250 g	1000 W; 1 min 40 sek	1000 W; 2 min 30 sek
	8 St. 400 g	1000 W; 3 min	1000 W; 5-6 min
Chicken Nuggets (1, 4)	8 St. 100 g	–	Kombination 3; 3 min
Käse-Croissant (4)	1 St. 70 g	Kombination 2; 1 min 30 sek	Kombination 2; 2 min 30 sek
	2 St. 140 g	Kombination 2; 2 min	Kombination 2; 3 min
Cordon bleu (1, 4)	1 St. 100 g	Kombination 2; 5 min	Kombination 3; 4 min 30 sek
	2 St. 300 g	Kombination 2; 6 min	Kombination 3; 8 min
Croque Monsieur (1, 3)	1 St. 150 g	Kombination 2; 4 min 30 sek	Kombination 3; 4 min 30 sek

(1) Wenden oder rühren Sie bei halber Zeit. (2) Abdecken (3) Auf einen Grillrost legen, bei Bedarf in ein hitzebeständiges Gefäß. (4) Das Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller geben.

■ Anmerkung

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine Ruhezeit erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Fertignahrung			
Panierter Fisch (1, 4)	1 St. 140 g	Kombination 2; 4 min 30 sek	Kombination 3; 5 min 30 sek
	2 St. 280 g	Kombination 2; 5-6 min	Kombination 3; 8 min
Galettes, Gemüse (1, 4)	4 St. 150 g	–	Kombination 3; 4 min
Hamburger (4)	1 St. 200 g	–	160 W 5-6 min, 10 min Ruhezeit
	2 St. 400 g	–	160 W 8 min, 30 sek - 10 min, Ruhezeit 10 min
Würstchen (1, 2)	3 St. 100 g	1000 W; 30-40 sek	600 W; 2 min 30 sek
	6 St. 200 g	1000 W; 1 min	600 W; 3 min 30 sek
Fleischpastetchen (1, 2)	1 St. 100 g	600 W; 1 min & 2 min Ruhezeit	600 W; 1 min 40 sek - 2 min
	2 St. 200 g	600 W; 2 min	600 W; 5 min
Fleischröllchen / Würstchen im Schlafrock (4)	2 St. 160 g	Kombination 2; 5-6 min	Kombination 3; 4 min
Blätterteig (1, 4)	1 Rolle 375 g	160 W; 3-4 min	Ruhezeit 20 min im Kühlschrank
Gefüllte Eierkuchen, gerollt (1, 4)	2 St. 240 g	Kombination 3; 3 min	Kombination 3; 5 min & 3 min Ruhezeit
Pizza, frisch (4)	1 St. 300 g	Kombination 2; 3-5 min	Kombination 2; 8-10 min
Pizza, Piccolini (4)	9 St. 270 g	–	Kombination 3; 6 min. & 5 min. Grill 3
Schweinefleischpasteten (4)	1 St. 100 g	Kombination 3; 2 min 30 sek	Kombination 3; 5 min
	2 St. 200 g	Kombination 3; 3 min	Kombination 3; 4 min
Mit Käse gefüllte Kartoffeln (3)	1 St. 140 g	–	Kombination 3; 7 min
	2 St. 240 g	–	Kombination 3; 9-10 min
Quiche, Zwiebel (4)	1 St. 160 g	Kombination 3; 2 min 2 min Ruhezeit	Kombination 3; 7 min & 2 min Ruhezeit
Quiche, Spinat (4)	1 St. 400 g		Kombination 3; 8 min & 3 min Ruhezeit
Risotto mit Pilzen (1, 2)	600 g	–	1000 W; 7-8 min

(1) Wenden oder rühren Sie bei halber Zeit. (2) Abdecken (3) Auf einen Grillrost legen, bei Bedarf in ein hitzebeständiges Gefäß. (4) Das Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller geben.

■ Anmerkung

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine Ruhezeit erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Fertignahrung			
Wurststücke mit Sauce (2)	2 St. 220 g	1000 W 1 min 30 sek bis 2 min	–
Samosas (1, 3)	4 St. 240 g	Kombination 2; 5 min	Kombination 3; 8 min 30 sek
Rohe Wurst (1, 3)	Dick x 4 240 g	Kombination 2; 8 min	–
	Dünn x 4 140 g	Kombination 2; 7 min	–
Tagliatelle alla Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min 20 sek	1000 W; 5 min
Zwiebeltortilla (1, 4)	1 St. 250 g	Kombination 3; 5 min	Kombination 3; 7 min
	1 St. 500 g	Kombination 3; 6 min	Kombination 3; 10 min
Desserts			
Berliner (1, 3)	1 St. 50 g	–	Kombination 2; 1 min 20 sek, 3 min Ruhezeit im Ofen
	2 St. 100 g	–	Kombination 2; 1 min 30 sek, 3 min Ruhezeit im Ofen
Waffeln (1, 3)	1 St. 20 g	–	Kombination 2; 50-60 sek, 1 min Grill für mehr Knusprigkeit zufügen
	2 St. 40 g	–	Kombination 2; 1 min 30 sek, 1 min Grill für mehr Knusprigkeit zufügen

(1) Wenden oder rühren Sie bei halber Zeit. (2) Abdecken (3) Auf einen Grillrost legen, bei Bedarf in ein hitzebeständiges Gefäß. (4) Das Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller geben.

■ Anmerkung

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine Ruhezeit erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Croque Monsieur

Zutaten

Für 1 Portion

4 Scheiben Brot, gebuttert
5 ml Dijon-Senf
2 Scheiben Räucherschinken
100 g Käse in Scheiben

Gefäß: Ohne

Zubehör: Gitterrost

1. Brot mit der gebutterten Seite nach oben auf den Gitterrost legen und ca. 5 Minuten lang auf Stufe Grill 3 bräunen.
2. Auf der untoasteten Seite einer Brotscheibe Senf verteilen und mit Schinken und Käse belegen. Zweite Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach oben darauf legen. Auf den Gitterrost legen und 90 Sekunden bis 2 Minuten auf Kombination 2 grillen bzw. bis der Käse zerlaufen ist.

Lasagne

Zutaten

Für 4 Portionen

Bolognese:

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
5 ml Olivenöl
400 g Dosentomaten, gehackt
150 ml Rotwein
30 ml Tomatenmark
5 ml gemischte Kräuter
500 g Rinderhack
Salz und Pfeffer
Lasagne:

500 ml Béchamelsauce
100 g Hartkäse, z. B. Cheddar, gerieben
5 ml Senf
Salz und Pfeffer
50 g Parmesankäse, gerieben
250 g frische Lasagneplatten

Gefäß: 1 x 1,5-Liter Schüssel mit Deckel und 1 große rechteckige Auflaufform

1. Zwiebel, Knoblauch und Öl in die Schüssel geben. Deckel aufsetzen und auf den Glasteller setzen. 3 Minuten bei 600 W garen. Alle anderen Zutaten für die Bolognese zugeben und gut verrühren. Deckel aufsetzen und 10 Minuten bei 1000 W kochen. Umrühren. Dann weitere 15-20 Minuten bei 600 W garen bzw. bis die Bolognese gar ist.
2. Senf, Gewürze und geriebenen Käse zur Béchamelsauce geben. Auf den Boden der Auflaufform eine Schicht Bolognese geben, dann eine Schicht Lasagneplatten (die Platten dürfen nicht überlappen), dann eine Schicht Béchamelsauce. Diese Reihenfolge noch zweimal wiederholen und mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen. Mit Parmesankäse bestreuen. Auf den Glasdrehteller stellen und 10-15 Minuten auf Stufe Kombination 3 garen bzw. bis das Gericht gebräunt ist.

Boston Brownies

Zutaten

Für 6 Portionen

100 g Blockschokolade
100 g Butter
100 g brauner Zucker
100 g Mehl
50 g Walnüsse, gehackt
2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Tütchen Vanillezucker
2 Eier, verrührt

Gefäß: 16 X 20 cm Pyrex®-Gefäß ausgekleidet mit Pergamentpapier

1. Die Schokolade und Butter in eine Schüssel geben und bei 600 W für 2 Minuten garen (oder bis die Schokolade geschmolzen ist).
2. Alle anderen Zutaten untermischen und gründlich verrühren.
3. In die Schüssel geben und ca. 6 Minuten (oder bis die Brownies fest sind) auf Kombination 3 backen.
4. Abkühlen lassen und dann in Rechtecke schneiden.

Fragen und Antworten

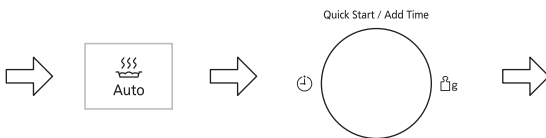
- F: Warum lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A: Lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder einstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an.
Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.
- F: Das Gerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A: Manche Radio-, TV-, WLAN-, kabellose Telefon-, Babyfon-, Bluetooth- und andere kabellose Apparate können gestört werden, wenn Sie mit dem Mikrowellengerät kochen, ähnlich wie durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. Das bedeutet nicht, dass mit Ihrem Gerät etwas nicht in Ordnung ist.
- F: Das Gerät akzeptiert mein Programm nicht. Warum?
- A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Zum Beispiel akzeptiert das Gerät nicht eine 4. Stufe.
- F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum.
Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten.
Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F: Kann ich ein herkömmliches Backofenthermometer im Herd verwenden?
- A: Nur für den reinen Grillbetrieb können Sie ein Fleischthermometer verwenden.
Benutzen Sie für den Mikrowellenbetrieb bzw. für den Kombinationsbetrieb niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.
- F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von Mikrowellenleistung auf Grilleistung während des Kombinationsbetriebes. Dies ist normal.
- F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt Rauch nach dem Grill- bzw. Kombinationsbetrieb?
- A: Nach wiederholter Verwendung wird empfohlen, den Herd zu reinigen und dann ohne Lebensmittel und Glasdrehteller im Modus GRILLEN für 5 Minuten laufen zu lassen. Dies verbrennt alle verbleibenden Lebensmittel, Rückstände oder Öle, die Geruch und/oder Rauch verursachen können.
- F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zu Kühlung der elektrischen Bauteile weiter laufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

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

Verwendung des Aqua-Clean-Programms

Dieses Programm dient dazu, den Garraum zu reinigen und jeglichen Speisegeruch aus dem Mikrowellengerät zu beseitigen.

Geben Sie 200 ml Leitungswasser mit 1 EL Zitronensaft in einen mikrowellengeeigneten Behälter (z.B. Pyrex-Krug® oder Schüssel). Verwenden Sie einen Krug oder eine Schüssel mit mindestens 500 ml Volumen.



Drücken Sie auf Auto-Menü.

Wählen Sie über den Drehknopf das Auto-Menü-Programm 14.

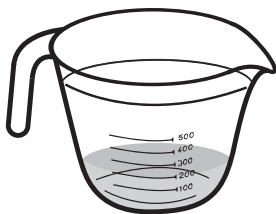
(Sie können auch wiederholt auf Auto-Menü drücken, um das Auto-Menü-Programm 14 zu wählen.)



Fünf Pieptöne ertönen am Ende des Programms. Öffnen Sie die Gerätetür und wischen Sie den Garraum und den Türbereich mit einem weichen Tuch ab.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Das Programm läuft 20 Minuten lang.



Oder



■ Anmerkungen

1. Entfernen Sie den Glasdrehteller und den Rollenring nicht während dieses Programms.
2. Informationen zum Reinigen des Glasdrehtellers und des Rollenrings siehe Seite 35.
3. Wiederholen Sie das obige Verfahren nach Bedarf.

Technische Daten

Stromversorgung		230 V 50 Hz
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Leistungsaufnahme	Maximum	1550 W
	Mikrowelle	1550 W
	Grill	1000 W
Ausgangsleistung	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Äußere Abmessungen		495 mm (B) x 292 mm (H) x 378 mm (T)
Garraumabmessungen		330 mm (B) x 251 mm (H) x 347 mm (T)
Gesamt-Garraumvolumen		29 L
Glasdrehteller-Durchmesser		288 mm
Nettogewicht		11 kg
Geräuschpegel		L_{WA} 63 dB

Informationen zum Stromverbrauch im Energiesparzustand und maximale Zeit, bis der Energiesparzustand erreicht wird.

Bereitschaftszustand	0,8 W
Die maximale Zeit, bis der Bereitschaftszustand aktiviert wird	20 Minuten

Die Angaben für Gewicht und Abmessungen sind Annäherungswerte.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

Sommaire

Consignes de Sécurité	2-6	Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps.....	19
L'élimination des déchets	7	Cuisson au gril.....	20
Installation et Raccordement	8	Le Mode Combiné	21
Emplacement du Four	8	Fonction Minuteur.....	22
Consignes D'utilisation Importantes	9-11	Cuisson en Plusieurs Étapes	23
Accessoires du Four	12	Décongélation auto.....	24-25
Parties du Four	13	Programmes Menu automatique	26-28
Panneau de Commandes.....	14	Tableaux de Réchauffage & Cuisson	29-32
Affichage de L'heure	15	Recettes	33
Verrouillage de Sécurité Enfant	15	Questions et Réponses	34
Cuisson et Décongélation en Micro-ondes.....	16	Entretien de L'appareil.....	35
Fonction Démarrage rapide.....	17	Utilisation du Programme Nettoyage à l'eau	36
Conseils pour la Décongélation.....	17	Fiche Technique	37
Tableaux de Décongélation	18		

Merci d'avoir fait l'achat d'un four micro-ondes Panasonic

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

Consignes de Sécurité

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de maintenance similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
- **ATTENTION!** Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
- **ATTENTION!** Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
- Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
- **ATTENTION!** Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.

Consignes de Sécurité

- **ATTENTION!** Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- **ATTENTION!** Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.
- **ATTENTION!** L'appareil doit être débranché de sa source d'alimentation pendant l'entretien et lors du remplacement des pièces. Après le retrait de la fiche d'alimentation, la fiche doit rester visible pour l'agent d'entretien afin de s'assurer que toute connexion accidentelle est évitée.

Utilisation sur un plan de travail :

- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm au-dessus du four.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

Consignes de Sécurité

- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
 - environnements de type gîte touristique.
- Lorsque les boissons sont chauffées au micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole en céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Lorsque vous utilisez les modes gril ou combiné, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.

Consignes de Sécurité

- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
- **ATTENTION!** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Veiller à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance permanente.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode four, gril et combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four. Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four. Pour ne pas vous brûler, prenez garde de ne pas toucher les parois intérieures du four.

Consignes de Sécurité

- Ce four combiné est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sac de grain thérapeutique, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. Ne tentez pas de retirer l'enveloppe extérieure du four.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.

Informations utilisateur sur



l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)



Ce symbole sur les produits et / ou les documents d'accompagnement

signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.

Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, veuillez déposer ces produits aux points de collecte désignés, où ils seront acceptés sur une base gratuite. Sinon, dans certains pays, vous pouvez renvoyer vos produits à votre revendeur local lors de l'achat d'un produit neuf équivalent.

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

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

Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

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

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

Ce symbole est valide uniquement dans l'Union européenne.

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

Installation et Raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Instructions pour la mise à la terre

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

■ Important!

Pour votre sécurité, il est très important que cet appareil soit correctement mis à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation:

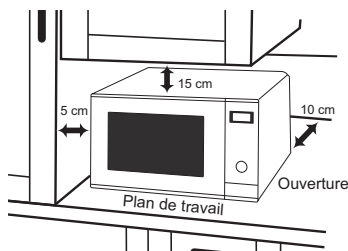
La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si une tension supérieure à celle indiquée est utilisée, ceci peut causer un incendie ou d'autres dégâts.

Emplacement du Four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

Espacement nécessaire:

1. Placer le four sur une surface plate et stable, à 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour un bon fonctionnement, assurer une circulation d'air suffisante pour le four.
4. Laissez un espace de 15 cm au dessus du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.



5. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
6. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
 - environnements de type gîte touristique.
9. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.

Consignes D'utilisation Importantes

Utilisation du Four

1. Ne pas utiliser le four pour toute autre fin que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
2. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
3. N'utilisez jamais le four sans y placer préalablement des aliments. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. Avant utilisation, vérifier que les accessoires / récipients sont adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes.
5. Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des papadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chauffeuses thérapeutiques, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

Fonctionnement de la résistance

1. Avant l'utilisation des fonctions combiné ou gril pour la première fois, faites fonctionner le four sans aliment ni accessoire (y compris le plateau de verre) sur gril 3 pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler l'huile utilisée pour la protection contre la rouille. C'est le seul moment où le four fonctionne à vide.



Attention! Surfaces chaudes

Toutes les surfaces intérieures du four seront brûlantes.

2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode four, gril et combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires
3. Le four dispose de deux résistances de Gril (Gril) situées en haut du four.

■ Attention!

Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

4. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode gril et combiné. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, et ils ne devraient utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, ce en raison des températures élevées générées.



Attention! Surfaces chaudes

Après la cuisson par ces modes, les différents accessoires du four sont également très chauds.

Consignes D'utilisation Importantes

Lampe du four

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

Temps de cuisson

Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.

Commencer avec le temps de cuisson minimum afin d'éviter toute surcuisson. Si la nourriture n'est pas assez cuite, vous pourrez toujours la cuire un peu plus longtemps.

■ Important!

Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

Petites Quantités de Nourriture

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

Percer

Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à Viande

Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

Œufs

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

Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes :

- a Éviter d'utiliser des récipients à bords droits avec des goulots étroits.
- b Ne pas surchauffer.
- c Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et répéter cette opération à mi-cuisson.
- d Une fois le liquide réchauffé, le laisser reposer un court instant dans le four, puis le mélanger à nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient.
- e Lorsque les boissons sont chauffées au four à micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.

Papier/Plastique

Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utiliser aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer en cours de d'utilisation.

Retirez les liens métalliques de fermeture des sacs de cuisson avant de les placer dans le four.

Ustensiles/Papier Aluminium

Ne pas réchauffer des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci risquent d'exploser.

Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.

Biberons et Aliments pour Bébés

La partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés doivent être retirés avant de les placer dans le four.

Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Fonctionnement du Ventilateur

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

Accessoires

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

Plateau Tournant en Verre

1. Ne pas utiliser le four sans l'anneau à roulettes et le plateau de verre en place.
2. Ne jamais utiliser un autre type de plateau de verre que celui spécifiquement conçu pour ce four.
3. Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau.
4. Le plateau de verre peut tourner dans n'importe quel sens.
5. Si l'aliment ou le plat de cuisson sur le plateau de verre touche les parois du four et arrête la rotation du plateau, ce dernier tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.
7. Pendant la cuisson par micro-ondes ou combinée, le plateau de verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.

Anneau à Roulettes

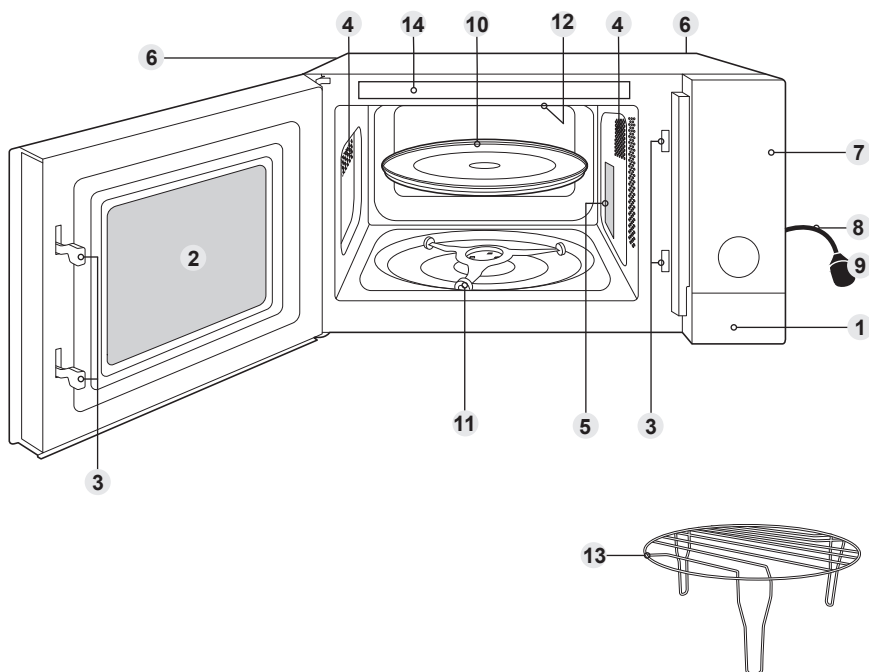
1. Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher de la cavité du four.
2. L'anneau à roulettes et le plancher de la cavité du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
3. L'anneau à roulettes doit toujours être utilisé avec le plateau de verre pour la cuisson.
4. Si vous retirez accidentellement l'anneau à roulettes, placez-le soigneusement dans l'orifice du centre du four et positionnez-le en dessous de la broche.
Le traitement plat est appliqué sur la broche pour tenir fermement l'anneau à roulettes pendant le fonctionnement.

Trépied Métallique

1. La grille s'utilise pour faciliter la coloration de petits plats et aide à la bonne circulation de l'air.
2. Ne pas utiliser de récipient métallique directement sur la grille en mode Combiné avec le four à micro-ondes.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode micro-ondes uniquement.

Parties du Four

1. **Touche d'ouverture de la porte:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Démarrer/Régler pressée.
2. **Hublot de four**
3. **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
4. **Ouvertures d'aération du four**
5. **Guide d'alimentation micro-ondes (ne pas enlever)**
6. **Ventilation externe du four**
7. **Panneau de commande**
8. **Cordon d'alimentation**
9. **Prise**
10. **Plateau de verre**
11. **Anneau à roulettes**
12. **Éléments de gril**
13. **Grille**
14. **Étiquette de menu**

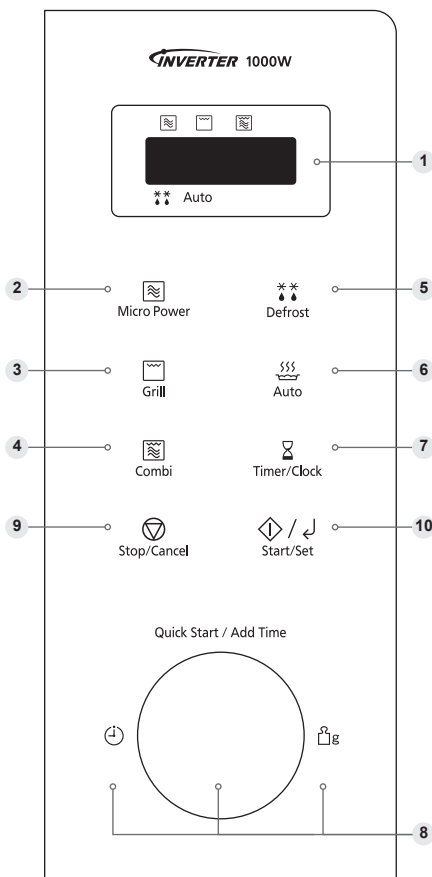


Des étiquettes de précaution et d'identification sont fixées sur la surface extérieure.

■ Remarques

1. L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence uniquement.
2. Le plat en verre et la grille sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres ustensiles mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

Panneau de Commandes



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

■ Bip sonore

Lorsqu'un bouton est correctement appuyé, un bip se fait entendre. Si un bouton est appuyé et qu'aucun bip n'est entendu, l'appareil ne peut ou n'a pas accepté l'instruction. Au terme d'un programme terminé quelconque, le four émettra 5 bips.

1. Fenêtre d'affichage
2. Bouton Micro Power (Micro Puissance) (page 16)
3. Bouton Grill (Gril) (page 20)
4. Bouton Combinée (page 21)
5. Bouton Décongélation Auto (pages 24-25)
6. Bouton Menu automatique (pages 26-28)
7. Bouton de Minuterie/Horloge (page 15, 22)

8. Sélecteur

Saisissez l'heure ou le poids de la préparation en tournant le sélecteur. Utilisez le sélecteur pour la fonction Démarrage rapide et Ajouter du temps. (Page 17, 19)

9. Bouton Arrêter/Annulation :

Avant la cuisson:

Une pression annule vos instructions.

Pendant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche un « 0 » ou l'heure.

10. Bouton Démarrer/Régler

Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Démarrer/Régler pour poursuivre la cuisson. Appuyez pour confirmer le réglage après avoir sélectionné le niveau de micro-ondes, le niveau de grill (Gril), le niveau de combinaison ou le numéro de programme auto.

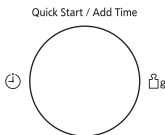
Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

■ Remarques

1. Si un programme est choisi et que la touche Démarrer/Régler n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure ou « 0 ».
2. Placer le four avec la fenêtre d'affichage afin qu'elle ne soit pas plus haute que les yeux pour une expérience visuelle optimale.

Affichage de L'heure

Lorsque vous branchez le four, "88-88" apparaît dans le fenêtr d'affichage.



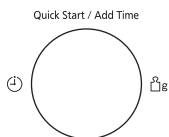
Presser deux fois sur Minuterie / Horloge.

Les heures commencent à clignoter.

Tournez le sélecteur pour régler les heures.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

Les minutes commencent à clignoter.



Tournez le sélecteur pour régler les minutes.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

L'heure est maintenant verrouillée sur l'affichage.

■ Remarques

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

Verrouillage de Sécurité Enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte.

Vous pouvez activer le verrouillage de sécurité enfant lorsqu'un « 0 » ou l'heure est affiché.

Pour l'activer:



Appuyer trois fois sur Démarrer/Régler.

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

Pour le désactiver:



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.

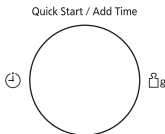
L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

■ Remarque

Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche Démarrer/Régler en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

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

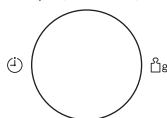


Appuyez sur Micro Power (Micro Puissance).
La puissance s'affiche.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
(Vous pouvez également appuyer sur Micro Power (Micro Puissance) plusieurs fois pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.)

Appuyer sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.

Quick Start / Add Time



Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.

Appuyer sur Démarrer/Régler.
L'affichage commencera le compte à rebours.

Niveau de puissance		Temps maximal disponible
1000 W	Élevée	30 minutes
800 W	Moy haute	95 minutes
600 W	Moyen	
440 W	Doux	
300 W	Mijoter	
160 W	Décongélation	
100 W	Chaud	

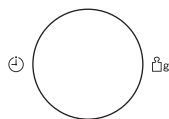
Remarques

- Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser la fonction Ajouter du Temps, consultez la page 19. Pour annuler la fonction Ajouter du Temps, appuyez sur n'importe quelle touche lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
- Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 23.
- Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 22.
- Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/ Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas de 10 secondes, jusqu'à 10 minutes.
- N'utilisez pas d'accessoires métalliques en mode micro-ondes.
- Lorsque le four à micro-ondes fonctionne à une puissance de 1000 W (Haut) pendant une longue période, le four à micro-ondes règle automatiquement la puissance pour protéger les composants du four à micro-ondes.

Fonction Démarrage rapide

Cette fonction vous permet de démarrer rapidement le programme 1000 W du four à micro-ondes.

Quick Start / Add Time



Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.

Le niveau de puissance du four à micro-ondes est automatiquement réglé sur 1000 W.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

Le programme de puissance du four à micro-ondes de 1000 W commencera et l'affichage commencera le compte à rebours.

■ Remarques

1. Le temps de cuisson maximum pour la fonction Démarrage rapide est de 30 minutes.
2. Vous pouvez utiliser la fonction Démarrage rapide pour régler la première étape de la cuisson en Plusieurs Étapes. Réglez la deuxième ou la troisième étape après avoir tourné le sélecteur. Consultez la page 23 pour la cuisson en Plusieurs Étapes.

Conseils pour la Décongélation

Conseils pour la Décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

Temps de Repos

Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser au minimum une heure de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

Les Rôtis avec os et les Volailles Entières

Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation.

La Viande Hachée ou en Cubes, les Petits Crustacés

Les parties extérieures de ces aliments décongelant rapidement, il faut les séparer, briser les blocs en morceaux à plusieurs reprises pendant la décongélation et les retirer au fur et à mesure qu'ils sont décongelés.

Petites Pièces



Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongèlent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau de verre.

Pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos de 5-30 min pour permettre une décongélation à coeur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

Bips Sonores

Des bips sonores se font entendre en cours de Décongélation Auto pour vous rappeler de tourner, contrôler et séparer les aliments. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène.

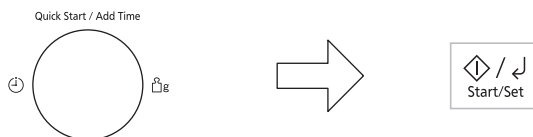
Tableaux de Décongélation

Aliment	Poids/Qté	Mode et durée de décongélation	Conseils
Petit pain (3)	1 pce 85 g	1000 W 20-30 sec	Repos 5 min
Fromage (camembert) (3)	1 pce 250 g	160 W 6 min 20 sec	Repos 1 h minimum
Fromage (feta) (3)	1 tranche 200 g	160 W 6-7 min	Repos 20 min minimum
Fromage blanc épais (quark) (3)	1 pot 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	Repos 10 min
Poisson - filets fins (2, 3)	4 pcs 500 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Repos 15 min
Poisson - filets épais (2, 3)	1 pce 380 g	160 W 10-12 min	
Poisson - darne (2, 3)	1 pce 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Fruits rouges (framboises) (1)	200 g	160 W 5-7 min	Repos 15 min
Fruits (abricots-prunes) (1)	300 g	160 W 9-11 min	Repos 15 min
	700 g	160 W 17-19 min	
Pâtebrisée roulée (1, 3)	1 roll 500 g	160 W 3-4 min	Repos 20 min minimum au réfrigérateur
Pâte à pizza (1, 3)	1 boule 240 g	160 W 4 min	Repos 10 min
Crevettes, petites (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Briser les blocs glacés et égoutter plusieurs fois. Repos 10 min
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Gambas, grosses crevettes (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	
Jambon cuit, maigre (2)	4 tranches 200 g	160 W 4-5 min	Repos 5 min
Charcuterie grasse tranchée (2)	12 tranches 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Desserts			
Gâteau Forêt Noire (1)	1 pce 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Repos 15 min
Fondant au chocolat (1)	1 pce 450 g	440 W 3 min	Repos 10 min
Tarte aux framboises (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	Repos 10 min

(1) Tournez ou remuez à mi-temps (2) Séparez et retournez plusieurs fois. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant.

Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson au terme de la cuisson précédente



Après la cuisson, tournez le sélecteur pour régler le temps supplémentaire.

Temps de cuisson maximum :

Puissance du four à micro-ondes de 1000 W : 30 minutes

Autres puissances du four à micro-ondes : 95 minutes

Grill (Gril), Combinée : 95 minutes

Appuyer sur Démarrer/Régler.

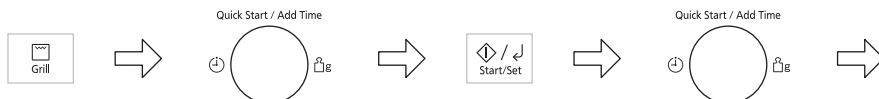
Le temps sera ajouté. Le temps affiché à l'écran s'écoulera.

■ Remarques

1. Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser de nouveau la fonction Ajouter du Temps.
2. La fonction Ajouter du Temps sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson ou si vous appuyez sur n'importe quel bouton lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
3. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Micro-ondes, Grill (Gril) et Combiné et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
4. La fonction d'ajout de temps peut être utilisée après la cuisson en plusieurs étapes. Le niveau de puissance est le même que pour la dernière étape. Cette fonction ne fonctionnera pas si la dernière étape était un temps de repos.

Cuisson au grill

Le système de grill sur le four permet une cuisson rapide et efficace pour une grande variété d'aliments, par exemple des côtelettes, des saucisses, des steaks, des toasts, etc. Il y a 3 différents réglages de grill disponibles. Le plat en verre pivotant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Appuyez sur Grill (Gril).

Le niveau de Grill (Gril) (3, 2 ou 1) s'affiche.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Grill (Gril) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.)

Appuyez sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.

Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.



Appuyer sur Démarrer/Régler.

L'affichage commencera le compte à rebours.

Niveau de puissance		Temps maximal disponible
1000 W	Gril 3 (Élevée)	95 minutes
850 W	Gril 2 (Moyen)	
700 W	Gril 1 (Doux)	

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas de 10 secondes, jusqu'à 10 minutes.

■ Remarques

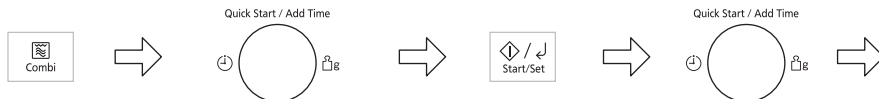
1. Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser la fonction Ajouter du Temps, consultez la page 19. Pour annuler la fonction Ajouter du Temps, appuyez sur n'importe quelle touche lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
2. Placer les aliments sur la grille ou le plateau de verre. Placer une assiette calorifuge (p. ex., en Pyrex®) en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
3. Ne jamais couvrir les aliments lors de la cuisson au grill.
4. Ne pas chercher à préchauffer le grill.
5. Il n'est pas possible d'utiliser le grill avec la porte ouverte.
6. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode grill.
7. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Lors du retournement des aliments, ouvrir la porte du four et enlever PRÉCAUTIONNEUSEMENT la grille en utilisant des gants pour four.
8. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser Démarrer/Régler pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
9. Le grill rougeole par intermittences, ceci est normal.
10. Ne pas toucher le dispositif de chauffage en haut de la cavité intérieure tant que celle-ci est chaude. Le dispositif de chauffage est peut-être encore chaud.
11. Après l'utilisation de GRILL, le produit ne fonctionnera éventuellement pas pendant un certain temps pour éviter la surchauffe.

■ ATTENTION!

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

Le Mode Combiné

Ce mode combiné convient pour les aliments qui sont normalement des grillades et pour réchauffer de petits encas. Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson et c'est normal.



Appuyez sur Combinée.

Le niveau de combinaison (3, 2 ou 1) s'affiche.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de combinaison souhaité.

(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Combinée pour sélectionner le niveau de combinaison souhaité.)

Appuyez sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.

Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.



Appuyez sur Démarrer/Régler.

L'affichage commencera le compte à rebours.

Niveau	Micro-ondes	Gril	Temps maximal disponible
Combinée 3	440 W (Doux)	1000 W (Élevée)	95 minutes
Combinée 2	300 W (Mijoter)	1000 W (Élevée)	
Combinée 1	300 W (Mijoter)	850 W (Moyen)	

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas de 10 secondes, jusqu'à 10 minutes.

■ Remarques

- Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser la fonction Ajouter du Temps, consultez la page 19. Pour annuler la fonction Ajouter du Temps, appuyez sur n'importe quelle touche lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
- La grille est conçue afin d'être utilisée pour la cuisson en mode combiné et gril. Ne jamais tenter d'utiliser d'accessoire en métal autre que celui fourni avec le four. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
- N'utiliser le trépied que de la façon décrite. Ne pas l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode Gril ou le mode Micro-ondes uniquement.
- Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
- Ne pas chercher à préchauffer le gril en mode Combiné.
- Un arc électrique peut se produire de manière accidentelle en cas de poids de nourriture incorrect, de grille endommagée ou d'utilisation d'un récipient métallique. Un arc électrique désigne des éclairs de lumière bleue visibles dans le four à micro-ondes. Si ceci se produit, arrêter immédiatement le four.
- Certains aliments (rôti, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
- Ne pas utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode Combiné (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode Combiné). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par le gril. Le Pyrex® ou la porcelaine à feu conviennent très bien.
- NE PAS utiliser vos propres plats ou boîtes métalliques, car les micro-ondes ne pénétreront pas les aliments de façon uniforme.

■ ATTENTION!

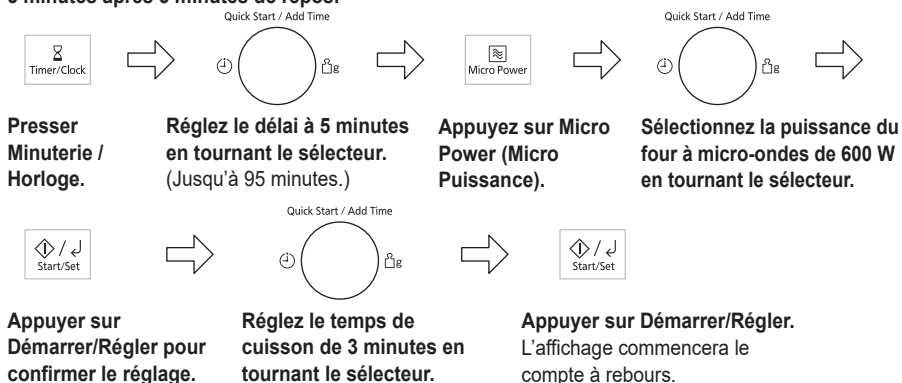
La grille doit toujours être utilisée avec le plateau de verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la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

Fonction Minuteur

Mise en Marche Différée

La touche Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.

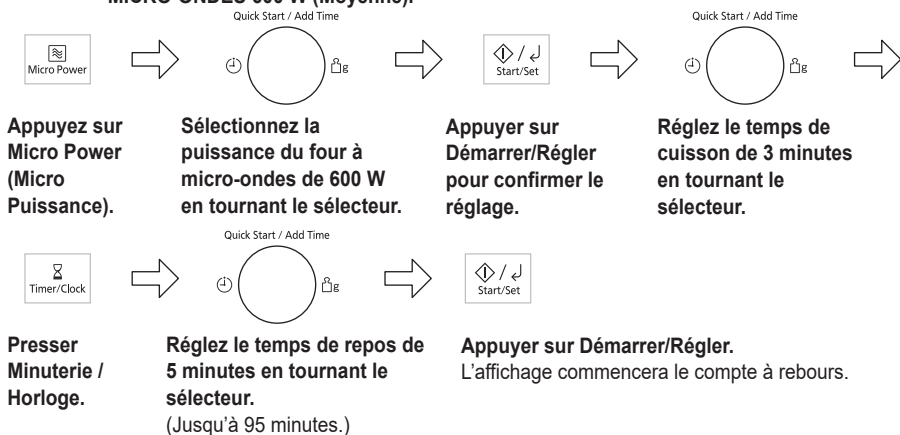
Exemple : Pour démarrer la cuisson à la puissance MICRO-ONDES de 600 W (Moyenne) pendant 3 minutes après 5 minutes de repos.



Fonction Minuteur

La touche Minuteur vous permet d'utiliser votre four comme une minuterie ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

Exemple : Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance MICRO-ONDES 600 W (Moyenne).



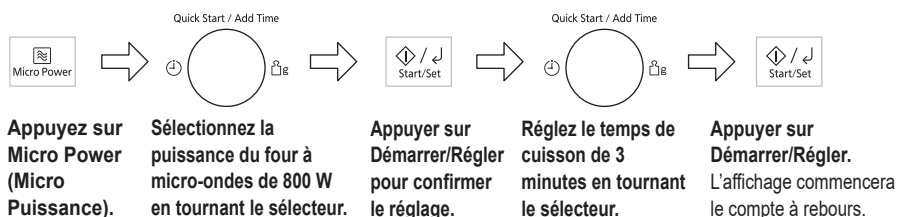
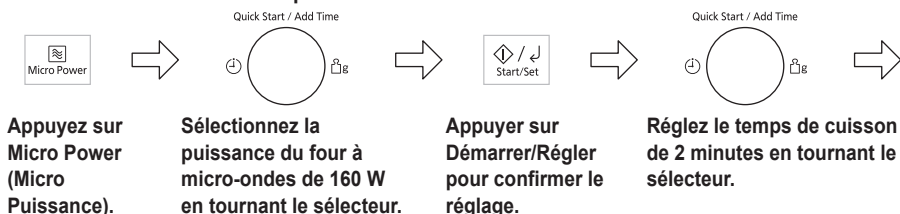
Remarques

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le démarrage différé de la cuisson ou le temps de repos comptant pour 1 étape.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie. Pressez le bouton de Minuterie/ Horloge, choisissez la durée puis pressez Démarrer/Régler.
4. Le démarrage différé de la cuisson et le temps de repos ne peuvent pas être programmés après un programme auto.

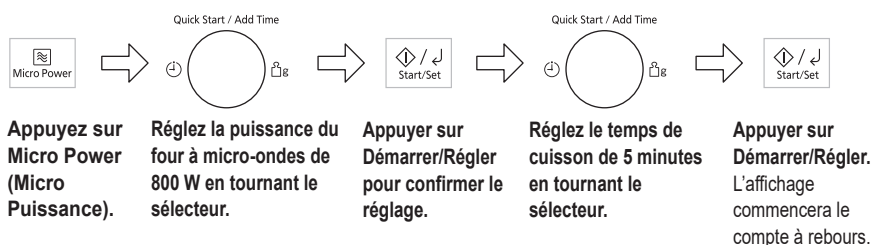
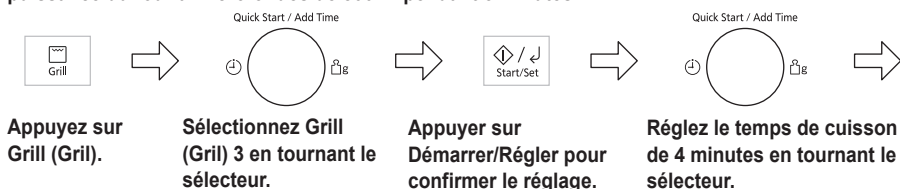
Cuisson en Plusieurs Étapes

Cuisson en 2 ou 3 Étapes

Exemple : Pour décongeler pendant 2 minutes et cuire les aliments avec une puissance du four à micro-ondes de 800 W pendant 3 minutes.



Exemple : Pour griller sur Grill (Gril) 3 pendant 4 minutes et cuire les aliments avec une puissance du four à micro-ondes de 800 W pendant 5 minutes.



■ Remarques

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson avant de presser Démarrer/Régler.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Démarrer/Régler pour redémarrer l'opération programmée. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.
4. En mode de fonctionnement, 2 bips retentissent entre chaque étape, et 5 bips retentissent après que toutes les étapes ont été terminées.
5. Une puissance de 1000 W (élevée) de FOUR à MICRO-ONDES peut être réglée une seule fois sur la fonction Cuisson à étapes multiples.

Décongélation auto

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain. Appuyez sur Décongélation Auto pour sélectionner la bonne catégorie de décongélation et saisissez alors le poids de l'aliment en grammes (cf. page 25).

Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat micro-ondable. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments.

Pendant le programme, le four émettra des bips pour vous rappeler de vérifier les aliments. Il est essentiel que de retourner et de remuer fréquemment les aliments. Vous devez les retourner au premier bip. Vous devez retourner ou séparer les aliments au deuxième bip.

1er bip

Retourner



2ème bip

Tourner ou séparer

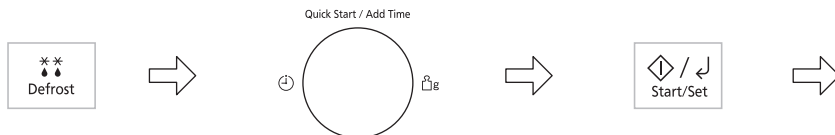


■ Remarques

1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours les aliments, spécialement quand le four émet un bip.
4. Les portions de viande hachée/concassée/de poulet doivent être séparées ou divisées dès que possible et être disposées en une seule couche.
5. Laissez reposer un moment de sorte que le centre de l'aliment dégèle (un minimum de 1 à 2 heures pour les viandes et les poulets entiers).

Décongélation auto

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.



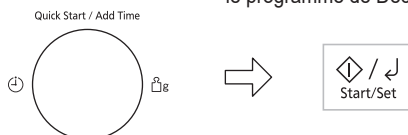
Appuyez sur Décongélation Auto.

Le numéro de programme auto s'affiche.

Sélectionner le programme de Décongélation Auto désiré en tournant le sélecteur.

(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Décongélation Auto pour sélectionner le programme de Décongélation Auto.)

Appuyer sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.



Réglez le poids des aliments congelés en tournant le sélecteur.

Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

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

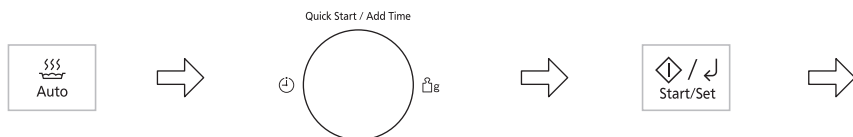
Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
1. Petites pièces  	150-1000 g 	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 g à 400 g chacune). Appuyez sur Décongélation Auto, sélectionnez le programme 1 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Tourner/mélanger au bip sonore.
2. Grosse pièce  	400-2000 g 	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Appuyez sur Décongélation Auto, sélectionnez le programme 2 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Laisser reposer 1 à 2 heures avant cuisson afin que le cœur des aliments soit décongelé. Retournez au bip sonore.
3. Pain  	100-800 g 	Miches et boules de pain entières, pain blanc, de campagne ou complet. Appuyez sur Décongélation Auto, sélectionnez le programme 3 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 minutes (pain blanc léger) à 30 minutes (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos. Ce programme n'est pas adapté au pain tranché ou pain sucré et aux petits pains.

■ Remarque

Voir page 17 les conseils de décongélation.

Programmes Menu automatique

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.



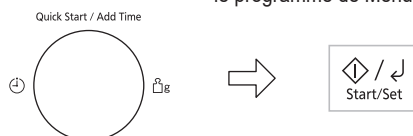
Appuyez sur Menu automatique.

Le numéro de programme auto s'affiche.

Sélectionnez le programme du Menu automatique désiré en tournant le sélecteur.

(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Menu automatique pour sélectionner le programme de Menu automatique.)

Appuyer sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.



Réglez le poids des aliments en tournant le sélecteur.

Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

■ Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 26-28.
5. Ne pas couvrir les aliments pendant l'utilisation du programme 4 - 8, car il empêche les aliments de dorer et la chaleur du gril fera fondre le couvercle en plastique.
6. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de repos, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
4. Morceaux de poulet frais  	200-700 g 	Pour la cuisson de morceaux de poulet frais avec l'os par exemple, les cuisses, les pilons, les quartiers. Placez les morceaux de poulet, côté peau sur la grille, directement sur le plateau de verre. Mettez dessous un plat résistant à la chaleur pour recueillir les projections. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 4 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Ne couvrez pas. Retournez au bip sonore. Laissez quelques minutes de temps de repos à la fin du programme.

Programmes Menu automatique

Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
5. Pizza surgelée  	120-440 g 	Pour réchauffer et colorer le haut de pizzas congelées. Retirer tout l'emballage et placer sur la grille ou le plateau de verre. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 5 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Ne couvrez pas. Pour obtenir de meilleurs résultats, le diamètre de la pizza ne doit pas dépasser 20 cm.
6. Pommes de terre au four  	200-1400 g 	Pour cuire des pommes de terre en robe des champs avec une peau plus sèche, plus croustillante. Choisissez des pommes de terre de taille moyenne de 200 à 250 g pour de meilleurs résultats. Lavez et séchez les pommes de terre et piquez-les avec une fourchette à plusieurs reprises. Placez-les sur la grille ou le plateau de verre. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 6 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Ne couvrez pas.
7. Quiche froide  	150-400 g 	Pour réchauffer et colorer le haut de quiches fraîches du commerce. Retirer tout l'emballage et placer sur la grille ou le plateau de verre. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 7 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Ne couvrez pas.
8. Lasagne ou gratin  	300-600 g 	Pour le réchauffage et gratiner des plats réfrigérés savoureux du commerce, par exemple : lasagne ou gratin. Retirez tout couvercle ou accessoire couvrant. Si le plat se trouve dans un récipient en aluminium, transférez-le dans un plat résistant à la chaleur de taille similaire, et placez-le sur la grille sur le plateau de verre. Si le plat en plastique d'origine est utilisé, veiller à supporter le dessous du plat pour le sortir du four après la cuisson. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 8 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Ne couvrez pas.
9. Repas frais  	200-800 g 	Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à température réfrigérée (env. +5 °C). Couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 9 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Mélangez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Les gros morceaux de viande ou de poisson en sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents (riz, pâtes, pommes de terre).

Programmes Menu automatique

Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
10. Repas surgelé  	200-500 g 	Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18 °C) ; couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 10 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés congelés portionnables.
11. Légumes frais  	200-800 g 	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 11 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Mélangez au bip sonore. Égouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
12. Poisson frais  	200-800 g 	Pour cuire du poisson frais en filets ou en darnes. Placez-le dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 1-3 c. à s. (15-45 ml) d'eau ou de bouillon. Couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 12 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler.
13. Riz  	100-300 g 	Pour cuire du riz pour des plats savoureux, mais pas des gâteaux au riz (Thaï, Basmati, Jasmin, Surinam, Arborio ou Méditerranéen). Bien laver avant la cuisson. Utilisez une casserole de taille appropriée qui va au micro-ondes. Laissez au minimum ½ volume de profondeur pour l'évaporation afin d'éviter les débordements. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée par volume de riz. Ajoutez du sel si nécessaire. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 13 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Mélangez au bip sonore. Laissez reposer 5 minutes en fin de cuisson.
14. Nettoyage à l'eau  	–	Programme de nettoyage. Consultez la page 36.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Bolssons - café - lait			
1 tasse	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tasses	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 pichet	600 ml	1000 W 4 min 30 sec à 5 min	–
Soupe (fraîche) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Soupe (temp. ambiante) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Plats faits maison			
Légumes cuits (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Purée pomme de terre (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Purée légumes (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Riz, quinoa, couscous (du frigo) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Crêpe, épaisse (1, 2)	1 pce	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 pcs	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Paupiette en sauce (1, 2)	1 pce	1000 W 4 min 30 min & repos	–
	2 pcs	1000 W 7 min & repos	–
Choux farcis, petits (1, 2)	2 pcs 310 g	–	1000 W 10 min
	4 pcs 710 g	–	1000 W 16-17 min
Poulet rôti, 1 quart	1 pce 300 g	1000 W 3-4 min	–
Viande rôtie, tranchée (1, 2)	2 tr. 250 g	600 W 3 min	–
Sauce Bolognaise (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (température ambiante)	–
Sauce Hollandaise (1, 2)	100 g 2 cubes	–	1000 W 1 min 50 sec
	300 g 6 cubes	–	1000 W 4 min 10 sec
Nourriture bébé- (1, 2) (petit pot température ambiante)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Nourriture bébé (purée légumes)(1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir (3) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.

■ Remarque

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Pain			
Brioche, grosse (4)	1 pce 400 g	–	Combinée 2 ; 3 min 30 sec, Repos 5 min
Croissants-Brioche (1, 3)	2 pcs 100 g	–	Combinée 2 ; 1 min & 2 min Gril 3, Repos 1 min
Pain aux raisins (1, 3)	1 pce 120 g	–	Combinée 2 ; 1 min 30 sec & 3 min Gril 3, Repos 1 min
Gratins			
Poisson à la Bordelaise	400 g	–	Combinée 3; 16-18 min
Lasagnes Bolognaise	400 g	Combinée 3; 8 min (3)	Combinée 3; 13 - 14 min
	600 g	Combinée 3; 9 - 10 min & repos 3 min	1000 W 13 min & 4 min Gril 3 sur trépied
Moussaka	350 g	Combinée 3; 7-8 min (3)	Combinée 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinée 3; 8 - 9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Gril 3 sur trépied
Gratin de nouilles (thon/ jambon)	300-350 g	Combinée 3; 8 min (3)	Combinée 3; 10-11 min
Hachis parmentier	400 g	Combinée 3; 6 - 7 min	Combinée 3; 14 min
	600 g	Combinée 3; 11 min & 4 min Gril 3 sur trépied	1000 W 13 min & 5 min Gril 3 sur trépied
Aliments tout préparés			
Pomme de terre avec peau cru (1, 3)	2 pcs 350 g	Combinée 3; 13 min	–
Baguette gratinée (3)	1 pce 150 g	Combinée 2; 2 min	Auto pizza surgelée
Bretzels fromage-bacon (4)	1 pce 130 g	Combinée 2; 1 min 30 sec	Combinée 3; 3 min
	2 pcs 250 g	–	Combinée 3; 3 min 30 sec
Riz cantonnais (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Manchons de poulet	6 pcs 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pcs 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Nuggets poulet (1, 4)	8 pcs 100 g	–	Combinée 3; 3 min
Croissant au fromage (4)	1 pce 70 g	Combinée 2; 1 min 30 sec	Combinée 2; 2 min 30 sec
	2 pcs 140 g	Combinée 2; 2 min	Combinée 2; 3 min
Escalope Cordon bleu (1, 4)	1 pce 100 g	Combinée 2; 5 min	Combinée 3; 4 min 30 sec
	2 pcs 300 g	Combinée 2; 6 min	Combinée 3; 8 min
Croque monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	Combinée 2; 4 min 30 sec	Combinée 3; 4 min 30 sec

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir (3) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.

■ Remarque

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Aliments tout préparés			
Poisson pané filet (1, 4)	1 pce 140 g	Combinée 2; 4 min 30 sec	Combinée 3; 5 min 30 sec
	2 pcs 280 g	Combinée 2; 5-6 min	Combinée 3; 8 min
Palets de légumes (1, 4)	4 pcs 150 g	—	Combinée 3; 4 min
Hamburger (4)	1 pce 200 g	—	160 W 5-6 min, Repos 10 min
	2 pcs 400 g	—	160 W 8 min 30 sec - 10 min, Repos 10 min
Saucisses Knackis (1, 2)	3 pcs 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 pcs 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Boulettes de viande (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & repos 2 min	600 W 1 min 40 sec - 2 min
	2 pcs 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Friands viande (4)	2 pcs 160 g	Combinée 2; 5-6 min	Combinée 3; 4 min
Pâte feuilletée roulée (1, 4)	1 roll 375 g	160 W 3-4 min	Repos 20 min minimum au réfrigérateur
Crêpes farcies roulées (1, 4)	2 pcs 240 g	Combinée 3; 3 min	Combinée 3; 5 min & repos 3 min
Pizza Cuit-et Lève (4)	1 pce 300 g	Combinée 2; 3-5 min	Combinée 2; 8-10 min
Pizzas piccolinis (4)	9 pcs 270 g	—	6 min Combinée 3 & 5 min gril 3
Petit pâté lorrain rond (4)	1 pce 100 g	Combinée 3; 2 min 30 sec	Combinée 3; 5 min
	2 pcs 200 g	Combinée 3; 3 min	Combinée 3; 4 min
Pomme de terre farcie (3)	1 pce 140 g	—	Combinée 3; 7 min
	2 pcs 240 g	—	Combinée 3; 9-10 min
Quiche oignon (4)	1 pce 160 g	Combinée 3; 2 min repos 2 min	Combinée 3; 7 min & repos 2 min
Quiche épinards (4)	1 pce 400 g		Combinée 3; 8 min & repos 3 min
Risotto aux cèpes (1, 2)	600 g	—	1000 W 7-8 min

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir (3) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.

■ Remarque

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Aliments tout préparés			
Saucisse tranchée en sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 sec à 2 min	–
Samossas, boeuf (1, 3)	4 pcs 240 g	Combinée 2; 5 min	Combinée 3; 8 min 30 sec
Saucisse Toulouse crue (1, 3)	Thick x 4 240 g	Combinée 2; 8 min	–
	Thin x 4 140 g	Combinée 2; 7 min	–
Tagliatelle Bolognaise (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Tortilla à l'oignon (1, 4)	1 pce 250 g	Combinée 3; 5 min	Combinée 3; 7 min
	1 pce 500 g	Combinée 3; 6 min	Combinée 3; 10 min
Desserts			
Beignets nature (1, 3)	1 pce 50 g	–	Combinée 2 ; 1 min 20 sec, Repos 3 min dans le four
	2 pcs 100 g	–	Combinée 2 ; 1 min 30 sec, Repos 3 min dans le four
Gaufre (1, 3)	1 pce 20 g	–	Combinée 2 ; 50-60 sec, Ajouter 1 min au grill (Gril) pour plus de croustillant
	2 pcs 40 g	–	Combinée 2 ; 1 min 30 sec, Ajouter 1 min au grill (Gril) pour plus de croustillant

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir (3) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.

■ Remarque

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Croque-monsieur

ingrédients

Pour 1 personnes

4 tranches de pain, beurrées
5 ml de moutarde de Dijon
2 tranches de jambon fumé
100 g de gruyère râpé

Plat: aucun

Accessoires: grille

1. Disposez le pain, face beurrée vers le haut, sur la grille, et faites passer au Gril 3 pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Sur une tranche de pain, recouvrez la face non-grillée de moutarde et recouvrez de jambon et de fromage. Recouvrez avec l'autre tranche, face dorée vers le haut. Remplacez-le sur la grille, faites cuire en mode Combinée 2 entre 1 minute 30 secondes et 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Lasagnes Bolognaise

ingrédients

Pour 4 personnes

Sauce à la viande:
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
5 ml d'huile
400 g de tomates en conserve, hachées
150 ml de vin rouge
30 ml de purée de tomate
5 ml d'herbes de Provence
500 g de bœuf haché
sel et poivre
Lasagne :
500 ml de sauce béchamel
100 g de fromage dur (p. ex. Cheddar), râpé
5 ml de moutarde
sel et poivre
50 g de Parmesan, râpé
250 g de lasagnes fraîches

Plat : 1 x casserole de 1,5 litre avec son couvercle + 1 x grand plat rectangulaire

1. Placez l'oignon, l'ail et l'huile dans la cocotte. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Chauffez à 600 W pendant 3 minutes. Placez tous les autres ingrédients de la sauce de viande dans le plat. Mélangez bien. Recouvrez avec le couvercle, laissez cuire à 1000 W pendant 10 minutes. Remuez. Faites cuire ensuite à 600 W pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit cuite.
2. Ajoutez la moutarde, l'assaisonnement et le fromage râpé à la sauce blanche. Recouvrez le fond du plat d'une couche de sauce bolognaise, puis d'une couche de lasagne (ne pas se faire chevaucher les feuilles de lasagne), puis d'une couche de béchamel. Répétez ces couches par deux fois, en terminant par une couche de béchamel. Parsemez de parmesan. Placez-le dans le fond du four et faites cuire en mode Combinée 3 pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Brownies de Boston

ingrédients

Pour 6 personnes

100 g chocolat de cuisson
100 g beurre
100 g sucre roux
100 g farine
50 g de noix hachées
2 c. à s. de cacao en poudre
1 c. à c. de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
2 oeufs battus

Plat: 1 plat en Pyrex® d'env. 16 x 20 cm tapissé de papier cuisson

1. Placer le chocolat en morceaux avec le beurre dans le bol et cuire sur 600 W env. 2 min ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
2. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger avant de verser dans le plat en Pyrex®.
3. Poser sur le plateau tournant et cuire env. 6 min sur Combinée 3 ou jusqu'à ce que la surface du gâteau paraisse ferme au toucher.
4. Laisser refroidir avant de découper en carrés.

Questions et Réponses

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

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

1. Le four est-il correctement branché?
Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible.
Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

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

R: Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, babyphones, bluetooth ou autre équipements sans fil peuvent provoquer des interférences lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Ce n'est pas le signe que votre four a un problème.

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

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

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

R: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four.
Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air.
N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

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

R: Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson four/gril. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ils ne doivent pas être utilisés pour les modes de cuisson par microondes et combinés.

Q: J'entends des bourdonnements et des cliquetis provenant de mon four quand je cuis en mode combiné. Quelle est la cause de ces bruits ?

