

# Panasonic®

**Operating Instructions** (Original instructions)

**Gebruiksaanwijzing** (Vertaling van de oorspronkelijke instructies)

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

**Manuale d'istruzioni** (Traduzione delle istruzioni originali)

**Manual de instrucciones** (Traducción de las instrucciones originales)

**Manual de instruções** (Tradução das instruções originais)

**Microwave/Grill Oven**

**Magnetron/Grill Oven**

**Four à Micro-ondes-Gril**

**Forno a Microonde e Grill**

**Horno Microondas/Grill**

**Forno Micro-ondas/Grelhador**

**Household Use Only**

**Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik**

**Utilisation Domestique Uniquement**

**Solo per Uso Domestico**

**Solo para uso doméstico**

**Apenas para Utilização Doméstica**



**Model No. NN-J19KSM**

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Português



- Important safety instructions. Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.
- Warning! The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
- Warning! Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be carried by a qualified service person.
- Warning! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Warning! When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

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

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

- Oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Allow 15 cm of space on the top of the oven.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Reset and keep the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.

- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.

- **DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.**

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

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

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

- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. DO NOT attempt to remove the outer casing from the oven.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

# Contents

Installation and connection .....	8
Placement of your oven .....	8
Important safety instructions .....	9
Parts of your oven .....	13
Control panel .....	14
Setting the clock .....	15
Child safety lock .....	15
Microwave cooking and defrosting .....	16
Grilling .....	18
Combination cooking .....	19
Multi-stage cooking .....	20
Quick 30 feature .....	21
Add time feature .....	21
Using the timer .....	22
Kitchen timer .....	22
Standing time .....	22
Delay start .....	23
Auto programmes .....	24
Auto defrost .....	24
Auto cook .....	25
Combi cook .....	27
Questions and answers .....	28
Care of your oven .....	29
Specifications .....	30

**Thank you for purchasing a Panasonic appliance.**

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

# Installation and connection

## Examine your microwave oven

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

## Earthing instructions

### ■ Important!

**THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.**

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

## Operation voltage

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

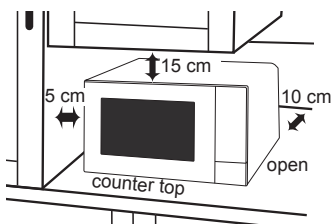
# Placement of your oven

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

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

## Counter-top use:

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



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

9. Do not block the air vents on left side 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.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Important safety instructions

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

# Important safety instructions


## Before use

- Before using COMBINATION or GRILL for the first time, operate the oven without food and accessories (including glass tray and roller ring) on GRILL 1 for 5 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time that the oven is operated empty.

## Use of your oven

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

## Heater operation

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

## Fan motor operation

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

## Oven light

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

## Accessories

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

### Glass tray

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

### Roller ring

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

### Wire rack

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

## Cooking time

- The cooking time depends on the condition, temperature, amount of food and on the type of cookware.
- Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.

■ **Important!**  
**If the recommended cooking time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.**

## Small quantities of foods

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

## Foods low in moisture

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

# Important safety instructions

## Eggs

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

## Piercing skin

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

## Meat thermometer

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

## Liquids

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
  - a Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
  - b Do not overheat.
  - c Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the cooking time.
  - d After heating, allow it to stand in the oven for a short time, stir again before carefully removing the container.

## Paper/plastic

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven as these types of containers ignite if overheated.
- Do not use recycled paper products (e.g. kitchen roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

## Utensils/foil

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

## Feeding bottles/baby food jars

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

# Parts of your oven

## 1. Door Release Button

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

## 2. Oven window

## 3. Air vents

## 4. Microwave feed guide (Do not remove.)

## 5. External air vents

## 6. Control panel

## 7. Power supply cord

## 8. Plug

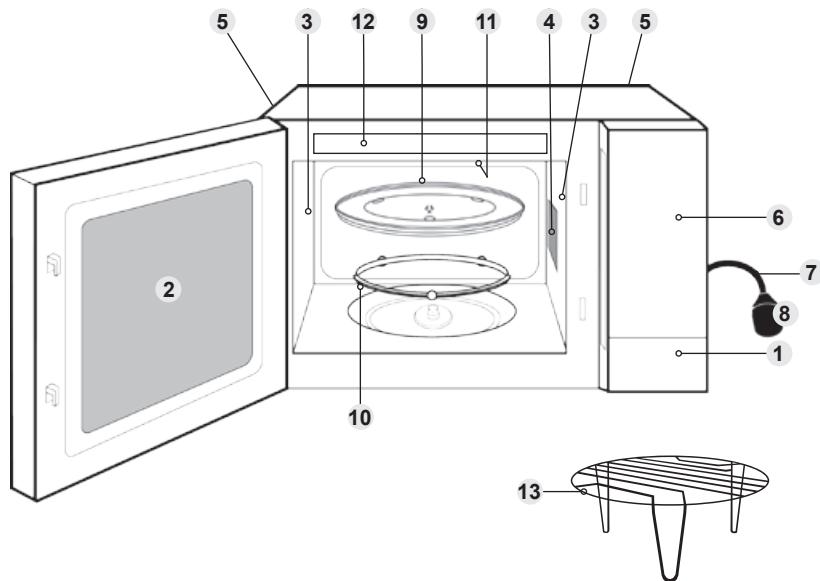
## 9. Glass tray

## 10. Roller ring

## 11. Grill elements

## 12. Menu label

## 13. Wire rack

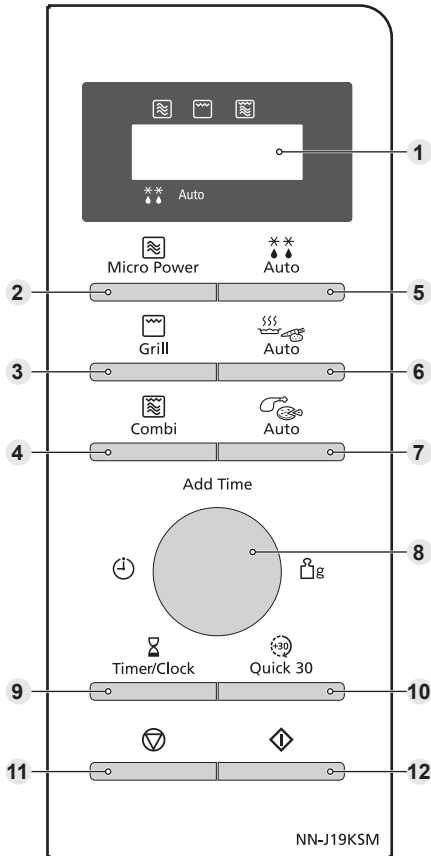


Identification and caution labels are attached on the oven.

### ■ Note

This illustration is for reference only.

# Control panel



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

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

## ■ Beep sound

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

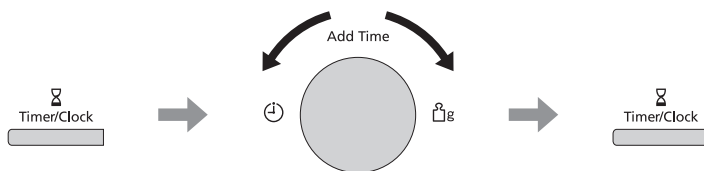
## ■ Note

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

## Setting the clock

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

**Example:** To set 11:25 am



**Press Timer/Clock twice.**  
A colon starts to blink.

**Turn the dial until 11:25 appears in the display.**

**Press Timer/Clock.**  
The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

### ■ Notes

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

## Child safety lock

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

**To Set:**



**Press Start 3 times in 10 seconds.**  
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. ‘L ---’ is indicated in the display.

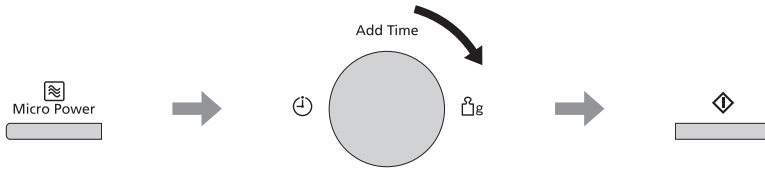
**To Cancel:**



**Press Stop/Reset 3 times in 10 seconds.**  
The time of day will reappear in the display.

# Microwave cooking and defrosting

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



**Press Micro Power to select the desired power level.**

**Turn the dial to set the cooking time.**

Your oven can be programmed for up to 90 minutes in 700 W (Medium), 520 W (Low), 200 W (Warm) and 270 W (Defrost) power. 800 W (High) power can be programmed for up to 30 minutes.

**Press Start.** The time counts down in the display.

Press	Power Level	
once	800 W	High
twice	270 W	Defrost
3 times	700 W	Medium
4 times	520 W	Low
5 times	200 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 feature, refer to page 21.
- The oven will automatically work on 800 W (High) microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
- While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
- For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 20.
- STANDING TIME can be programmed after microwave power and time setting. Refer to page 22.
- DO NOT use microwave only with any metal accessory in the oven.
- Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting and protect ends and tips with foil.

## Defrosting Guidelines

### Standing times



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

### Joints and poultry



It is preferable to place the joints on an upturned plate or plastic rack so that they are not resting in the juices. It is essential to protect delicate or projecting parts of this food with small pieces of foil to prevent these parts from cooking. It is not dangerous to use small pieces of foil in your oven, provided **they do not come into contact with the oven walls**.

### Minced meat or cubes of meat and seafood



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

### Small portions of food



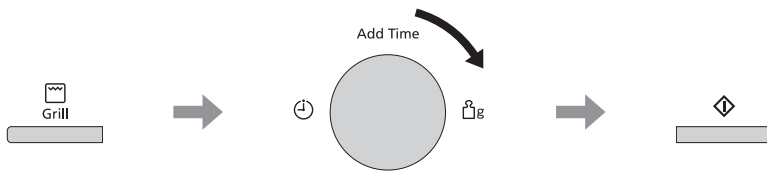
Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of the turntable or protect them.

### Bread

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

# Grilling

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



**Press Grill** to select the desired level.

**Turn the dial** to set the cooking time. (up to 90 minutes)

**Press Start.** The time counts down in the display.

Press	Level	
once	Grill 1	High
twice	Grill 2	Medium
3 times	Grill 3	Low

## ■ Notes

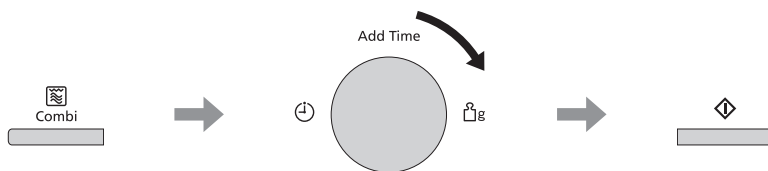
1. After the operation is finished, “Add” is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature, refer to page 21.
2. Place food on wire rack on glass tray. Place a heatproof plate underneath to catch fat and drips.
3. Never cover foods when grilling.
4. DO NOT preheat the oven.
5. There is no microwave power used in GRILL cooking.
6. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
7. After turning, return food to the oven and close door, and then press Start. The oven display will continue to count down the remaining grilling time.
8. The grill elements will glow on and off during cooking - this is normal.
9. DO NOT touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
10. After GRILL use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

## ■ CAUTION!

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

# Combination cooking

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



**Press Combi to select the desired level.**

**Turn the dial to set the cooking time. (up to 90 minutes)**

**Press Start.**  
The time counts down in the display.

Press	Level	Microwave	Grill
once	Combi 1	370 W	540 W
twice	Combi 2	455 W	430 W
3 times	Combi 3	570 W	290 W

## ■ Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature, refer to page 21.
2. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
3. The wire rack is designed to be used for COMBINATION and GRILLING. Never use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
4. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual programme. For small quantities, do not cook by COMBINATION, but cook by GRILL or MICROWAVE ONLY for best results.
5. Never cover foods when cooking on COMBINATION.
6. DO NOT preheat the oven on COMBINATION.
7. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
8. Some foods should be cooked on COMBINATION without using the wire rack e.g. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the glass tray.
9. DO NOT use plastic MICROWAVE containers on COMBINATION programmes (unless suitable for COMBINATION cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass or ceramic is ideal.
10. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.

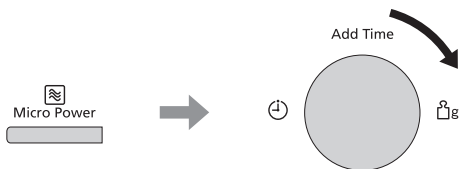
## ■ CAUTION!

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

# Multi-stage cooking

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

**Example:** To continually set 700 W (Medium) MICROWAVE power for 2 minutes, Combi 2 power for 3 minutes and Grill 1 power for 2 minutes.



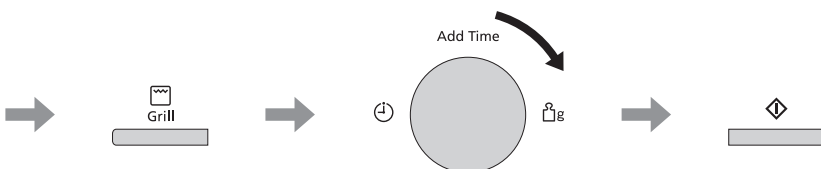
**Press Micro Power 3 times to select 700 W (Medium) power.**

**Turn the dial until 2.00 appears in the display.**



**Press Combi twice to select Combi 2.**

**Turn the dial until 3.00 appears in the display.**



**Press Grill once to select Grill 1.**

**Turn the dial until 2.00 appears in the display.**

**Press Start.**  
The time for the first stage counts down in the display.

## Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature, refer to page 21.
2. AUTO PROGRAMMES cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
3. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
4. 800 W (High) MICROWAVE power can be set only for a single stage of MULTI-STAGE COOKING.

## Quick 30 feature

This feature allows you to set cooking time in 30 seconds increments up to 5 minutes at 800 W (High) MICROWAVE power. It is only available for MICROWAVE.



**Press Quick 30 to set the desired cooking time.**

Time appears in the display.

**Press Start.**

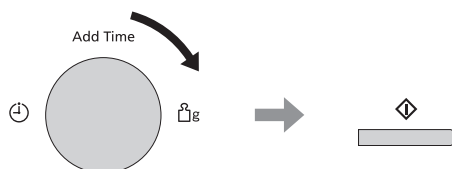
The time counts down in the display.

### ■ Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature, refer to below.
2. If desired, you can use other power levels. Select the desired power level before pressing Quick 30.
3. After setting the time by Quick 30, you cannot use dial.

## Add time feature

This feature allows you to add cooking time at the end of previous cooking. It is available for MICROWAVE, GRILL and COMBINATION cooking.



**Turn the dial to set the additional time.**

Up to 30 minutes for 800 W (High) MICROWAVE power and 90 minutes for other MICROWAVE powers, GRILL and COMBINATION cooking.

**Press Start.**

The time counts down in the display.

### ■ Notes

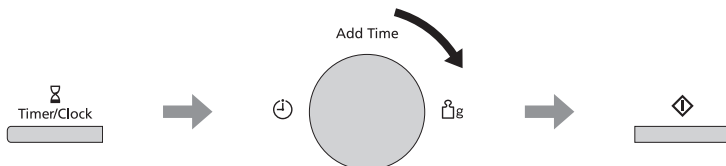
1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature again.
2. During cooking, turn the dial to set the additional cooking time (10 seconds to 10 minutes).
3. ADD TIME feature will be cancelled, if you don't perform any operation for 1 minute after cooking.
4. ADD TIME feature can be used after 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.
5. ADD TIME feature is not available for AUTO PROGRAMMES.