R: Les bruits se produisent alors que le four passe automatiquement de la puissance en micro-ondes à celle de four/gril pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.

Q: Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes combiné, four et gril. Pourquoi ?

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

Q: Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi ?

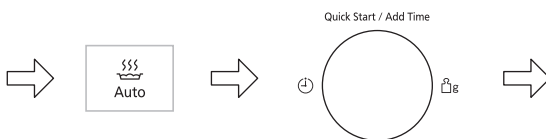
R: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole en céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. Évitez de nettoyer la zone du guide d'alimentation du micro-ondes qui se trouve côté droit dans la cavité du four. Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.
3. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs ni de grattoirs en métal aiguisé pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils risquent d'érafler la surface, ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.
4. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne pas laisser d'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser le bouton Arrêter/Annulation pour effacer la fenêtre affichée.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque le four est utilisé dans un environnement fortement humide et n'indique en rien un dysfonctionnement du four.
7. Il est nécessaire à l'occasion de retirer le plateau de verre pour le nettoyage. Laver le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. L'anneau à roulettes et la sole du compartiment du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyer simplement l'anneau à roulettes et le plancher de la cavité du four avec un détergent doux et de l'eau chaude puis sécher avec un chiffon propre. Les vapeurs de cuisine après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes de l'anneau à roulettes. Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher de la cavité du four pour le nettoyage.
9. Lorsque vous cuisinez en mode gril ou combiné, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour l'entretien ou la réparation du four, contacter le revendeur agréé le plus proche.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
13. Maintenir propres les prises d'air en permanence. Vérifier qu'aucune poussière ou autres matériaux n'obstruent les prises d'air. Si les prises d'air sont obstruées, ceci risque de causer une surchauffe qui peut affecter le fonctionnement du four et aboutir potentiellement à une situation dangereuse.

Utilisation du Programme Nettoyage à l'eau

Ce programme sert à nettoyer la cavité et à éliminer toute odeur de nourriture du four à micro-ondes.

Placez 200 ml d'eau du robinet avec 1 c. à s. de jus de citron dans un récipient adapté au four à micro-ondes (p. ex. pot ou bol en Pyrex®). Utilisez un pot ou un bol d'au moins 500 ml.



Appuyez sur Menu automatique.

Sélectionnez le programme Menu automatique 14 en tournant le sélecteur.

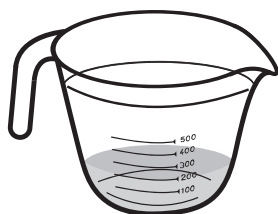
(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Menu automatique pour sélectionner le programme 14.)



Cinq bips retentissent à la fin du programme. Ouvrez la porte du four et essuyez la cavité et le plancher à l'aide d'un chiffon doux.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

Le programme dure 20 minutes.



Ou



■ Remarques

1. Ne pas retirer le plateau de verre et l'anneau à roulettes pendant ce programme.
2. Pour nettoyer le plateau de verre et l'anneau à roulettes, consultez la page 35.
3. Répétez la procédure ci-dessus si nécessaire.

Fiche Technique

Alimentation électrique		230 V 50 Hz
Fréquence de Fonctionnement		2450 MHz
Consommation électrique	Maximum	1550 W
	Micro-ondes	1550 W
	Gril	1000 W
Puissance de sortie	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1000 W
Dimensions extérieures		495 mm (L) x 378 mm (P) x 292 mm (H)
Dimensions du compartiment de cuisson		330 mm (L) x 347 mm (P) x 251 mm (H)
Volume Total de la Cavité		29 L
Diamètre du Plateau de Verre		288 mm
Poids net		11 kg
Niveau sonore		L _{WA} 63 dB

Informations sur la consommation d'électricité en mode de basse consommation et durée maximale pour atteindre le mode de basse consommation.

Mode de veille	0,8 W
La durée maximale pour atteindre le mode de veille	20 minutes

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ce produit est un matériel qui répond à la norme européenne sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.

Indice

Istruzioni sulla sicurezza	2-6	Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time).....	19
Smaltimento di vecchi prodotti.....	7	Uso del grill.....	20
Installazione e Connessione	8	Cottura Combinata	21
Posizionamento del Forno.....	8	Utilizzo del Timer	22
Importanti Istruzioni per l'uso.....	9-11	Cottura con programmazione Multifase	23
Accessori del Forno	12	Scongelamento automatico	24-25
Parti del Forno	13	Programmi Menu Automatico	26-28
Pannello di Controllo	14	Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura.....	29-32
Impostazione dell'orologio	15	Ricette	33
Blocco di sicurezza Bambini	15	Domande e Risposte	34
Cottura e scongelamento a microonde	16	Cura del Forno a Microonde.....	35
Funzione Quick Start (Avvio rapido).....	17	Utilizzo del Programma Aqua Clean.....	36
Istruzioni per lo scongelamento dei cibi.....	17	Caratteristiche Tecniche	37
Tabelle di scongelamento.....	18		

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

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

Istruzioni sulla sicurezza

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere.
- **AVVERTENZE!** Ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e alle superfici circostanti. Qualora tali parti risultino danneggiate, non utilizzare il forno finché non viene riparato da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice.
- **AVVERTENZE!** Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in nessuna delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.
- Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.

- **AVVERTENZE!** Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- **AVVERTENZE!** Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
- **AVVERTENZE!** Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo solo nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un piano di lavoro. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.
- **AVVERTENZE!** Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione durante le operazioni di assistenza e durante la sostituzione dei pezzi. Dopo averla staccata, la spina di alimentazione deve rimanere visibile all'operatore di assistenza per evitare la riconnessione accidentale.

Per un uso su ripiano:

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non devono essere bloccati o aderire ad un'altra superficie. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Istruzioni sulla sicurezza

- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il tasto Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
- Questo forno è stato progettato per uso domestico e per applicazioni simili quali:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
 - strutture agrituristiche;
 - da clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali;
 - strutture tipo bed and breakfast.
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi. La parte superiore, la tettarella del biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti nel forno.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.
- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio di ceramica, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detersivi concentrati o abrasivi.

- **Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio.**
- Quando si usano le modalità di cottura grill o di programma combinato, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo in misura significativa la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
- **AVVERTENZE!** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Evitare di toccare le serpentine all'interno del forno. Tenere sotto continua sorveglianza o tenere lontani i bambini al di sotto di 8 anni.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed lo sportello d'apertura, si scaldano durante la cottura a in modalità combinata o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete lo sportello del forno e quando inserite o estraete il cibo o gli accessori.
- Questo apparecchio non è stato progettato per poter essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

Istruzioni sulla sicurezza

- Il forno è dotato di due elementi riscaldanti grill situati nella parte alta del forno e di due elementi riscaldanti situati sulla base del forno. Dopo l'uso delle funzioni di cottura con grill, forno, vapore, Panacrunch e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.
- Questo forno combinato è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscinetti imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio terapeutiche, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di lesioni o incendio.
- Gli utenti devono evitare di esercitare un'eccessiva pressione verso il basso sullo sportello del forno a microonde quando è aperto. In caso contrario, c'è il rischio che il forno possa inclinarsi in avanti.
- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico di un Centro Assistenza formato dal produttore. Non tentare di staccare l'alloggiamento esterno dal resto del forno.
- Non utilizzare recipienti metallici o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.

Smaltimento di vecchi prodotti



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

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

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

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

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

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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

Installazione e Connessione

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballaggio, rimuovendo ogni parte dell'imballo, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature dello sportello. Non installare un forno se danneggiato: avvertire subito il vostro rivenditore.

Istruzioni per la messa a terra

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

■ Importante!

Per la sicurezza personale questo elettrodomestico necessita di una corretta messa a terra.

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

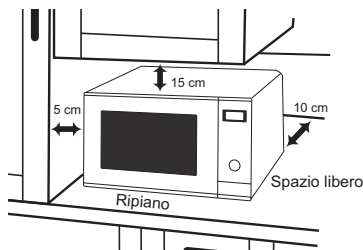
La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

Posizionamento del Forno

Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza.

Sistemazione su un piano:

1. Sistemare il forno su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.
4. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
5. Non posizionare il forno in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
6. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
7. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico: non utilizzare all'aperto.
8. Questo forno è stato progettato per uso domestico e per applicazioni simili quali:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
 - strutture agrituristiche;
 - da clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali;
 - strutture tipo bed and breakfast.
9. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Non deve inoltre entrare in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
10. Non ostruire gli sfianti posti ai lati e sulla parte posteriore del forno per evitare che l'apparecchio si surriscaldi. Se ciò dovesse accadere, scatterà un apposito dispositivo di sicurezza termico e il forno riprenderà a funzionare solo dopo che si sarà raffreddato.



Utilizzo del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per scopi diversi dalla preparazione di alimenti. Questo forno è stato specificamente progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
2. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
3. Le funzioni di cottura a microonde o combinata non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
4. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
5. Il forno a microonde è stato progettato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano alimenti a basso contenuto d'acqua, ad es. prodotti di panetteria, cioccolato, biscotti e dolci. Questo tipo di alimenti possono infatti bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia il riscaldamento di alimenti a basso contenuto d'acqua quali popcorn o focacce. L'asciugatura di alimenti, giornali o vestiario e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio terapeutiche, borse dell'acqua calda e oggetti simili potrebbero causare infortuni o incendi.
6. Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il tasto Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

Riscaldamento

1. Prima di utilizzare la funzione combinazione o grill per la prima volta, azionare il forno senza inserirvi né cibo e accessori (né il vassoio di vetro) in modalità grill 3 per 5 minuti. Ciò permetterà di bruciare l'olio utilizzato come anti-ruggine. Questo è l'unico caso in cui il forno dovrà essere azionato vuoto.



Attenzione! Superfici roventi

Tutte le superfici interne del forno saranno calde.

2. Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed lo sportello d'apertura, si scaldano durante la cottura a in modalità combinata o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete lo sportello del forno e quando inserite o estraete il cibo o gli accessori.
3. Il forno è provvisto di due elementi riscaldanti grill posti nella parte superiore.

■ Attenzione!

Dopo l'uso delle funzioni di cottura a grill e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.

4. Le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate nelle modalità di cottura a grill e combinata. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono stare lontani dal forno. Viste le alte temperature generate, i bambini devono utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto.



Attenzione! Superfici roventi

Dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.

Importanti Istruzioni per l'uso

Luce della cavità del forno

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

Tempi di cottura

Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.

Cominciare a cuocere impostando il tempo di cottura più breve per evitare cotture eccessive. Se l'alimento non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora un po'.

■ Importante!

Se i tempi di cottura consigliati dovessero risultare eccessivi, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

Piccole quantità di cibo

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

Bucherellare le superfici non porose

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

Termometro per carni

Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrosti e pollame, solo quando la carne è stata tolta dal forno. Non usare un comune termometro per carni durante la cottura a microonde, per evitare l'emissione di scintille.

Uova

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

Liquidi

Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzia la formazione di bolle:

questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.

Per evitare tali eventualità si dovranno prendere le seguenti precauzioni:

- a Evitare l'uso di recipienti con pareti alte e a collo stretto.
- b Non surriscaldare.
- c Mescolare i liquidi prima di mettere il recipiente nel forno, e mescolare ancora a metà del tempo di cottura.
- d Dopo aver riscaldato, lasciare riposare nel forno per un po' e poi mescolare ancora prima di togliere il recipiente dal forno.
- e Quando si riscaldano dei liquidi nel microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzia la formazione di bolle, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.

Carta/plastica

Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Non usare prodotti di carta riciclata (ad es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto non sia espressamente indicata l'idoneità per il forno a microonde. Alcuni prodotti in carta riciclata possono infatti contenere impurità che potrebbero causare scintille e/o incendi durante l'uso.

Togliere eventuali legature di filo prima di inserire involucri nel forno.

Utensili/pellicole

Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.

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

Biberon/brocche

Prima di introdurli nel forno, togliere il coperchio, la tettarella o la pellicola dai biberon o dai vasetti di alimenti per bambini.

Mescolare o agitare bene il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini.

Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima di consumare gli alimenti.

Funzionamento del motore della ventola

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

Accessori

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

Vassoio di vetro

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente in posizione.
2. Non utilizzare mai vassoi di vetro diversi da quello appositamente progettato per questo forno.
3. Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
4. Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
5. Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e interrompono la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta. Ciò è perfettamente normale.
6. Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.
7. Durante la cottura a microonde o combinata, il vassoio di vetro può vibrare. Questo non influisce sulle prestazioni della cottura.

Anello rotante

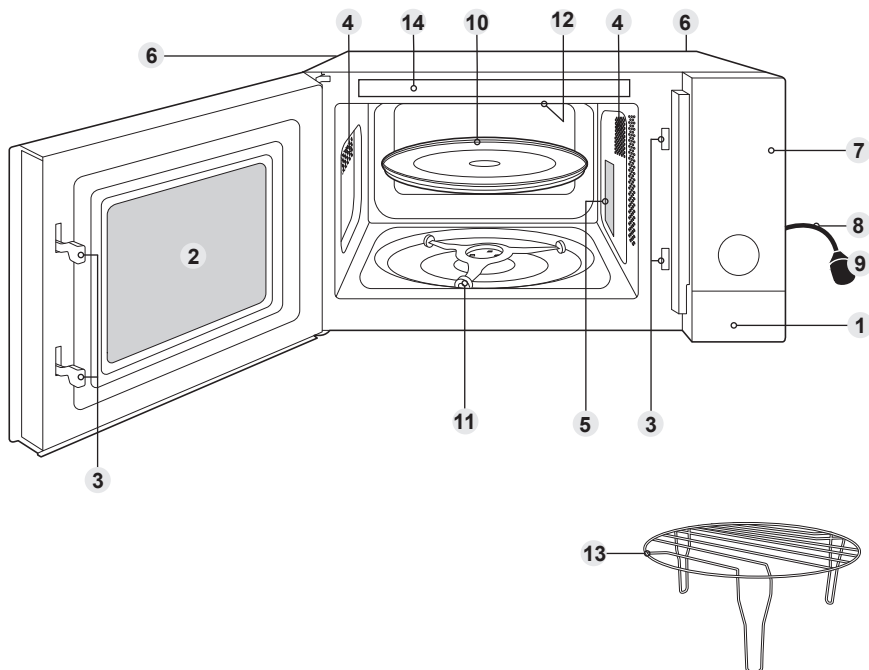
1. Non rimuovere l'anello rotante dalla base della cavità del forno.
2. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il prodursi di un'eccessiva rumorosità e l'accumulo di residui di cibo.
3. L'anello rotante deve essere sempre utilizzato insieme al vassoio di vetro.
4. Se si rimuove accidentalmente l'anello rotante, posizionarlo delicatamente nel foro al centro del forno e infilarlo sul mandrino sottostante.
Sul mandrino è stata eseguita la lavorazione piatta in modo da tenere fermo l'anello rotante durante il funzionamento.

Griglia di metallo

1. La griglia va utilizzata per facilitare la doratura di piccole porzioni e ottenere una buona circolazione del calore.
2. Non porre recipienti metallici direttamente a contatto con la griglia di metallo quando si usa la funzione combinazione del microonde.
3. Non usare la griglia di metallo nella modalità solo microonde.

Parti del Forno

- 1. Pulsante di apertura della porta**
Per aprire lo sportello, premere il pulsante.
L'apertura dello sportello durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. La cottura riprende non appena viene richiuso lo sportello e si preme il tasto Avvia/Imposta.
- 2. Vetro del forno**
- 3. Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta**
- 4. Presa di ventilazione del forno**
- 5. Piastra di mica forno a microonde (non rimuovere)**
- 6. Prese esterne di ventilazione del forno**
- 7. Pannello dei comandi**
- 8. Cavo di alimentazione**
- 9. Spina**
- 10. Vassoio di vetro**
- 11. Anello rotante**
- 12. Serpentine del grill**
- 13. Griglia di metallo**
- 14. Etichetta menu**

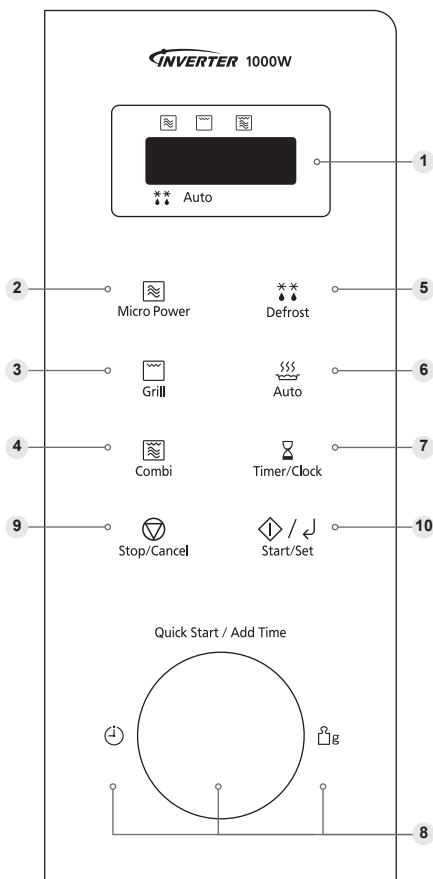


Le etichette di identificazione e di avvertenza sono fissate sulla superficie esterna.

■ Nota

- Questa figura é solo di riferimento.
- Il vassoio di vetro e la griglia in metallo sono gli unici accessori del presente forno. Tutti gli altri utensili menzionati all'interno del presente manuale devono essere acquistati a parte.

Pannello di Controllo



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

■ Segnale acustico

Quando si preme correttamente un tasto, viene emesso un segnale acustico. Se tale segnale non viene emesso, l'impostazione non è corretta o l'unità non accetta l'istruzione. Al termine del completamento di qualsiasi programma vengono emessi 5 segnali acustici.

1. **Pannello del display**
2. **Micro Power (Potenza Microonde)** (pagina 16)
3. **Grill** (pagina 20)
4. **Combinazione** (pagina 21)
5. **Scongelamento Automatico** (pagine 24-25)
6. **Menu Automatico** (pagine 26-28)
7. **Timer** (pagina 15, 22)

8. **Manopola**

Inserire il tempo o il peso dell'alimento girando la manopola. Utilizzare la manopola per la funzione Quick Start (Avvio rapido) e Add Time (Aggiunta tempo). (Pagina 17, 19)

9. **Arresto/Annullamento:**

Prima della cottura:

Premendo una volta si annullano le istruzioni selezionate.

Durante la cottura:

Se si preme una volta, si interrompe momentaneamente il programma di cottura. Se si preme una seconda volta, si annullano tutte le istruzioni e sul display viene visualizzato uno "0" oppure l'ora.

10. **Avvia/Imposta**

Premere Avvio per mettere in funzione il forno. Se, durante la cottura, lo sportello viene aperto o si preme una volta il tasto Arresto/Annullamento, premere nuovamente il tasto Avvia/Imposta per continuare con la cottura. Premere per confermare l'impostazione dopo aver selezionato il livello microonde, il livello grill, il livello combinazione o il numero del programma Automatico.

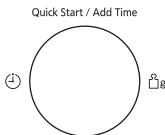
Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

■ Nota

1. Se viene impostata un'operazione ma il tasto Avvia/Imposta non viene toccato, dopo 6 minuti, l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora o a "0".
2. Per una visione ottimale posizionare il forno con il pannello del display a un'altezza non superiore a quella degli occhi.

Impostazione dell'orologio

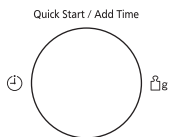
Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene visualizzata la scritta "88.88".



Premere Timer due volte.
L'ora inizia a lampeggiare.

Ruotare la manopola per impostare le ore.

Premere Avvia/Imposta.
I minuti iniziano a lampeggiare.



Ruotare la manopola per impostare i minuti.

Premere Avvia/Imposta.
L'ora corrente è ora bloccata sul display.

■ Nota

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

Blocco di sicurezza Bambini

Questo sistema disattiva i comandi del forno, tuttavia la porta può essere aperta.
È possibile impostare il Blocco di sicurezza bambini quando il display visualizza "0" o l'ora corrente.

Per impostare:



Premere tre volte Avvia/Imposta.
L'ora corrente scompare dal display.
Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Nel display viene visualizzata la dicitura "L ---".

Per cancellare:



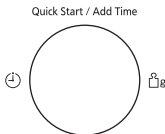
Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.
L'ora corrente riapparirà nel display.

■ Nota

Per attivare il Blocco di sicurezza bambini, il tasto Avvia/Imposta deve essere premuto 3 volte nell'arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento a microonde

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



Premere Micro Power (Potenza Microonde).

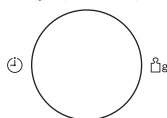
Sul display viene visualizzata la potenza in Watt.

Ruotare la manopola per selezionare il livello di potenza desiderato.

(È possibile selezionare il livello di potenza anche premendo ripetutamente Micro Power (Potenza Microonde)).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Quick Start / Add Time



Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.

Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

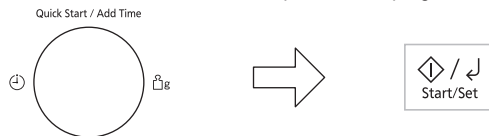
Livello di potenza		Tempo massimo disponibile
1000 W	Alta	30 minuti
800 W	Medio Alto	95 minuti
600 W	Media	
440 W	Bassa	
300 W	Cottura lenta	
160 W	Scongelo	
100 W	Calda	

■ Nota

- Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo), come spiegato a pagina 19. Per annullare la funzione Add Time (Aggiunta tempo), premere un qualunque tasto mentre è visualizzato "Add".
- Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 23.
- Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 22.
- Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 10 secondi, fino a 10 minuti.
- Non utilizzare recipienti metallici per la cottura in modalità microonde.
- Quando il forno a microonde è azionato a una potenza microonde di 1000 W (alta) per un lungo periodo, regola automaticamente la potenza per proteggere i componenti.

Funzione Quick Start (Avvio rapido)

Questa funzione consente di avviare rapidamente il programma microonde a 1000 W.



Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.

Il livello di Potenza microonde viene automaticamente impostato su 1000 W.

Premere Avvia/Imposta.

Il programma Potenza microonde a 1000 W si avvia e inizia il conto alla rovescia del tempo.

■ Nota

1. Il tempo di cottura massimo per la funzione Quick Start (Avvio rapido) è di 30 minuti.
2. È possibile utilizzare la funzione Quick Start (Avvio rapido) per impostare la prima fase della cottura con programmazione Multifase. Impostare la seconda o terza fase dopo aver ruotato la manopola. Per la cottura con programmazione Multifase consultare pagina 23.

Istruzioni per lo scongelamento dei cibi

Suggerimenti per lo scongelamento dei cibi

Controllare diverse volte il grado di scongelamento, anche se si utilizzano i pulsanti automatici. Rispettare i tempi di riposo.

Tempi di riposo

Singole porzioni di cibo possono essere cucinate quasi immediatamente dopo lo scongelamento. È normale che porzioni grandi di cibo restino congelate nel mezzo. Prima di cucinarle, lasciarle a temperatura ambiente per almeno un'ora. Durante il tempo di riposo, la temperatura si distribuirà uniformemente e il cibo si scongelerà per conduzione. Nota: Se il cibo non deve essere cotto immediatamente, metterlo in frigorifero. Non congelare mai di nuovo cibi scongelati senza prima averli cotti.

Tranci di carne e pollame

È preferibile mettere i tranci di carne su un piattino rovesciato o su una griglia di plastica per evitare che non rimangano nel sangue prodotto.

Carne trita o dadini di carne e pesce

Dato che la parte esterna di tali cibi si scongela velocemente, è necessario separarli, rompere parecchie volte i blocchi in pezzi durante lo scongelamento e toglierli dal forno una volta scongelati.

Piccole porzioni di cibo



Le braciole e i pezzi di pollo devono essere separati il più presto possibile, in modo che possano scongelare in maniera uniforme anche all'interno. Le parti grasse e le estremità si scongelano più velocemente. Metterle vicino al centro del vassoio di vetro.

Pane

Le pagnotte richiedono un tempo di attesa da 5 a 30 minuti per consentire alla parte centrale di scongelarsi. Il tempo di attesa può essere ridotto se si separano le fette e i panini e le pagnotte sono tagliate a metà.

Allarmi

Durante i programmi di Scongelamento automatico si udiranno dei segnali acustici. I segnali acustici servono a ricordare di verificare, mescolare o separare i pezzi. Il non fare ciò potrebbe provocare uno scongelamento ineguale.

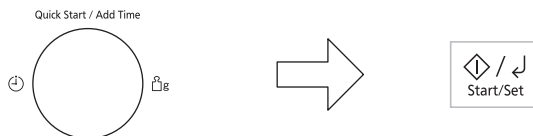
Tabelle di scongelamento

Alimento	Peso/Quantità	Tempo e modalità	Metodo
Panini (3)	1 pz 85 g	1000 W 20-30 sec	Lasciar riposare per 5 min
Formaggio (camembert) (3)	1 pz 250 g	160 W 6 min 20 sec	Lasciar riposare per minimo 1 ora
Formaggio (feta) (3)	1 pz 200 g	160 W 6-7 min	Lasciar riposare per minimo 20 min
Formaggio a fiocchi (3)	1 pz 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min
Filetti sottili di pesce (2, 3)	4 pz 500 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Lasciar riposare per 15 min
Filetti spessi di pesce (2, 3)	1 pz 380 g	160 W 10-12 min	
Tranci di pesce con lisca (2, 3)	1 pz 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Lamponi (1)	200 g	160 W 5-7 min	Lasciar riposare per 15 min
Prugne e albicocche (1)	300 g	160 W 9-11 min	Lasciar riposare per 15 min
	700 g	160 W 17-19 min	
Pasta brisé (1, 3)	1 panino 500 g	160 W 3-4 min	Tempo di attesa nel frigorifero. 20 min
Pasta per pizza (1, 3)	1 palla 240 g	160 W 4 min	Lasciar riposare per 10 min
Piccoli gamberetti (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Rompere il ghiaccio e scolare diverse volte.
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Grandi scampi (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min
Prosciutto cotto, magro (2)	4 fette 200 g	160 W 4-5 min	Lasciar riposare per 5 min
Salame (sottile) (2)	12 fette 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Desserts			
Foresta nera (1)	1 pz 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Lasciar riposare per 15 min
Cioccolato fondente (1)	1 pz 450 g	440 W 3 min	Lasciar riposare per 10 min
Tartine alla frutta (lampone) (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Girare o separare più volte durante lo scongelamento. (3) rimuovere la confezione e porre su un piatto resistente al calore. (4) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore.

Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time).

Questa funzione consente di prolungare il tempo di cottura una volta esaurito il tempo impostato per la cottura precedente.



Dopo la cottura, ruotare la manopola per impostare il tempo aggiuntivo.

Tempo di cottura massimo:

Potenza microonde a 1000 W : 30 minuti

Altre potenze microonde : 95 minuti

Grill, Combinata : 95 minuti

Premere Avvia/Imposta.

Il tempo sarà incrementato. Sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

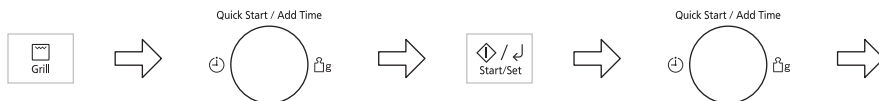
■ Nota

1. Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo).
2. La funzione Add Time (Aggiunta tempo) sarà annullata se non si esegue alcuna operazione per 1 minuto dopo la cottura, o se si preme un tasto qualsiasi quando è visualizzato "Add".
3. Questa funzione è disponibile esclusivamente per le funzioni Microonde, Grill e Combinata, mentre non è disponibile per i programmi Automatici.
4. La funzione Aggiunta tempo può essere utilizzata dopo una cottura con programmazione multifase.

Viene mantenuto il livello di potenza della fase di cottura precedente. Questa funzione non è disponibile quando l'ultima fase della sessione di cottura precedente consisteva in un tempo di riposo.

Uso del grill

Il sistema grill sul forno consente una cottura veloce ed efficiente di una vasta varietà di alimenti, es. costolette, salsicce, bistecche, toast, ecc.. Si possono selezionare tre diverse impostazioni del grill. Durante il funzionamento del forno il piatto girevole in vetro deve sempre trovarsi in posizione corretta.



Premere il tasto Grill.

Sul display viene visualizzato il livello Grill (3, 2 o 1).

Ruotare la manopola per selezionare il livello di potenza desiderato.
(È possibile selezionare il livello di potenza anche premendo ripetutamente Grill).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.



Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Livello di potenza		Tempo massimo disponibile
1000 W	Grill 3 (Alta)	95 minuti
850 W	Grill 2 (Media)	
700 W	Grill 1 (Bassa)	

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 10 secondi, fino a 10 minuti.

■ Nota

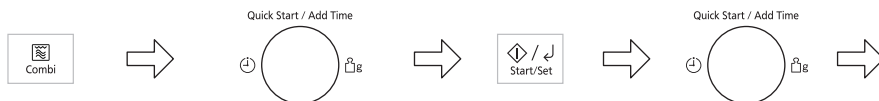
- Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo), come spiegato a pagina 19. Per annullare la funzione Add Time (Aggiunta tempo), premere un qualunque tasto mentre è visualizzato "Add".
- Sistemare gli alimenti sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Posizionare un piatto resistente al calore (ad es. Pyrex®) nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
- Non coprire mai gli alimenti da cuocere con il grill.
- Non provare a preriscaldare il grill.
- Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
- Durante il programma di cottura solo grill, le microonde non vengono utilizzate.
- Nella maggior parte dei casi è necessario girare a metà gli alimenti durante la cottura. Quando si girano gli alimenti, aprire lo sportello del forno e rimuovere CON ESTREMA ATTENZIONE la griglia di metallo utilizzando guanti da forno.
- Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. Dopo aver chiuso lo sportello, premere il tasto Avvia/Imposta. Sul display riprenderà la visualizzazione del tempo di cottura residuo. È consigliabile aprire spesso lo sportello del forno per verificare i progressi del cibo durante la cottura con il grill.
- È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura.
- Non toccare il dispositivo di riscaldamento nella parte superiore della cavità interna mentre la cavità è calda. Il dispositivo di riscaldamento potrebbe essere ancora caldo.
- Dopo aver utilizzato il GRILL, il prodotto potrebbe non funzionare per un po' di tempo per evitare il surriscaldamento.

■ ATTENZIONE!

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

Cottura Combinata

Questa modalità combinata è indicata per alimenti che vengono in genere grigliati e per scaldare piccoli spuntini salati. Durante la cottura il grill diventerà incandescente a tratti; ciò è normale.



Premere il tasto Combinazione.

Sul display viene visualizzato il livello Combinazione (3, 2 o 1).



Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Ruotare la manopola per selezionare il livello di combinazione desiderato.

(È possibile selezionare il livello di combinazione anche premendo ripetutamente Combinazione).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.

Livello	Microonde	Grill	Tempo massimo disponibile
Combinazione 3	440 W (Bassa)	1000 W (Alta)	95 minuti
Combinazione 2	300 W (Cottura lenta)	1000 W (Alta)	
Combinazione 1	300 W (Cottura lenta)	850 W (Media)	

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 10 secondi, fino a 10 minuti.

■ Nota

- Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo), come spiegato a pagina 19. Per annullare la funzione Add Time (Aggiunta tempo), premere un qualunque tasto mentre è visualizzato "Add".
- La griglia di metallo è stata progettata per l'uso con il programma di cottura combinata e con la funzione grill. Non utilizzare mai accessori metallici diversi da quelli forniti in dotazione con il forno. Posizionare un piatto resistente al calore nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
- Utilizzare la griglia solo come indicato. Non utilizzare la griglia con meno di 200 g. di cibo in programma manuale. Per le piccole quantità di cibo non utilizzare la cottura combinata, ma la cottura con il grill o la cottura a microonde, per ottenere migliori risultati.
- Non coprire mai i cibi durante la cottura combinata.
- Non preriscaldare il grill per la cottura combinata.
- Potrebbe prodursi un arco elettrico se viene utilizzata la quantità errata di alimenti, se la griglia di metallo è danneggiata o se viene usato per errore un recipiente metallico. L'arco elettrico è costituito da scintille blu ben visibili all'interno del microonde. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente il funzionamento del forno.
- È consigliabile cucinare alcuni cibi in cottura combinata senza utilizzare la griglia, ad esempio gli arrostiti, i cibi gratinati, le torte e i budini. Questi cibi dovrebbero essere cotti in un recipiente non metallico, resistente alle alte temperature posto direttamente sul vassoio di vetro.
- Per i programmi di cottura combinata non utilizzare contenitori da forno a microonde in plastica (a meno che non siano idonei alla cottura combinata). I piatti devono essere resistenti al calore del grill - ideali sono ad esempio quelli in vetro resistente alle alte temperatura come il Pyrex® o la ceramica.
- NON utilizzare piatti o teglie metallici domestici poiché le microonde non penetrano negli alimenti in modo uniforme.

■ ATTENZIONE!

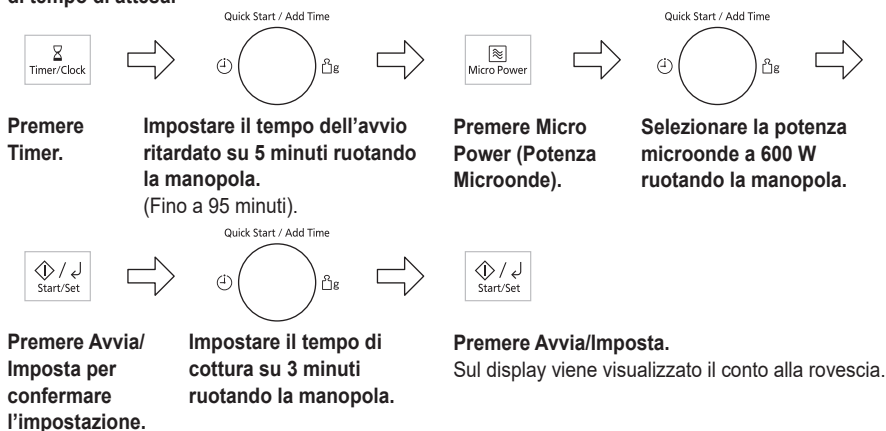
La griglia di metallo deve essere sempre utilizzata con il vassoio di vetro posizionato correttamente. Rimuovere la griglia di metallo dal forno afferrando saldamente la griglia e il piatto resistente al calore. Utilizzare guanti da forno durante la rimozione degli accessori. Non toccare mai il vetro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

Utilizzo del Timer

Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il Timer, è possibile programmare una cottura con avvio ritardato.

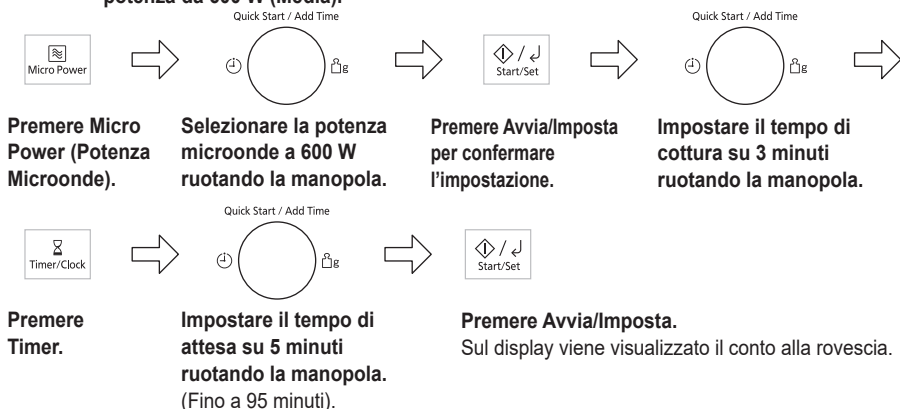
Esempio: Iniziare la cottura a potenza MICROONDE da 600 W (Media) per 3 minuti dopo 5 minuti di attesa.



Tempo di attesa

Usando il Timer, è possibile programmare il tempo di attesa dopo che la cottura è stata completata oppure programmare il forno come un timer a minuti.

Esempio: Per impostare un'attesa di 5 minuti dopo una cottura di 3 minuti con MICROONDE a potenza da 600 W (Media).



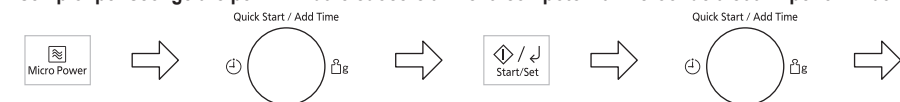
■ Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato o il tempo di riposo.
2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare il tempo e premere Avvia/Imposta.
4. Dopo aver impostato un programma automatico non è possibile programmare la modalità di cottura con avvio ritardato e il tempo di riposo.

Cottura con programmazione Multifase

Cottura a 2 o 3 fasi

Esempio: per scongelare per 2 minuti e cuocere alimenti con potenza microonde a 800 W per 3 minuti.



Premere Micro Power (Potenza Microonde).

Selezionare la potenza microonde a 160 W ruotando la manopola.

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Impostare il tempo di cottura su 2 minuti ruotando la manopola.



Premere Micro Power (Potenza Microonde).

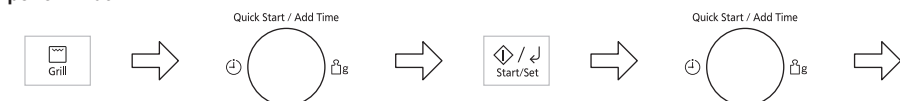
Selezionare la potenza microonde a 800 W ruotando la manopola.

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Impostare il tempo di cottura su 3 minuti ruotando la manopola.

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

Esempio: per grigliare con Grill 3 per 4 minuti e cuocere alimenti con potenza microonde a 800 W per 5 minuti.



Premere il tasto Grill.

Selezionare Grill 3 ruotando la manopola.

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Impostare il tempo di cottura su 4 minuti ruotando la manopola.



Premere Micro Power (Potenza Microonde).

Impostare la potenza microonde a 800 W ruotando la manopola.

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Impostare il tempo di cottura su 5 minuti ruotando la manopola.

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

■ Nota

1. Per la cottura in 3 fasi, inserire un altro programma di cottura prima di premere il tasto Avvia/Imposta.
2. Durante il funzionamento, premendo una volta Stop/Cancel (Arresto/Annullamento) si arresta il funzionamento.
Premere Avvia/Imposta riavvierà il funzionamento programmato. Premere due volte Arresto/Annullamento arresterà e annullerà il funzionamento programmato.
3. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.
4. Durante il funzionamento, verranno emessi due segnali acustici in ciascuna fase e 5 segnali acustici al termine di tutte le fasi.
5. L'alimentazione MICROONDE 1000 W (Alta) può essere impostata solo una volta in COTTURA MULTIFASE.

Scongelamento automatico

Questa funzione consente di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane. Premere Scongelamento automatico, selezionare la categoria di scongelamento corretta e inserire il peso dell'alimento in grammi (vedere a pagina 25).

L'alimento deve essere disposto in un contenitore idoneo. Il pollo intero e i tagli di carne devono essere disposti su un contenitore per microonde. Costolette, porzioni di pollo e fette di pane devono essere disposte in un solo strato. Non è necessario coprire l'alimento.

Durante il programma il forno emetterà segnali acustici per ricordare all'utente di controllare il cibo. È indispensabile girare o mescolare gli alimenti frequentemente. Quando si avverte il primo segnale acustico è necessario girare gli alimenti. Dopo il secondo segnale acustico è necessario girare gli alimenti o dividerli in più parti.

1° segnale acustico

Girare



2° segnale acustico

Girare o separare

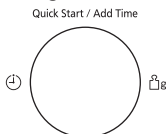


■ Nota

1. Controllare l'alimento durante lo scongelamento. La velocità di scongelamento è diversa a seconda dell'alimento.
2. Non è necessario coprire gli alimenti.
3. Girare o mescolare sempre gli alimenti, specialmente quando viene emesso il segnale acustico.
4. La carne macinata, le cotolette e le porzioni di pollo devono essere separate o spezzate il prima possibile e disposte in un solo strato.
5. Lasciar riposare in modo che anche il centro dell'alimento si scongeli (almeno 1 o 2 ore per i tagli di carne e il pollo intero).

Scongelamento automatico

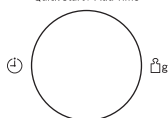
Con questa funzione è possibile scongelare i cibi surgelati in base al loro peso.



Premere Scongelamento automatico.

Il numero del programma automatico verrà visualizzato sul display.

Quick Start / Add Time



Selezionare il programma di Scongelamento automatico desiderato ruotando la manopola.
(È possibile selezionare il programma di Scongelamento automatico anche premendo ripetutamente Scongelamento automatico).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Impostare il peso del cibo congelato ruotando la manopola.
Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

Premere Avvia/Imposta.

Ricordare di girare o capovolgere gli alimenti durante lo scongelamento.

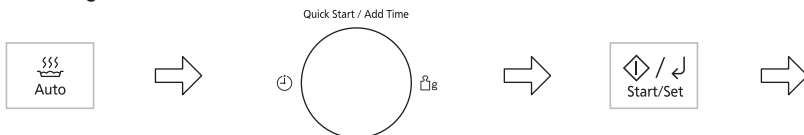
Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
1. Piccole Porzioni 	150-1000 g 	Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, braciole (ognuna da 100 g a 400 g). Premere Scongelamento automatico, selezionare il programma 1 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Girare/mescolare all'emissione dei segnali acustici.
2. Grosse Porzioni 	400-2000 g 	Grossi pezzi di carne, pollo intero, tranci di carne. Premere Scongelamento automatico, selezionare il programma 2 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Si dovrebbe far passare un tempo di attesa che va da 1 a 2 ore prima della cottura per fare in modo che la parte centrale del cibo si scongeli. Girare all'emissione dei segnali acustici.
3. Pane 	100-800 g 	Pagnotte piccole o grandi, di pane bianco o integrale. Premere Scongelamento automatico, selezionare il programma 3 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Girare all'emissione dei segnali acustici. Lasciar riposare il pane da 5 min (pane bianco leggero) fino a 30 min (pane di segale denso). Durante il tempo di attesa tagliare a metà le pagnotte grandi. Questo programma non è adatto per pane tagliato a fette o per pane dolce e panini.

■ Nota

Vedere pag. 17 per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

Programmi Menu Automatico

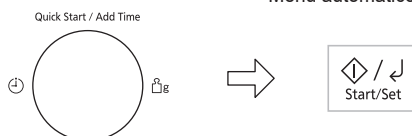
Tramite questa funzione è possibile cuocere il cibo in base al suo peso. Il peso deve essere immesso in grammi.



Premere Menu automatico.
Il numero del programma automatico verrà visualizzato sul display.

Selezionare il programma di Menu automatico desiderato ruotando la manopola.
(È possibile selezionare il programma di Menu automatico anche premendo ripetutamente Menu automatico).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.



Impostare il peso del cibo ruotando la manopola.

Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

Premere Avvia/Imposta.

■ Nota

1. È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso solo per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti piuttosto che fare affidamento sulle informazioni riportate sulla confezione.
4. Utilizzare gli accessori solo come indicato alle pagine 26-28.
5. Non coprire il cibo quando si utilizzano i programmi 4-8, poiché ciò impedirebbe al cibo di dorarsi e il calore della griglia scioglierebbe il coperchio in plastica.
6. Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di attesa, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
7. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
4. Pezzi Di Pollo Fresco  	200-700 g 	Cottura di parti di pollo fresco, ad esempio petti, cosce e quarti. Posizionare il pollo in pezzi, con la pelle rivolta verso il basso, direttamente sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Al di sotto, sistemare un vassoio resistente al calore per raccogliere grasso e gocciolamenti. Premere Menu automatico, selezionare il programma 4 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Non coprire. Girare all'emissione dei segnali acustici. Far passare alcuni minuti di tempo di attesa alla fine del programma.

Programmi Menu Automatico

Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
5. Pizza Congelata  	120-440 g 	Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate. Rimuovere completamente la confezione e porre l'alimento sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Premere Menu automatico, selezionare il programma 5 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Non coprire. Per risultati ottimali, la pizza dovrebbe avere un diametro inferiore a 20 cm.
6. Patate al forno  	200-1400 g 	Per preparare patate con una buccia più croccante. Per risultati ottimali, utilizzare patate di dimensioni medie (200-250 g). Lavare e asciugare le patate, quindi praticarvi più volte dei fori con la forchetta. Sistemare gli alimenti sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Premere Menu automatico, selezionare il programma 6 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Non coprire.
7. Quiche fredda  	150-400 g 	Per riscaldare e dorare la parte superiore di una quiche fresca acquistata. Rimuovere completamente la confezione e porre l'alimento sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Premere Menu automatico, selezionare il programma 7 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Non coprire.
8. Alimenti refrigerati Superficie croccante  	300-600 g 	Riscaldamento e doratura di piatti salati refrigerati, es. lasagne o gratin. Rimuovere il coperchio o la protezione. Se l'alimento si trova all'interno di una vaschetta di alluminio, trasferirlo in un piatto resistente al calore di dimensione simile e posizionarlo sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Se si utilizza il contenitore in plastica resistente al calore in cui è stato venduto l'alimento, prestare attenzione quando lo si toglie dal forno e sostenerne il fondo. Premere Menu automatico, selezionare il programma 8 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Non coprire.
9. Alimenti Freschi Precotti  	200-800 g 	Riscaldamento di pietanze fredde in un piatto o in una terrina. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti dovrebbero essere a temperatura frigorifero, circa + 5 °C. Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 9 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Pesci o carni di grandi dimensioni in una salsa diluita possono richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per farinacei, quali riso, spaghetti o patate.

Programmi Menu Automatico

Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
10. Cibi Congelati  	200-500 g 	Riscaldare un pasto precotto congelato. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 10 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Controllare la temperatura e cucinare più a lungo se necessario prima di mangiare. Questo programma non è adatto per cibi congelati divisibili in porzioni.
11. Verdure Fresche  	200-800 g 	Cottura di verdure crude. Posizionare le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Versare 1 cucchiaio da cucina d'acqua per ogni 100 g di verdure. Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 11 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.
12. Pesce Fresco  	200-800 g 	Cottura di tranci o filetti di pesce. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 1-3 cucchiai (15-45 ml) di acqua o brodo. Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 12 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta.
13. Riso  	100-300 g 	Cuocere riso per piatti saporiti e non per tortini di riso (riso thailandese, basmati, Jasmine, del Suriname, Arborio o mediterraneo). Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Utilizzare una casseruola sicura per cottura a microonde e della forma adatta. Lasciare almeno $\frac{1}{2}$ profondità di volume per l'evaporazione per evitare il trabocco. Aggiungere una quantità di acqua bollente 2 volte superiore al riso. Aggiungere sale a piacere. Coprire con un coperchio o pellicola trasparente bucherellata. Premere Menu automatico, selezionare il programma 13 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.
14. Aqua Clean  	—	Programma di pulizia. Fare riferimento alla pagina 36.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Alimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Bevande - Caffè - Latte			
1 tazza	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tazze	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 brocca	600 ml	1000 W 4 min da 30 sec a 5 min	–
Zuppa (congelata) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min.	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Zuppa (temperatura ambiente) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Pietanze - Fatte in casa			
Verdure (cotte) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Purè di patate (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Purea di verdure (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Riso, quinoa, cuscus (dal frigo) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Pancake (spessi) (1, 2)	1 pz	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 pz	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Involtino con salsa (1, 2) (involtino di manzo)	1 pz	1000 W 4 min 30 min e lasciar riposare	–
	2 pz	1000 W 7 min e lasciar riposare	–
Fagottino di carne ripieno (1, 2)	2 pz 310 g	–	1000 W 10 min
	4 pz 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 quarto di pollo arrosto	1 pz 300 g	1000 W 3-4 min	–
Arrosti - Polpettone (1, 2)	2 fette 250 g	600 W 3 min	–
Ragù alla bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (ambiente)	–
Salse (1, 2)	100 g 2 cubetti	–	1000 W 1 min 50 sec
	300 g 6 cubetti	–	1000 W 4 min 10 sec
Alimenti per neonati (1, 2) (piccoli vasetti a temperatura ambiente)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Alimenti per neonati (purea di verdure) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Coprire (3) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (4) Mettere il gratin in un piatto resistente al calore adatto ai microonde.

■ Nota

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un tempo di attesa, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Alimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Pane			
Grandi brioches (4)	1 pz 400 g	–	Combinazione 2; 3 min 30 sec, Lasciar riposare per 5 min
Croissant - piccole brioches (1, 3)	2 pz 100 g	–	Combinazione 2; 1 min e 2 min, Grill 3, Lasciar riposare per 1 min
Panini con l'uvetta (1, 3)	1 pz 120 g	–	Combinazione 2; 1 min 30 sec e 3 min Grill 3, Lasciar riposare per 1 min
Gratin			
Pesce	400 g	–	Combinazione 3; 16-18 min
Lasagna	400 g	Combinazione 3; 8 min (3)	Combinazione 3; 13 - 14 min
	600 g	Combinazione 3; 9-10 min e lasciar riposare 3 min	1000 W 13 min e 4 min Grill 3 sulla griglia
Melanzane alla parmigiana	350 g	Combinazione 3; 7-8 min (3)	Combinazione 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinazione 3; 8 - 9 min (3)	1000 W 11 min e 3 min Grill 3 sulla griglia
Pasta al forno	300-350 g	Combinazione 3; 8 min (3)	Combinazione 3; 10-11 min
Tortini	400 g	Combinazione 3; 6-7 min	Combinazione 3; 14 min
	600 g	Combinazione 3; 11 min e 4 min Grill 3 sulla griglia	1000 W 13 min e 5 min Grill 3 sulla griglia
Prodotti precotti			
Patate arroste da crude (1, 3)	2 pz 350 g	Combinazione 3; 13 min	–
Baguette con formaggio sopra (3)	1 pz 150 g	Combinazione 2; 2 min	Pizza autocongelata
Bretzel con formaggio/ pancetta (4)	1 pz 130 g	Combinazione 2; 1 min 30 sec	Combinazione 3; 3 min
	2 pz 250 g	–	Combinazione 3; 3 min 30 sec
Riso cantonese (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Ali e pezzi di pollo	6 pz 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pz 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Bocconcini di pollo (1, 4)	8 pz 100 g	–	Combinazione 3; 3 min
Croissant con formaggio (4)	1 pz 70 g	Combinazione 2; 1 min 30 sec	Combinazione 2; 2 min 30 sec
	2 pz 140 g	Combinazione 2; 2 min	Combinazione 2; 3 min
Cordon bleu (1, 4)	1 pz 100 g	Combinazione 2; 5 min	Combinazione 3; 4 min 30 sec
	2 pz 300 g	Combinazione 2; 6 min	Combinazione 3; 8 min
Croque monsieur (1, 3)	1 pz 150 g	Combinazione 2; 4 min 30 sec	Combinazione 3; 4 min 30 sec

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Coprire (3) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (4) Mettere il gratin in un piatto resistente al calore adatto ai microonde.

■ Nota

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un tempo di attesa, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Alimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Prodotti precotti			
Pesce impanato (1, 4)	1 pz 140 g	Combinazione 2; 4 min 30 sec	Combinazione 3; 5 min 30 sec
	2 pz 280 g	Combinazione 2; 5-6 min	Combinazione 3; 8 min
Verdure (1, 4)	4 pz 150 g	–	Combinazione 3; 4 min
Hamburger (4)	1 pz 200 g	–	160 W 5-6 min, Lasciar riposare per 10 min
	2 pz 400 g	–	160 W 8 min 30 sec 10 min, Lasciar riposare per 10 min
Salsicce (1, 2)	3 pz 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 pz 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Polpette di carne (1, 2)	1 pz 100 g	600 W 1 min e lasciar riposare 2 min	600 W 1 min 40 sec - 2 min
	2 pz 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Involtoni di carne (4)	2 pz 160 g	Combinazione 2; 5-6 min	Combinazione 3; 4 min
Pasta frolla (1, 4)	1 panino 375 g	160 W 3-4 min	Tempo di attesa nel frigorifero. 20 min
Pancake ripiene, arrotolate (1, 4)	2 pz 240 g	Combinazione 3; 3 min	Combinazione 3; 5 min e lasciar riposare 3 min
Pizza congelata (4)	1 pz 300 g	Combinazione 2; 3-5 min	Combinazione 2; 8-10 min
Pizzette (4)	9 pz 270 g	–	Combinazione 3; 6 min e 5 min grill 3
Pasticcini di carne di maiale (4)	1 pz 100 g	Combinazione 3; 2 min 30 sec	Combinazione 3; 5 min
	2 pz 200 g	Combinazione 3; 3 min	Combinazione 3; 4 min
Patate ripiene di formaggio (3)	1 pz 140 g	–	Combinazione 3; 7 min
	2 pz 240 g	–	Combinazione 3; 9-10 min
Quiche alla cipolla (4)	1 pz 160 g	Combinazione 3; 2 min lasciar riposare 2 min	Combinazione 3; 7 min e lasciar riposare 2 min
Quiche agli spinaci (4)	1 pz 400 g		Combinazione 3; 8 min e lasciar riposare 3 min
Risotto ai funghi (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Coprire (3) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (4) Mettere il gratin in un piatto resistente al calore adatto ai microonde.

■ Nota

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un tempo di attesa, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Alimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Prodotti precotti			
Salsiccia a fette con salsa (2) (salsiccia al curry)	2 pz 220 g	1000 W 1 min da 30 sec a 2 min	–
Samosa, manzo (1, 3)	4 pz 240 g	Combinazione 2; 5 min	Combinazione 3; 8 min 30 sec
Salsiccia da carni crude (1, 3)	Grossa x 4 240 g	Combinazione 2; 8 min	–
	Sottile x 4 140 g	Combinazione 2; 7 min	–
Tagliatelle alla bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Tortilla alla cipolla (1, 4)	1 pz 250 g	Combinazione 3; 5 min	Combinazione 3; 7 min
	1 pz 500 g	Combinazione 3; 6 min	Combinazione 3; 10 min
Desserts			
Ciambella (1, 3)	1 pz 50 g	–	Combinazione 2; 1 min 20 sec, Lasciar riposare per 3 min in forno
	2 pz 100 g	–	Combinazione 2; 1 min 30 sec, Lasciar riposare per 3 min in forno
Wafer (1, 3)	1 pz 20 g	–	Combinazione 2; 50-60 sec, Aggiungere 1 min grill per maggiore croccantezza
	2 pz 40 g	–	Combinazione 2; 1 min 30 sec, Aggiungere 1 min grill per maggiore croccantezza

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Coprire (3) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (4) Mettere il gratin in un piatto resistente al calore adatto ai microonde.

■ Nota

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un tempo di attesa, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Croque Monsieur

Ingredienti

1 Porzione

4 fette di pane imburrate
5 ml di senape di Digione
2 fette di prosciutto affumicato
100 g di formaggio a fette

Contenitori: nessuno

Accessori: griglia

1. Collocare sulla griglia il pane, con la parte imburrata rivolta verso l'alto, e cuocere in modalità Grill 3 per 5 minuti fino a tostarlo leggermente.
2. Su una delle due fette di pane spalmare la senape sul lato non tostato e guarnire con prosciutto e formaggio. Coprire con la seconda fetta di pane, rivolgendo la parte tostata verso l'alto. Disporre nuovamente sulla griglia, cuocere in modalità Combinazione 2 per un minuto e mezzo / due minuti o finché il formaggio non si fonde.

Lasagna

Ingredienti

4 Porzioni

Ragù:

1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
5 ml di olio
400 g di pomodori in lattina, tagliati in pezzi
150 ml di vino rosso
30 ml di passata di pomodoro
5 ml di erbe aromatiche miste
500 g carne di manzo trita
sale e pepe
Lasagne:
500 ml di besciamella
100 g di formaggio duro es.
Cheddar, grattugiato
5 ml di senape
sale e pepe
50 g di parmigiano grattugiato
250 g di lasagne fresche

Contenitori: 1 casseruola da 1,5 litri con coperchio + 1 piatto ampio rettangolare

1. Mettere la cipolla, l'aglio e l'olio in una casseruola. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Cuocere a 600 W per 3 minuti. Versare tutti gli altri ingredienti del ragù nella casseruola. Mescolare bene. Coprire con il coperchio e cuocere a 1000 W per 10 minuti. Mescolare. Quindi a 600 W per 15-20 minuti o fino a cottura ultimata.
2. Aggiungere i condimenti e il formaggio grattugiato alla besciamella. Coprire il fondo del piatto con uno strato di ragù, quindi disporre uno strato di lasagne (non sovrapporre gli strati di pasta tra loro), quindi uno strato di besciamella,. Ripetere questa operazione una seconda volta e terminare con uno strato di besciamella. Cospargere di parmigiano. Collocare sulla base del forno e cuocere in modalità Combinazione 3 per 10-15 minuti o fino a quando si gratina.

Boston Brownies

Ingredienti

6 Porzioni

100 g di cioccolato per cucinare
100 g di burro
100 g di zucchero di canna
100 g di farina
50 g di noci tritate
2 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 bustina di zucchero vanigliato
2 uova sbattute

Contenitore: 16 X 20 cm

Accessori: Pyrex® foderato
ciotola con carta forno

1. Collocare il cioccolato e il burro in una ciotola e cuocere a 600 W per 2 minuti o fino a quando il cioccolato è sciolto.
2. Mescolare tutti gli altri ingredienti e sbattere bene.
3. Versare nel contenitore e cuocere per circa 6 minuti con Combinazione 3 o fino a quando è duro.
4. Lasciar raffreddare prima di tagliare in quadratini.

Domande e Risposte

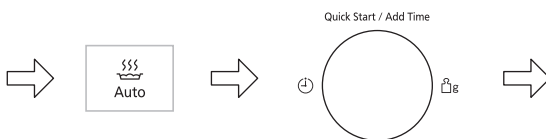
- D: Perché il forno non si accende?
- R: Se il forno non si accende, verificare i punti seguenti:
1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
 2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
 3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso.
Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.
- D: Il forno causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?
- R: Possono verificarsi delle interferenze con alcuni apparecchi radio, televisori, sistemi Wi-Fi, telefoni cordless, monitor per bambini, dispositivi Bluetooth o altri apparecchi senza fili durante l'utilizzo del forno a microonde. Tali disturbi sono simili a quelli causati da piccoli elettrodomestici quali mixer, aspirapolvere, phon e così via. Non segnalano, tuttavia, alcun problema del forno.
- D: Il forno non avvia il programma impostato. Perché?
- R: Il forno è stato progettato per rifiutare programmi non corretti. Ad esempio, il forno non accetterà una quarta fase di cottura.
- D: Talvolta proviene aria calda dalle fessure di ventilazione del forno. Perché?
- R: Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.
- D: Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?
- R: È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura grill. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura microonde e nel programma combinato.
- D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e ticchettii, provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?
- R: I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza microonde alla potenza grill per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.
- D: Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e grill. Perché?
- R: Dopo numerosi utilizzi del forno, si consiglia di pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo di vassoio di vetro per 5 minuti in modalità GRILL. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.
- D: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?
- R: Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale e allo stesso tempo non impedisce di continuare a usare il forno.