## Using the timer

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

### Kitchen timer

**Example:** To count 5 minutes.



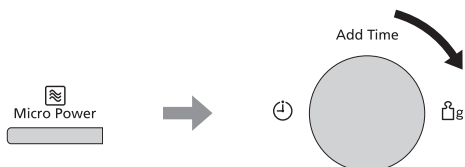
**Press Timer/ Clock.**

**Turn the dial until 5.00 appears in the display. (up to 90 minutes)**

**Press Start.**  
The time counts down without the oven operating.

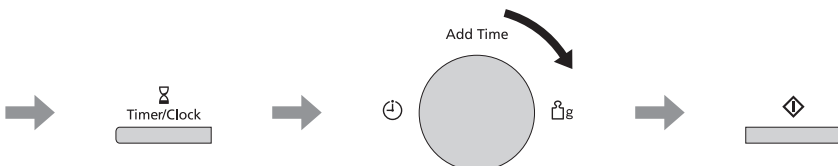
### Standing time

**Example:** To stand for 5 minutes after cooking at 700 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes.



**Press Micro Power 3 times to select 700 W (Medium) power.**

**Turn the dial until 3.00 appears in the display.**



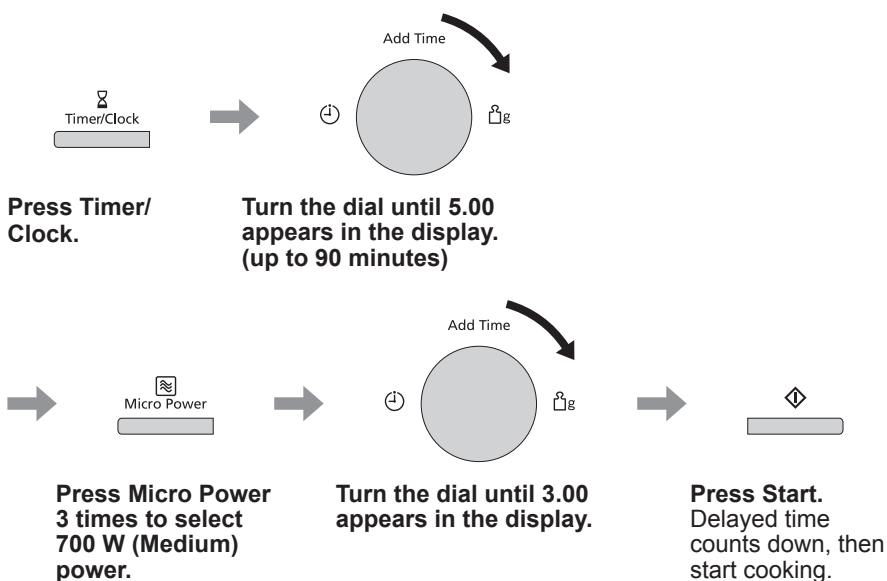
**Press Timer/ Clock.**

**Turn the dial until 5.00 appears in the display. (up to 90 minutes)**

**Press Start.**  
Cooking starts. After cooking, standing time will count down without the oven operating.

## Delay start

**Example:** To start cooking at 700 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



### ■ Notes

1. After DELAY START is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use ADD TIME feature, refer to page 21.
2. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME or DELAY START.
3. Even if the oven door is opened during KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
4. STANDING TIME/DELAY START cannot be programmed before/after any AUTO PROGRAMME.

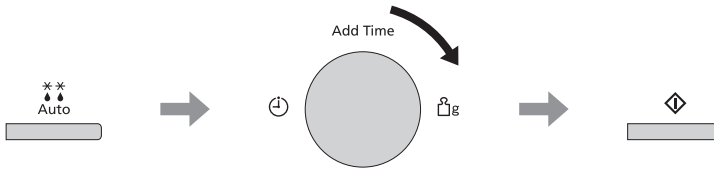
# Auto programmes

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

## ■ Notes

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

## Auto defrost



### Select the desired Auto Defrost programme.

The AUTO PROGRAMME number appears in the display.

### Turn the dial to set the weight of the frozen food.




The weight counts up/down in 10 g increments.





### Press Start.

Remember to stir or turn the food during defrosting.

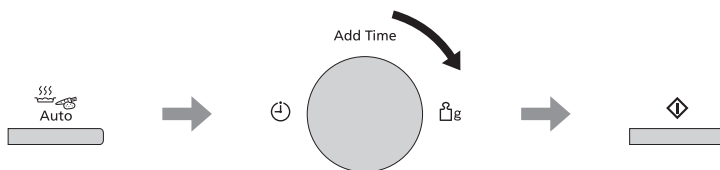
## ■ Notes

1. Only use the accessories as indicated below.
2. The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.

Programme	Instructions
<b>1. Small Pieces</b>   1 press	<b>Weight:</b> 200 g - 1000 g <b>Accessories:</b>  For defrosting small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press Auto Defrost once. Set the weight of the food and press Start. Allow to stand for 15 to 30 minutes.

Programme	Instructions
<p><b>2. Big Piece</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>2 presses</p>	<p><b>Weight:</b> 600 g - 1600 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For defrosting big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Press Auto Defrost twice. Set the weight of the food and press Start. Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed before cooking.</p>
<p><b>3. Bread/Cake</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>3 presses</p>	<p><b>Weight:</b> 100 g - 600 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For defrosting bread (whole, slices, rolls) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this programme. Place the bread or cake on a large plate or shallow dish. Press Auto Defrost 3 times. Set the weight of the food and press Start. Allow bread to stand for 10 (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.</p>

## Auto cook



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










**Turn the dial to set the weight of the food.**  
The weight counts up/down in 10 g increments.

**Press Start.**  
The time counts down in the display.

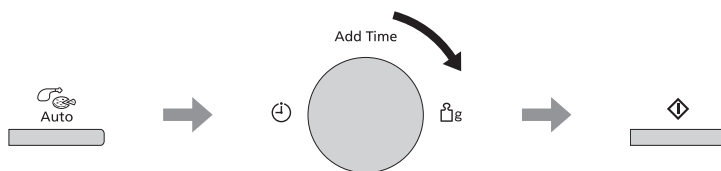
### ■ Notes

1. Only use the accessories as indicated below.
2. As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

# Auto programmes

Programme	Instructions
<p><b>1. Chilled Meal</b></p>    1 press	<p><b>Weight:</b> 200 g - 800 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For reheating a fresh pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5 °C. Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and 4 times around the edge. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Press Auto Cook once. Set the weight of the food and press Start. Stir at beeps. Stir again at end of programme and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This programme is not suitable for starchy foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>
<p><b>2. Frozen Meal</b></p>    2 presses	<p><b>Weight:</b> 300 g - 600 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For reheating a frozen pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C). Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and 4 times around the edge. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Press Auto Cook twice. Set the weight of the food and press Start. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of programme and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This programme is not suitable for starchy foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>
<p><b>3. Fresh Vegetables</b></p>    3 presses	<p><b>Weight:</b> 100 g - 800 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For cooking fresh vegetables like carrots, broccoli, cauliflower and green beans. Place prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a knife once in the centre and 4 times around the edge. Press Auto Cook 3 times. Set the weight of the food and press Start. Stir at beeps.</p>

# Combi cook












**Select the desired Combi Cook programme.**  
The AUTO PROGRAMME number appears in the display.

**Turn the dial to set the weight of the food.**  
The weight counts up/down in 10 g increments.

**Press Start.**  
The time counts down in the display.

## ■ Notes

1. Only use the accessories as indicated below.
2. Do NOT cover food when using the COMBI COOK programmes as it will prevent the food browning and the heat of the grill will melt any plastic covering.
3. As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Instructions
<p><b>1. Frozen Pizza</b></p>  <p> 1 press</p>	<p><b>Weight:</b> 200 g - 400 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For reheating and browning the top of frozen, purchased pizza and cheese baguette. Remove all packaging and place on wire rack on glass tray. Press Combi Cook once. Set the weight of the food and press Start. This programme is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas.</p>
<p><b>2. Frozen Gratin</b></p>  <p> 2 presses</p>	<p><b>Weight:</b> 300 g - 500 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked frozen gratin. This programme is suitable for frozen lasagne, cannelloni, potato topped dishes, pasta bakes. Remove all packaging and place frozen gratin in heatproof dish on wire rack on glass tray. Press Combi Cook twice. Set the weight of the food and press Start.</p>
<p><b>3. Fresh Chicken Pieces</b></p>  <p> 3 presses</p>	<p><b>Weight:</b> 200 g - 800 g    <b>Accessories:</b> </p> <p>For cooking fresh chicken pieces, e.g. thighs and drumsticks. Place chicken in a heatproof dish on wire rack on glass tray. Press Combi Cook 3 times. Set the weight of the food and press Start.</p>

## Questions and answers

**Q: Why won't my oven turn on?**

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

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

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

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

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

A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th stage.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Care of your oven

1. The oven should be unplugged before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall.  
**DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.**
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Reset to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. When using the GRILL or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
13. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

# Specifications

Power Source: **230 V, 50 Hz**  
Power Consumption:  
**Maximum; 1250 W**  
**Microwave; 1250 W**  
**Grill; 1000 W**  
Output: **Microwave; 800 W (IEC-60705)**  
**Grill Heater; 1000 W**  
Outside Dimensions:  
**443 mm (W) x 328 mm (D) x 258 mm (H)**  
Oven Cavity Dimensions:  
**306 mm (W) x 305 mm (D) x 214 mm (H)**  
Overall Cavity Volume: **20 L**  
Glass Tray Diameter: **255 mm**  
Operating Frequency: **2450 MHz**  
Net Weight: **12 kg**  
Noise: **LWA 63 dB**

**Weight and Dimensions shown are approximate.**

Specifications subject to change without notice.

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

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

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

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis.

Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

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

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

## **For business users in the European Union**

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

## **Information on Disposal in other Countries outside the European Union**

This symbol is only valid in the European Union.

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

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

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

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

- De magnetronoven moet worden geplaatst op een effen, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant van de oven tegen een achtermuur. Als een van de kanten vlak tegen de muur staat, moeten de andere kant en de bovenkant vrij staan. Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm.
- Als u voedingsmiddelen gaat verwarmen in kunststof of papieren verpakkingen, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze verpakkingen bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Als er rook vrijkomt of er een brand in de oven ontstaat, druk dan op Stop/Reset en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken. Koppel het netsnoer los of sluit de stroom af met de zekering of de stroomschakelaar.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskitchenette in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de MAGNETRON functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.

- Houd de deurafdichtingen en de 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.
- **GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.**
- Wanneer u de functies GRILL of COMBINATIE gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
- Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet als u de functies COMBINATIE of GRILL gebruikt. Let daarom op bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.

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

# Inhoud

Installatie en aansluiting .....	8
Plaatsing van uw oven.....	8
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	9
Onderdelen van uw oven.....	13
Bedieningspaneel .....	14
De klok instellen .....	15
Kinderslot.....	15
Koken en ontdooien met de magnetron .....	16
Grillen .....	18
Combinatiekoken.....	19
Bereiding in meerdere stappen .....	20
Quick 30 (Snel 30)-functie .....	21
Tijd toevoegen-functie .....	21
De timer gebruiken .....	22
Keukentimer .....	22
Nagaartijd .....	22
Uitgestelde start .....	23
Automatische programma's.....	24
Automatisch ontdooien.....	24
Automatisch koken .....	25
Combinatie koken.....	27
Vragen en antwoorden .....	28
Verzorging van uw magnetronoven.....	29
Specificaties .....	30

## Bedankt voor het aanschaffen van een Panasonic apparaat.

Panasonic Corporation Osaka, Japan  
 Geïmporteerd door: Panasonic Marketing Europe GmbH  
 Panasonic Testcentrum,  
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland

# Installatie en aansluiting

## Uw magnetronoven controleren

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

## Aarding

### ■ Belangrijk!

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

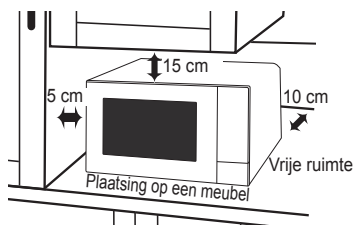
## Plaatsing van uw oven

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

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

### Plaatsing op een meubel:

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



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

## Bedrijfsspanning

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

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

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

## Belangrijke veiligheidsinstructies

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

# Belangrijke veiligheidsinstructies

## Voor gebruik

- Alvorens voor de eerste keer, gebruik te maken van COMBINATIE of GRILL gebruik de oven zonder voedsel en toebehoren (inclusief glazen draaiplateau en rolring) op GRILL 1 gedurende 5 minuten. Hierdoor kan de olie die gebruikt wordt voor bescherming tegen roest worden verbrand. Dit is de enige keer dat de oven leeg wordt gebruikt.

## Gebruik van uw magnetronoven

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

## Werkning van oven en grill

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

## Werkning van de ventilatormotor

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

## Ovenlicht

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

## Accessoires

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

## Glazen draaiplateau

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

## Rolring

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

## Grill rooster

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

## Kooktijd

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

### ■ Belangrijk!

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

## 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 oven deur gesloten blijven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

## Voedsel met weinig vocht

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

# Belangrijke veiligheidsinstructies

## Eieren

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

## Niet-poreuze schil

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

## Vleesthermometer

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

## Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.

Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:

- a Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
- b Niet te lang verwarmen.
- c Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
- d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

## Papier/kunststof

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

## Keukengerei/folie

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

## Zuigflessen/potjes babyvoeding

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

## Onderdelen van uw oven

### 1. Deur-ontgrendelknop

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

### 2. Doorkijkvenster

### 3. Ventilatie-openingen

### 4. Magnetronbuis (Niet verwijderen.)

### 5. Externe ventilatie-openingen

### 6. Bedieningspaneel

### 7. Netsnoer

### 8. Stekker

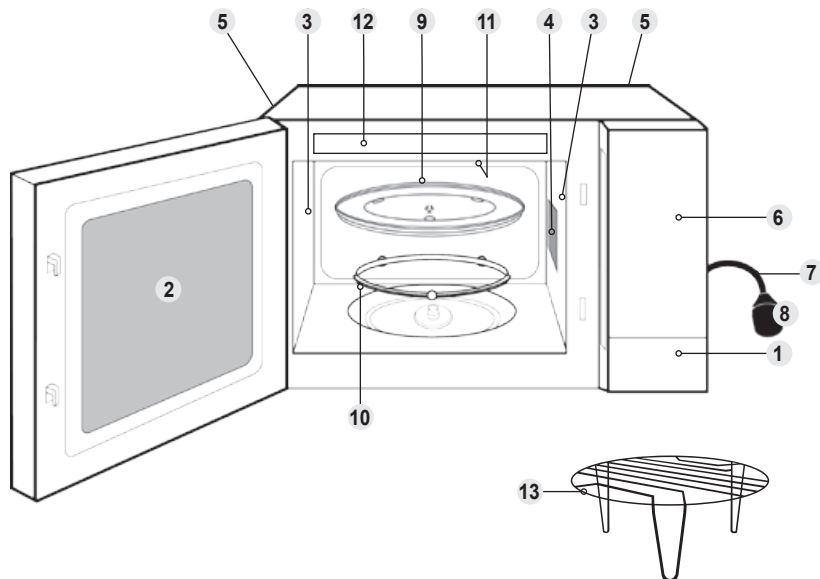
### 9. Glazen draaiplateau

### 10. Rolring

### 11. GRILL-elementen

### 12. Menu label

### 13. Grill rooster

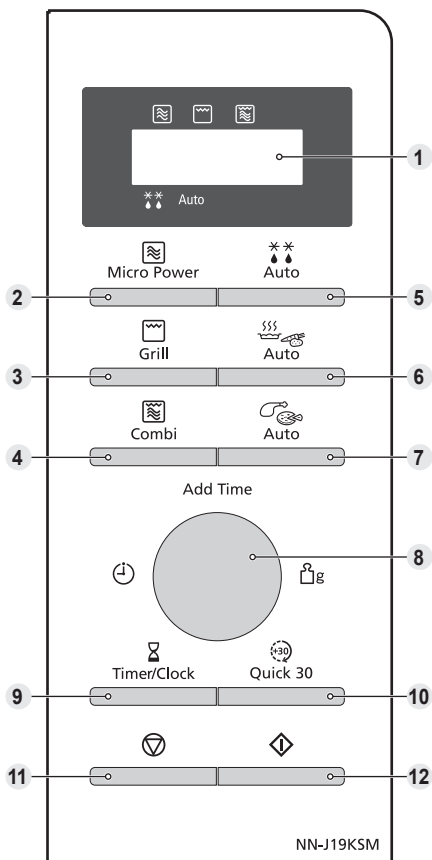


Identificatie- en waarschuwingsplaatjes zijn op de oven bevestigd.

### ■ Opmerking

Deze afbeelding is alleen ter referentie.

# Bedieningspaneel



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

## ■ Pieptoon

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

- 1 Display
- 2 Micro Power (Magnetron vermogen)-toets
- 3 Grill-toets
- 4 Combinatie-toets
- 5 Automatisch ontdooien-toets
- 6 Automatisch koken-toets
- 7 Combinatie koken-toets
- 8 Tijd/Gewicht keuzedraaiknop
- 9 Timer/Clock (Klok)-toets
- 10 Quick 30 (Snel 30)-toets
- 11 Stop/Reset-toets:  
**Voor het koken:**  
Eén keer drukken wist uw instructies.  
**Tijdens het koken:**  
Eén keer drukken stopt tijdelijk het kookproces. Als u nog een keer drukt, worden al uw instructies geannuleerd en er verschijnt een punt of de tijd van de dag op het display.
- 12 Start-toets  
Met één druk op de knop kan de oven beginnen te werken. Als tijdens het gebruik van de oven de deur wordt geopend of op Stop/Reset gedrukt, moet u opnieuw op Start drukken om de oven opnieuw te starten.