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste.
Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi. Evitare di pulire l'area della piastra di mica le microonde situata sul lato destro della parete della cavità.
Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno poiché possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, si badi a non far penetrare dell'acqua nelle fessure di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare forti detergenti né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare lo sportello aperto per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, premere il tasto di Arresto/Annullamento per cancellare il display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna dello sportello del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un malfunzionamento del forno.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
8. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sull'anello rotante e sulla base della cavità del forno, quindi asciugare con un panno pulito. Vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base della cavità del forno né le rotelle dell'anello rotante. Non rimuovere l'anello rotante dalla base della cavità del forno per la pulizia.
9. Quando si usano le modalità di cottura grill o la modalità di cottura combinata, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno.
Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
10. Non utilizzare pulitori a vapore.
11. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
12. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo in misura significativa la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
13. Mantenere le fessure di ventilazione sempre libere da ostruzioni.
Controllare che polvere o altro materiale non si depositino sulle fessure di ventilazione. Se le fessure di ventilazione sono ostruite potrebbero causare il surriscaldamento dell'apparecchio e compromettere di conseguenza il buon funzionamento del forno o determinare situazioni di pericolo.

Utilizzo del Programma Aqua Clean

Questo Programma serve per pulire la cavità e rimuovere eventuali odori di cibo dal forno a microonde.

Versare 200 ml di acqua del rubinetto con 1 cucchiaino di succo di limone in un recipiente per microonde (ad es. caraffa o scodella in Pyrex®). Utilizzare una caraffa o scodella con capacità di almeno 500 ml.



Premere Menu automatico.

Selezionare il Programma 14 del Menu automatico ruotando la manopola.

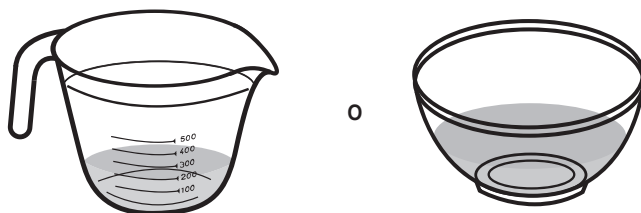
(È possibile selezionare il Programma 14 anche premendo ripetutamente Menu automatico).



Al completamento del programma si avvertiranno cinque segnali acustici. Aprire lo sportello del forno e pulire la cavità e lo spazio intorno allo sportello con un panno morbido.

Premere Avvia/Imposta.

Il programma dura 20 minuti.



■ Nota

1. Non rimuovere il vassoio di vetro e l'anello rotante durante questo Programma.
2. Per la pulizia del vassoio di vetro e dell'anello rotante, fare riferimento alla pagina 35.
3. Ripetere la procedura indicata sopra secondo necessità.

Caratteristiche Tecniche

Alimentazione		230 V 50 Hz
Frequenza di Esercizio		2450 MHz
Consumo energetico	Massimo	1550 W
	Microonde	1550 W
	Grill	1000 W
Potenza in uscita	Microonde	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Dimensioni Esterne		495 mm (L) x 378 mm (P) x 292 mm (A)
Dimensioni della Cavit� del Forno		330 mm (L) x 347 mm (P) x 251 mm (A)
Volume Complessivo della Cavit�		29 L
Diametro Vassoio di Vetro		288 mm
Peso Netto		11 kg
Rumorosit�		L_{WA} 63 dB

Informazioni sul consumo di energia elettrica in modo bassa potenza e tempo massimo per raggiungere il modo bassa potenza.

Modo stand-by	0,8 W
Tempo massimo per raggiungere il modo stand-by	20 minuti

Il Peso e le Dimensioni indicate sono approssimativi.

Questo prodotto rispetta la norma europea per le emissioni EMC (EMC = Compatibilit  elettromagnetica) EN 55011. Ai sensi di tale norma, il prodotto   un apparecchio di gruppo 2, classe B e rientra nei limiti imposti. Il gruppo 2 indica che la radiofrequenza viene prodotta intenzionalmente in forma di radiazione elettromagnetica per il riscaldamento o la cottura dei cibi. Per classe B, invece, si intende che questo prodotto pu  essere utilizzato nei comuni ambienti domestici.

Índice

Instrucciones de Seguridad	2-6	Uso de la Función Añadir Tiempo.....	19
Eliminación de productos residuales	7	Grill	20
Instalación y Conexión	8	Cocción en el Modo Combinado	21
Colocación del Horno	8	Uso del Temporizador.....	22
Instrucciones Importantes para el usuario.....	9-11	Cocción Multifase	23
Accesorios para el Horno	12	Descongelar automáticamente.....	24-25
Partes del Horno	13	Programas de menú automático	26-28
Cuadros de Mandos	14	Tablas de Cocción y Calentamiento	29-32
Ajuste del Reloj	15	Recetas	33
Bloqueo de Seguridad para Niños	15	Preguntas y Respuestas	34
Cocción y descongelación con microondas	16	Cuidado de su Horno.....	35
Función de Inicio Rápido	17	Uso del programa Aqua Clean	36
Descongelar con Microondas.....	17	Especificaciones Técnicas	37
Tablas de Descongelación.....	18		

Le agradecemos que haya adquirido un horno microondas Panasonic.

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

Instrucciones de Seguridad

- Instrucciones sobre seguridad importantes. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, solo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
- Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe reemplazarlo por el cable especial que pondrá a su disposición el fabricante.
- ¡AVISO! El aparato debe inspeccionarse para comprobar si existen daños en las juntas de la puerta o en la zona circundante; si estas zonas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio cualificado por el fabricante.
- ¡AVISO! No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguridad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas.
- Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.

Instrucciones de Seguridad

- ¡AVISO! No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- ¡AVISO! Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
- ¡AVISO! No permita a los niños el uso del horno sin supervisión, solamente lo podrán usar cuando se les haya dado las instrucciones adecuadas para que sean capaces de usar el horno de forma segura y una vez entendidos los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.
- Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado ni dentro de alacenas.
- ¡AVISO! El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante el mantenimiento y cuando se sustituyan piezas. Tras la extracción del enchufe de alimentación, el operador de servicio debe poder verlo en todo momento para evitar su reconexión accidental.

Para uso en encimeras:

- El microondas se debe colocar en una superficie plana y estable, 85 cm por encima del suelo, con la parte trasera contra una pared. Si uno de los lados del horno se coloca junto a una pared, el otro lado debe estar completamente abierto. Deje 15 cm de espacio libre por encima del horno.
- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.

Instrucciones de Seguridad

- Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse la almohadilla Parada/Cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo habitación privada con cama y desayuno.
- Cuando se calienten líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, puede darse un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.
- El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.
- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de microondas. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.
- Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Cuando salpique la comida o se derramen líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie la placa cerámica, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos.

- **No use limpiadores para hornos convencionales.**
- Cuando use el modo grill o combinado, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
- Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar negativamente a la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
- **¡AVISO!** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe evitarse tocar los elementos calentadores del interior del horno. Los niños menores de 8 años no deben usar el horno a menos que estén bajo supervisión continua.
- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y ésto puede provocar la rotura del cristal.
- Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el combinado y el grill; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.

Instrucciones de Seguridad

- El horno dispone de dos resistencias para el modo grill situadas en la parte superior del horno y dos resistencias situadas en la base del horno. Después de usar las funciones grill y combinación, las superficies internas del horno estarán muy calientes. Se debe tener cuidado de no tocar la resistencia del interior del horno.
- Este horno de combinación está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, resecarse o incendiarse fácilmente si se cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, bolsa de trigo terapéutico, botellas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
- Se recomienda a los usuarios que eviten ejercer presión hacia abajo sobre la puerta del microondas mientras esté abierta. En caso contrario, existe el riesgo de que el horno se incline hacia adelante.
- La luz del horno debe ser reemplazada por un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante. No intente retirar la carcasa externa del horno.
- Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.

Eliminación de productos residuales

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



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

Para un tratamiento, recuperación y reciclaje correctos, lleve estos productos a los puntos de recogida específicos, donde los aceptarán gratuitamente. De forma alternativa, en algunos países, podrá devolver sus productos al distribuidor local tras la compra de un nuevo producto equivalente.

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

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

Para los usuarios empresariales de la Unión Europea

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

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

Este símbolo solo es válido en la Unión Europea.

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

Instalación y Conexión

Examine su horno microondas

Desembale el horno, saque todo el material del embalaje y examine que el horno no tenga ningún daño como abolladuras, pestillos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si encuentra cualquier daño, notifíquelo a su distribuidor inmediatamente.

No instale un horno microondas dañado.

Instrucciones para conexión a tierra

Si su salida de CA no está conectada en tierra, es responsabilidad personal del cliente tenerla reemplazada con un enchufe de pared apropiado conectado a tierra.

■ ¡Importante!

Esta unidad tiene que estar debidamente conectada en tierra, por su seguridad personal.

Voltaje de funcionamiento

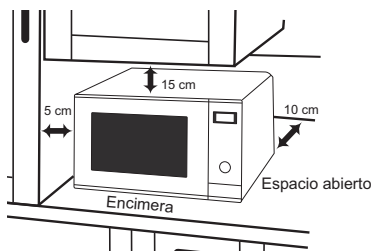
La tensión debe ser la misma que la especificada en la etiqueta del horno. Si se utiliza una tensión superior a la especificada, podría producirse un incendio u otros daños.

Colocación del Horno

Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado dentro de alacenas.

Uso sobre una superficie:

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a una altura de más de 85 cm del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para un correcto funcionamiento, debe garantizarse una circulación de aire suficiente para el horno.
4. Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.



5. No coloque el horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
6. Los pies no deben retirarse.
7. Este horno es sólo para uso doméstico. No usarlo al aire libre.
8. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo habitación privada con cama y desayuno.
9. El cable de alimentación no debe tocar la parte exterior del horno. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o una superficie de trabajo. No sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua.
10. No obstruya los respiraderos de los lados y la parte trasera del horno. Si se bloquean estos orificios mientras el horno está funcionando, podría sobrecalentarse. En tal caso, el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y vuelve a funcionar únicamente después de enfriarse.

Instrucciones Importantes para el usuario

Utilización de su Horno

1. No utilice el horno para un uso distinto a la preparación de alimentos. Este horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No utilice este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios.
2. Cuando no se esté utilizando el horno, no guarde ningún objeto dentro del mismo por si acaso se enciende accidentalmente.
3. No debe poner en funcionamiento el aparato en microondas o combinación si no hay alimentos dentro del horno. Podría estropearse el aparato si se utiliza de este modo.
4. Antes del uso, compruebe que los utensilios/ recipientes son adecuados para ser utilizados en un horno microondas.
5. El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Debe tenerse cuidado cuando se calienten alimentos con un índice de humedad bajo como, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Pueden quemarse, secarse o prenderse fuego fácilmente si se calientan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con un índice de humedad bajo como palomitas de maíz o papadams. El uso del horno para secar alimentos, periódicos o prendas de ropa o para calentar almohadillas térmicas, zapatillas, ropa húmeda, bolsas de trigo terapéuticas, bolsas de agua caliente y objetos similares puede dar como resultado lesiones o un incendio.
6. Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse la almohadilla Parada/Cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.

Funcionamiento del calentador

1. Antes de usar la función de combinación o grill por primera vez, haga funcionar el horno sin alimentos ni accesorios (incluida la bandeja de cristal) en grill 3 durante 5 minutos. Esto permitirá que se queme el aceite que se utiliza para la protección contra la corrosión. Esta es la única ocasión en la que el horno se hace funcionar vacío.



¡Precaución! Superficies calientes

Todas las superficies interiores del horno estarán muy calientes.

2. Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno, se calientan durante los modos grill y combinación, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta, y al introducir o sacar alimentos y accesorios.
3. El horno dispone de dos calentadores de grill situados en la parte superior de la cavidad del mismo.

■ ¡Precaución!

Después de usar la función combinación y grill, estas superficies estarán muy calientes. Se ha de tener cuidado de no tocar el elemento calentador situado dentro del horno.

4. Las partes accesibles del aparato pueden calentarse si se usa en los modos grill y combinación. Debe mantenerse a los niños menores de 8 años alejados del aparato, y los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.



¡Precaución! Superficies calientes

Después de cocinar mediante estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Instrucciones Importantes para el usuario

Lámpara del Horno

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

Tiempos de Cocción

El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de comida y tipo de recipiente.

Empiece con el tiempo de cocción mínimo para evitar cocinar los elementos en exceso. Si los alimentos no están suficientemente cocinados, siempre puede cocinarlos durante más tiempo.

■ ¡Importante!

Si se sobrepasan los tiempos de cocción recomendados, la comida puede estropearse y en circunstancias extremas podría incendiarse y dañar posiblemente el interior del horno.

Pequeñas Cantidades de Alimentos

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

Perforar la Piel

Los alimentos con pieles no porosas, tales como las patatas, yemas de huevo y salchichas deben pincharse antes de la cocción por microondas para prevenir que estallen durante la cocción.

Termómetro para la Carne

Use un termómetro para la carne, para verificar el grado de cocción de los asados y de la carne de aves, solamente cuando la haya sacado del horno. No use un termómetro para la carne convencional cuando esté en el microondas, ya que pueden producir chispas.

Huevos

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

Instrucciones Importantes para el usuario

Líquidos

Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas, en su horno microondas puede ocurrir un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo.

Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido caliente.

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

- a Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
- b No caliente en exceso.
- c Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y, de nuevo, a la mitad del tiempo de cocción.
- d Tras calentar el líquido, déjelo en el horno durante unos instantes y remueva de nuevo antes de retirarlo del recipiente.
- e El calentamiento de bebidas en microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.

Papel/Plástico

Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.

No utilice productos de papel reciclado (por ejemplo, papel de cocina), salvo que estén etiquetados como seguros para uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que producirían chispas o un incendio durante el uso.

Retire las tiras de alambre que se utilizan para cerrar las bolsas antes de colocarlas en el horno.

Utensilios/Papel de Aluminio

No caliente latas cerradas o botellas porque podrían explotar.

Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.

Biberones/Potitos para Bebés

La parte superior y la tetina o la tapa deben retirarse del biberón o los tarros de comida para bebé antes de colocarlos en el horno.

El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse.

La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

Funcionamiento del motor de ventilación

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

Accesorios para el Horno

Accesorios

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

Bandeja de Cristal

1. No haga funcionar el horno sin el anillo giratorio y la bandeja de cristal colocados en su sitio.
2. No utilice un tipo de bandeja de cristal distinto al que se diseñó específicamente para este horno.
3. Si la bandeja de cristal está caliente, déjela enfriar antes de lavarla o sumergirla en agua.
4. La bandeja de cristal puede girar en ambas direcciones.
5. Si el alimento o el recipiente para cocinar situados sobre la bandeja de cristal tocan las paredes del horno e impiden que la bandeja gire, esta girará automáticamente en la dirección opuesta. Esto no supone un fallo.
6. No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.
7. Durante la cocción en microondas o de combinación, la bandeja de cristal puede vibrar. Esto no afectará al rendimiento de la cocción.

Aro Giratorio

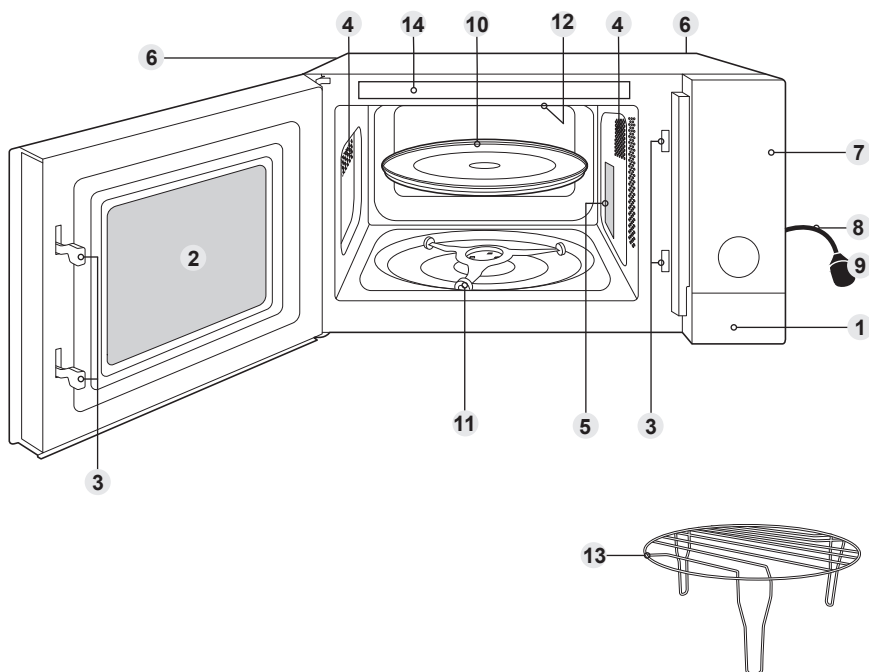
1. No retire el anillo giratorio del suelo de la cavidad del horno.
2. El anillo giratorio y el suelo de la cavidad del horno deben limpiarse frecuentemente para evitar ruidos y la acumulación de restos de comida.
3. El anillo giratorio debe utilizarse para cocinar siempre junto con la bandeja de cristal.
4. Si retira accidentalmente el anillo giratorio, coloque el anillo giratorio suavemente en el orificio del centro del horno y sitúelo en el husillo de abajo.
El procesamiento plano se aplica en el husillo para sujetar firmemente el anillo giratorio durante el funcionamiento.

Parrilla

1. La rejilla se utiliza para facilitar el dorado de pequeños platos y para ayudar a que el calor circule correctamente.
2. No utilice ningún recipiente metálico directamente sobre la rejilla en combinación con el microondas.
3. No utilice la parrilla en la modalidad de microondas.

Partes del Horno

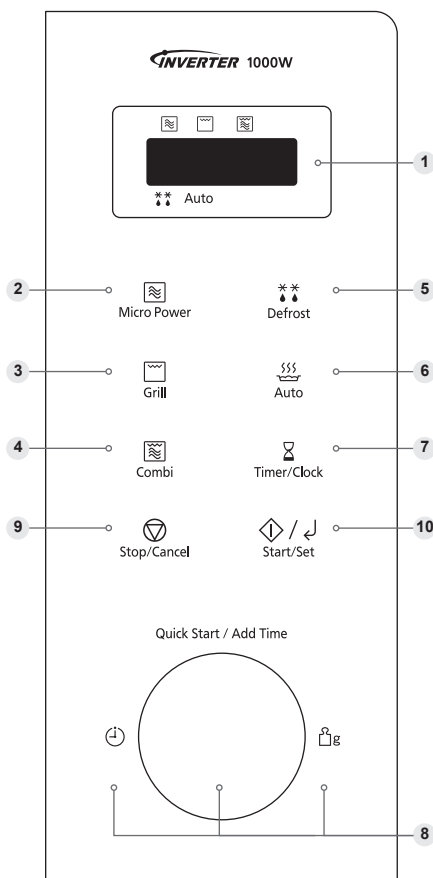
- 1. Botón de apertura de la puerta**
Púlselo para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, éste se detendrá temporalmente sin borrar el ajuste que se haya hecho con anterioridad. La cocción se reiniciará en cuanto se cierre la puerta y se pulse la almohadilla Iniciar/Ajustar.
- 2. Ventana del horno**
- 3. Sistema de cierre de seguridad de la puerta**
- 4. Orificios de ventilación**
- 5. Guía de alimentación de microondas (no retirar)**
- 6. Orificios de ventilación exteriores**
- 7. Panel de control**
- 8. Cable de alimentación**
- 9. Enchufe**
- 10. Bandeja de cristal**
- 11. Anillo giratorio**
- 12. Elementos del grill**
- 13. Rejilla**
- 14. Etiqueta del menú**



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

■ Notas

1. Esta ilustración es sólo de referencia.
2. El plato giratorio y la rejilla son los únicos accesorios de este horno. Todos los demás utensilios de cocina que se mencionan en el presente manual se deben adquirir por separado.



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

■ Pitido

Cuando se pulse una almohadilla correctamente se escuchará un pitido. Si se pulsa una almohadilla y no se escucha el pitido, la unidad no acepta o no puede aceptar la instrucción. Al término de cualquier programa completo, el horno emitirá 5 pitidos.

1. **Pantalla de visualización**
2. **Almohadilla Micro Power (Potencia Micro)** (página 16)
3. **Almohadilla Grill** (página 20)
4. **Almohadilla de combinación** (página 21)
5. **Almohadilla Descongelar Automáticamente** (páginas 24-25)
6. **Almohadilla de menú automático** (páginas 26-28)
7. **Almohadilla Temporizador/Reloj** (página 15, 22)
8. **Botón giratorio**
Introducir el tiempo o el peso de los alimentos con el botón giratorio. Use el botón giratorio para la función Inicio Rápido y Añadir tiempo. (Página 17, 19)
9. **Almohadilla Parada/Cancelar:**
Antes de cocinar:
Borra las instrucciones si se pulsa una vez.
Durante la cocción:
Si pulsa una vez, detendrá temporalmente el programa de cocción. Si vuelve a pulsar, cancelará todas sus órdenes y en la pantalla aparecerá un "0" o la hora del día.
10. **Almohadilla de Iniciar/Ajustar**
Pulsar para que el horno empiece a funcionar. Si se abre la puerta durante la cocción o se toca una vez Parada/Cancelar, hay que pulsar nuevamente Iniciar/Ajustar para continuar con la cocción.
Pulse para confirmar el ajuste después de seleccionar el nivel de microondas, el nivel de grill, el nivel de combinación o el número de programa automático.

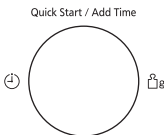
El diseño del panel de control del microondas puede ser de diferente color, pero las funciones de éste no varían

■ Notas

1. Si se establece una operación y no se pulsa la almohadilla Iniciar/Ajustar, el horno cancelará la operación automáticamente después de 6 minutos. La pantalla volverá al reloj o a "0".
2. Coloque el horno con la ventana de visualización no más alta que el nivel de los ojos para una experiencia de visualización óptima.

Ajuste del Reloj

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



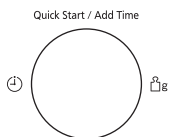
Pulse Temporizador/Reloj dos veces.

La hora empieza a parpadear.

Ajuste las horas con el botón giratorio.

Pulse Iniciar/Ajustar.

Los minutos empiezan a parpadear.



Ajuste los minutos con el botón giratorio.

Pulse Iniciar/Ajustar.

La hora del día queda fijada en la pantalla.

■ Notas

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

Bloqueo de Seguridad para Niños

Usando este sistema hará que los mandos del horno sean inoperables; sin embargo, la puerta podrá abrirse.

El bloqueo para niños puede activarse cuando el visualizador muestra un “0” o la hora.

Para activarlo:



Pulse Iniciar/Ajustar tres veces.

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

Para cancelarlo:



Pulsar el botón parada / cancelar tres veces.

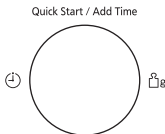
Volverá a aparecer la hora en la pantalla.

■ Nota

Para activar el bloqueo de seguridad para niños, se debe pulsar el Iniciar/Ajustar 3 veces en un período de 10 segundos.

Cocción y descongelación con microondas

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



Pulse Micro Power (Potencia Micro).

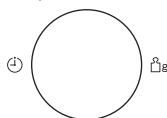
Los vatios aparecerán en la pantalla.

Seleccione el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.

(También puede pulsar Micro Power (Potencia Micro) varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Quick Start / Add Time



Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.

Pulse Iniciar/Ajustar.

En la pantalla aparecerá una cuenta atrás.

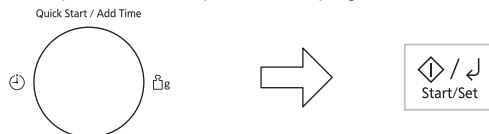
Nivel de potencia		Tiempo máximo disponible
1000 W	Alta	30 minutos
800 W	Medio alto	95 minutos
600 W	Media	
440 W	Baja	
300 W	Fuego lento	
160 W	Descongelar	
100 W	Tibia	

■ Notas

- Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo. Consulte la página 19. Para cancelar la función Añadir tiempo, pulse cualquier almohadilla cuando se muestre "Add".
- Para la cocción multifase, consulte la página 23.
- El tiempo de reposo puede programarse después de establecer la potencia de microondas y el tiempo de cocción. Consulte la página 22 para obtener información sobre el uso del temporizador.
- Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 10 segundos hasta llegar a los 10 minutos.
- No utilice recipientes metálicos en modo de microondas.
- Cuando el horno microondas funciona a una potencia de microondas de 1000 W (Alta) durante mucho tiempo, el horno microondas ajusta automáticamente la potencia para proteger los componentes del horno microondas.

Función de Inicio Rápido

Esta función permite iniciar rápidamente el programa de microondas de 1000 W.



Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.

El nivel de potencia de microondas se ajusta automáticamente a 1000 W.

Pulse Iniciar/Ajustar.

Se iniciará el programa de potencia de microondas de 1000 W y se iniciará la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

■ Notas

1. El tiempo máximo de cocción para la función de Inicio Rápido es de 30 minutos.
2. Puede utilizar la función de Inicio Rápido para ajustar la primera fase de la cocción multifase. Ajuste la segunda o tercera fase después de girar el botón giratorio. Consulte la página 23 para obtener información sobre la cocción multifase.

Descongelar con Microondas

Consejos para Descongelar

Compruebe la descongelación varias veces, incluso aunque esté usando los botones automáticos. Respete los tiempos de reposo.

Tiempos de Reposo

Las porciones pequeñas de comida se deben cocinar casi inmediatamente después de su descongelación. Es normal que los trozos de comida más grandes estén congelados en el centro. Antes de cocinarlos, déjelos reposar durante un mínimo de una hora. Durante este tiempo de reposo la temperatura se hace homogénea en todo el alimento y se descongela por conducción. Nota: Si no va a cocinar los alimentos inmediatamente, guárdelos en el frigorífico. Nunca vuelva a congelar comida ya descongelada sin haberla cocinado antes.

Carnes para Asados y Aves

Es preferible poner la carne para asar en un plato boca abajo o en una rejilla de plástico para que no pierda sus jugos.

Carne Picada o Dados de Carne y Pescado

Ya que la parte exterior de estos alimentos se descongela con mucha rapidez, es necesario separar los trozos con frecuencia mientras se descongelan y sacarlos cuando ya estén descongelados.

Porciones Pequeñas



Las chuletas y los trozos de pollo se deben separar lo antes posible para que se descongelen por igual. Las zonas grasas y los extremos se descongelan más rápidamente. Póngalos cerca del centro de la bandeja de cristal.

Pan

Las barras de pan requieren un tiempo de reposo de 5 a 30 minutos para que el centro se descongele. El tiempo de reposo se puede reducir si se separan las rebanadas y los bollos y las barras de pan se cortan por la mitad.

Pitido

Durante los programas de Descongelar Automáticamente se emitirán pitidos. Los pitidos sirven para recordarle que debe comprobar, remover o separar los trozos. En caso contrario, se puede obtener una descongelación desigual.

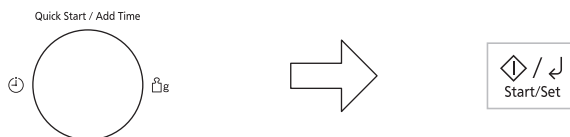
Tablas de Descongelación

Alimentos	Peso/Cantidad	Tiempo & Modo	Método
Panecillos (3)	1 unidad 85 g	1000 W 20-30 sec	5 min de reposo
Queso (camembert) (3)	1 unidad 250 g	160 W 6 min 20 sec	1 hora de reposo como mínimo
Queso (feta) (3)	1 loncha 200 g	160 W 6-7 min	20 min de reposo como mínimo
Queso cottage (quark) (3)	1 unidad 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	10 min de reposo
Filetes de pescado finos (2, 3)	4 unidades 500 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	15 min de reposo
Filetes de pescado gruesos (2, 3)	1 unidad 380 g	160 W 10-12 min	
Filete de pescado con espina (2, 3)	1 unidad 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Frambuesas (1)	200 g	160 W 5-7 min	15 min de reposo
Ciruelas y albaricoques (1)	300 g	160 W 9-11 min	15 min de reposo
	700 g	160 W 17-19 min	
Pasta quebradiza (1, 3)	1 lámina 500 g	160 W 3-4 min	El tiempo de reposo de 20 min en el refrigerador
Masa de pizza (1, 3)	1 bala 240 g	160 W 4 min	10 min de reposo
Gambas o langostinos pequeños (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Romper el hielo y escurrir varias veces. 10 min de reposo
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Gambas o langostinos grandes (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	
Jamón cocido, magro (2)	4 lonjas 200 g	160 W 4-5 min	5 min de reposo
Salami (2)	12 lonjas 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Postres			
Selva negra (1)	1 unidad 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	15 min de reposo
Fondant de chocolate (1)	1 unidad 450 g	440 W 3 min	10 min de reposo
Tarta de frutas (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	10 min de reposo

(1) Girar e ir removiendo. (2) Separar y girar varias veces. (3) Retirar el envoltorio y colocar en una bandeja resistente al calor. (4) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor.

Uso de la Función Añadir Tiempo

Esta característica permite añadir tiempo al finalizar la cocción anterior.



Después de la cocción, ajuste el tiempo adicional con el botón giratorio.

Tiempo máximo de cocción:

Potencia de microondas de 1000 W	: 30 minutos
Otras potencias de microondas	: 95 minutos
Grill, Combinación	: 95 minutos

Pulse Iniciar/Ajustar.

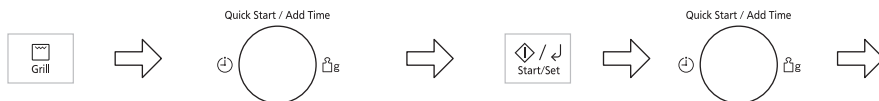
Se añadirá tiempo. El tiempo de la pantalla comenzará a descontarse.

■ Notas

1. Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo.
2. La función Añadir tiempo se cancelará si no realiza ninguna operación durante 1 minuto después de la cocción o pulsa cualquier almohadilla cuando se muestra "Add".
3. Esta función solo está disponible para las funciones de Microondas, Grill y Combinación, y no está disponible para los programas automáticos.
4. La función Añadir tiempo se puede utilizar tras la cocción multifase. El nivel de potencia es el mismo en la última fase. Esta función no estará operativa si la última fase fue de tiempo de reposo.