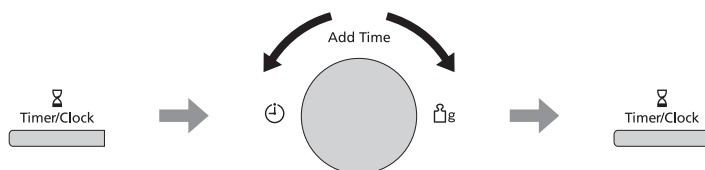
## ■ Opmerking

Als na het instellen van het kookprogramma binnen de 6 minuten niet op Start wordt gedrukt, zal de oven het kookprogramma automatisch annuleren. Het display keert terug naar de klok of een punt.

## De klok instellen

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

**Bijvoorbeeld:** Om 11:25 uur in te stellen



**Druk tweemaal op Timer/Clock (Klok).**  
Een dubbele punt begint te knipperen.

**Draai aan de draaiknop totdat 11:25 op het display verschijnt.**

**Druk op Timer/Clock (Klok).**  
Het dubbele punt stopt met knipperen. De tijd van de dag op het display is nu vergrendeld.

### ■ Opmerkingen

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

## Kinderslot

Met deze functie worden de bedieningselementen van de oven onbruikbaar; de deur kan echter wel worden geopend. Het kinderslot kan worden ingesteld als op het display een punt of de tijd wordt weergegeven.

**Instellen:**



**Druk in 10 seconden 3 keer op Start.**  
De tijd van de dag zal verdwijnen. De werkelijke tijd gaat niet verloren. 'L ---' wordt aangegeven op het display.

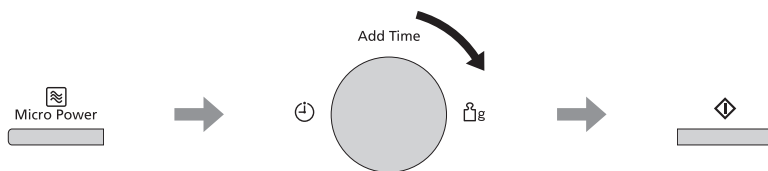
**Om te annuleren:**



**Druk in 10 seconden 3 keer op Stop/Reset.**  
De tijd van de dag zal opnieuw op het display verschijnen.

# Koken en ontdooien met de magnetron

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



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

**Draai de draaiknop om de kooktijd in te stellen.**

Uw oven kan tot maximaal 90 minuten worden geprogrammeerd aan een vermogen van 700 W (Midden), 520 W (Laag), 200 W (Opwarmen) en 270 W (Ontdooien). Het vermogen van 800 W (Hoog) kan tot 30 minuten worden geprogrammeerd.

**Druk op start.**  
De tijd op het display begint af te tellen.

Druk	Vermogensniveau	
een keer	800 W	Hoog
twee keer	270 W	Ontdooien **
3 keer	700 W	Midden
4 keer	520 W	Laag
5 keer	200 W	Opwarmen

## ■ Opmerkingen

1. Nadat de werking is beëindigd, verschijnt "Add" (Toevoegen) voor ongeveer 1 minuut op het display. Terwijl dit wordt weergegeven, kunt u de TIJD TOEVOEGEN-functie gebruiken, zie pagina 21.
2. De oven werkt automatisch op 800 W (Hoog) magnetronvermogen als een bereidingstijd wordt ingevoerd zonder dat het vermogensniveau eerder is geselecteerd.
3. Tijdens het koken kan het glazen draaiplateau vibreren. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.
4. Raadpleeg pagina 20 voor BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.
5. De NAGAARTIJD kan worden geprogrammeerd na het instellen van het magnetronvermogen en de tijd. Raadpleeg pagina 22.
6. Gebruik de magnetron NIET met een metalen accessoire in de oven.
7. Controleer tijdens het ontdooien altijd het voedsel door de deur te openen en opnieuw te starten. Het is niet nodig om het voedsel tijdens het ontdooien te bedekken. Om een gelijkmatig resultaat te garanderen het voedsel tijdens het ontdooien meerdere keren roeren, omdraaien of scheiden. Voor grote bouten en gevogelte, halverwege het ontdooien omdraaien en de uiteinden en punten beschermen met folie.

## Ontdooien

### 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. Het is van essentieel belang om delicate of uitstekende delen van dit vlees af te dekken met kleine stukjes folie, om te voorkomen dat deze delen gaan koken. Het is niet gevaarlijk om kleine stukjes folie in uw magnetron te gebruiken, mits **zij niet in contact komen met de wanden van de magnetron**.

### 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



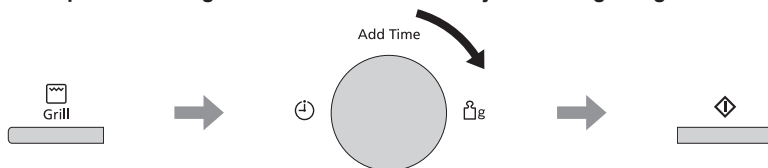
Koteletten en stukken kip moeten zo snel mogelijk van elkaar gescheiden worden, zodat zij gelijkmatig en volledig ontdooien. Vettige delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg deze in de buurt van het midden van het draaiplateau of dek ze af.

### BROOD

Voor brood is de standaard insteltijd noodzakelijk om deze geheel te ontdooien. De standaard insteltijd kan verkort worden door de sneden uiteen te halen of het brood door te snijden.

# Grillen

**GRILL is bijzonder nuttig voor dunne sneden vlees, koteletten, kebab, worstjes of stukken kip. Het is ook geschikt voor warme broodjes en alle gratingerchten.**



**Druk op Grill om het gewenste vermogensniveau te selecteren.**

**Draai de draaiknop om de kooktijd in te stellen. (tot 90 minuten)**

**Druk op start.**  
De tijd op het display begint af te tellen.

Druk	Niveau	
een keer	Grill 1	Hoog
twee keer	Grill 2	Midden
3 keer	Grill 3	Laag

## ■ Opmerkingen

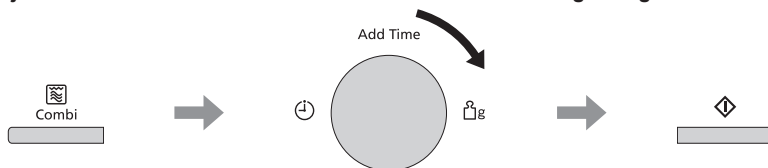
1. Nadat de werking is beëindigd, verschijnt "Add" (Toevoegen) voor ongeveer 1 minuut op het display. Terwijl dit wordt weergegeven, kunt u de TIJD TOEVOEGEN-functie gebruiken, zie pagina 21.
2. Plaats voedsel op een grill rooster op het glazen draaiplateau. Plaats er een hittebestendige schotel onder om vet en druppels op te vangen.
3. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
4. De oven NIET voorverwarmen.
5. In het GRILL-programma wordt geen magnetronvermogen gebruikt.
6. 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.
7. Plaats het voedsel na het te hebben omgedraaid terug in de oven, sluit de deur en druk op Start.  
Het display van de oven blijft de resterende grilltijd aftellen.
8. De GRILL-elementen gaan tijdens het koken aan en uit - dit is normaal.
9. Raak het verwarmingselement boven in de ovenkamer NIET aan, terwijl de ovenkamer heet is. Het verwarmingselement kan nog steeds heet zijn.
10. Na het gebruik van GRILL is het mogelijk dat het product gedurende enige tijd niet werkt om oververhitting te voorkomen.

## ■ WAARSCHUWING!

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

# Combinatiekoken

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



Druk op Combi om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

Draai de draaiknop om de kooktijd in te stellen. (tot 90 minuten)

Druk op start. De tijd op het display begint af te tellen.

Druk	Niveau	Magnetron	Grill
een keer	Combi 1	370 W	540 W
twee keer	Combi 2	455 W	430 W
3 keer	Combi 3	570 W	290 W

## Opmerkingen

1. Nadat de werking is beëindigd, verschijnt "Add" (Toevoegen) voor ongeveer 1 minuut op het display. Tervrijl dit wordt weergegeven, kunt u de TIJD TOEVOEGEN-functie gebruiken, zie pagina 21.
2. Tijdens het koken kan het glazen draaiplateau vibreren. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.
3. Het grill rooster is ontworpen om te worden gebruikt voor COMBINATIE en GRILL. Gebruik nooit een ander metalen accessoire, dan deze die bij de oven wordt geleverd. Plaats er een hittebestendige schotel onder om vet of druppels op te vangen.
4. Gebruik het grill rooster enkel zoals beschreven. Gebruik of bedien de oven NIET met minder dan 200 g voedingsmiddelen in een handmatig programma. Voor kleine hoeveelheden, kook niet met COMBINATIE, maar kook alleen met GRILL of MAGNETRON voor de beste resultaten.
5. Tijdens het bereiden van gerechten met de functie COMBINATIE dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
6. De oven bij de functie COMBINATIE niet voorverwarmen.
7. Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grill rooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen verpakking in de oven geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading zijn flitsen van blauw licht die in de magnetron worden gezien. Als dit gebeurt, stop de oven onmiddellijk.
8. Sommige voedingsmiddelen moeten op COMBINATIE worden gekookt zonder het rooster te gebruiken, bijv. gebrad, gratins, taart en puddingen. De voedingsmiddelen moeten in een hittebestendige, niet-metalen bord worden geplaatst en direct op het glazen draaiplateau worden gezet.
9. Gebruik geen plastic MAGNETRON recipiënten in COMBINATIE programma's (tenzij geschikt voor koken in COMBINATIE). Schotels moeten de warmte van de bovenste GRILL kunnen weerstaan. Hittebestendig glas of keramiek is ideaal.
10. Gebruik uw eigen metalen schaaltes of bakjes NIET, omdat de magnetronstralen het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.

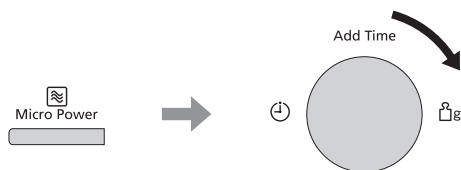
## WAARSCHUWING!

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

# Bereiding in meerdere stappen

Met deze functie kunt u tot 3 bereidingsstappen continu programmeren.

**Bijvoorbeeld:** Om 700 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 2 minuten, Combi 2-vermogen gedurende 3 minuten en Grill 1-vermogen gedurende 2 minuten continu in te stellen.



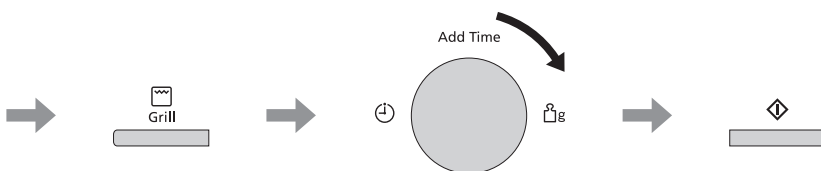
**Druk 3 keer op Micro Power (Magnetron vermogen) om het 700 W (Midden) vermogensniveau te selecteren.**

**Draai aan de draaiknop totdat 2.00 op het display verschijnt.**



**Druk twee keer op Combi om Combi 2 te selecteren.**

**Draai aan de draaiknop totdat 3.00 op het display verschijnt.**



**Druk één keer op Grill om Grill 1 te selecteren.**

**Draai aan de draaiknop totdat 2.00 op het display verschijnt.**

**Druk op start.**  
De tijd voor de eerste stap begint op het display af te tellen.

## ■ Opmerkingen

1. Nadat de werking is beëindigd, verschijnt "Add" (Toevoegen) voor ongeveer 1 minuut op het display. Terwijl dit wordt weergegeven, kunt u de TIJD TOEVOEGEN-functie gebruiken, zie pagina 21.
2. AUTOMATISCH PROGRAMMA'S kunnen niet worden gebruikt met BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.
3. Tijdens de werking klinken er 2 pieptonen tussen elke stap en 5 pieptonen nadat alle stappen zijn beëindigd.
4. 800 W (Hoog) MAGNETRON-vermogen kan alleen worden ingesteld voor één enkele stap van BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.

## Quick 30 (Snel 30)-functie

Met deze functie kunt u de bereidingstijd in stappen van 30 seconden instellen tot maximum 5 minuten bij 800 W (hoog) MAGNETRON-vermogen. Het is alleen beschikbaar voor MAGNETRON.



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

De tijd verschijnt op het display.

**Druk op start.**

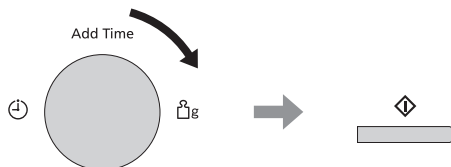
De tijd op het display begint af te tellen.

### ■ Opmerkingen

1. Nadat de werking is beëindigd, verschijnt "Add" (Toevoegen) voor ongeveer 1 minuut op het display. Terwijl dit wordt weergegeven, kunt u de TIJD TOEVOEGEN-functie gebruiken, zie hieronder.
2. Indien gewenst, kunt u andere vermogensniveaus gebruiken. Selecteer het gewenste vermogensniveau voordat u op Quick 30 (Snel 30) drukt.
3. Nadat u de tijd hebt ingesteld met Quick 30 (Snel 30), kunt u de draaiknop niet meer gebruiken.

## Tijd toevoegen-functie

Met deze functie kunt u bereidingstijd aan het einde van de vorige bereidingstijd toevoegen. Het is beschikbaar voor MAGNETRON, GRILL en COMBINATIE koken.



**Draai aan de draaiknop om de toegevoegde bereidingstijd te selecteren.**

Tot 30 minuten voor 800 W (Hoog) MAGNETRON-vermogen en 90 minuten voor andere MAGNETRON-vermogens, GRILL en COMBINATIE koken.

**Druk op start.**

De tijd op het display begint af te tellen.

### ■ Opmerkingen

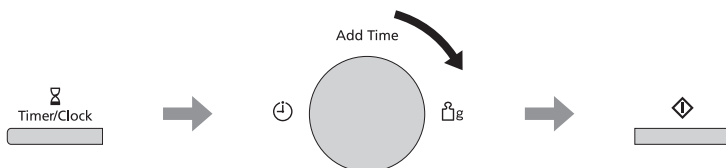
1. Nadat de werking is beëindigd, verschijnt "Add" (Toevoegen) voor ongeveer 1 minuut op het display. Terwijl dit wordt weergegeven, kunt u de TIJD TOEVOEGEN-functie opnieuw gebruiken.
2. Draai tijdens het koken aan de draaiknop om de toegevoegde bereidingstijd in te stellen (10 seconden tot 10 minuten).
3. De TIJD TOEVOEGEN-functie wordt geannuleerd als u na het koken gedurende 1 minuut geen bewerking uitvoert.
4. De TIJD TOEVOEGEN-functie kan na BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN worden gebruikt. Het vermogensniveau is hetzelfde als de laatste stap. Deze functie werkt niet als de laatste stap nagaartijd was.
5. De TIJD TOEVOEGEN-functie is niet beschikbaar in de AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.

## De timer gebruiken

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

### Keukentimer

**Bijvoorbeeld:** Om 5 minuten te tellen.



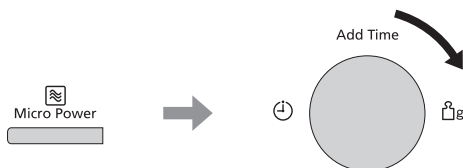
**Druk op Timer/Clock (Klok).**

**Draai aan de draaiknop totdat 5.00 op het display verschijnt. (tot 90 minuten)**

**Druk op start.**  
De tijd op het display begint af te tellen zonder dat de oven werkt.

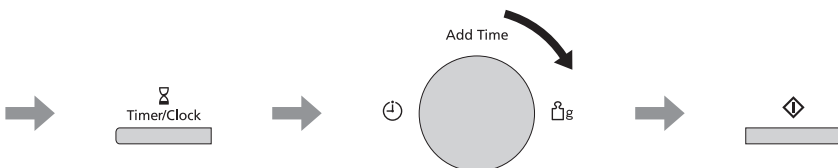
### Nagaartijd

**Bijvoorbeeld:** Om na het koken op 700 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, de voedingsmiddelen gedurende 5 minuten te laten rusten.



**Druk 3 keer op Micro Power (Magnetron vermogen) om het 700 W (Midden) vermogensniveau te selecteren.**

**Draai aan de draaiknop totdat 3.00 op het display verschijnt.**



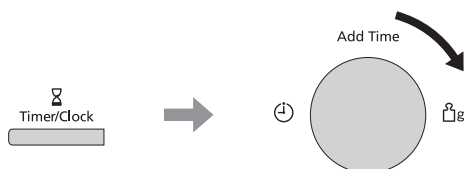
**Druk op Timer/Clock (Klok).**

**Draai aan de draaiknop totdat 5.00 op het display verschijnt. (tot 90 minuten)**

**Druk op start.**  
Het koken begint. Na het koken begint de nagaartijd af te tellen zonder dat de oven werkt.

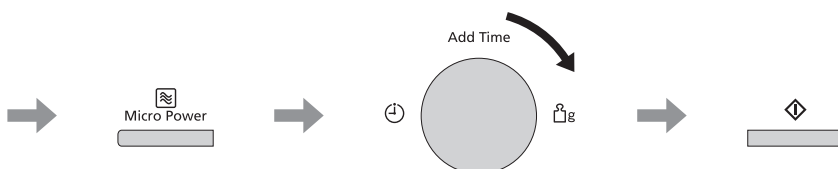
## Uitgestelde start

**Bijvoorbeeld:** Om na het koken op 700 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, 5 minuten nagaartijd te beginnen.