Grill

El sistema grill del horno permite cocinar de forma rápida y eficiente una amplia variedad de alimentos, p. ej. costillas, salchichas, filetes, tostadas, etc. Hay tres ajustes de grill disponibles. El plato giratorio debe estar siempre colocado al usar el horno.



Pulse Grill.

En la pantalla aparece el nivel de grill (3, 2 o 1).

Seleccione el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.

(También puede pulsar Grill varias veces para seleccionar el nivel de potencia).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.



Pulse Iniciar/Ajustar.

En la pantalla aparecerá una cuenta atrás.

Nivel de potencia		Tiempo máximo disponible
1000 W	Grill 3 (Alta)	95 minutos
850 W	Grill 2 (Media)	
700 W	Grill 1 (Baja)	

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 10 segundos hasta llegar a los 10 minutos.

■ Notas

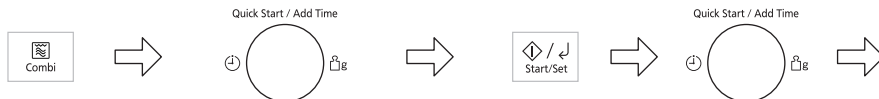
- Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo. Consulte la página 19. Para cancelar la función Añadir tiempo, pulse cualquier almohadilla cuando se muestre "Add".
- Coloque los alimentos sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Coloque un plato resistente al calor (por ejemplo, Pyrex®) debajo, para recoger la grasa y las gotas.
- No cubra los alimentos cuando utilice el grill.
- No trate de precalentar el grill.
- El grill sólo funciona con la puerta del horno cerrada, no se puede utilizar la función de grill con la puerta abierta.
- No hay potencia de microondas en el programa de sólo grill.
- Debe darse la vuelta a la mayoría de alimentos a media cocción. Cuando dé la vuelta a los alimentos, abra la puerta del horno y retire CON CUIDADO la rejilla con la ayuda de unos guantes.
- Después de darles la vuelta, vuelva a colocar la comida en el horno y cierre la puerta. Después de cerrar la puerta del horno, pulse Iniciar/Ajustar. La pantalla del horno seguirá descontando el tiempo de grill restante. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento, para comprobar la evolución de los alimentos mientras se está utilizando el grill.
- El grill brillará intermitentemente durante la cocción, es normal.
- No toque el dispositivo de calentamiento en la parte superior de la cavidad interior mientras la cavidad esté caliente. El dispositivo de calentamiento puede estar aún caliente.
- Después del uso del GRILL, es posible que el producto no funcione durante algún tiempo para evitar el sobrecalentamiento.

■ ¡PRECAUCIÓN!

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

Cocción en el Modo Combinado

El modo combinación es adecuado para alimentos que se suelen preparar al grill y para recalentar deliciosos aperitivos. El grill se iluminará y apagará durante la cocción- esto es normal.



Pulse Combinación.
En la pantalla aparece el nivel de combinación (3, 2 o 1).

Seleccione el nivel de combinación deseado con el botón giratorio.
(También puede pulsar Combinación varias veces para seleccionar el nivel de combinación).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.



Pulse Iniciar/Ajustar.
En la pantalla aparecerá una cuenta atrás.

Nivel	Microondas	Grill	Tiempo máximo disponible
Combinación 3	440 W (Baja)	1000 W (Alta)	95 minutos
Combinación 2	300 W (Fuego lento)	1000 W (Alta)	
Combinación 1	300 W (Fuego lento)	850 W (Media)	

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 10 segundos hasta llegar a los 10 minutos.

■ Notas

- Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo. Consulte la página 19. Para cancelar la función Añadir tiempo, pulse cualquier almohadilla cuando se muestre "Add".
- La rejilla está diseñada para ser utilizada para con las funciones de combinación y grill. Nunca intente utilizar ningún otro accesorio metálico que no haya sido proporcionado con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa o las gotas.
- Utilice la parrilla del grill sólo como se describe. No la utilice si está usando el horno con menos de 200 g de alimentos en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no cocine en modo combinado, cocine sólo con el grill o el microondas para obtener los mejores resultados.
- No cubra nunca los alimentos cuando esté cocinando en modo combinado.
- No precaliente el grill en el modo combinado.
- Los arcos eléctricos se pueden formar si el peso del alimento es incorrecto, la rejilla está dañada o se ha utilizado un recipiente metálico accidentalmente. Los arcos eléctricos consisten en parpadeos de luz azul que pueden apreciarse en el microondas. Si esto ocurriera, pare el horno inmediatamente.
- Algunos alimentos deberían cocinarse en el modo combinado sin utilizar la parrilla del grill, por ejemplo, asados, gratinados, pasteles y pudings. Los alimentos deberían colocarse en un recipiente no metálico resistente al calor y ponerse directamente sobre la bandeja de cristal.
- No utilice recipientes plásticos para microondas en programas del modo combinado (a menos que sean adecuados para la cocción mixta). Los recipientes deben poder soportar el calor del grill de la parte superior, por ejemplo, resultan ideales los de cristal resistente al calor como el Pyrex® o la cerámica.
- NO utilice sus propios platos o recipientes metálicos, ya que las microondas no penetrarán uniformemente en los alimentos.

■ ¡PRECAUCIÓN!

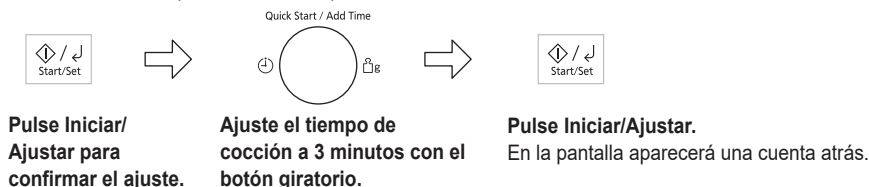
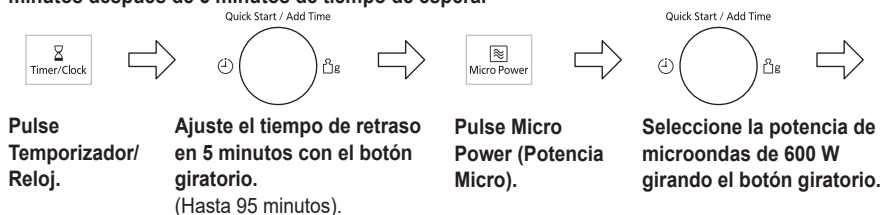
La rejilla debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal en su posición. Retire la rejilla del horno sujetándola firmemente junto con el plato resistente al calor. Utilice guantes de horno cuando retire los accesorios. No toque la parte exterior de la ventana ni las piezas metálicas del interior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

Uso del Temporizador

Cocción con Arranque Retrasado

Puede programar la cocción con retraso de inicio utilizando el botón de temporizador.

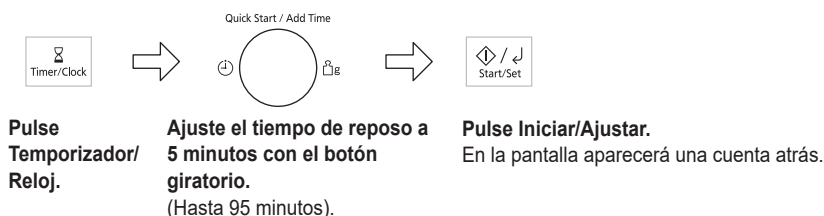
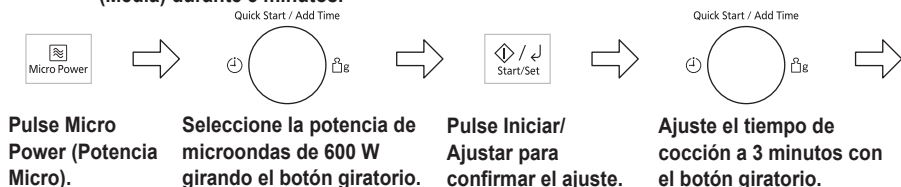
Ejemplo: Para iniciar la cocción con potencia de MICROONDAS de 600 W (Media) durante 3 minutos después de 5 minutos de tiempo de espera.



Tiempo de Parada

Puede utilizar el temporizador para programar el tiempo de reposo tras haber finalizado la cocción o para programar el horno como temporizador.

Ejemplo: Para esperar durante 5 minutos tras una cocción a potencia de MICROONDAS de 600 W (Media) durante 3 minutos.



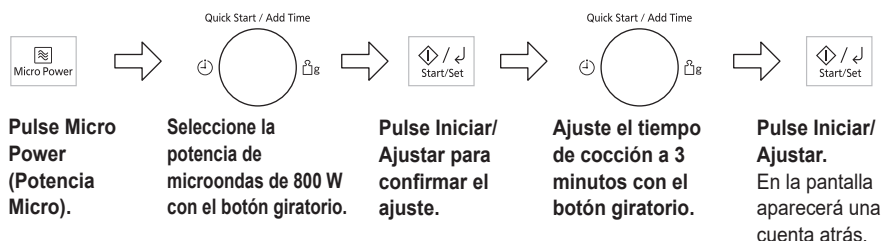
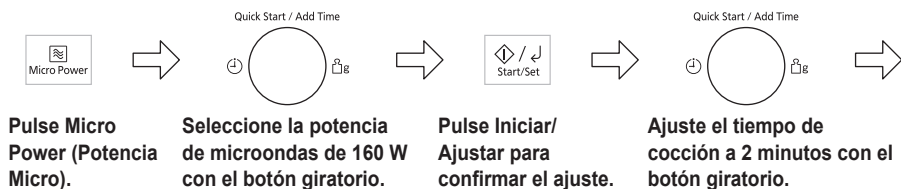
■ Notas

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo el retraso del inicio de la cocción o el tiempo de reposo.
2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de Parada o la Temporización en Minutos, el tiempo de la ventana de visualización continuará contando hacia atrás.
3. Esta función también puede utilizarse como temporizador. En este caso, pulse el Temporizador/Reloj, establezca el tiempo y pulse Iniciar/Ajustar.
4. No se puede programar retraso del inicio de la cocción ni el tiempo de reposo después de un programa automático.

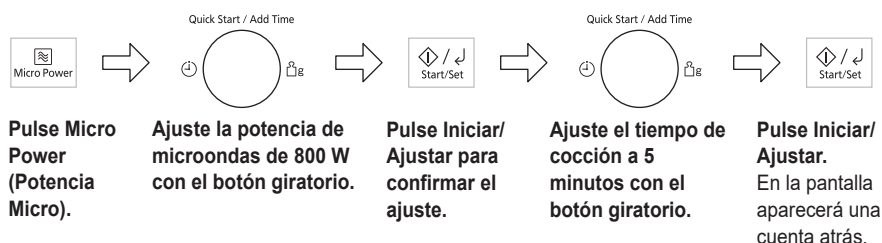
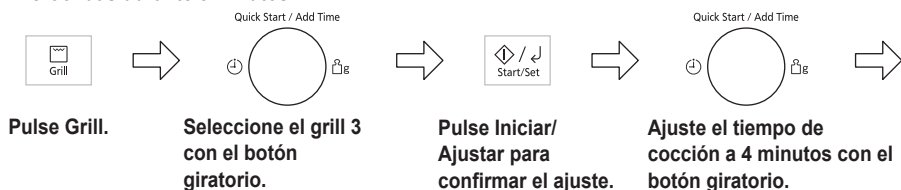
Cocción Multifase

2 o 3 fases de cocción

Ejemplo: Para descongelar durante 2 minutos y cocinar alimentos a 800 W de potencia de microondas durante 3 minutos.



Ejemplo: Para cocinar a grill 3 durante 4 minutos y cocinar los alimentos a 800 W de potencia de microondas durante 5 minutos.



■ Notas

1. Para la cocción en 3 etapas, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar Iniciar/Ajustar.
2. Mientras esté en funcionamiento, se detendrá si se pulsa una vez el botón de parada/cancelar. Al pulsar Iniciar/Ajustar se reiniciará el funcionamiento programado. Al pulsar dos veces el botón de parada/cancelar, se detendrá y borrará el funcionamiento programado.
3. Los programas automáticos no se pueden utilizar con la cocción multifase.
4. Durante el funcionamiento, se escucharán 2 pitidos entre cada fase y 5 pitidos una vez que hayan finalizado todas las fases.
5. La potencia de 1000 W (Alta) MICROONDAS se puede ajustar solo una vez en la COCCIÓN EN VARIAS FASES.

Descongelar automáticamente

Esta función le permite descongelar carne picada, chuletas, pollo en porciones, carne en porciones y pan. Pulse Descongelar Automáticamente para seleccionar la categoría de descongelación correcta y después introduzca el peso del alimento en gramos (consulte la 25).

Los alimentos deben colocarse en un plato adecuado, los pollos enteros y las porciones de carne deben estar en una fuente alta o en un plato resistente a microondas. Las chuletas, el pollo en porciones y las rebanadas de pan deben colocarse en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos.

Durante el programa, el horno emitirá un pitido para recordarle que debe comprobar los alimentos. Es esencial que gire y remueva los alimentos con frecuencia. Al oír el primer pitido debe girar los alimentos. Al segundo pitido debe girar los alimentos o partirlos.

1.º pitido

Girar



2.º pitido

Girar o partir

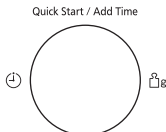


■ Notas

1. Compruebe los alimentos durante la descongelación. La velocidad de descongelación de los alimentos varía.
2. Durante la descongelación no es necesario tapar el alimento.
3. Gire o remueva siempre el alimento, especialmente cuando el horno "pita".
4. La carne picada/chuletas/pollo en porciones debe partirse o separarse tan pronto como sea posible y colocarse en una sola capa.
5. Permita un tiempo de reposo de forma que se descongele el centro del alimento (mínimo 1-2 horas para porciones de carne y pollos enteros).

Descongelar automáticamente

Con esta prestación podrá descongelar alimentos congelados según su peso.



Pulse Descongelar Automáticamente.

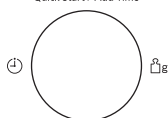
El número de programa automático aparecerá en la pantalla.

Seleccione el programa de Descongelar Automáticamente con el botón giratorio.

(También puede pulsar Descongelar Automáticamente varias veces para seleccionar el programa de Descongelar Automáticamente).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Quick Start / Add Time



Ajuste el peso de los alimentos congelados con el botón giratorio.

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

Pulse Iniciar/Ajustar.

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

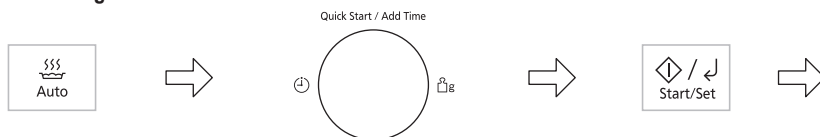
Programa	Peso/Accesorios	Instrucciones
1. Piezas Pequeñas 	150-1000 g 	Piezas pequeñas de carne, escalopas, salchichas, carne picada, filetes de pescado, filetes, chuletas (de entre 100 g y 400 g cada uno). Pulse Descongelar Automáticamente, seleccione el programa 1 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Gire/remueva cada vez que suene el pitido.
2. Pieza Grande 	400-2000 g 	Trozos grandes de carne, pollos enteros y redondos de carne. Pulse Descongelar Automáticamente, seleccione el programa 2 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Se debe dejar un tiempo de reposo de 1 a 2 horas antes de la cocción para que se descongele el centro de los alimentos. Dar la vuelta cada vez que suene el pitido.
3. Pan 	100-800 g 	Barras pequeñas o grandes de pan blanco o integral. Pulse Descongelar Automáticamente, seleccione el programa 3 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Dar la vuelta cada vez que suene el pitido. Deje reposar el pan entre 5 (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras grandes por la mitad en el tiempo de reposo. Este programa no es adecuado para pan en rebanadas o pan y bollos dulces.

■ Nota

Ver página 17 para la descongelación con microondas.

Programas de menú automático

Con esta prestación los alimentos pueden cocinarse en función de su peso. El peso debe indicarse en gramos.



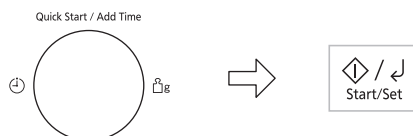
Pulse Menú automático.

El número de programa automático aparecerá en la pantalla.

Seleccione el programa de menú automático con el botón giratorio.

(También puede pulsar el menú automático varias veces para seleccionar el programa de menú automático).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.



Ajuste el peso de los alimentos con el botón giratorio.

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

Pulse Iniciar/Ajustar.

■ Notas

1. Los programas de peso automático sólo se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos; no confíe en la información contenida en el paquete.
4. Utilice sólo los accesorios tal y como se indica en las páginas 26-28.
5. No cubra los alimentos cuando utilice el programa 4-8, ya que impedirá que se doren y el calor del grill derretirá cualquier plástico que los cubra.
6. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de reposo tras la cocción con los programas automáticos para que el calor se acabe de transferir al centro.
7. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Programa	Peso/ Accesorios	Instrucciones
4. Trozos De Pollo Fresco  	200-700 g 	Para cocinar trozos de pollo fresco con hueso, p. ej. muslos, contramuslos y cuartos. Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo directamente sobre la rejilla de la bandeja de cristal. Disponer un recipiente resistente al calor debajo para recoger los jugos que goteen. Pulse el menú automático, seleccione el programa 4 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. No tapar. Dar la vuelta cada vez que suene el pitido. Deje reposar el plato unos minutos al finalizar el programa.

Programas de menú automático

Programa	Peso/ Accesorios	Instrucciones
5. Pizza Congelada  	120-440 g 	Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza congelada. Retire el envase y colóquela sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse el menú automático, seleccione el programa 5 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. No tapar. Para obtener mejores resultados, la pizza no debe tener más de 20 cm de diámetro.
6. Patatas asadas  	200-1400 g 	Para cocinar patatas asadas con una piel más crujiente y seca. Para obtener resultados óptimos, elegir 200-250 g de patatas mediadas. Lavar y secar las patatas y pincharlas con un tenedor varias veces. Colocar sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse el menú automático, seleccione el programa 6 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. No tapar.
7. Quiché frío  	150-400 g 	Para recalentar y dorar la parte superior de una quiche fresca. Retire el envase y colóquela sobre la rejilla en la bandeja de cristal. Pulse el menú automático, seleccione el programa 7 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. No tapar.
8. Superficie crujiente de platos refrigerados  	300-600 g 	Para recalentar y dorar sabrosos platos refrigerados precocinados, p. ej. lasaña o gratinados. Retirar todas las tapas y cubiertas. Si viene en un recipiente de aluminio, colocarlo en un plato de tamaño similar y resistente al calor en la rejilla sobre la bandeja de cristal. Si se utiliza el plato de plástico con el que se compra el alimento, tener cuidado y apoyar al retirarlo. Pulse el menú automático, seleccione el programa 8 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. No tapar.
9. Carne Fría  	200-800 g 	Para recalentar un plato de comida o un guiso fresco. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar en el frigorífico a una temperatura aproximada de + 5 °C. Cúbralos con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 9 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remueva al oír el pitido. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante unos minutos. Es posible que las piezas grandes de pescado/carne con un poco de salsa tarden más tiempo en cocinarse. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroces, tallarines o patatas.

Programas de menú automático

Programa	Peso/ Accesorios	Instrucciones
10. Comida Congelada  	200-500 g 	Para recalentar una comida precocinada o un guiso congelado. Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados (-18 °C); cúbralos con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 10 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remuévala al oír el pitido y córtela a trozos. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante unos minutos. Compruebe la temperatura y cocine los alimentos durante más tiempo antes de comer, si es necesario. Este programa no es adecuado para alimentos congelados a porciones.
11. Verduras Frescas  	200-800 g 	Para cocinar verdura fresca. Coloque la verdura preparada en un recipiente del tamaño adecuado. Rocíe una cucharada sopera de agua por cada 100 g de verduras. Cubra con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 11 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remueva al oír el pitido. Escúrrala tras la cocción y sazónela al gusto.
12. Pescado Fresco  	200-800 g 	Para cocinar filetes o rodajas de pescado. Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado y añada 1-3 cucharadas soperas (15-45 ml) de agua o caldo. Cubra con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 12 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar.
13. Arroz a la Cazuela  	100-300 g 	Para cocinar arroz para platos salados que no sean arroz con leche (arroz tailandés, basmati, jazmín, Surinam, arborio o mediterráneo). Escorra bien el arroz antes de cocerlo. Utilice una cazuela apta para microondas de tamaño adecuado. Deje al menos ½ profundidad de volumen para la evaporación para evitar que hierva en exceso. Añada el doble de agua hirviendo que de arroz. Añada sal si lo desea. Cúbralo con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 13 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remuévalo al oír el pitido. Deje reposar durante 5 minutos tras la cocción.
14. Aqua Clean  	—	Programa de limpieza. Consulte la página 36.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/ Cantidad	Frescos	Congelados
Bebidas, café y leche			
1 taza	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tazas	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 jarra	600 ml	1000 W 4 min 30 sec a 5 min	–
Sopa (refrigerada) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Sopa (ambiente) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Platos combinados - Caseros			
Verdura (cocida) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Puré de patatas (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Puré de verduras (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Arroz, quinoa y sémola (refrigerado) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Crepes (finas) (1, 2)	1 unidad	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 unidades	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Rollos con salsa (1, 2) (Roulade de ternera)	1 unidad	1000 W 4 min 30 min y reposo	–
	2 unidades	1000 W 7 min y reposo	–
Papillotes de col rellena (1, 2)	2 unidades 310 g	–	1000 W 10 min
	4 unidades 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 cuarto de pollo asado	1 unidad 300 g	1000 W 3-4 min	–
Carne asada - Asado de carne picada (1, 2)	2 lonjas 250 g	600 W 3 min	–
Salsa boloñesa (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (ambiente)	–
Salsa holandesa (1, 2)	2 cubos de 100 g	–	1000 W 1 min 50 sec
	6 cubos de 300 g	–	1000 W 4 min 10 sec
Comida para bebés (1, 2) (recipiente pequeño a temperatura ambiente)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Comida para bebés (puré de verduras) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Poner el gratinado en un plato apto para el microondas resistente al calor.

■ Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un tiempo de reposo, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/ Cantidad	Frescos	Congelados
Pan			
Brioche grande (4)	1 unidad 400 g	–	Combinación 2; 3 min 30 sec, reposo 5 min
Croissants - brioche pequeño (1, 3)	2 unidades 100 g	–	Combinación 2; 1 min y 2 min grill 3, reposo 1 min
Panecillos con pasas (1, 3)	1 unidad 120 g	–	Combinación 2; 1 min 30 sec y 3 min grill 3, reposo 1 min
Gratinados			
Pescado a la bordelesa	400 g	–	Combinación 3; 16-18 min
Lasaña	400 g	Combinación 3; 8 min (3)	Combinación 3; 13 - 14 min
	600 g	Combinación 3; 9-10 min y reposo 3 min	1000 W 13 min & 4 min Grill 3 en la rejilla
Moussaka	350 g	Combinación 3; 7-8 min (3)	Combinación 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinación 3; 8 - 9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 3 en la rejilla
Tallarines gratinados con jamón y atún	300-350 g	Combinación 3; 8 min (3)	Combinación 3; 10-11 min
Pastel de carne picada	400 g	Combinación 3; 6-7 min	Combinación 3; 14 min
	600 g	Combinación 3; 11 min & 4 min Grill 3 en la rejilla	1000 W 13 min & 5 min Grill 3 en la rejilla
Alimentos precocinados			
Patatas asadas crudas (1, 3)	2 unidades 350 g	Combinación 3; 13 min	–
Pan con queso encima (3)	1 unidad 150 g	Combinación 2; 2 min	Pizza congelada
Pretzel con queso/bacón (4)	1 unidad 130 g	Combinación 2; 1 min 30 sec	Combinación 3; 3 min
	2 unidades 250 g	–	Combinación 3; 3 min 30 sec
Arroz a la cantonesa (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Alas/trozos de pollo	6 unidades 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 unidades 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Nuggets de pollo (1, 4)	8 unidades 100 g	–	Combinación 3; 3 min
Croissant de queso (4)	1 unidad 70 g	Combinación 2; 1 min 30 sec	Combinación 2; 2 min 30 sec
	2 unidades 140 g	Combinación 2; 2 min	Combinación 2; 3 min

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Poner el gratinado en un plato apto para el microondas resistente al calor.

■ Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un tiempo de reposo, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/ Cantidad	Frescos	Congelados
Alimentos precocinados			
San Jacobo (1, 4)	1 unidad 100 g	Combinación 2; 5 min	Combinación 3; 4 min 30 sec
	2 unidades 300 g	Combinación 2; 6 min	Combinación 3; 8 min
Sándwich de jamón y queso (1, 3)	1 unidad 150 g	Combinación 2; 4 min 30 sec	Combinación 3; 4 min 30 sec
Pescado empanado (1, 4)	1 unidad 140 g	Combinación 2; 4 min 30 sec	Combinación 3; 5 min 30 sec
	2 unidades 280 g	Combinación 2; 5-6 min	Combinación 3; 8 min
Pastel de hojaldre con verduras (1, 4)	4 unidades 150 g	—	Combinación 3; 4 min
Hamburguesa (4)	1 unidad 200 g	—	160 W 5- 6 min, reposo 10 min
	2 unidades 400 g	—	160 W 8 min 30 sec - 10 min, reposo 10 min
Salchichas Knackis (1, 2) (frankfurter/wiener)	3 unidades 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 unidades 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Pastelitos de carne (1, 2)	1 unidad 100 g	600 W 1 min & reposo 2 min	600 W 1 min 40 sec - 2 min
	2 unidades 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Rollitos de salchicha/ carne (4)	2 unidades 160 g	Combinación 2; 5-6 min	Combinación 3; 4 min
Hojaldre (1, 4)	1 lámina 375 g	160 W 3-4 min	El tiempo de reposo de 20 min en el refrigerador
Crepes rellenas, enrolladas (1, 4)	2 unidades 240 g	Combinación 3; 3 min	Combinación 3; 5 min & reposo 3 min
Pizza fresca (4)	1 unidad 300 g	Combinación 2; 3-5 min	Combinación 2; 8-10 min
Piccolinis (4)	9 unidades 270 g	—	Combinación 3; 6 min & 5 min grill 3
Pasteles de cerdo (4)	1 unidad 100 g	Combinación 3; 2 min 30 sec	Combinación 3; 5 min
	2 unidades 200 g	Combinación 3; 3 min	Combinación 3; 4 min
Patatas rellenas de queso (3)	1 unidad 140 g	—	Combinación 3; 7 min
	2 unidades 240 g	—	Combinación 3; 9-10 min

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Poner el gratinado en un plato apto para el microondas resistente al calor.

■ Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un tiempo de reposo, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/ Cantidad	Frescos	Congelados
Alimentos precocinados			
Quiche de cebolla (4)	1 unidad 160 g	Combinación 3; 2 min reposo 2 min	Combinación 3; 7 min & reposo 2 min
Quiche de espinacas (4)	1 unidad 400 g		Combinación 3; 8 min & reposo 3 min
Risotto con setas (1, 2)	600 g	—	1000 W 7-8 min
Salchicha troceada con salsa (2)	2 unidades 220 g	1000 W 1 min 30 sec a 2 min	—
Samosas, ternera (1, 3)	4 unidades 240 g	Combinación 2; 5 min	Combinación 3; 8 min 30 sec
Salchicha cruda (1, 3)	Grueso x 4 240 g	Combinación 2; 8 min	—
	Delgado x 4 140 g	Combinación 2; 7 min	—
Tallarines a la boloñesa (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Tortilla de cebolla (1, 4)	1 unidad 250 g	Combinación 3; 5 min	Combinación 3; 7 min
	1 unidad 500 g	Combinación 3; 6 min	Combinación 3; 10 min
Postres			
Donuts (1, 3)	1 unidad 50 g	—	Combinación 2; 1 min 20 sec, reposo 3 min en horno
	2 unidades 100 g	—	Combinación 2; 1 min 30 sec, reposo 3 min en horno
Gofres (1, 3)	1 unidad 20 g	—	Combinación 2; 50-60 sec, añadir 1 min de grill para que esté más crujiente
	2 unidades 40 g	—	Combinación 2; 1 min 30 sec, añadir 1 min de grill para que esté más crujiente

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Poner el gratinado en un plato apto para el microondas resistente al calor.

■ Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un tiempo de reposo, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Croque Monsieur

Ingredientes

Una ración

4 rebanadas de pan con mantequilla
5 ml de mostaza de Dijon
2 lonchas de jamón ahumado
100 g de queso en lonchas

Plato: ninguno

Accesorio: rejilla

1. Colocar el pan sobre la rejilla con el lado untado de mantequilla hacia arriba y cocinarlo con el Grill 3 durante 5 minutos o hasta que se dore.
2. En una rebanada de pan, untar el otro lado con mostaza y poner el jamón y queso encima. Cubrir con la otra rebanada, con el lado tostado hacia arriba. Volver a colocar sobre la rejilla, cocinar en Combinación 2 entre 1 minuto 30 segundos y 2 minutos o hasta que se derrita el queso.