**Druk op Timer/  
Clock (Klok).**

**Draai aan de draaiknop totdat  
5.00 op het display verschijnt.  
(tot 90 minuten)**



**Druk 3 keer op Micro Power  
(Magnetron vermogen) om  
het 700 W (Midden)  
vermogensniveau te  
selecteren.**

**Draai aan de draaiknop totdat  
3.00 op het display verschijnt.**

**Druk op start.**  
De nagaartijd begint  
af te tellen en de  
bereiding begint.

### ■ Opmerkingen

1. Nadat UITGESTELDE START is beëindigd, verschijnt "Add" (Toevoegen) voor ongeveer 1 minuut op het display. Terwijl dit wordt weergegeven, kunt u de TIJD TOEVOEGEN-functie gebruiken, zie pagina 21.
2. BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN kan worden geprogrammeerd inclusief NAGAARTIJD of UITGESTELDE START.
3. Zelfs als de ovendeur wordt geopend tijdens KEUKENTIMER, NAGAARTIJD of UITGESTELDE START, blijft de tijd op het display verder aftellen.
4. NAGAARTIJD/UITGESTELDE START kan niet vóór/na eender welk AUTOMATISCH PROGRAMMA worden geprogrammeerd.

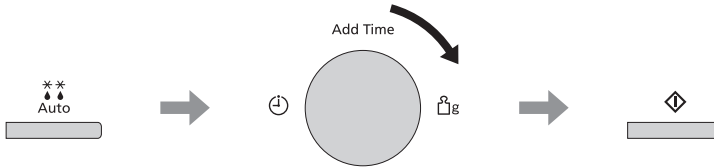
# Automatische programma's

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

## ■ Opmerkingen

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

## Automatisch ontdooien



**Selecteer het gewenste programma voor automatisch ontdooien.**

Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

**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.**

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

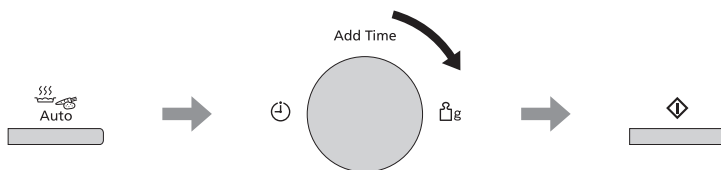
## ■ Opmerkingen

1. Gebruik alleen de accessoires zoals hieronder aangegeven.
2. De vorm en grootte van het voedsel bepalen het maximale gewicht dat de oven kan bevatten.

Programma	Instructies
<b>1. Kleine stukjes</b>   1 keer drukken	<b>Gewicht:</b> 200 g - 1000 g <b>Accessoires:</b>  Voor het ontdooien van kleine stukjes vlees, escalope, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonades, visfilet (elk 100 g tot 400 g). Druk een keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start. Laat 15 tot 30 minuten rusten.

Programma	Instructies
<p><b>2. Grote stukken</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>2 keer drukken</p>	<p><b>Gewicht:</b> 600 g - 1600 g    <b>Accessoires:</b> </p> <p>Voor het ontdooien van grote stukken vlees, hele kip, bouten. Druk twee keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start. Hele kip en bouten moeten tijdens het ontdooien worden afgeschermd. Bescherm vleugels, borst en vet met gladde stukjes aluminiumfolie bevestigd met cocktailprikkers. Laat de folie de wanden van de oven niet aanraken. Een nagaartijd van 1 tot 2 uur moet voorafgaand aan het koken worden gehandhaafd.</p>
<p><b>3. Brood/Cake</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>3 keer drukken</p>	<p><b>Gewicht:</b> 100 g - 600 g    <b>Accessoires:</b> </p> <p>Voor het ontdooien van brood (geheel, sneden, broodjes) en cakes. Roomcakes en glacétaarten zijn niet geschikt voor dit programma. Plaats het brood of de cake op een groot bord of een ondiepe schotel. Druk 3 keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start. Laat het brood 10 (wit, licht brood) tot 30 minuten (dicht roggebroomd) rusten. Snij grote broden in de helft tijdens de nagaartijd.</p>

## Automatisch koken



### Selecteer het gewenste programma voor automatisch koken.

Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

### 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.

De tijd op het display begint af te tellen.

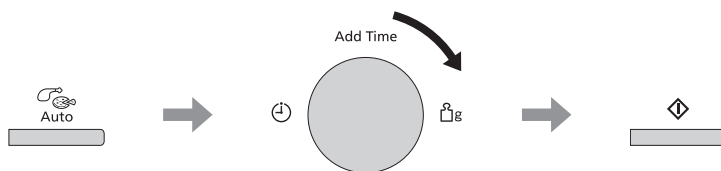
### ■ Opmerkingen

1. Gebruik alleen de accessoires zoals hieronder aangegeven.
2. Aangezien er variaties in voedsel kunnen voorkomen, moet u controleren of het voedsel goed is gekookt en gloeiend heet is voordat u het serveert.

# Automatische programma's

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

## Combinatie koken



### Selecteer het gewenste programma voor Combinatie koken.

Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

### 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.

De tijd op het display begint af te tellen.

### ■ Opmerkingen

1. Gebruik alleen de accessoires zoals hieronder aangegeven.
2. Dek voedsel NOOIT af wanneer u de COMBINATIE Kookprogramma's gebruikt, omdat dit het bruin worden van voedsel zal voorkomen en de hitte van de grill zal een eventuele plastic bedekking doen smelten.
3. Aangezien er variaties in voedsel kunnen voorkomen, moet u controleren of het voedsel goed is gekookt en gloeiend heet is voordat u het serveert.

Programma	Instructies
<b>1. Diepvries pizza</b>   1 keer drukken	<b>Gewicht:</b> 200 g - 400 g <b>Accessoires:</b>  Voor het opwarmen en bruinen van de bovenlaag van diepvries pizza en kaas stokbrood. Verwijder alle verpakkingen en plaats de pizza/stokbrood op een rooster op het glazen draaiplateau. Druk één keer op Combinatie koken. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start. Dit programma is niet geschikt voor deep pan pizza's of zeer dunne pizza's.
<b>2. Diepvries gratin</b>   2 keer drukken	<b>Gewicht:</b> 300 g - 500 g <b>Accessoires:</b>  Voor het opwarmen, bruinen en krokant maken van de bovenkant van voorgekookte bevroren gratin. Dit programma is geschikt voor diepvries lasagne, cannelloni, schotels met aardappelen, pastaschotels. Verwijder alle verpakkingen en plaats de bevroren gratin in een hittebestendige schotel op een grill rooster op het glazen draaiplateau. Druk twee keer op Combinatie koken. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start.
<b>3. Verse kipstukken</b>   3 keer drukken	<b>Gewicht:</b> 200 g - 800 g <b>Accessoires:</b>  Voor het bereiden van verse stukken kip, bijv. billen en drumsticks. Plaats de kip op een hittebestendige schotel op een grill rooster op het glazen draaiplateau. Druk 3 keer op Combinatie koken. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start.

## Vragen en antwoorden

**V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**V: Mijn oven heeft een geur en genereert rook bij gebruik van de COMBINATIE en GRILL, functie. Waarom?**

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

# Verzorging van uw magnetronoven

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

# Specificaties

Netvoeding: **230 V, 50 Hz**  
Stroomverbruik: **Maximum; 1250 W**  
**Magnetron; 1250 W**  
**Grill; 1000 W**

Capaciteit:  
**Magnetron; 800 W (IEC-60705)**  
**Grill verwarmings; 1000 W**

Buitenafmetingen:  
**443 mm (B) x 328 mm (D) x 258 mm (H)**

Binnenafmetingen:  
**306 mm (B) x 305 mm (D) x 214 mm (H)**

Totaal volume van de ovenkamer: **20 L**  
Diameter van het glazen draaiplateau:

**255 mm**

Bedrijfsfrequentie: **2450 MHz**

Netto gewicht: **12 kg**

Lawaai: **L<sub>WA</sub> 63 dB**

**De aangegeven afmetingen en gewicht zijn bij benadering.**

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

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



## Informatie over de Verwijdering van Afval van Elektrische en Elektronische Apparaten

Dit symbool op de producten en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet mogen worden gemengd met gewoon huishoudelijk afval.

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

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

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

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

## Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

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

## Informatie over de Verwijdering in andere Landen buiten de Europese Unie

Dit symbool geldt slechts in de Europese Unie.

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

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser ce four à micro-ondes, veuillez lire attentivement les instructions et précautions et conservez-les pour référence ultérieure.
- Attention! Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
- Attention! Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
- Attention! Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Lors du réchauffage de liquides, par ex. des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

- Attention! Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Attention! L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Veiller à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance permanente.
- Attention! L'appareil doit être débranché de sa source d'alimentation pendant l'entretien et lors du remplacement des pièces. Après le retrait de la fiche d'alimentation, la fiche doit rester visible à l'agent d'entretien afin de s'assurer que toute connexion accidentelle est évitée.
- Attention! Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de maintenance similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
- Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm en haut du four.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces types de récipients ont tendance à s'enflammer si surchauffés.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt / Ré-initialisation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
  - environnements de type gîte touristique.
- Ne cherchez pas à cuire des oeufs à la coque 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 céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.
- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
- Lorsque vous utilisez les modes GRIL ou COMBINÉ, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode GRIL et COMBINÉ. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.

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

## Sommaire

Installation et connexion .....	8
Placement de votre four .....	8
Consignes de sécurité importantes .....	9
Pièces de votre four.....	13
Panneau de commande .....	14
Réglage de l'horloge.....	15
Verrouillage de sécurité enfant.....	15
Cuisson et décongélation aux micro-ondes.....	16
Cuisson au gril.....	18
Cuisson combinée .....	19
Cuisson à étapes multiples.....	20
Fonction quick 30 (30 secondes) .....	21
Fonction add time (ajout de temps).....	21
Utilisation de la minuterie .....	22
Minuterie de cuisine .....	22
Temps de repos .....	22
Départ différé.....	23
Programmes Auto.....	24
Décongélation Auto .....	24
Cuisson Auto .....	25
Cuisson Combi .....	27
Questions et réponses.....	28
Entretien de votre four .....	29
Caractéristiques.....	30

## Merci d'avoir acheté un appareil Panasonic.

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

# Installation et connexion

## Examen de votre four à micro-ondes

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

## Instructions de mise à la terre

### ■ Important!

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

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

## Tension de fonctionnement

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

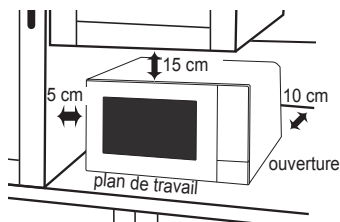
# Placement de votre four

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

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

## Utilisation sur un plan de travail :

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



4. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.

6. Le pied ne doit pas être enlevé.

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

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

Ne pas utiliser à l'extérieur.

8. Éviter d'utiliser le four dans un endroit très humide.

9. Ne pas obstruer les ouvertures d'aération sur le côté gauche et l'arrière du four. Si ces ouvertures sont bloquées durant le fonctionnement, le four risque de surchauffer. Dans un tel cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et reprend le fonctionnement uniquement après avoir refroidi.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande distinct.

## Consignes de sécurité importantes

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

# Consignes de sécurité importantes


## Avant utilisation

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

## Utilisation de votre four

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

## Fonctionnement de la résistance

-  Attention! Surfaces chaudes  
Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode GRIL et COMBINÉ. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.

- Le four dispose de deux résistances situées en haut du four. Après utilisation de la fonction GRIL et COMBINÉ ces surfaces seront brûlantes. Veillez à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four.  
**Note : Durant et après l'utilisation de la fonction COMBINÉ ou GRIL, les accessoires du four seront également très chauds.**

## Fonctionnement du moteur de ventilation

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

## Éclairage du four

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

## Accessoires

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

## Plateau en verre

- Ne pas utiliser le four sans la couronne de galets et le plateau en verre en place.
- Ne jamais utiliser un autre type de plateau en verre que celui spécifiquement conçu pour ce four.
- Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau.
- Le plateau en verre peut tourner dans n'importe quel sens.
- Si l'aliment ou le plat de cuisson sur le plateau en verre touche les parois du four et arrête la rotation du plateau, ce dernier tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.

## Couronne de galets

- La couronne de galets et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
- La couronne de galets doit toujours être utilisée avec le plateau en verre pour la cuisson.

## Grille

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

## Temps de cuisson

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

### ■ Important!

**Si les temps de cuisson recommandés sont dépassés, les aliments risquent d'être gâchés et, dans des cas extrêmes, de prendre feu et d'endommager l'intérieur du four.**

## Petites quantités de nourriture

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

## Aliments faibles en eau

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

# Consignes de sécurité importantes

## Oeufs

- Ne cherchez pas à cuire des oeufs à la coque ou des oeufs 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.

## Perçage de la peau

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

## Thermomètre à viande

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

## Liquides

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

Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes :

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

## Papier / plastique

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

## Ustensiles / Papier aluminium

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

## Biberons / petits pots pour bébés

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

## Pièces de votre four

### 1. Touche d'ouverture de la porte

Appuyer pour ouvrir la porte.  
L'ouverture de la porte pendant la cuisson arrêtera le processus de cuisson sans annuler le programme. La cuisson reprend lorsque la porte est fermée et que vous appuyez sur Démarrage. Il est sûr d'ouvrir la porte à tout moment pendant un programme de cuisson et il n'y a aucun risque d'exposition aux micro-ondes.

### 2. Hublot de four

### 3. Prise d'air

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

### 5. Prise d'air externe

### 6. Panneau de commande

### 7. Cordon d'alimentation

### 8. Prise

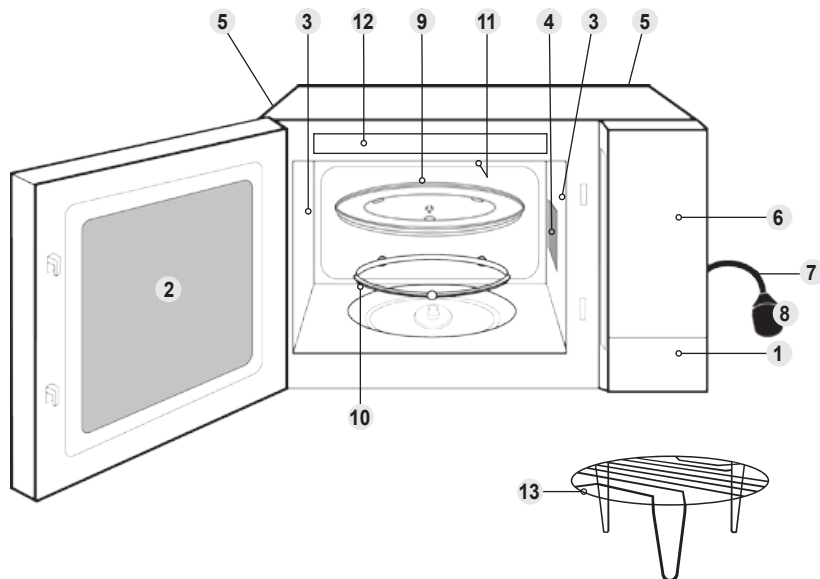
### 9. Plateau en verre

### 10. Couronne de galets

### 11. Éléments de grill

### 12. Étiquette de menu

### 13. Grille

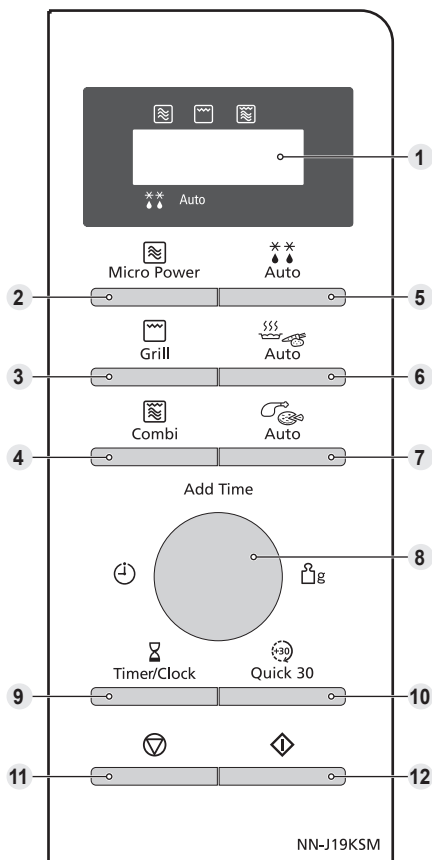


Des étiquettes de précaution et d'identification sont fixées sur la surface extérieure.

### ■ Remarque

Cette illustration est à seule fin de référence.

# Panneau de commande



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

- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Bouton Micro Power (Puissance Micro-ondes)
- 3 Bouton Grill (Gril)
- 4 Bouton Combi
- 5 Bouton Décongélation Auto
- 6 Bouton Cuisson Auto
- 7 Bouton de Cuisson Combi
- 8 Sélecteur du Temps / Poids
- 9 Bouton de Minuterie / Horloge
- 10 Bouton Quick 30 (30 secondes)

## 11 Bouton Arrêt / Ré-initialisation: Avant cuisson :

Une pression annule vos instructions.

## Pendant la cuisson :

Une pression arrête temporairement le processus de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et un point ou l'heure apparaissent sur l'écran.

## 12 Bouton de Démarrage

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

## ■ Bip sonore

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

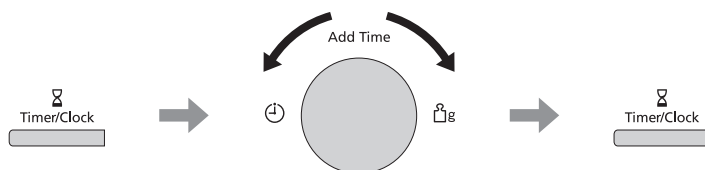
## ■ Remarque

Si vous n'appuyez pas sur Démarrage dans les 6 minutes après le réglage du programme de cuisson, le four annule automatiquement le programme de cuisson. L'affichage revient à l'affichage de l'horloge ou du point.

## Réglage de l'horloge

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

**Exemple :** Pour régler 11h25



**Presser deux fois sur Minuterie / Horloge.**

Un signe deux-points commence à clignoter.

**Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 11:25 apparaisse à l'écran.**

**Presser Minuterie / Horloge.**

Le signe deux-points cesse de clignoter. L'heure est maintenant fixée dans l'affichage.

### ■ Remarques

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

## Verrouillage de sécurité enfant

Cette fonction rend les commandes du four inutilisables; cependant, la porte peut être ouverte. Le verrou pour enfants peut être réglé lorsque le point ou l'heure sont affichés.

**Pour l'activer :**



**Appuyez sur Démarrage 3 fois en 10 secondes.**

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

**Pour le désactiver :**

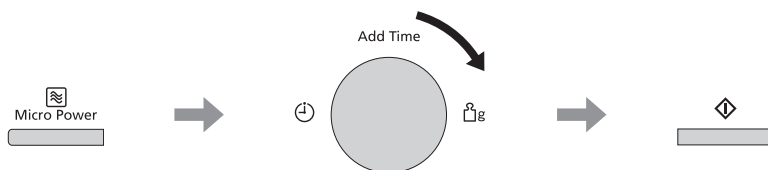


**Appuyez sur Arrêt / Ré-initialisation 3 fois en 10 secondes.**

L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

# Cuisson et décongélation aux micro-ondes

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



**Appuyez sur Micro Power (Puissance micro-ondes) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.**

**Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.**

Votre four peut être programmé jusqu'à 90 minutes en puissance 700 W (Moyenne), 520 W (Doux), 200 W (Chaud) et 270 W (Décongélation). La puissance de 800 W (Élevée) peut être programmée jusqu'à 30 minutes.

**Presser Démarrage.**  
Le compte à rebours s'affiche.

Presser	Niveau de puissance	
une fois	800 W	Élevée
deux fois	270 W	Décongélation ❄️❄️
3 fois	700 W	Moyen
4 fois	520 W	Doux
5 fois	200 W	Chaud

## ■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 21.
2. Le four fonctionne automatiquement à la puissance de 800 W (Élevée) si un temps de cuisson est entré sans que le niveau de puissance ait été préalablement sélectionné.
3. Pendant la cuisson, le plateau en verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.
4. Pour une CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES, se reporter à la page 20.
5. Le mode TEMPS DE REPOS peut être programmé après la mise sous tension et le réglage de l'heure. Se reporter à la page 22.
6. NE PAS essayer d'utiliser le mode micro-ondes seul avec un quelconque accessoire en métal dans le four.
7. Toujours vérifier la nourriture durant la décongélation en ouvrant la porte puis en redémarrant. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments durant la décongélation. Pour obtenir un résultat équilibré, mélanger, retourner ou séparer plusieurs fois au cours de la décongélation. Pour de grosses pièces et de la volaille, retourner à mi-temps durant la décongélation, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium.

## Conseils pour la décongélation

### TEMPS DE REPOS



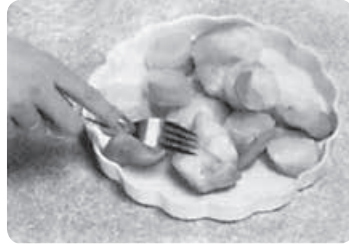
Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser **au minimum une heure** de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation 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. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties. Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition **qu'ils ne touchent pas les parois du four**.

### 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



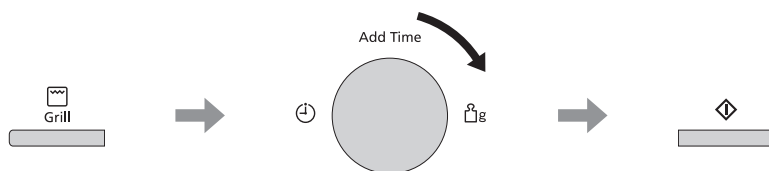
Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongelent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.

### LE PAIN

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos 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.

## Cuisson au gril

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



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

**Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson. (jusqu'à 90 minutes)**

**Presser Démarrage.**  
Le compte à rebours s'affiche.

Presser	Niveau	
une fois	Gril 1	Élevée
deux fois	Gril 2	Moyen
3 fois	Gril 3	Doux

### ■ Remarques

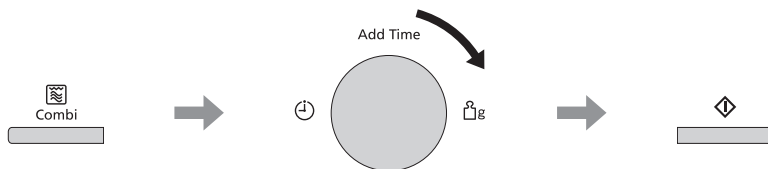
1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 21.
2. Placer les aliments sur la grille ou le plateau en verre. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
3. Ne jamais couvrir les aliments lors de la cuisson au gril.
4. NE PAS préchauffer le four.
5. Il n'y a pas de puissance micro-ondes utilisée dans la cuisson GRIL.
6. 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.
7. Après avoir retourné les aliments, remettre les aliments dans le four et fermer la porte, puis appuyer sur Démarrage.  
L'afficheur du four continue à décompter le temps de cuisson au gril restant.
8. Les éléments du gril rougeoient de temps à autre durant la cuisson - ceci est normal.
9. NE PAS toucher l'appareil de chauffage au-dessus de la cavité intérieure pendant que la cavité est chaude. L'appareil de chauffage peut être encore chaud.
10. Après l'utilisation de GRIL, le produit ne fonctionnera éventuellement pas pendant un certain temps pour éviter la surchauffe.

### ■ ATTENTION!

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

# Cuisson combinée

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



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

**Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson. (jusqu'à 90 minutes)**

**Presser Démarrage.** Le compte à rebours s'affiche.

Presser	Niveau	Micro-ondes	Gril
une fois	Combi 1	370 W	540 W
deux fois	Combi 2	455 W	430 W
3 fois	Combi 3	570 W	290 W

## ■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 21.
2. Pendant la cuisson, le plateau en verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.
3. La grille est conçue afin d'être utilisée pour la cuisson au COMBINÉE et GRIL. Ne jamais utiliser d'accessoires en métal autre que celui fourni avec le four. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
4. Utiliser la grille uniquement comme décrit. NE PAS utiliser si le four fonctionne avec moins de 200 g de nourriture sur un programme manuel. Pour des petites quantités, ne pas faire cuire par COMBINÉ, mais cuire par GRIL ou MICRO-ONDES SEULEMENT pour un meilleur résultat.
5. Ne jamais recouvrir les aliments lors de la cuisson COMBINÉE.
6. NE PAS préchauffer le four pour la cuisson COMBINÉE.
7. Un arc électrique peut se produire en cas de poids de nourriture incorrect, de grille endommagée ou d'utilisation d'un récipient métallique. Un arc électrique désigne des éclairs de lumière bleue visibles dans le four à micro-ondes. Si ceci se produit, arrêter immédiatement le four.
8. Certains aliments doivent être cuits en COMBINÉ sans utiliser la grille, par exemple. rôtis, gratins, tartes et desserts. L'aliment doit être disposé dans un plat non-métallique calorifuge placé directement sur le plateau en verre.
9. NE PAS utiliser de récipients en plastique pour MICRO-ONDES pour des programmes COMBINÉS (à moins qu'ils soient adaptés à la cuisson COMBINÉE). Les plats doivent être en mesure de pouvoir supporter la chaleur du gril du haut - du verre calorifuge ou de la céramique sont idéaux.
10. NE PAS utiliser vos propres plats ou boîtes en métal, car les micro-ondes ne pénétreront pas les aliments de façon uniforme.

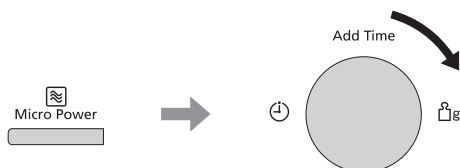
## ■ ATTENTION!

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

## Cuisson à étapes multiples

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

**Exemple :** Pour régler continuellement la puissance MICRO-ONDES de 700 W (Moyenne) pendant 2 minutes, la puissance Combi 2 pendant 3 minutes et la puissance Gril 1 pendant 2 minutes.



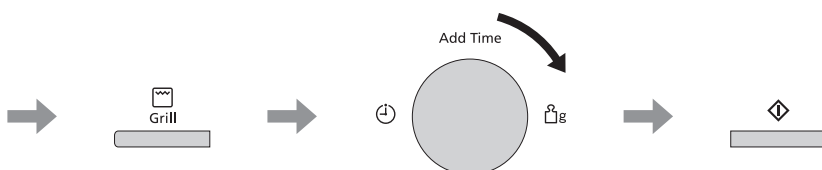
Appuyez sur **Micro Power** (Puissance micro-ondes) 3 fois pour sélectionner la puissance 700 W (Moyenne).

Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 2.00 apparaisse à l'écran.



Appuyer deux fois sur **Combi** pour sélectionner Combi 2.

Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 3.00 apparaisse à l'écran.



Appuyer une fois sur **Grill (Gril)** pour sélectionner Gril 1.

Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 2.00 apparaisse à l'écran.

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

### ■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 21.
2. Les PROGRAMMES AUTO ne peuvent pas être utilisés avec la CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES.
3. En mode de fonctionnement, 2 bips retentissent entre chaque étape, et 5 bips retentissent après que toutes les étapes ont été terminées.
4. La puissance MICRO-ONDES 800 W (Élevée) ne peut être réglée que pour un seul stade de CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES.

## Fonction quick 30 (30 secondes)

Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson par incréments de 30 secondes jusqu'à 5 minutes à une puissance MICRO-ONDES de 800 W (Élevée). Il est uniquement disponible pour MICRO-ONDES.



**Appuyez sur Quick 30 (30 secondes) pour régler le temps de cuisson désiré.**

L'heure s'affiche.

**Presser Démarrage.**

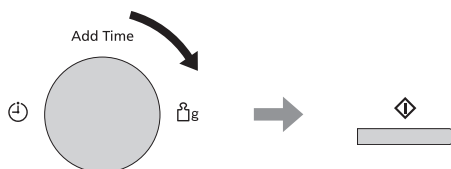
Le compte à rebours s'affiche.

### ■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, reportez-vous ci-dessous.
2. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur Quick 30 (30 secondes).
3. Après avoir réglé l'heure avec Quick 30 (30 secondes), vous ne pouvez pas utiliser le sélecteur.

## Fonction add time (ajout de temps)

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente. Il est disponible pour la cuisson MICRO-ONDES, GRIL et COMBINÉ.



**Tourner le sélecteur pour régler le temps supplémentaire.**

Jusqu'à 30 minutes pour une puissance MICRO-ONDES de 800 W (Élevée) et 90 minutes pour les autres puissances MICRO-ONDES, GRIL et COMBINÉ.

**Presser Démarrage.**

Le compte à rebours s'affiche.

### ■ Remarques

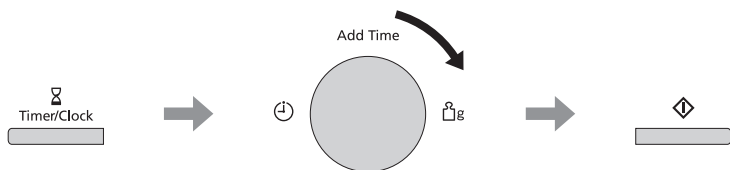
1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS à nouveau.
2. Pendant la cuisson, tourner le sélecteur pour régler le temps de cuisson supplémentaire (10 secondes à 10 minutes).
3. La fonction AJOUT DE TEMPS sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson.
4. La fonction AJOUT DE TEMPS peut être utilisée après la CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES. Le niveau de puissance est le même que celui de la dernière étape. Cette fonction ne fonctionnera pas si la dernière étape était debout.
5. La fonction AJOUT DE TEMPS n'est pas disponible pour PROGRAMMES AUTO.

# Utilisation de la minuterie

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

## Minuterie de cuisine

**Exemple :** Pour compter 5 minutes.



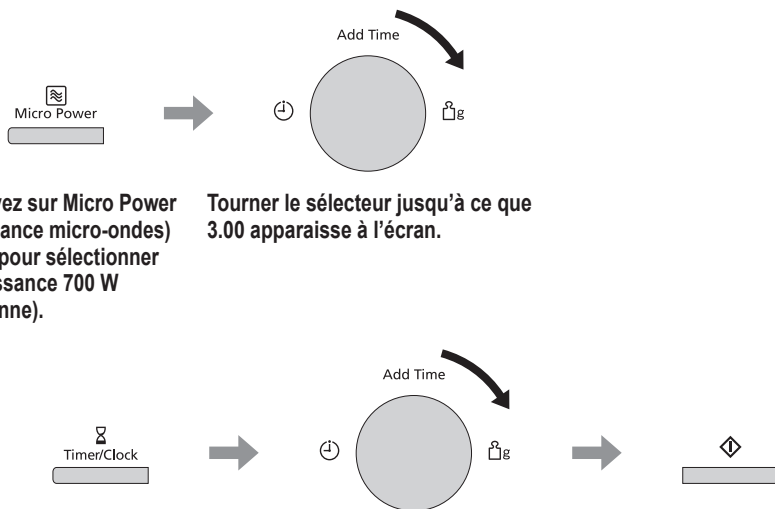
**Presser Minuterie / Horloge.**

**Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 5.00 apparaisse à l'écran. (jusqu'à 90 minutes)**

**Presser Démarrage.**  
Le temps est décompté sans que le four ne fonctionne.

## Temps de repos

**Exemple :** Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance MICRO-ONDES 700 W (Moyenne).



**Appuyez sur Micro Power (Puissance micro-ondes) 3 fois pour sélectionner la puissance 700 W (Moyenne).**

**Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 3.00 apparaisse à l'écran.**

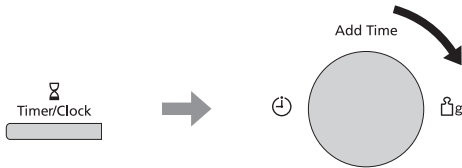
**Presser Minuterie / Horloge.**

**Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 5.00 apparaisse à l'écran. (jusqu'à 90 minutes)**

**Presser Démarrage.**  
La cuisson commence. Après cuisson, la durée de repos diminue sans que le four ne fonctionne.

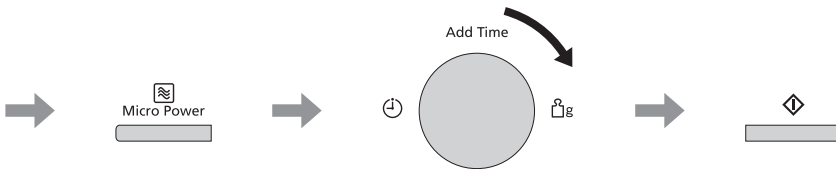
## Départ différé

**Exemple :** Pour démarrer la cuisson à la puissance MICRO-ONDES de 700 W (Moyenne) pendant 3 minutes après 5 minutes de repos.