Lasaña

Ingredientes

Cuatro raciones

Salsa para la carne:
1 cebolla cortada
1 diente de ajo picado
5 ml de aceite
400 g de tomate de lata triturado
150 ml de vino rojo
30 ml de puré de tomate
5 ml de hierbas variadas
500 g de carne de ternera picada
Sal y pimienta
Lasaña:
500 ml de salsa Bechamel
100 g de queso duro rallado p. ej. Cheddar
5 ml de mostaza
Sal y pimienta
50 g de queso parmesano rallado
250 g de lasaña fresca

Plato: 1 cazuela de 1,5 litros con tapa y 1 plato rectangular grande

1. Poner la cebolla, el ajo y el aceite en la cazuela. Cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. Cocinar a 600 W durante 3 minutos. Introducir el resto de ingredientes de la salsa de carne en la cazuela. Remover bien. Cubrir con la tapa y cocinar a 1000 W durante 10 minutos. Remover. A continuación, cocinar a 600 W entre 15 y 20 minutos o hasta que esté hecho.
2. Añadir mostaza, aderezo y queso rallado a la salsa blanca. Cubrir la base del plato con una capa de salsa boloñesa; a continuación, con una capa de lasaña, (no superponer las láminas de lasaña), y, por último, con una capa de Bechamel. Repetir estas capas dos veces más y acabar con una capa de Bechamel. Espolvorear queso parmesano por encima. Colocar sobre la base del horno y cocinar en Combinación 3 entre 10 y 15 minutos o hasta que se haya dorado.

Brownies de Boston

Ingredientes

Para 6 raciones

100 g de chocolate
100 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno
100 g de harina
50 g de nueces picadas
2 cucharadas soperas de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo
1 sobre de azúcar de vainilla
2 huevos batidos

Recipiente: Bandeja de Pyrex® de 16 X 20 cm forrada con papel vegetal

1. Colocar el chocolate y la mantequilla en un cuenco y cocinar a 600 W durante 2 minutos o hasta que el chocolate se haya derretido.
2. Añadir removiendo los demás ingredientes y batirlo bien.
3. Verterlo en la bandeja y dejar cocer durante unos 6 minutos en Combinación 3 o hasta que quede firme.
4. Dejar enfriar antes de cortar a cuadrados.

Preguntas y Respuestas

P: ¿Por qué no se enciende el horno?

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

1. ¿Está el horno correctamente enchufado? Desenchufe el cable, espere 10 minutos y vuélvalo a enchufar.
2. Verifique el interruptor y el fusible. Rearme el interruptor o cambie el fusible si se ha soltado o se ha fundido.
3. Si el interruptor o el fusible están bien, pruebe a conectar otro aparato en ese enchufe. Si funciona, es probablemente un problema del horno. Pero si el otro aparato no funciona, probablemente es un problema del enchufe. Si le parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio autorizado.

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

R: Pueden producirse interferencias de algunas radios, TV, Wi-Fi, teléfonos inalámbricos, supervisores infantiles, bluetooth u otros equipos de equipos inalámbricos al cocinar con el horno microondas. Estas interferencias son parecidas a las originadas por electrodomésticos pequeños como batidoras, aspiradores, secadores de pelo, etc. No significa que haya un problema con el horno.

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

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

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

R: El calor que emiten los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno.

Este aire calentado es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay microondas en este aire. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.

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

R: Solamente cuando usted esté usando el modo de cocción grill. El metal de algunos termómetros puede causar arco voltaico en su horno y por ello no deben usarse en los modos de cocción microondas y combinado.

P: Se oyen ruidos de zumbidos y chasquidos en mi horno cuando cocino mediante combinado. ¿Qué causa estos ruidos?

R: Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia microondas a grill para crear el ajuste combinado. Esto es normal.

P: El horno huele y produce humo al usar las funciones horno, combinación y grill. ¿Por qué?

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

P: El ventilador continúa girando después de la cocción. ¿Por qué?

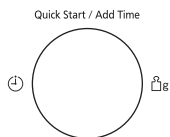
R: Después de usar el horno, es posible que el motor de ventilación continúe girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede continuar usando el horno en este momento.

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

Uso del programa Aqua Clean

Este Programa sirve para limpiar la cavidad y eliminar cualquier olor a comida del horno microondas.

Ponga 200 ml de agua del grifo con 1 cucharada de zumo de limón en un recipiente apto para microondas (por ejemplo, una jarra o un bol Pyrex®). Utilice una jarra o un bol de al menos 500 ml de volumen.



Pulse Menú automático.

Seleccione el programa 14 del menú automático con el botón giratorio.

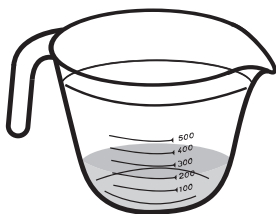
(También puede pulsar el menú automático varias veces para seleccionar el programa 14).



Al finalizar el programa suenan cinco pitidos. Abra la puerta del horno y limpie la cavidad y la zona de la puerta con un paño suave.

Pulse Iniciar/Ajustar.

El programa dura 20 minutos.



o



■ Notas

1. No retire la bandeja de cristal ni el anillo giratorio durante este programa.
2. Para limpiar la bandeja de cristal y el anillo giratorio, consulte la página 35.
3. Repita el procedimiento anterior según sea necesario.

Especificaciones Técnicas

Alimentación eléctrica		230 V 50 Hz
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Consumo eléctrico	Máximo	1550 W
	Microondas	1550 W
	Grill	1000 W
Potencia de salida	Microondas	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Dimensiones exteriores		495 mm (An.) x 378 mm (Prof.) x 292 mm (Al.)
Dimensiones de la cavidad del horno		330 mm (An.) x 347 mm (Prof.) x 251 mm (Al.)
Volumen total de la cavidad		29 L
Diámetro de la bandeja de cristal		288 mm
Peso neto		11 kg
Ruido		L_{WA} 63 dB

Información sobre el consumo eléctrico en modo de bajo consumo y tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo.

Modo preparado	0,8 W
El tiempo máximo para alcanzar el modo preparado	20 minutos

El peso y las dimensiones mostrados son aproximados.

Este producto es un equipo que cumple con la norma europea sobre perturbaciones CEM (CEM = compatibilidad electromagnética) EN 55011. Conforme a la citada norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B y está dentro de los límites requeridos. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente en forma de radiación electromagnética con el propósito de calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede usarse en ámbitos domésticos normales.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	2-6	Gegevens Voor Ontdooien	18
Het ontdoen van afvalproducten.....	7	De Add Time (extra tijd) functie gebruiken.....	19
Installatie en Aansluiting	8	Grillen	20
Plaatsen van de Oven	8	Combinatiekoken	21
Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers	9-11	De Timer Gebruiken	22
Ovenaccessoires	12	Vorbereiding in Meerdere Stappen	23
Onderdelen van uw Oven	13	Automatisch ontdooien	24-25
Bedieningspanelen	14	Auto menu-programma's	26-28
Instellen van de Klok	15	Gegevens voor Opwarmen en Koken	29-32
Kinderslot	15	Recepten	33
Koken en Ontdooien met de		Vragen en Antwoorden	34
Magnetronfunctie	16	Verzorging van uw Magnetronoven	35
Functie Quick Start (Snelstart)	17	De functie Aqua Clean-programma gebruiken	36
Ontdooien	17	Technische Specificaties	37

Hartelijk dank dat u voor een Panasonic magnetronoven heeft gekozen.

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

Veiligheidsinstructies

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.

Veiligheidsinstructies

- **WAARSCHUWING!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetron-oven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie.
- Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- **WAARSCHUWING!** Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
- **WAARSCHUWING!** Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
- Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.
- **WAARSCHUWING!** Het apparaat moet tijdens onderhoud van zijn stroombron worden losgekoppeld. Na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact, moet de stekker zichtbaar zijn voor de onderhoudstechnicus om te voorkomen dat de stekker door onachtzaamheid terug in het stopcontact wordt gestoken.

Voor gebruik op een kast:

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

Veiligheidsinstructies

- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de toets Stop/Annuleren en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskitchenette in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de magnetron functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.
- Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, keramische plaat, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.

- **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
- Bij het grillen of combinatie koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
- Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- **WAARSCHUWING!** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Men moet er zorg voor dragen om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten van het apparaat weg worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatieopeningen en de ovendeur worden tijdens gebruik van de combinatie en grill-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Veiligheidsinstructies

- De oven heeft twee grillverwarmingselementen aan de bovenkant en twee aan de onderkant van de oven. Na gebruik van de stand grill, oven, stoom, Panacrunch of combinatie is de binnenkant van de oven zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt.
- Deze combinatieoven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. 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 poppadoms. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, therapeutische tarwezak, warmwaterkruiken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontsteking of brand.
- Het wordt gebruikers afgeraden neerwaartse druk op de magnetrondeur uit te oefenen wanneer deze openstaat. Dit zou een veiligheidsrisico veroorzaken, omdat de magnetron dan voorover kan kantelen.
- De ovenlamp moet worden vervangen door een onderhoudsmonteur van de fabrikant. Probeer niet om de behuizing van de oven te verwijderen.
- Gebruik geen metaalachtige bakjes of schotels met metaalachtige randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Het ontdoen van afvalproducten

Informatie over de Verwijdering van Afval van Elektrische en Elektronische Apparaten



Dit symbool op de producten en/of begeleidend documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet mogen

worden gemengd met gewoon huishoudelijk afval.

Voor een correcte behandeling, herstel en recyclage moet u deze producten naar de aangeduide verzamelpunten brengen waar ze gratis zullen worden aanvaard. In sommige landen kunt u uw producten ook teruggeven aan uw lokale handelaar bij de aankoop van een gelijkwaardig, nieuw product.

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

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

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

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

Informatie over de Verwijdering in andere Landen buiten de Europese Unie

Dit symbool geldt slechts in de Europese Unie.

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

Installatie en Aansluiting

Uw Magnetronoven Controleren

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

Aarding

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een goed geaarde wand-contactdoos.

■ Belangrijk!

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

Bedrijfsspanning

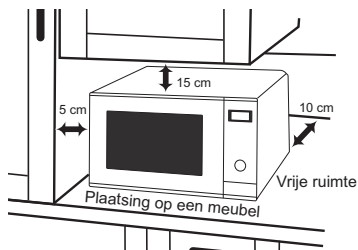
Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

Plaatsen van de Oven

Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad en is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

Plaatsing op een Meubel:

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.
4. Boven de magnetronoven moet een ruimte worden vrij gelaten van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.
5. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
6. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
7. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskitchenette in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfast-achtige omgevingen.
9. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
10. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval is de magnetronoven afgeschermd door middel van een thermische beveiliging, zodat hij alleen weer kan functioneren als hij is afgekoeld.



Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
3. Gebruik het apparaat niet met de functie magnetron of combinatie zonder dat zich hierin voedsel bevindt. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
4. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
5. De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedingsmiddelen die weinig vocht bevatten, bijv. brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk verbranden, uitdrogen of vuur vatten als ze te lang worden gekookt. We raden u niet aan om voedingsmiddelen te verwarmen die weinig vocht bevatten, zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedingsmiddelen, kranten of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken, therapeutische pitzakken, hete waterflessen en dergelijke, kan leiden tot gevaar voor letsel, ontbranding of brand.
6. Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de toets Stop/Annuleren en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.

Werking van oven en grill

1. Voordat u de functie Combinatie of Grill voor de eerste keer gebruikt, moet u de oven zonder voedsel en accessoires (inclusief glazen draaiplateau) 5 minuten op Grill 3 laten werken. Hierdoor kan de olie die gebruikt wordt voor bescherming tegen roest worden verbrand. Dit is de enige keer dat de oven leeg wordt gebruikt.



Waarschuwing! Hete oppervlakken.

Hete oppervlakken Alle binnenoppervlakken van de oven worden heet.

2. De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet bij gebruik van de stand grill of combinatie. Wees dus voorzichtig tijdens het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De oven heeft twee verwarmingselementen aan de bovenkant van de ovenruimte.

■ Voorzichtig!

Na gebruik van de stand grill of combinatie 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 stand grill of combinatie gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar dient u uit de buurt van de oven te houden en kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.



Waarschuwing! Hete oppervlakken.

Na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehoren zeer heet zijn.

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Ovenverlichting

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

Kooktijden

De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid voedsel en de materialen die voor het koken worden gebruikt.

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

■ Belangrijk!

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

Kleine Hoeveelheden Voedsel

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

Niet-Poreuze Schil

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

Vleesthermometer

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

Eieren

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

Vloeistoffen

Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.

Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:

- a Gebruik geen rechte glazen of bekertjes met smalle of toelopende bovenkant.
- b Niet te lang verwarmen.
- c Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
- d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.
- e Indien vloeistoffen zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen plotseling gaan overkoken. Wees daarom extra voorzichtig.

Papier/Kunststof

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

Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven.

Onzuiverheden in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.

Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Keukengerei/Folie

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.

Gebruik geen metaalachtige bakjes of schotels met metaalachtige randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Zuigflessen/Potjes Babyvoeding

De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaatsen.

Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.

Controleer de temperatuur van het te nuttigen voedsel voor zorgvuldig om verbranden te voorkomen.

Ventilatormotor

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

Accessoires

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

Glazen Draaiplateau

1. Laat de oven niet werken zonder de rolring en het glazen plateau.
2. Gebruik uitsluitend het glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetronoven ontworpen is.
3. Als het glazen draaiplateau heet is, moet het eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.
4. Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
5. Indien het voedsel in de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.
6. Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau.
7. Tijdens bereiding in de magnetron- of combinatiefunctie kan het glazen draaiplateau trillen. Dit heeft geen invloed op het eindresultaat van de bereiding.

Draairing

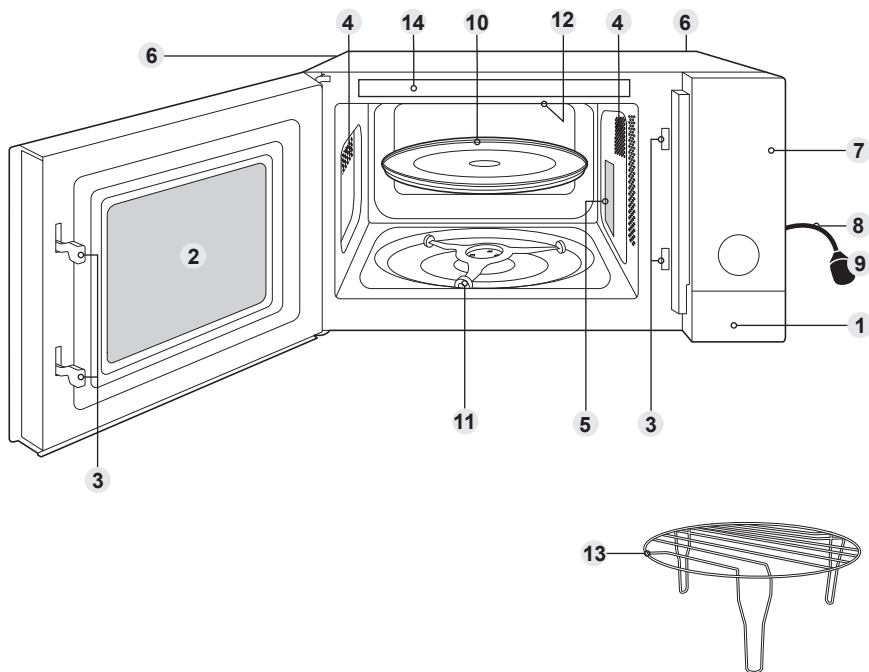
1. Verwijder de rolring niet uit de holte in de bodem van de ovenruimte.
2. De rolring en de holte in de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om lawaai en een teveel aan voedselresten te voorkomen.
3. Gebruik altijd de rolring bij het koken met het glazen plateau.
4. Als u de rolring per ongeluk verwijdt, plaats de rolring dan voorzichtig in de opening in het midden van de oven en plaats hem op de spindel eronder.
Een vlakke bewerking wordt op de spindel aangebracht om de rolring stevig vast te houden tijdens de werking.

Grill Rooster

1. Het grill rooster wordt gebruikt voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden en zorgt bovendien voor een goede circulatie van de warmte.
2. Plaats geen metalen verpakking direct op het grillrooster in combinatie met de magnetronfunctie.
3. Gebruik het grill rooster nooit als alleen de magnetronfunctie gebruikt wordt.

Onderdelen van uw Oven

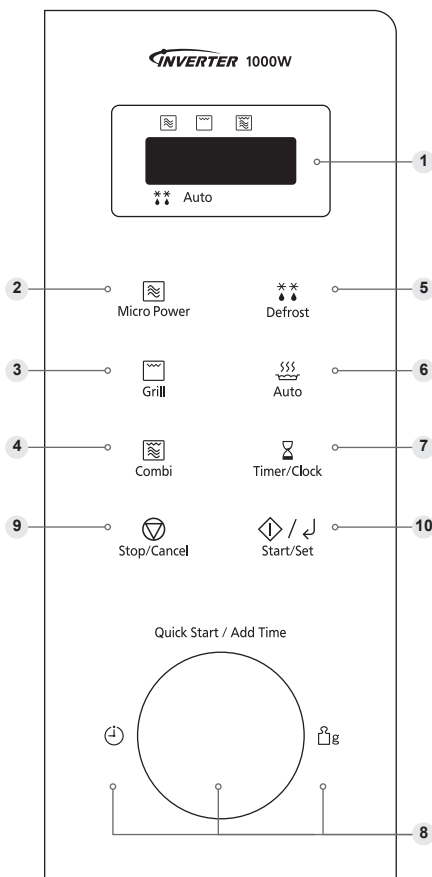
- 1. Deur-ontgrendelknop**
Indrukken om de deur te openen. Indien u de deur tijdens het bereiden opent, wordt het bereidingsproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. De bereiding zal direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op Start/Instellen gedrukt heeft.
- 2. Doorkijkvenster**
- 3. Veiligheids-deurvergrendelingssysteem**
- 4. Ventilatie-openingen**
- 5. Magnetronbuis (niet verwijderen)**
- 6. Externe ventilatie-openingen**
- 7. Bedieningspaneel**
- 8. Netsnoer**
- 9. Stekker**
- 10. Glazen draaiplateau**
- 11. Rolring**
- 12. GRILL-elementen**
- 13. Grill rooster**
- 14. Menu label**



Identificatie- en waarschuwingsplaatjes zijn op de oven bevestigd.

■ Opmerkingen

- Deze illustratie is alleen voor referentie.
- Het glazen draaiplateau en rooster zijn de enige accessoires bij deze oven. Elk ander kookgerei dat wordt genoemd in deze handleiding moet afzonderlijk worden aangeschaft.



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

■ Pieptoon

Als u een toets correct indrukt, hoort u een pieptoon. Als u op een toets drukt en u hoort geen pieptoon, dan heeft het apparaat de instructie niet ontvangen of niet geaccepteerd. Aan het einde van een compleet programma piept de oven 5 keer.

1. Display
2. Micro Power (Magnetron vermogen)-toets (pagina 16)
3. Grill-toets (pagina 20)
4. Combinatie-toets (pagina 21)
5. Automatisch ontdooien-toets (pagina's 24-25)
6. Toets auto menu (pagina's 26-28)
7. Timer/Clock (Klok)-toets (pagina 15, 22)
8. Draaiknop
Selecteer de tijd of het gewicht van het voedsel door de draaiknop te draaien. Gebruik de draaiknop om de functie Quick Start (Snelstart) en Add Time (extra tijd) te activeren. (Pagina 17, 19)
9. Toets Stop/Annuleren:
Voor het koken:
Eén keer drukken wist uw instructies.
Tijdens het koken:
Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en een "0" of de tijd verschijnt in het display.
10. Start/Instellen-toets
Indrukken om de oven te starten. Als u tijdens het bereiden de deur hebt geopend of eenmaal op Stop/Annuleren hebt gedrukt, dan moet u nogmaals op Start/Instellen drukken om verder te gaan met bereiden. Druk hierop om de instelling te bevestigen nadat u het magnetronniveau, grillniveau, combinatieniveau of het nummer van het programma Automatisch hebt geselecteerd.

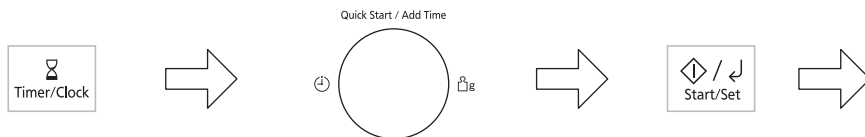
Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

■ Opmerkingen

1. Als u een programma heeft ingesteld, maar niet op de toets Start/Instellen drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na 6 minuten. Op het display wordt dan weer de tijd van de dag of "0" weergegeven.
2. Plaats de magnetronoven met het display op ooghoogte voor optimale kijkervaring.

Instellen van de Klok

Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt "88.88" in het uitleesvenster.

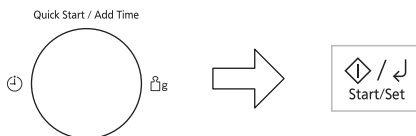


Druk tweemaal op Timer/Clock (Klok).

Uur begint te knipperen.

Draai aan de draaiknop om de uren in te stellen.

Druk op Start/Instellen.
Minuut begint te knipperen.



Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen.

Druk op Start/Instellen.
De tijd is nu vergegeld op het display.

■ Opmerkingen

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

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De ovendeur kan echter wel geopend worden.

Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het display een "0" of de tijd weergeeft.

Instellen:



Druk driemaal op Start/Instellen.

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

Opheffen:



Druk driemaal op de stop/wistoets.

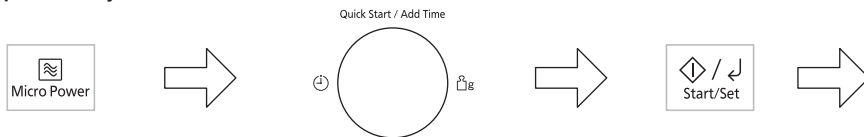
De tijd van de dag zal opnieuw op het display verschijnen.

■ Opmerking

Om het kinderslot te activeren, moet Start/Instellen 3 keer worden ingedrukt binnen een periode van 10 seconden.

Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie

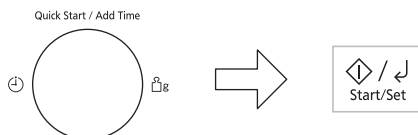
Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetron, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.



Druk op Micro Power (Magnetronvermogen).
Het wattage verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.
(U kunt ook herhaaldelijk op Micro Power (Magnetronvermogen) drukken om het magnetronvermogen te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.



Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.

Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display telt af.

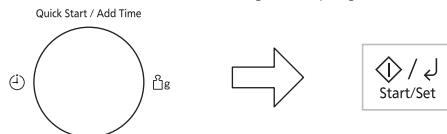
Vermogensniveau		Max. beschikbare tijd
1000 W	Hoog	30 minuten
800 W	Gemiddeld hoog	95 minuten
600 W	Midden	
440 W	Laag	
300 W	Sudderend	
160 W	Ontdooien	
100 W	Opwarmen	

■ Opmerkingen

- Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) gebruiken. Zie pagina 19. Om de functie Add Time (extra tijd) te annuleren, drukt u op een willekeurige toets wanneer "Add" wordt weergegeven.
- Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 23.
- U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 22 voor het gebruik van de timer.
- Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 10 seconden maximaal 10 minuten worden verhoogd/verlaagd.
- Gebruik geen metalen ovensgerei in de magnetronstand.
- Wanneer de magnetronoven gedurende lange tijd op 1000 W (hoog) vermogen werkt, past de magnetronoven automatisch het vermogen aan om de onderdelen van de magnetronoven te beschermen.

Functie Quick Start (Snelstart)

Met deze functie kunt u snel het magnetronprogramma van 1000 W starten.



Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.

Het magnetronvermogen wordt automatisch ingesteld op 1000 W.

Druk op Start/Instellen.

Het magnetronprogramma van 1000 W start en de tijd op het display telt af.

■ Opmerkingen

1. De maximale bereidingstijd voor de functie Quick Start (Snelstart) is 30 minuten.
2. U kunt de functie Quick Start (Snelstart) gebruiken om de eerste fase van Voorbereiding in meerdere stappen instellen. Stel de tweede of derde stap in na het draaien aan de draaiknop. Zie pagina 23 voor de functie Voorbereiding in Meerdere Stappen.

Ontdooien

Tips Voor het Ontdooien

Controleer het ontdooien een aantal malen, zelfs indien u de automatische toetsen gebruikt. Houd rekening met de nagaarperiode.

Nagaartijden

Afzonderlijke porties voedsel kunnen praktisch onmiddellijk na het ontdooien bereid worden. Het is normaal dat grotere porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Alvorens te gaan bereiden minimaal een uur laten staan. Tijdens de rusttijd, wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en wordt het voedsel door geleiding ontdooid. Opmerking: Indien het voedsel niet onmiddellijk bereid wordt, moet het in de koelkast bewaard worden. Ontdooid voedsel mag nooit opnieuw ingevroren worden zonder dat het eerst gekookt is.

Braadstuk en Gevogelte

Plaats de braadstukken bij voorkeur op een omgekeerd bord of plastic rooster, zodat ze niet in hun sappen komen te liggen.

Gehakt of Brokjes Vlees en Vis

Omdat de buitenkant van dit soort voedsel snel ontdooit, moeten zij van elkaar gescheiden worden; breek het blok in regelmatige stukken tijdens het ontdooien en verwijder de stukjes die reeds ontdooid zijn.

Kleine Porties Voedsel



Koteletten en stukken kip moeten zo snel mogelijk van elkaar gescheiden worden, zodat zij gelijkmatig en volledig ontdooien. Vettige delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg deze in de buurt van het midden van het glazen draaiplateau.

Brood

Een heel brood moet 5-30 minuten rusten zodat het middelste deel kan ontdooien. De rusttijd kan worden verkort door het brood in sneden te snijden of kleine broodjes in twee te delen.

Pieptoon

Tijdens de programma's Automatisch ontdooien hoort u een pieptoon. Deze pieptoon herinnert u eraan om het voedsel te controleren, erin te roeren of te scheiden. Als u dit niet doet, kan het zijn dat het voedsel niet gelijkmatig ontdooid is.

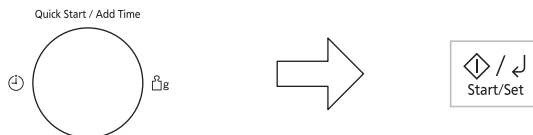
Gegevens Voor Ontdooien

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Tijd en programma	Methode
Kadetjes (3)	1 stuk 85 g	1000 W 20-30 sec	5 min rusten
Kaas (camembert) (3)	1 stuk 250 g	160 W 6 min 20 sec	1 uur rusten minimum
Kaas (feta) (3)	1 plak 200 g	160 W 6-7 min	20 min rusten minimum
Hüttenkäse (quark) (3)	1 pot 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	10 min rusten
Visfillets dun (2, 3)	4 stuk 500 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	15 min rusten
Visfillets dik (2, 3)	1 stuk 380 g	160 W 10-12 min	
Vismoot met been (2, 3)	1 stuk 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Fruit framboos (1)	200 g	160 W 5-7 min	15 min rusten
Fruit pruimen/abrikozen (1)	300 g	160 W 9-11 min	15 min rusten
	700 g	160 W 17-19 min	
Gebak, kruimeldeeg (1,3)	1 roll 500 g	160 W 3-4 min	Permanent tijd 20 min in de koelkast
Pizzadeeg (1,3)	1 bol 240 g	160 W 4 min	10 min rusten
Garnalen, klein (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Het ijs breken en meerdere malen afgieten.
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Garnalen, groot (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	10 min rusten
Gekookte ham, mager (2)	4 plakjes 200 g	160 W 4-5 min	5 min rusten
Delicatessen, vet - salami (2)	12 plakken 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Desserten			
Zwartwoudtaart (1)	1 stuk 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	15 min rusten
Chocoladetaart (1)	1 stuk 450 g	440 W 3 min	10 min rusten
Fruittaart (framboos) (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	10 min rusten

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Meerdere malen scheiden en omkeren. (3) Verpakking verwijderen en op hittebestendige schotel leggen. (4) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen.

De Add Time (extra tijd) functie gebruiken

U kunt deze functie gebruiken om na het koken extra bereidingstijd toe te voegen.



Draai na bereiding aan de draaiknop om de extra tijd in te stellen.

Maximale bereidingstijd:

1000 W magnetronvermogen	: 30 minuten
Overige magnetronvermogens	: 95 minuten
Grill, Combinatie	: 95 minuten

Druk op Start/Instellen.

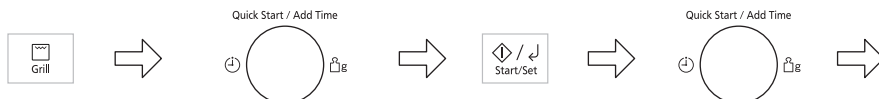
Tijd wordt toegevoegd. De tijd op het display telt af.

■ Opmerkingen

1. Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) opnieuw gebruiken.
2. De functie Add Time (extra tijd) wordt geannuleerd als u gedurende 1 minuut na het bereiden geen handeling verricht, of als u op een toets drukt terwijl "Add" wordt weergegeven.
3. Deze functie is alleen beschikbaar voor de functies Magnetron, Grill en Combinatie, en niet voor automatische programma's.
4. De Add Time functie kan worden gebruikt na bereiden van voedsel in meerdere stappen. Het vermogensniveau is gelijk aan dat tijdens de laatste stap. Deze functie werkt niet als de laatste stap rusttijd is.

Grillen

Het grillstelsel van de oven zorgt voor snel en efficiënt bereiden van uiteenlopende producten, bijv. koteletten, worst, biefstuk, toast, etc. Er zijn 3 verschillende instellingen beschikbaar voor de grill. Het glazen draaiplateau moet altijd aangebracht zijn wanneer u de oven gebruikt.



Druk op Grill.
Grillniveau (3, 2 of 1) verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.
(U kunt ook herhaaldelijk op Grill drukken om het vermogen te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.



Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display telt af.

Vermogensniveau		Max. beschikbare tijd
1000 W	Grill 3 (Hoog)	95 minuten
850 W	Grill 2 (Midden)	
700 W	Grill 1 (Laag)	

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 10 seconden maximaal 10 minuten worden verhoogd/verlaagd.