**Presser Minuterie / Horloge.**

**Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 5.00 apparaisse à l'écran. (jusqu'à 90 minutes)**



**Appuyez sur Micro Power (Puissance micro-ondes) 3 fois pour sélectionner la puissance 700 W (Moyenne).**

**Tourner le sélecteur jusqu'à ce que 3.00 apparaisse à l'écran.**

**Presser Démarrage.** Le délai est décompté, puis commencer la cuisson.

### ■ Remarques

1. Une fois l'opération DÉPART DIFFÉRÉ terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 21.
2. La CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES peut être programmée, y compris le TEMPS DE REPOS ou le DÉPART DIFFÉRÉ.
3. Même si la porte du four est ouverte pendant la MINUTERIE DE LA CUISINIÈRE, le TEMPS DE REPOS ou le DÉPART DIFFÉRÉ, la durée indiquée dans la fenêtre d'affichage continuera le décompte.
4. Le TEMPS DE REPOS / DÉPART DIFFÉRÉ ne peut pas être programmé avant / après aucun PROGRAMME AUTO.

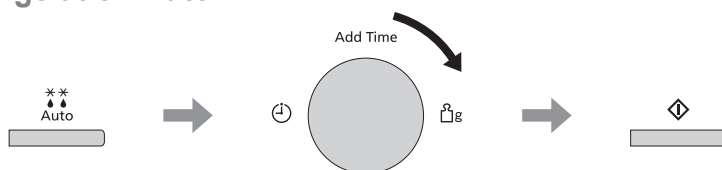
# Programmes Auto

Avec cette fonction, vous pouvez décongeler / cuire des aliments en fonction de leur poids. Sélectionner la catégorie et définir le poids de l'aliment. Le poids est programmé en grammes. Le four détermine le niveau de puissance MICRO-ONDES, la puissance GRIL et / ou le mode COMBINÉ, et le temps de cuisson automatiquement. Pour une sélection rapide, le poids démarre par le poids le plus couramment utilisé pour chaque catégorie. Ne pas inclure le poids de l'eau ajoutée ou le poids du récipient.

## ■ Remarques

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

## Décongélation Auto



**Sélectionner le programme de Décongélation Auto désiré.**

Le numéro de PROGRAMME AUTO s'affiche.

**Tourner le sélecteur pour régler le poids des aliments congelés.**



Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.





**Presser Démarrage.**

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

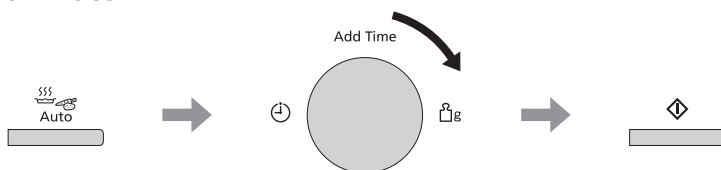
## ■ Remarques

1. Utilisez uniquement les accessoires comme indiqué ci-dessous.
2. La forme et la taille des aliments détermineront le poids maximum que le four peut accueillir.

Programme	Instructions
<p><b>1. Petites pièces</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>1 pression</p>	<p><b>Poids :</b> 200 g - 1000 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour décongeler de petits morceaux de viande, escalope, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (de 100 à 400 g chacun). Appuyer une fois sur Décongélation Auto. Régler le poids des aliments et appuyer sur Démarrage. Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes.</p>

Programme	Instructions
<p><b>2. Grosses pièces</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>2 pressions</p>	<p><b>Poids :</b> 600 g - 1600 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour décongeler de gros morceaux de viande, poulets entiers, pièces de viande. Appuyez deux fois sur Décongélation Auto. Réglez le poids des aliments et presser Démarrage. Les poulets entiers et les pièces de viande nécessiteront d'être protégées durant la décongélation. Protéger les ailes, les poitrines et les corps gras avec des feuilles lisses d'aluminium fixées avec des bâtonnets à cocktail. Ne pas laisser la feuille d'aluminium toucher les parois du four. Laisser un temps de repos de 1 à 2 heures avant cuisson.</p>
<p><b>3. Pain / Gâteau</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>3 pressions</p>	<p><b>Poids :</b> 100 g - 600 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour décongeler du pain (entier, tranches, petits pains) et des gâteaux. Les gâteaux à la crème et les gâteaux glacés ne conviennent pas à ce programme. Placer le pain ou le gâteau sur une grande assiette ou un plat peu profond. Appuyer 3 fois sur Décongélation Auto. Régler le poids des aliments et appuyer sur Démarrage. Laisser le pain reposer pendant 10 (pain blanc) à 30 minutes (pain de seigle dense). Couper les gros pains en deux pendant le temps de repos.</p>

## Cuisson Auto



### Sélectionner le programme de Cuisson Auto désiré.

Le numéro de PROGRAMME AUTO s'affiche.

### Tourner le sélecteur pour régler le poids des aliments.

Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.










### Presser Démarrage.

Le compte à rebours s'affiche.

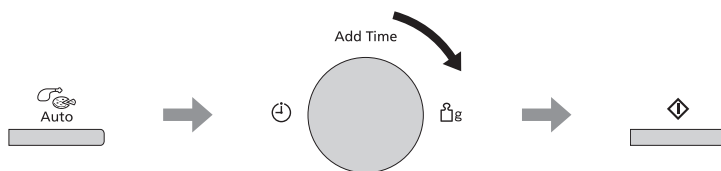
### ■ Remarques

- Utilisez uniquement les accessoires comme indiqué ci-dessous.
- Comme certaines variations peuvent se produire dans les aliments, vérifiez que les aliments soient bien cuits et chauds avant de servir.

# Programmes Auto

Programme	Instructions
<p><b>1. Repas surgelé</b></p>    1 pression	<p><b>Poids :</b> 200 g - 800 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour réchauffer un repas frais précuit. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, env. +5 °C. Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film protecteur avec un couteau tranchant une fois au centre et 4 fois autour du bord. En cas de transfert d'aliments dans un plat, couvrir d'un film plastique perforé. Placer le récipient sur le plateau en verre. Appuyer une fois sur Cuisson Auto. Régler le poids des aliments et appuyer sur Démarrage. Mélanger aux bips. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser un temps de repos de quelques minutes. Les gros morceaux de viande / poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux féculents tels que le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>
<p><b>2. Repas congelé</b></p>    2 pressions	<p><b>Poids :</b> 300 g - 600 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour réchauffer un repas frais congelé. Tous les aliments doivent être précuits et congelés (-18 °C). Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film protecteur avec un couteau tranchant une fois au centre et 4 fois autour du bord. En cas de transfert d'aliments dans un plat, couvrir d'un film plastique perforé. Placer le récipient sur le plateau en verre. Appuyer deux fois sur Cuisson Auto. Régler le poids des aliments et appuyer sur Démarrage. Mélanger aux bips et couper les blocs en morceaux. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser un temps de repos de quelques minutes. Les gros morceaux de viande / poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux féculents tels que le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>
<p><b>3. Légumes frais</b></p>    3 pressions	<p><b>Poids :</b> 100 g - 800 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour la cuisson de légumes frais comme les carottes, le brocoli, le chou-fleur et les haricots verts. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec du film alimentaire. Percer le film protecteur avec un couteau tranchant une fois au centre et 4 fois autour du bord. Appuyer 3 fois sur Cuisson Auto. Régler le poids des aliments et appuyer sur Démarrage. Mélanger aux bips.</p>

# Cuisson Combi











**Sélectionner le programme de Cuisson Combi désiré.**  
Le numéro de PROGRAMME AUTO s'affiche.

**Tourner le sélecteur pour régler le poids des aliments.**  
Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.

**Presser Démarrage.**  
Le compte à rebours s'affiche.

## ■ Remarques

1. Utilisez uniquement les accessoires comme indiqué ci-dessous.
2. Ne PAS couvrir les aliments lors de l'utilisation de programmes CUISSON COMBI car ceci empêchera la coloration des aliments et la chaleur du gril fera fondre toute couverture en plastique.
3. Comme certaines variations peuvent se produire dans les aliments, vérifiez que les aliments soient bien cuits et chauds avant de servir.

Programme	Instructions
<p><b>1. Pizza congelée</b></p>  <p> 1 pression</p>	<p><b>Poids :</b> 200 g - 400 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour réchauffer et colorer le dessus de pizzas congelées achetées et de baguettes au fromage. Retirer tout l'emballage et placer sur la grille ou le plateau en verre. Appuyez une fois sur Cuisson Combi. Réglez le poids des aliments et presser Démarrage. Ce programme n'est pas adapté aux pizzas à pâte épaisse ni aux pizzas très fines.</p>
<p><b>2. Gratin congelé</b></p>  <p> 2 pressions</p>	<p><b>Poids :</b> 300 g - 500 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour réchauffer, colorer et rendre croustillantes les surfaces de gratins congelés précuits. Ce programme est adapté pour des lasagnes congelées, des cannellonis, des plats à base de pommes de terre et des pâtes cuites. Retirer tout l'emballage et placer le gratin congelé dans un plat calorifuge sur la grille ou le plateau en verre. Appuyez deux fois sur Cuisson Combi. Réglez le poids des aliments et appuyer sur Démarrage.</p>
<p><b>3. Morceaux de poulet frais</b></p>  <p> 3 pressions</p>	<p><b>Poids :</b> 200 g - 800 g    <b>Accessoires :</b> </p> <p>Pour la cuisson de morceaux de poulet frais, par exemple cuisses et pilons. Placer le poulet dans un plat résistant à la chaleur sur une grille sur un plateau en verre. Appuyer 3 fois sur Cuisson Combi. Réglez le poids des aliments et appuyer sur Démarrage.</p>

## Questions et réponses

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Entretien de votre four

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

# Caractéristiques

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

Consommation électrique :

**Maximum; 1 250 W**

**Micro-ondes; 1 250 W**

**Gril; 1 000 W**

Sortie : **Micro-ondes; 800 W (IEC-60705)**

**Résistance du gril; 1 000 W**

Dimensions extérieures :

**443 mm (L) x 328 mm (P) x 258 mm (H)**

Dimensions du compartiment de cuisson :

**306 mm (L) x 305 mm (P) x 214 mm (H)**

Volume Total de la Cavité : **20 L**

Diamètre du Plateau en Verre : **255 mm**

Fréquence de Fonctionnement :

**2 450 MHz**

Poids net : **12 kg**

Niveau sonore : **L<sub>WA</sub> 63 dB**

**Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.**

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

Cet équipement se conforme à la norme européenne de perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011.

Selon cette norme ce produit est un équipement de groupe 2, classe B et se trouve à l'intérieur des limites requises.

Groupe 2 signifie que l'énergie de radiofréquence est produite volontairement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique à des fins de réchauffement ou de cuisson des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des zones d'habitation normales.



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

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

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

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

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

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

## Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

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

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

Ce symbole est valide uniquement dans l'Union européenne.

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

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

- **Avvertenze!** Mescolare o agitare bene il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini. Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima di consumare gli alimenti.
- **Avvertenze!** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Evitare di toccare le serpentine all'interno del forno. Tenere sotto continua sorveglianza o tenere lontani i bambini al di sotto di 8 anni.
- **Avvertenze!** Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione durante le operazioni di assistenza e durante la sostituzione dei pezzi. Dopo averla staccata, la spina di alimentazione deve rimanere visibile all'operatore di assistenza per evitare la riconnessione accidentale.
- **Avvertenze!** Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere.
- Non posizionare il forno in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non devono essere bloccati o aderire ad un'altra superficie. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresta / Reset lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
- Questo forno è stato progettato per uso domestico e per applicazioni simili quali:
  - cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
  - strutture agrituristiche;
  - clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali;
  - strutture tipo bed and breakfast.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a MICROONDE. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio di ceramica, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.
- **NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO.**
- Quando si usano le modalità di cottura GRILL o PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi produrranno inevitabilmente schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, incluse le fessure di ventilazione sul corpo e sullo sportello dell'apparecchio, si scaldano durante la cottura con le funzioni COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude lo sportello del forno e quando si introducono o estraggono alimenti o accessori.

- Questo apparecchio non è stato progettato per poter essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.
- Il forno a microonde è stato progettato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano alimenti a basso contenuto d'acqua, ad es. prodotti di panetteria, cioccolato, biscotti e dolci. Questo tipo di alimenti possono infatti bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia il riscaldamento di alimenti a basso contenuto d'acqua quali popcorn o focacce. L'asciugatura di alimenti, giornali o vestiario e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio, borse dell'acqua calda e oggetti simili potrebbero causare infortuni o incendi.
- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice. **NON** tentare di rimuovere i pannelli esterni del forno.
- Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.

# Indice

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica .....	8
Sistemazione del forno .....	8
Istruzioni importanti per la sicurezza .....	9
Componenti del forno .....	13
Pannello dei comandi .....	14
Impostazione dell'orologio .....	15
Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini .....	15
Cottura e scongelamento con il forno a microonde .....	16
Uso del grill .....	18
Combinazione di metodi di cottura .....	19
Cottura multifase .....	20
Funzione quick 30 (rapido 30) .....	21
Funzione add time (aggiungi tempo) .....	21
Utilizzo del timer .....	22
Conta minuti .....	22
Tempo di attesa .....	22
Avvio ritardato .....	23
Programmi automatici .....	24
Scongelamento automatico .....	24
Cottura Automatica .....	25
Cottura Combi .....	27
Domande e risposte .....	28
Cura del forno .....	29
Specifiche .....	30

## Grazie di aver acquistato un apparecchio Panasonic.

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

## Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

### Esaminate il vostro forno a microonde

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

### Istruzioni per la messa a terra

#### ■ Importante!

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

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

### Tensione di alimentazione

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

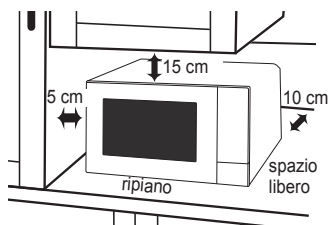
## Sistemazione del forno

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

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

### Sistemazione su un piano:

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



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

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

## Istruzioni importanti per la sicurezza

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

# Istruzioni importanti per la sicurezza

## Prima dell'uso

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

## Utilizzo del forno

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

## Riscaldamento

-  **Attenzione!** Superfici roventi  
Le superfici esterne del forno, incluse le fessure di ventilazione sul corpo e sullo sportello dell'apparecchio, si scaldano durante la cottura con le funzioni COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude lo sportello del forno e quando si introducono o estraggono alimenti o accessori.
- Il forno dispone di due resistenze nella parte superiore. Dopo aver utilizzato le funzioni COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno estremamente calde. È necessario prestare attenzione a non toccare l'elemento riscaldante.  
**Nota: Durante e dopo la cottura con la funzione COMBINAZIONE o GRILL, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.**

## Funzionamento della ventola di raffreddamento

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

## Lampadina del forno

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

## Accessori

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

## Vassoio di vetro

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

## Anello rotante

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

## Griglia di metallo

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

## Tempi di cottura

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

### ■ Importante!

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

## Piccole quantità di alimenti

- Piccole quantità di alimenti 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.

## Alimenti a basso contenuto d'acqua

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

# Istruzioni importanti per la sicurezza

## Uova

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

## Bucherellare le superfici non porose

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

## Termometro per carni

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

## Liquidi

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

Per evitare tali eventualità si dovranno prendere le seguenti precauzioni:

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

## Carta/Plastica

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

## Utensili/pellicole

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

## Biberon/Vasetti di alimenti per bambini

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

# Componenti del forno

## 1. Pulsante di apertura della porta

Premere per aprire lo sportello.

L'apertura dello sportello durante la cottura interromperà il processo di cottura senza annullare il programma.

La cottura riprende dopo che è stato chiuso lo sportello e premuto Avvio. È abbastanza sicuro aprire lo sportello in qualsiasi momento durante un programma di cottura e non vi è alcun rischio di esposizione alle microonde.

## 2. Vetro del forno

## 3. Fessure di ventilazione

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

## 5. Fessure esterne di ventilazione

## 6. Pannello dei comandi

## 7. Cavo di alimentazione

## 8. Spina

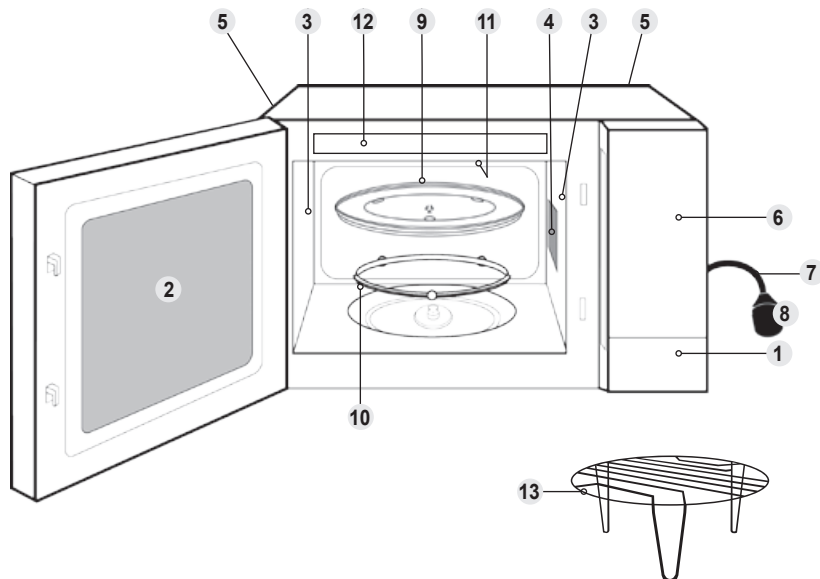
## 9. Vassoio di vetro

## 10. Anello rotante

## 11. Serpentine del grill

## 12. Etichetta menu

## 13. Griglia di metallo

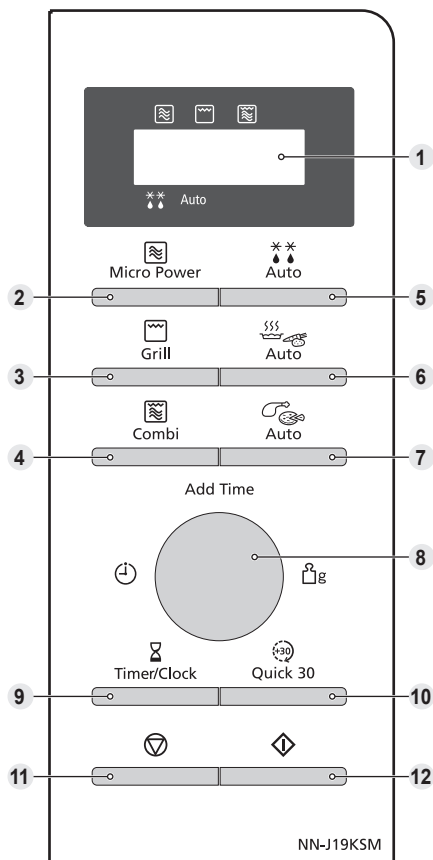


Le etichette di identificazione e di avvertenza sono fissate sulla superficie esterna.

### ■ Nota

L'illustrazione viene fornita a scopo puramente indicativo.

# Pannello dei comandi



- Il pannello dei comandi può essere diverso ma le diciture e le funzionalità sono uguali.

## ■ Segnale acustico

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

- 1 Pannello del display
- 2 Micro Power (Potenza Microonde)
- 3 Grill
- 4 Combi
- 5 Scongelo Automatico
- 6 Cottura Automatica
- 7 Cottura Combi
- 8 Manopola di Selezione Tempo/Peso
- 9 Timer
- 10 Quick 30 (Rapido 30)

## 11 Arresta / Reset:

### Prima della Cottura:

Premendo una volta si annullano le istruzioni selezionate.

### Durante la Cottura:

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

## 12 Avvio

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

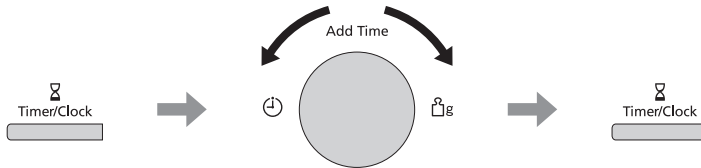
## ■ Nota

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

## Impostazione dell'orologio

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

**Esempio:** Impostare 11:25



**Premere Timer due volte.**

I due punti iniziano a lampeggiare.

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 11:25.**

**Premere Timer.**

I due punti smettono di lampeggiare. L'orario corrente è ora impostato sul display.

### ■ Note

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

## Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini

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

**Per Impostare:**



**Premere Avvio 3 volte in 10 secondi.**

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

**Per Annullare:**

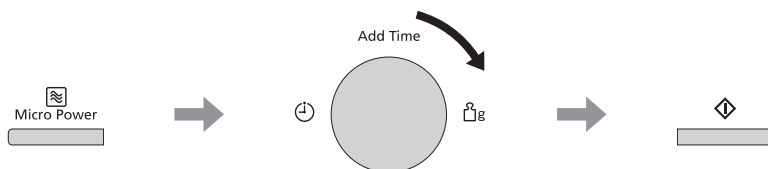


**Premere Arresta/Reset 3 volte in 10 secondi.**

L'ora corrente riapparirà nel display.

# Cottura e scongelamento con il forno a microonde

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



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

**Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.**  
È possibile programmare il forno fino a 90 minuti con potenza da 700 W (Media), 520 W (Bassa), 200 W (Calda) e 270 W (Scongelamento). La potenza da 800 W (Alta) può essere programmata fino a 30 minuti.

**Premere Avvio.**  
Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Premere	Livello di potenza	
una volta	800 W	Alta
due volte	270 W	Scongelamento **
3 volte	700 W	Media
4 volte	520 W	Bassa
5 volte	200 W	Calda

## ■ Note

1. Al termine dell'operazione, viene visualizzato "Add" (Aggiungi) per circa 1 minuto sul display. Durante la visualizzazione, è possibile utilizzare la funzione AGGIUNGI TEMPO; consultare pagina 21.
2. Se viene immesso un tempo di cottura senza aver selezionato in precedenza il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente alla potenza microonde da 800 W (Alta).
3. Durante la cottura, il vassoio di vetro può vibrare. Questo non influisce sulle prestazioni della cottura.
4. Per la COTTURA MULTIFASE, consultare pagina 20.
5. Il TEMPO DI ATTESA si può programmare dopo l'impostazione del livello di potenza e del tempo di cottura. Consultare pagina 22.
6. NON tentare di utilizzare il forno a microonde solo con accessori in metallo al suo interno.
7. Controllare sempre gli alimenti durante lo scongelamento aprendo lo sportello, poi riavviare. Non è necessario coprire gli alimenti durante lo scongelamento. Per ottenere un risultato uniforme, girare, capovolgere o separare diverse volte gli alimenti durante lo scongelamento. Nel corso dello scongelamento girare a metà tagli di carne di grandi dimensioni e pollame, e proteggere le estremità coprendole con pellicola in alluminio.

## Istruzioni per lo scongelamento dei cibi

### 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 per far scongelare bene il prodotto. È indispensabile proteggere le parti delicate o sporgenti di questo cibo con piccoli pezzi di foglio di alluminio per evitare che tali parti cuociano. Non è pericoloso utilizzare piccoli pezzi di foglio nel forno, a condizione **che non entrino in contatto con le sue pareti**.

### 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



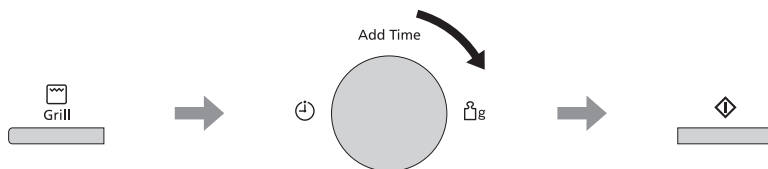
Le braciole e i pezzi di pollo devono essere separati il prima possibile, in modo che possano scongelare in maniera uniforme anche all'interno. Le parti grasse e le estremità si scongelano più velocemente. Metterle vicino al centro del piatto girevole o proteggerle.

### PANE

Le pagnotte richiedono un tempo di riposo, per permettere uno scongelamento uniforme al centro. Il tempo di riposo può essere accorciato se le fette sono separate, e i panini e le pagnotte tagliati a metà.

## Uso del grill

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



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

**Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. (fino a 90 minuti)**

**Premere Avvio.** Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Premere	Livello	
una volta	Grill 1	Alta
due volte	Grill 2	Media
3 volte	Grill 3	Bassa

### ■ Note

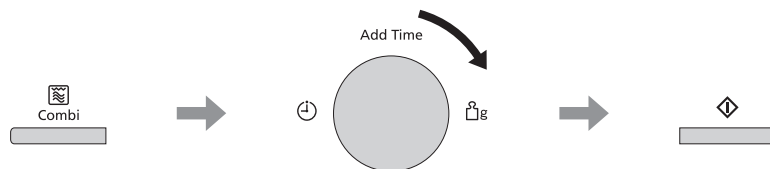
1. Al termine dell'operazione, viene visualizzato "Add" (Aggiungi) per circa 1 minuto sul display. Durante la visualizzazione, è possibile utilizzare la funzione AGGIUNGI TEMPO; consultare pagina 21.
2. Sistemare gli alimenti sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Posizionare un piatto resistente al calore nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
3. Non coprire mai gli alimenti da cuocere con il grill.
4. NON preriscaldare il forno.
5. La potenza Microonde non è attiva con la cottura GRILL.
6. 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.
7. Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello, quindi premere Avvio. Il display del forno continuerà a contare il tempo rimanente di grigliatura.
8. Gli elementi del grill si accendono e spengono durante la cottura, questo è normale.
9. 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.
10. Dopo aver utilizzato il GRILL, il prodotto potrebbe non funzionare per un po' di tempo per evitare il surriscaldamento.

### ■ ATTENZIONE!

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

## Combinazione di metodi di cottura

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



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

**Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. (fino a 90 minuti)**

**Premere Avvio.** Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Premere	Livello	Microonde	Grill
una volta	Combi 1	370 W	540 W
due volte	Combi 2	455 W	430 W
3 volte	Combi 3	570 W	290 W

### ■ Note

- Al termine dell'operazione, viene visualizzato "Add" (Aggiungi) per circa 1 minuto sul display. Durante la visualizzazione, è possibile utilizzare la funzione AGGIUNGI TEMPO; consultare pagina 21.
- Durante la cottura, il vassoio di vetro può vibrare. Questo non influisce sulle prestazioni della cottura.
- La griglia di metallo è stata progettata per l'uso con il programma di cottura COMBINATA e con la funzione GRILL. Non utilizzare mai accessori in metallo diversi da quelli forniti in dotazione con il forno. Posizionare un piatto resistente al calore nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
- Utilizzare la griglia di metallo esclusivamente in base alle indicazioni fornite. NON utilizzare se si introduce nel forno una quantità di alimenti di peso inferiore a 200 g con un programma manuale. Per ottenere risultati ottimali, non cuocere piccole quantità di alimenti con il programma di cottura COMBINATO, ma SOLTANTO con le funzioni GRILL o MICROONDE.
- Non coprire mai gli alimenti durante la cottura con il programma COMBINATO.
- NON preriscaldare il forno se si utilizza il programma COMBINATO.
- Potrebbe prodursi un arco elettrico per errore se viene utilizzata la quantità errata di alimenti, se la griglia di metallo è danneggiata o se viene usato un recipiente di metallo. L'arco elettrico è costituito da scintille blu ben visibili all'interno del forno a microonde. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente il funzionamento del forno.
- Alcuni tipi di alimenti vanno cotti con il programma COMBINATO senza l'utilizzo della griglia di metallo (ad es. arrosti, pietanze gratinate, torte salate e pasticci). Gli alimenti devono essere sistemati su un piatto non metallico resistente al calore e posizionati direttamente sul vassoio di vetro.
- NON utilizzare recipienti in plastica per FORNI A MICROONDE con programmi COMBINATI (fatta eccezione per quelli adatti alla cottura COMBINATA). I piatti devono poter resistere al calore del grill superiore - vetro resistente al calore o ceramica è l'ideale.
- NON utilizzare piatti o teglie in metallo domestici poiché le microonde non penetrano negli alimenti in modo uniforme.

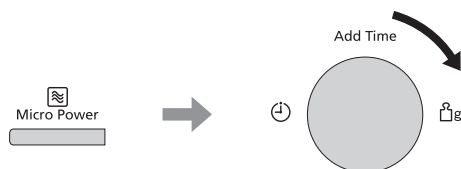
### ■ ATTENZIONE!

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

## Cottura multifase

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

**Esempio:** Impostare la potenza da 700 W (Media) MICROONDE continua per 2 minuti, Combi 2 per 3 minuti e Grill 1 per 2 minuti.



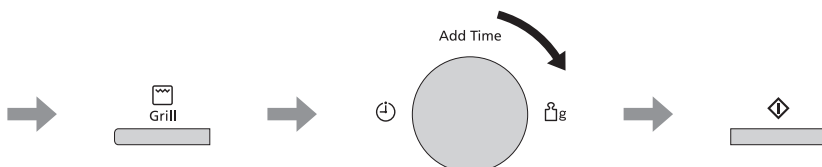
**Premere Micro Power (Potenza Microonde) 3 volte per selezionare la potenza da 700 W (Media).**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 2.00.**



**Premere due volte il tasto Combi per selezionare Combi 2.**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 3.00.**



**Premere una volta il tasto Grill per selezionare Grill 1.**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 2.00.**

**Premere Avvio.** Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia della prima fase.

### ■ Note

1. Al termine dell'operazione, viene visualizzato "Add" (Aggiungi) per circa 1 minuto sul display. Durante la visualizzazione, è possibile utilizzare la funzione AGGIUNGI TEMPO; consultare pagina 21.
2. Non è possibile utilizzare i PROGRAMMI AUTOMATICI con la COTTURA MULTIFASE.
3. Durante il funzionamento, verranno emessi 2 segnali acustici in ciascuna fase e 5 segnali acustici al termine di tutte le fasi.
4. L'alimentazione MICROONDE 800 W (Alta) può essere impostata solo per una singola fase di COTTURA MULTIFASE.

## Funzione quick 30 (rapido 30)

Questa funzione consente di impostare il tempo di cottura a intervalli di 30 secondi fino a 5 minuti a una potenza MICROONDE da 800 W (Alta).

È disponibile soltanto per la cottura MICROONDE.



**Premere Quick 30 (Rapido 30) per impostare il tempo di cottura.** Sul display viene visualizzato il tempo.

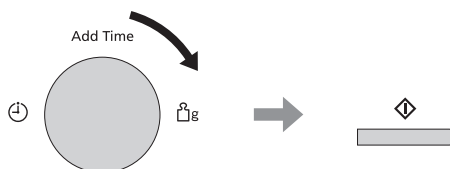
**Premere Avvio.** Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

### ■ Note

1. Al termine dell'operazione, viene visualizzato "Add" (Aggiungi) per circa 1 minuto sul display. Durante la visualizzazione, è possibile utilizzare la funzione AGGIUNGI TEMPO; consultare spiegazione sottostante.
2. È possibile utilizzare altri livelli di potenza. Selezionare il livello di potenza desiderato prima di premere Quick 30 (Rapido 30).
3. Dopo aver impostato il tempo con Quick 30 (Rapido 30), non è possibile utilizzare la manopola.

## Funzione add time (aggiungi tempo)

Questa funzione consente di aggiungere il tempo di cottura alla fine della cottura precedente. È disponibile per la cottura MICROONDE, GRILL e COMBINATO.



**Ruotare la manopola per impostare il tempo aggiuntivo.** Fino a 30 minuti per la potenza MICROONDE da 800 W (Alta) e 90 minuti per altre potenze MICROONDE, cottura GRILL e COMBINATO.

**Premere Avvio.** Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

### ■ Note

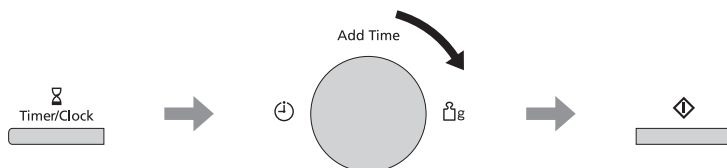
1. Al termine dell'operazione, viene visualizzato "Add" (Aggiungi) per circa 1 minuto sul display. Durante la visualizzazione, è possibile utilizzare nuovamente la funzione AGGIUNGI TEMPO.
2. Durante la cottura, ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura aggiuntivo (da 10 secondi a 10 minuti).
3. La funzione AGGIUNGI TEMPO verrà annullata se non si esegue alcuna operazione per 1 minuto dopo la cottura.
4. La funzione AGGIUNGI TEMPO può essere utilizzata dopo la COTTURA MULTIFASE. Il livello di potenza è lo stesso dell'ultima fase. Questa funzione non è attiva se l'ultima fase era in attesa.
5. La funzione AGGIUNGI TEMPO non è disponibile per i PROGRAMMI AUTOMATICI.