Opmerkingen

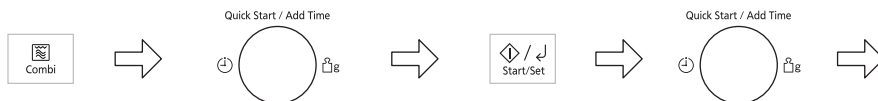
- Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) gebruiken. Zie pagina 19. Om de functie Add Time (extra tijd) te annuleren, drukt u op een willekeurige toets wanneer "Add" wordt weergegeven.
- Plaats voedsel op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Plaats er een hittebestendige schotel (bijv. Pyrex®) onder om vet en druppels op te vangen.
- Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
- De grill niet voorverwarmen.
- De grill functioneert uitsluitend als de oven deur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
- Voor het programma grillen is geen magnetronvermogen beschikbaar.
- Bij de meeste gerechten is het noodzakelijk om deze, nadat ongeveer de helft van de bereidingstijd versteken is, te draaien. Voor het draaien van de gerechten moet u, nadat u de deur geopend heeft, heel VOORZICHTIG én met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.
- Na het draaien, zet u het gerecht weer in de oven en sluit u de deur. Druk na het sluiten van de deur op Start/Instellen. Het display van de magnetronoven zal doorgaan met het aftellen van de resterende grilltijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de oven openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
- Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal.
- Raak het verwarmingsapparaat aan de bovenkant van de binnenruimte niet aan als die heet is. Het verwarmingsapparaat kan nog steeds heet zijn.
- Na het gebruik van GRILL is het mogelijk dat het product gedurende enige tijd niet werkt om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING!

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

Combinatiekoken

De combinatiestand is geschikt voor voedsel dat gewoonlijk gegrild wordt en voor het opwarmen van hartige hapjes. De grill gloeit op en dooft weer tijdens het grillen - dit is normaal.



Druk op Combinatie.
Combinatieniveau (3, 2 of 1) verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste combinatieniveau te selecteren.
(U kunt ook herhaaldelijk op Combinatie drukken om het combinatieniveau te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.



Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display telt af.

Niveau	Magnetron	Grill	Max. beschikbare tijd
Combinatie 3	440 W (laag)	1000 W (hoog)	95 minuten
Combinatie 2	300 W (sudderend)	1000 W (hoog)	
Combinatie 1	300 W (sudderend)	850 W (Midden)	

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 10 seconden maximaal 10 minuten worden verhoogd/verlaagd.

Opmerkingen

- Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergegeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) gebruiken. Zie pagina 19. Om de functie Add Time (extra tijd) te annuleren, drukt u op een willekeurige toets wanneer "Add" wordt weergegeven.
- Het grillrooster is ontworpen voor combinatiegebruik en om te grillen. Gebruik nooit andere metalen accessoires dan de accessoires die bij de oven geleverd worden. Plaats er een hittebestendige schotel onder om vet of druppels op te vangen.
- Gebruik het grillrooster alleen zoals in de instructies is beschreven. Gebruik het grill rooster niet voor het bereiden van gerechten met een gewicht van 200 g of als de oven handmatig ingesteld staat. Voor optimale resultaten bij het bereiden van kleine hoeveelheden kunt u de functies grill of alleen magnetron gebruiken, maar nooit de functie combinatie.
- Tijdens het bereiden van gerechten met de functie combinatie dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
- De grill bij de functie combinatie niet voorverwarmen.
- Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grillrooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen verpakking in de oven geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading zijn flitsen van blauw licht die in de magnetron worden gezien. Als dit gebeurt, stop de oven onmiddellijk.
- Sommige gerechten dienen zonder het gebruik van het grill rooster in de stand combinatie bereid te worden, bijv. rollades, gratins, taarten en desserts. Deze gerechten dienen op een vuurvaste niet metalen plaat/schaal geplaatst te worden, direct op het draaiplateau.
- Gebruik geen kunststof (plastic) magnetron schaaltes bij het bereiden van gerechten in het programma combinatie (tenzij geschikt voor combinatiekoken). De schalen dienen bestand te zijn tegen de hitte van de boven-grill - vuurvast glas bijv. Pyrex® of keramiek zijn hiervoor uiterst geschikt.
- Gebruik uw eigen metaalachtige schaaltes of bakjes NIET, omdat de magnetronstralen het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.

WAARSCHUWING!

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

De Timer Gebruiken

Koken met Startvertraging

Met de timer toets kunt u instellen wanneer de oven het programma gaat starten.

Bijvoorbeeld: Om na het koken op 600 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, 5 minuten nagaartijd te beginnen.



Wachttijd Na het Oken

Met behulp van de Timer toets kunt u de rusttijd programmeren nadat het voedsel is bereid. U kunt de oven ook instellen als kookwekker.

Bijvoorbeeld: Om na het koken op 600 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, de voedingsmiddelen gedurende 5 minuten te laten rusten.



■ Opmerkingen

- 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd, inclusief start met koken uitstellen of rusttijd.
- Als de ovendeur tijdens de wachttijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.
- Deze functie kunt u ook gebruiken als kookwekker. Druk in dit geval op de Timer/Clock (Klok)-toets, stel de tijd in en druk op Start/Instellen.
- Na een automatisch programma kunnen uitgestelde start en rusttijd niet worden geprogrammeerd.

Vorbereiding in Meerdere Stappen

Vorbereiding in 2 of 3 Stappen

Voorbeeld: Om voedsel 2 minuten te ontdooien en 3 minuten te bereiden op 800 W magnetronvermogen.



Voorbeeld: Om voedsel 4 minuten te grillen op Grill 3 en 5 minuten te bereiden op 800 W magnetronvermogen.



Opmerkingen

- Om voedsel te bereiden in 3 stappen, voert u een ander kookprogramma in voordat u op Start/Instellen drukt.
- Als u tijdens de bereiding eenmaal op Stop drukt, wordt de bereiding stopgezet. Als u terug op Start/Instellen drukt, loopt het programma voort. Als u tweemaal op Stop/Annuleren drukt, wordt het programma stopgezet en geannuleerd.
- Voor het bereiden van voedsel in meerdere stappen kunnen geen automatische programma's worden gebruikt.
- Tijdens de werking klinken er 2 pieptonen tussen elke stap en 5 pieptonen nadat alle stappen zijn beëindigd.
- 1000 W (Hoog) het vermogen van de MAGNETRON kan slechts eenmaal worden ingesteld in BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.

Automatisch ontdooien

Deze functie is geschikt voor het ontdooien van gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood. Druk op Automatisch ontdooien, om de juiste ontdooicategorie te selecteren en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in gram in (zie pagina 25).

Plaats het voedsel in een geschikte schaal. Hele kippen en braadstukken moet u op een omgekeerde schaal of bord leggen die geschikt zijn voor de magnetron. Karbonades, kipdelen en sneetjes brood moet u in één laag neerleggen. U hoeft het voedsel niet af te dekken.

Tijdens het programma laat de oven een piepgeluid horen om u eraan te herinneren het voedsel te controleren. Het is essentieel dat u het voedsel regelmatig omdraait en roert. Bij het horen van de eerste pieptoon moet u het voedsel omkeren. Bij het horen van de tweede pieptoon moet u het voedsel omkeren of omroeren.

1e piep

Omkeren



2e piep

Omkeren of verdelen

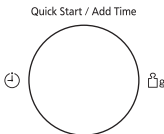


■ Opmerkingen

1. Controleer voedsel tijdens het ontdooien. De ontdooisnelheid van voedsel varieert.
2. U hoeft het voedsel niet af te dekken.
3. Keer of roer het voedsel regelmatig om, vooral wanneer de oven "piept".
4. Gehakt/karbonades/kipdelen moet u verdelen of scheiden zodra dit mogelijk is en in één laag verspreiden.
5. Laat het voedsel even rusten, zodat de het binnenste kan uitdooien (minimaal 1-2 uur voor braadstukken en hele kippen).

Automatisch ontdooien

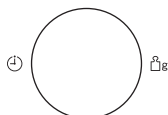
Met deze functie kunt u bevroren voedsel, op basis van het gewicht, ontdooien.



Druk op Automatisch ontdooien.

Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

Quick Start / Add Time



Draai aan de draaiknop om het gewenste programma Automatisch ontdooien te selecteren.

(U kunt ook herhaaldelijk op Automatisch ontdooien drukken om het programma Automatisch ontdooien te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om het gewicht van het bevroren voedsel in te stellen.

Het gewicht verhoogt/verlaagt in stappen van 10 g.

Druk op Start/Instellen.

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

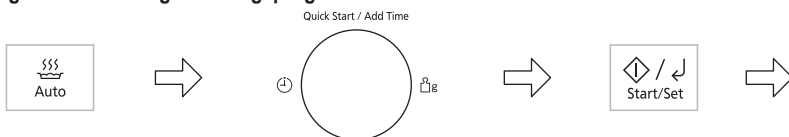
Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
1. Kleine Stukjes 	150-1000 g 	Kleine stukjes vlees, kalfsoesters, gehakt, visfilet, steaks, koteletten (van 100 g tot 400 g per stuk). Druk op Automatisch ontdooien, selecteer programma 1 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omkeren/roeren zodra de pieptoon klinkt.
2. Grote Stukken 	400-2000 g 	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Druk op Automatisch ontdooien, selecteer programma 2 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Laat 1 tot 2 uur rusten voordat u met de bereiding begint, zodat het midden van het voedsel kan ontdooien. Omkeren zodra de pieptoon klinkt.
3. Brood 	100-800 g 	Kleine of grote broden, wit of volkoren. Druk op Automatisch ontdooien, selecteer programma 3 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omkeren zodra de pieptoon klinkt. Laat brood 5 minuten (luchtig wit brood) tot 30 minuten (compact roggebrood) rusten. Snijd tijdens de rusttijd grote broden door de helft. Dit programma is niet geschikt voor gesneden brood, zoete broodjes en kadetjes.

■ Opmerking

Zie ontdooien-tips op bladzijde 17.

Auto menu-programma's

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.



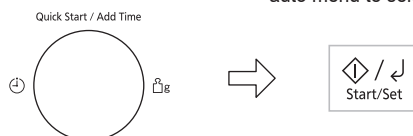
Druk op auto menu.

Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste programma auto menu te selecteren.

(U kunt ook herhaaldelijk op auto menu drukken om het programma auto menu te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.



Draai aan de draaiknop om het gewicht van het voedsel in te stellen.

Het gewicht verhoogt/verlaagt in stappen van 10 g.

Druk op Start/Instellen.

■ Opmerkingen

1. De automatische gewichtsprogramma's kunnen alleen gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Weeg altijd het voedsel in plaats van te vertrouwen op de informatie op de verpakking.
4. Gebruik alleen de accessoires die vermeld worden op pagina 26-28.
5. Dek het voedsel niet af wanneer u programma 4 -8 gebruikt omdat dit voorkomt dat het voedsel bruin wordt en de hitte van de grill de plastic afdekking doet smelten.
6. De meeste levensmiddelen moeten rusten na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
7. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
4. Verse Kipstukken  	200-700 g 	Voor het bereiden van verse kip met bot, zoals bouten, drumsticks en vleugels. Leg de stukken kip met het vel omlaag rechtstreeks op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Plaats een vuurvaste schaal om druppels op te vangen. Druk op auto menu, selecteer programma 4 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Niet afdekken. Omkeren zodra de pieptoon klinkt. Laat na afloop van het programma enkele minuten rusten.

Auto menu-programma's

Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
5. Diepvries Pizza  	120-440 g 	Voor het opwarmen en bruinen van de bovenlaag van diepvriespizza. Verwijder alle verpakkingen en plaats de pizza op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Druk op auto menu, selecteer programma 5 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Niet afdekken. Voor de beste resultaten mogen de pizza's niet meer dan 20 cm in diameter zijn.
6. Gepofte aardappelen  	200-1400 g 	Gepofte aardappelen met een krokantere, drogere schil. Voor het beste resultaat kiest u middelgrote aardappelen van elk 200-250 g. Was de aardappelen, droog ze af en prik ze enkele keren met een vork. Plaats de aardappelen op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Druk op auto menu, selecteer programma 6 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Niet afdekken.
7. Verse quiche  	150-400 g 	Voor het opwarmen en bruinen van de bovenlaag van een verse quiche. Verwijder alle verpakkingen en plaats de pizza op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Druk op auto menu, selecteer programma 7 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Niet afdekken.
8. Gekoelde gerechten met krokant laagje  	300-600 g 	Voor opwarmen en bruinen van gekoelde ingekochte hartige gerechten, bijv. lasagne of gratin. Verwijder het deksel of de folie. Als het gerecht in folie verpakt is, hevel het dan over in een hittebestendige schaal van vergelijkbare grootte en plaats het op het rooster op het glazen draaiplateau. Als het gerecht is gekocht in een hittebestendig kunststof schaal, dan zorgen voor voldoende ondersteuning onder het schaal, dan tijdens het verwijderen. Druk op auto menu, selecteer programma 8 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Niet afdekken.
9. Verse Maaltijd  	200-800 g 	Voor het opwarmen van een verse maaltijd of een ovenschotel. Alle ingrediënten moeten voorgedroogd zijn. Voedsel moet op koelkasttemperatuur zijn, ongeveer +5°C. Dek af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 9 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Bij pieptoon roeren. Op het einde van het programma omroeren en enkele minuten laten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vlees of vis in een dunne saus langer bereid moeten worden. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk voedsel zoals rijst, noedels of aardappelen.

Auto menu-programma's

Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
10. Diepvries Maaltijd  	200-500 g 	Om een diepvriesmaaltijd of ovenschotel op te warmen; Alle voedsel moet voorgestooken en ingevroren zijn (-18 °C). Dek af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 10 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Bij pieptoon roeren en grote stukken in stukjes snijden. Op het einde van het programma omroeren en enkele minuten laten rusten. Temperatuur controleren en langer laten bereiden indien nodig. Dit programma is niet geschikt voor in kleine porties ingevroren voedsel.
11. Verse Groenten  	200-800 g 	Verse groenten bereiden. Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbak. Besprenkel de groenten met 1 eetlepel water per 100 g. Dek de bak af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 11 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na bereiding afgieten en naar wens kruiden.
12. Verse Vis  	200-800 g 	Visfilets of vismoten bereiden. Leg de groenten in een geschikte magnetronbak en voeg 1-3 eetlepels (15-45 ml) water of afgietsel toe. Dek de bak af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 12 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen.
13. Rijst  	100-300 g 	Voor het bereiden van rijst voor gekruide gerechten, niet voor rijstpudding (Thaise, Basmati-, jasmijn-, Surinaamse, Arborio- of mediterrane rijst). Eerst grondig spoelen. Gebruik een ovenschaal die geschikt is voor de magnetron. Laat minimaal de helft van de volumediepte verdampen om overkoken te voorkomen. Voeg tweemaal zoveel kokend water toe dan rijst. Voeg desgewenst zout toe. Dek de bak af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 13 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Laat na bereiding 5 minuten rusten.
14. Aqua Clean  	—	Reinigingsprogramma. Zie pagina 36.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Dranken - Koffie - Melk			
1 kop	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 koppen	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 kan	600 ml	1000 W 4 min 30 sec tot 5 min	–
Soep (gekoeld) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Soep (omgevingstem) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Kant-en-klare gerechten- zelfgemaakt			
Groeten (gekookt) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Aardappelpuree (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Groentenpuree (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Rijst, quinoa, couscous (gekoeld) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Pannenkoek (dik) (1, 2)	1 stuk	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 stuk	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Paupietie met saus (1, 2) (rundsroulade)	1 stuk	1000 W 4 min 30 min & rusten	–
	2 stuk	1000 W 7 min rusten	–
Gevulde kooltasjes (1, 2)	2 stuk 310 g	–	1000 W 10 min
	4 stuk 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 vierde gegrilde kip	1 stuk 300 g	1000 W 3-4 min	–
Gebraad - gehaktgebraad (1, 2)	2 plakken 250 g	600 W 3 min	–
Bolognesesaus (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (omgevingstem)	–
Botersaus (1, 2)	100 g 2 blokjes	–	1000 W 1 min 50 sec
	300 g 6 blokjes	–	1000 W 4 min10 sec
Babyvoeding (1, 2) (kleine pot op kamertem.)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Babyvoeding (groetenpuree) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen (4) De gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.

Opmerking

Zorg ervoor dat de levensmiddelen altijd stomend heet zijn na opwarming in de magnetronoven. Als u niet zeker bent, plaats ze dan terug in de oven. Voedsel heeft een rusttijd nodig, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel is, hoe langer de rusttijd.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Brood			
Brioche groot (4)	1 stuk 400 g	–	Combinatie 2; 3 min 30 sec, Rust 5 min
Croissants - brioche klein (1, 3)	2 stuk 100 g	–	Combinatie 2; 1 min & 2 min Grill 3, Rust 1 min
Koffiebroodje rozijnen (1, 3)	1 stuk 120 g	–	Combinatie 2; 1 min 30 sec & 3 min Grill 3, Rust 1 min
Gratins			
Vis bordelaise	400 g	–	Combinatie 3; 16-18 min
Lasagn	400 g	Combinatie 3; 8 min (3)	Combinatie 3; 13 - 14 min
	600 g	Combinatie 3; 9 - 10 min & rusten 3 min	1000 W 13 min & 4 min Grill 3 op rooster
Moussaka	350 g	Combinatie 3; 7-8 min (3)	Combinatie 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinatie 3; 8 - 9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 3 op rooster
Noedelgratin met ham/ tonijn	300-350 g	Combinatie 3; 8 min (3)	Combinatie 3; 10-11 min
Jagerschotel	400 g	Combinatie 3; 6-7 min	Combinatie 3; 14 min
	600 g	Combinatie 3; 11 min & 4 min Grill 3 op rooster	1000 W 13 min & 5 min Grill 3 op rooster
Convenience foods			
Gebakken aardappel, van rauw (1, 3)	2 stuk 350 g	Combinatie 3; 13 min	–
Baguette met kaas (3)	1 stuk 150 g	Combinatie 2; 2 min	Diepvriespizza
Bretzel met kaas/sppek (4)	1 stuk 130 g	Combinatie 2; 1 min 30 sec	Combinatie 3; 3 min
	2 stuk 250 g	–	Combinatie 3; 3 min 30 sec
Gebakken rijst (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Kipvleugels/-brokjes	6 stuk 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 stuk 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Kipnuggets (1, 4)	8 stuk 100 g	–	Combinatie 3; 3 min
Kaascroissant (4)	1 stuk 70 g	Combinatie 2; 1 min 30 sec	Combinatie 2; 2 min 30 sec
	2 stuk 140 g	Combinatie 2; 2 min	Combinatie 2; 3 min
Cordon bleu (1, 4)	1 stuk 100 g	Combinatie 2; 5 min	Combinatie 3; 4 min 30 sec
	2 stuk 300 g	Combinatie 2; 6 min	Combinatie 3; 8 min
Croque monsieur (1, 3)	1 stuk 150 g	Combinatie 2; 4 min 30 sec	Combinatie 3; 4 min 30 sec

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen (4) De gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.

■ Opmerking

Zorg ervoor dat de levensmiddelen altijd stomend heet zijn na opwarming in de magnetronoven. Als u niet zeker bent, plaats ze dan terug in de oven. Voedsel heeft een rusttijd nodig, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel is, hoe langer de rusttijd.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Convenience foods			
Vis, gepaneerd (1, 4)	1 stuk 140 g	Combinatie 2; 4 min 30 sec	Combinatie 3; 5 min 30 sec
	2 stuk 280 g	Combinatie 2; 5-6 min	Combinatie 3; 8 min
Galettes, groeten (1, 4)	4 stuk 150 g	–	Combinatie 3; 4 min
Hamburger (4)	1 stuk 200 g	–	160 W 5-6 min, Rust 10 min
	2 stuk 400 g	–	160 W 8 min 30 sec - 10 min, Rust 10 min
Frankfurtworst (1, 2) (Frankfurt/Weense)	3 stuk 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 stuk 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Hamburgers (1, 2)	1 stuk 100 g	600 W 1 min & 2 min rusten	600 W 1 min 40 sec - 2 min
	2 stuk 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Vlees-/worstenbroodje (4)	2 stuk 160 g	Combinatie 2; 5-6 min	Combinatie 3; 4 min
Gebak, bladerdeel (1, 4)	1 roll 375 g	160 W 3-4 min	Permanent tijd 20 min in de koelkast
Pannenkoek, gevuld, gerold (1, 4)	2 stuk 240 g	Combinatie 3; 3 min	Combinatie 3; 5 min en 3 min rusten
Pizza, vers (4)	1 stuk 300 g	Combinatie 2; 3-5 min	Combinatie 2; 8-10 min
Pizza piccolinis (4)	9 stuk 270 g	–	Combinatie 3; 6 min 5 min grill 3
Pork pie (4)	1 stuk 100 g	Combinatie 3; 2 min 30 sec	Combinatie 3; 5 min
	2 stuk 200 g	Combinatie 3; 3 min	Combinatie 3; 4 min
Aardappel gevuld met kaas (3)	1 stuk 140 g	–	Combinatie 3; 7 min
	2 stuk 240 g	–	Combinatie 3; 9-10 min
Quiche, ui (4)	1 stuk 160 g	Combinatie 3; 2 min 2 min rusten	Combinatie 3; 7 min en 2 min rusten
Quiche, spinazie (4)	1 stuk 400 g		Combinatie 3; 8 min en 3 min rusten
Risotto met champignon (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen (4) De gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.

■ Opmerking

Zorg ervoor dat de levensmiddelen altijd stomend heet zijn na opwarming in de magnetronoven. Als u niet zeker bent, plaats ze dan terug in de oven. Voedsel heeft een rusttijd nodig, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel is, hoe langer de rusttijd.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Convenience foods			
Worstplakken in saus (2) (kerrieworst)	2 stuk 220 g	1000 W 1 min 30 sec tot 2 min	–
Samosas, rund (1, 3)	4 stuk 240 g	Combinatie 2; 5 min	Combinatie 3; 8 min 30 sec
Worst, van rauw (1, 3)	Dik x 4 240 g	Combinatie 2; 8 min	–
	Dun x 4 140 g	Combinatie 2; 7 min	–
Tagliatelle bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Tortilla, ui (1, 4)	1 stuk 250 g	Combinatie 3; 5 min	Combinatie 3; 7 min
	1 stuk 500 g	Combinatie 3; 6 min	Combinatie 3; 10 min
Desserten			
Doughnuts (1, 3)	1 stuk 50 g	–	Combinatie 2; 1 min 20 sec, Rust 3 min in oven
	2 stuk 100 g	–	Combinatie 2; 1 min 30 sec, Rust 3 min in oven
Wafel (1, 3)	1 stuk 20 g	–	Combinatie 2; 50-60 sec, Voeg 1 min grillen toe voor meer knapperigheid
	2 stuk 40 g	–	Combinatie 2; 1 min 30 sec, Voeg 1 min grillen toe voor meer knapperigheid

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen (4) De gratin op hittebestendige magnetronschaal plaatsen.

■ Opmerking

Zorg ervoor dat de levensmiddelen altijd stovend heet zijn na opwarming in de magnetronoven. Als u niet zeker bent, plaats ze dan terug in de oven. Voedsel heeft een rusttijd nodig, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel is, hoe langer de rusttijd.

Croque Monsieur

ingrediënten

1 Persoon

4 sneetjes brood met boter
5 ml dijonmosterd
2 plakken gerookte ham
100 g gesneden kaas

Schaal: geen

Accessoire: rooster

1. Leg het brood met de beboterde zijde omhoog op het rooster en rooster 5 minuten op gril 3 totdat het brood gebruid is.
2. Bestrijk de niet-geroosterde zijde van één sneetje brood met mosterd en beleg dit met ham en kaas. Leg het andere sneetje er bovenop, met de geroosterde zijde naar boven. Leg terug op het rooster en zet voor één minuut en 30 seconden tot 2 minuten of totdat de kaas is gesmolten op Combinatie 2.

Lasagne

ingrediënten

4 Persoon

Vleessaus:

1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, geplet
5 ml olie
400 g gesneden tomaten uit blik
150 ml rode wijn
30 ml tomatenpuree
5 ml gemengde kruiden
500 g rundergehakt
zout en peper
Lasagne:

500 ml béchamelsaus
100 g geraspte harde kaas, bijv. cheddar
5 ml mosterd
zout en peper
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
250 g verse lasagne

Schaal: 1 x 1,5 liter ovenschotel
met deksel + 1 x grote
rechthoekige schaal

1. Doe de ui, knoflook en olie in de ovenschotel. Breng het deksel aan en plaats het geheel op het glazen draaiplateau. Kook 3 minuten op 600 W Voeg alle overige ingrediënten voor de vleessaus toe. Roer alles goed door elkaar. Breng het deksel aan en stel de oven in op 10 minuten, stand 1000 W. Doorroeren. Vervolgens 15-20 min op 600 W of totdat alles gaar is.
2. Voeg de mosterd zout en peper en geraspte kaas aan de bechamelsaus toe. Bedek de bodem van de schaal met een laag Bolognesesaus, dan een laag lasagne (lasagnevellen niet laten overlappen) en vervolgens een laag hete béchamelsaus. Herhaal deze lagen nog twee keer en eindig met een laag béchamelsaus. Bestrooi met Parmezaanse kaas. Plaats op de bodem van de oven en kook 10-15 minuten op Combinatie 3 of totdat het gerecht goudbruin is.

Boston Brownies

ingrediënten

6 Personen

100 g chocolade voor
100 g boter
100 g bruine suiker
100 g bloem
50 g gehakte walnoten
2 el cacao-poeder
1 tl bakpoeder
1 zakje vanillesuiker
2 geklopte eieren

Keukengerei: 16 x 20 cm
Pyrex®-schotel bedekt met
vetvrij papier

1. Voeg de chocolade en boter samen in een kom en kook gedurende 2 minuten op 600 W of tot de chocolade is gesmolten.
2. Roer alle andere ingrediënten erbij en klop grondig op.
3. In de schotel gieten en ongeveer 6 minuten, of tot gestijfd, op Combinatie 3 bakken.
4. Laten afkoelen en in rechthoeken snijden.

Vragen en Antwoorden

- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waar schijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.
- V: Mijn oven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A: Bij apparaten met wifi, bluetooth of een andere draadloze verbinding - zoals radio's, tv's, draadloze telefoons, babyfoons etc. - kan er interferentie ontstaan wanneer u kookt met de magnetronoven. Dezelfde interferentie kan zich voordoen met andere huishoudelijke apparaten, zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw oven.
- V: De oven wil mijn programma niet accepteren. Waarom?
- A: De oven is ontworpen om een verkeerd programma niet te accepteren. Bijvoorbeeld de oven zal geen 4e stap accepteren.
- V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatieopeningen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A: Alleen wanneer u de grillfunctie gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven en mag niet worden gebruikt met de magnetron- en combinatiefuncties.
- V: Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A: Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van magnetronoven op grill voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.
- V: Tijdens het combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?
- A: Na herhaaldelijk gebruik wordt het aanbevolen de oven schoon te maken en de oven gedurende 5 minuten zonder voedingsmiddelen en glazen draaiplateau op GRIL te laten werken. Dit verbrandt elk voedingsmiddel, residu of olie die een geur en/of rook kan veroorzaken.
- V: De ventilator blijft draaien na het koken. Hoe komt dit?
- A: De ventilator kan blijven draaien als de oven uit is om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven gewoon blijven gebruiken.

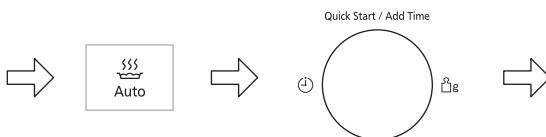
Verzorging van uw Magnetronoven

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

De functie Aqua Clean-programma gebruiken

Dit programma reinigt de ovenholte en verwijdert etensluchtjes uit de magnetronoven.

Giet 200 ml kraanwater en 1 eetlepel citroensap in een magnetronbakje (bijvoorbeeld een Pyrex®-kan of -kom). Gebruik een kan of kom met een volume van minstens 500 ml.



Druk op auto menu.

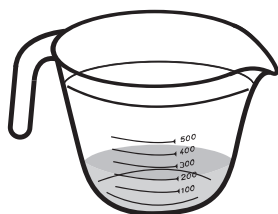
Draai aan de draaiknop om het auto menu-programma 14 te selecteren. (U kunt ook herhaaldelijk op auto menu drukken om programma 14 te selecteren.)



Na afloop van het programma klinkt 5 keer een pieptoon. Open de ovendeur en veeg de holte en de deur schoon met een zachte doek.

Druk op Start/Instellen.

Het programma duurt 20 minuten.



Of



■ Opmerkingen

1. Verwijder het glazen draaiplateau en de rolring niet tijdens dit programma.
2. Zie pagina 35 om het glazen draaiplateau en de rolring te reinigen.
3. Herhaal bovenstaande procedure zo vaak als nodig is.

Technische Specificaties

Voeding		230 V 50 Hz
Bedrijfsfrequentie		2450 MHz
Stroomverbruik	Maximum	1550 W
	Magnetron	1550 W
	Grill	1000 W
Uitgangsvermogen	Magnetron	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Buitenafmetingen		495 mm (B) x 378 mm (D) x 292 mm (H)
Binnenafmetingen		330 mm (B) x 347 mm (D) x 251 mm (H)
Totaal volume van de ovenkamer		29 L
Diameter van het glazen draaiplateau		288 mm
Netto gewicht		11 kg
Geluidsniveau:		L_{wa} 63 dB

Informatie over het elektriciteitsverbruik in de energiebesparingsstand en de maximale tijd die nodig is om de energiebesparingsstand te bereiken.

Stand-by-stand	0,8 W
De maximale tijd om de stand-by-stand te bereiken	20 minuten

De aangegeven afmetingen en gewicht zijn bij benadering.

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle vereiste normen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B wil zeggen dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

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

© Panasonic Corporation 2024

F0924-10125
Printed in China