## Utilizzo del timer

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

### Conta minuti

**Esempio:** Per programmare 5 minuti.



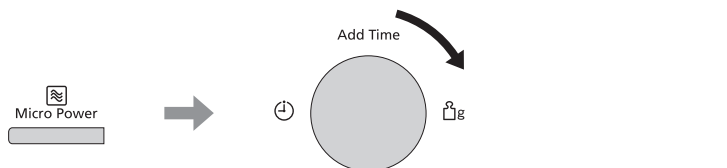
**Premere Timer.**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 5.00. (fino a 90 minuti)**

**Premere Avvio.**  
Il conto alla rovescia ha inizio senza che il forno sia in funzione.

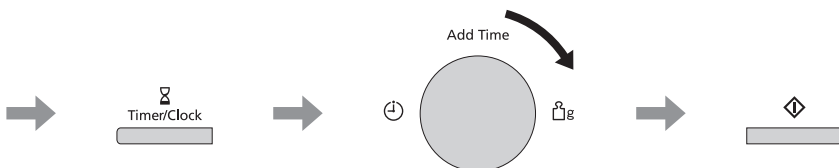
### Tempo di attesa

**Esempio:** Per impostare un'attesa di 5 minuti dopo una cottura di 3 minuti con **MICROONDE** a potenza da 700 W (Media).



**Premere Micro Power (Potenza Microonde) 3 volte per selezionare la potenza da 700 W (Media).**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 3.00.**



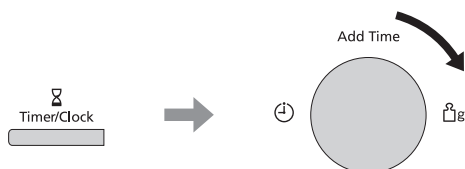
**Premere Timer.**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 5.00. (fino a 90 minuti)**

**Premere Avvio.**  
La cottura viene avviata. A cottura ultimata, il conto alla rovescia per il tempo di attesa avrà inizio senza che il forno sia in funzione.

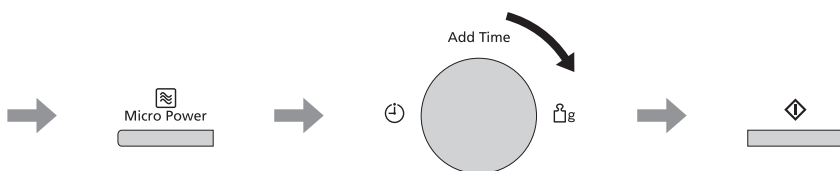
## Avvio ritardato

**Esempio:** Iniziare la cottura a potenza MICROONDE da 700 W (Media) per 3 minuti dopo 5 minuti di tempo di attesa.



**Premere Timer.**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 5.00. (fino a 90 minuti)**



**Premere Micro Power (Potenza Microonde) 3 volte per selezionare la potenza da 700 W (Media).**

**Ruotare la manopola fino a quando sul display non appare 3.00.**

**Premere Avvio.** Si avvia il conto alla rovescia per il tempo ritardato, quindi viene avviata la cottura.

### ■ Note

1. Al termine dell'AVVIO RITARDATO, viene visualizzato "Add" (Aggiungi) per circa 1 minuto sul display. Durante la visualizzazione, è possibile utilizzare la funzione AGGIUNGI TEMPO; consultare pagina 21.
2. La COTTURA MULTIFASE può essere programmata includendo il TEMPO DI ATTESA o l'AVVIO RITARDATO.
3. Se durante la cottura con TIMER CUCINA, TEMPO DI ATTESA o AVVIO RITARDATO lo sportello del forno è aperto, il tempo del conto alla rovescia sul display continua a scorrere.
4. Non è possibile programmare il TEMPO DI ATTESA o l'AVVIO RITARDATO prima/dopo un PROGRAMMA AUTOMATICO.

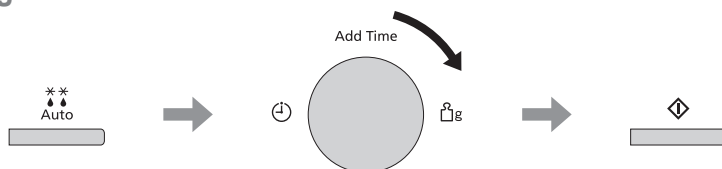
## Programmi automatici

Con questa funzione puoi effettuare lo scongelamento/cottura del cibo in base al peso. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso è programmato in grammi. Il forno determina il livello di potenza del MICROONDE, la potenza GRILL e/o l'impostazione COMBINATO e il tempo di cottura automaticamente. Per una selezione rapida, il peso inizia dal peso più comunemente usato per ogni categoria. Non includere il peso dell'acqua eventualmente aggiunta o il peso del contenitore.

### ■ Note

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

## Scongelamento automatico



### Selezionare il programma di Scongelamento Automatico desiderato.

Il numero del PROGRAMMA AUTOMATICO verrà visualizzato sul display.

### Ruotare la manopola per impostare il peso del cibo congelato.




Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.





### Premere Avvio.

Ricordare di girare o capovolgere gli alimenti durante lo scongelamento.

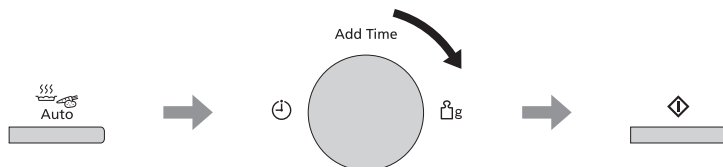
### ■ Note

1. Utilizzare soltanto gli accessori come indicato di seguito.
2. La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.

Programma	Istruzioni
<b>1. Piccole Porzioni</b>   Premere 1 volta	<b>Peso:</b> 200 g - 1000 g <b>Accessori:</b>  Per scongelare piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, costolette, filetti di pesce (ognuna da 100 g a 400 g). Premere una volta il tasto Scongelamento Automatico. Impostare il peso del cibo e premere Avvio. Lasciare riposare per 15-30 minuti.

Programma	Istruzioni
<p><b>2. Grandi Porzioni</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>Premere 2 volte</p>	<p><b>Peso:</b> 600 g - 1600 g    <b>Accessori:</b> </p> <p>Per scongelare grandi porzioni di carne, polli interi, tagli di carne di grandi dimensioni. Premere due volte il tasto Scongelo Automatico. Impostare il peso del cibo e premere Avvio. Polli interi e tagli di carne di grandi dimensioni dovranno essere coperti durante lo scongelamento. Proteggere ali, petto e grasso con pellicola in alluminio fissata con stuzzicadenti. Fare in modo che la pellicola in alluminio non entri a contatto con le pareti del forno. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 1 e 2 ore prima della cottura.</p>
<p><b>3. Pane/Dolci</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>Premere 3 volte</p>	<p><b>Peso:</b> 100 g - 600 g    <b>Accessori:</b> </p> <p>Per scongelare pane (pagnotta, fette, panini) e dolci. I dolci con creme o glasse non sono adatti a questo tipo di programma. Posizionare il pane o i dolci su una teglia capiente o su un piatto poco profondo. Premere 3 volte il tasto Scongelo Automatico. Impostare il peso del cibo e premere Avvio. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 10 (pane bianco leggero) e 30 minuti (pane di segale compatto). Tagliare a metà le pagnotte di grandi dimensioni durante il tempo di attesa.</p>

## Cottura Automatica



**Selezionare il programma di Cottura Automatica desiderato.**

Il numero del PROGRAMMA AUTOMATICO verrà visualizzato sul display.

**Ruotare la manopola per impostare il peso del cibo.**

Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.










**Premere Avvio.**

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

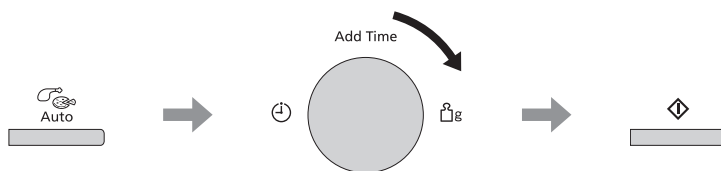
### ■ Note

1. Utilizzare soltanto gli accessori come indicato di seguito.
2. Poiché si potrebbero verificare variazioni nella consistenza del cibo, controllare che la pietanza sia cotta in maniera uniforme e servirla ben calda.

# Programmi automatici

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

## Cottura Combi



### Selezionare il programma di Cottura Combi desiderato.

Il numero del PROGRAMMA AUTOMATICO verrà visualizzato sul display.

### Ruotare la manopola per impostare il peso del cibo.










Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

### Premere Avvio.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

#### ■ Note

1. Utilizzare soltanto gli accessori come indicato di seguito.
2. NON coprire gli alimenti quando si utilizzano i programmi COTTURA COMBI poiché questa operazione impedirà la doratura del cibo e il calore del grill fonderà eventuali coperchi in plastica.
3. Poiché si potrebbero verificare variazioni nella consistenza del cibo, controllare che la pietanza sia cotta in maniera uniforme e servirla ben calda.

Programma	Istruzioni
<b>1. Pizza Congelata</b>   Premere 1 volta	<b>Peso:</b> 200 g - 400 g <b>Accessori:</b>  Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate e di baguette con formaggio. Rimuovere completamente la confezione e porre l'alimento sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Premere una volta il tasto Cottura Combi. Impostare il peso del cibo e premere Avvio. Questo programma non è indicato per pizze di spessore molto alto o troppo sottile.
<b>2. Gratin Congelato</b>   Premere 2 volte	<b>Peso:</b> 300 g - 500 g <b>Accessori:</b>  Per riscaldare, dorare e rendere croccante la parte superiore del gratin congelato precotto. Questo programma è indicato per lasagne, cannelloni, piatti ricoperti di patate e paste al forno. Rimuovere completamente la confezione e disporre il gratin congelato su un piatto resistente al calore, sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Premere due volte il tasto Cottura Combi. Impostare il peso del cibo e premere Avvio.
<b>3. Pezzi di pollo fresco</b>   Premere 3 volte	<b>Peso:</b> 200 g - 800 g <b>Accessori:</b>  Per cucinare pezzi di pollo fresco, ad es. ali e cosce. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Premere 3 volte il tasto Cottura Combi. Impostare il peso del cibo e premere Avvio.

## Domande e risposte

**D: Perché il forno non si accende?**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Cura del forno

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

# Specifiche

Alimentazione: **230 V, 50 Hz**  
Consumo energetico: **Massimo; 1250 W**  
**Microonde; 1250 W**  
**Grill; 1000 W**  
Uscita: **Microonde; 800 W (IEC-60705)**  
**Resistenza Grill; 1000 W**  
Dimensioni Esterne:  
**443 mm (L) x 328 mm (P) x 258 mm (A)**  
Dimensioni della Cavità del Forno:  
**306 mm (L) x 305 mm (P) x 214 mm (A)**  
Volume Complessivo della Cavità: **20 L**  
Diametro Vassoio di Vetro: **255 mm**  
Frequenza di Esercizio: **2450 MHz**  
Peso Netto: **12 kg**  
Rumorosità: **L<sub>WA</sub> 63 dB**

**Il Peso e le dimensioni indicate sono approssimativi.**

Le caratteristiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

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



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

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

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

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

Uno smaltimento corretto di questo prodotto 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.

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

- ¡AVISO! El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.
- ¡AVISO! El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe evitarse tocar los elementos calentadores del interior del horno. Los niños menores de 8 años no deben usar el horno a menos que estén bajo supervisión continua.
- ¡AVISO! El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante el mantenimiento y cuando se sustituyan piezas. Tras la extracción del enchufe de alimentación, el operador de servicio debe poder verlo en todo momento para evitar su reconexión accidental.
- ¡AVISO! Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, sólo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
- Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe reemplazarlo por el cable especial que pondrá a su disposición el fabricante.
- No coloque el horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- Este horno está diseñado para ser utilizado únicamente sobre una encimera. No está diseñado para instalarse empotrado ni utilizarse dentro de un armario.

- El microondas se debe colocar en una superficie plana y estable, 85 cm por encima del suelo, con la parte trasera contra una pared. Si uno de los lados del horno se coloca junto a una pared, el otro lado debe estar completamente abierto. Deje 15 cm de espacio libre por encima del horno.
- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, vigile el horno ya que estos tipos de recipientes se inflaman si se sobrecalientan.
- Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse el botón Parar/Restablecer y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
  - zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - entornos de tipo habitación privada con cama y desayuno.
- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de MICROONDAS. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.

- Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Cuando salpique la comida o se derramen líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie la placa cerámica, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos.
- **NO USE LIMPIADORES PARA HORNOS CONVENCIONALES.**
- Cuando use los modos GRILL o COMBINACIÓN, algunos alimentos podrían salpicar de grasa las paredes del horno inevitablemente. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
- Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y ésto puede provocar la rotura del cristal.

- Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno se calentarán en los modos GRILL y COMBINACIÓN. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar alimentos y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.
- El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Debe tenerse cuidado cuando se calienten alimentos con un índice de humedad bajo como, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Pueden quemarse, secarse o prenderse fuego fácilmente si se calientan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con un índice de humedad bajo como palomitas de maíz. El uso del horno para secar alimentos, periódicos o prendas de ropa o para calentar almohadillas térmicas, zapatillas, ropa húmeda, cojines terapéuticos, bolsas de agua caliente y objetos similares puede dar como resultado lesiones o un incendio.
- La lámpara del horno debe ser sustituida por un técnico de servicio cualificado por el fabricante. NO intente desmontar la carcasa exterior del horno.
- Los recipientes de metal o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.

# Índice

Instalación y conexión .....	8
Colocación del horno.....	8
Instrucciones importantes de seguridad.....	9
Piezas del horno.....	13
Panel de control.....	14
Configuración del reloj.....	15
Bloqueo infantil de seguridad .....	15
Cocción y descongelación con microondas .....	16
Grill .....	18
Cocción combinada .....	19
Cocción en varias fases .....	20
Función quick 30 (rápido 30) .....	21
Función add time (añadir tiempo).....	21
Uso del temporizador .....	22
Temporizador de cocina .....	22
Tiempo de espera.....	22
Inicio demorado.....	23
Programas automáticos.....	24
Descongelar automáticamente.....	24
Cocinar automáticamente .....	25
Cocinar Combi.....	27
Preguntas y respuestas.....	28
Cuidado del horno .....	29
Especificaciones.....	30

## Gracias por adquirir un aparato Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japón  
Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH  
Centro de pruebas Panasonic,  
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

# Instalación y conexión

## Revisión del horno microondas

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

## Instrucciones de conexión a tierra

■ ¡Importante!

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

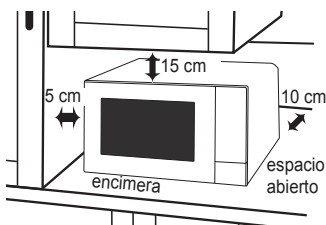
## Colocación del horno

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

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

### Uso sobre encimera:

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



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

## Tensión de funcionamiento

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

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

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

## Instrucciones importantes de seguridad

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

# Instrucciones importantes de seguridad


## Antes del uso

- Antes de usar COMBINACIÓN o GRILL por primera vez, haga funcionar el horno sin alimentos ni accesorios (incluidos la bandeja de cristal y el anillo giratorio) en GRILL 1 durante 5 minutos. Esto permitirá que se queme el aceite que se utiliza para la protección contra la corrosión. Esta es la única ocasión en la que el horno se hace funcionar vacío.

## Uso del horno

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

## Funcionamiento del calentador

-  ¡Precaución! Superficies calientes  
Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno se calentarán en los modos GRILL y COMBINACIÓN. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar alimentos y accesorios.
- El horno dispone de dos calentadores situados en la parte superior de la cavidad del horno. Después de usar la función COMBINACIÓN y GRILL, estas superficies estarán muy calientes. Se ha de tener cuidado de no tocar los elementos calentadores del interior del horno.

**Nota: Durante y después de cocinar mediante la función COMBINACIÓN o GRILL, los accesorios del horno estarán muy calientes.**

## Funcionamiento del motor del ventilador

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

## Luz del horno

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

## Accesorios

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

## Bandeja de cristal

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

## Anillo giratorio

- El anillo giratorio y el suelo del horno deben limpiarse frecuentemente para evitar ruidos y la acumulación de restos de comida.
- El anillo giratorio debe utilizarse para cocinar siempre junto con la bandeja de cristal.

## Rejilla

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

## Tiempos de cocción

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

### ■ ¡Importante!

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

## Cantidades pequeñas de alimentos

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

## Alimentos con un índice de humedad bajo

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

# Instrucciones importantes de seguridad

## Huevos

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

## Perforar la piel

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

## Termómetro para carne

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

## Líquidos

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

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

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

## Papel y plástico

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

## Utensilios/aluminio

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

## Biberones/tarros de comida para bebé

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

# Piezas del horno

## 1. Botón de apertura de la puerta

Presione para abrir la puerta. Al abrir la puerta mientras se cocina se interrumpirá el proceso de cocción sin cancelar el programa. La cocción se reanudará cuando se cierre la puerta y se pulse Inicio. Es bastante seguro abrir la puerta durante un programa de cocción y no hay riesgo de exposición a microondas.

## 2. Ventana del horno

## 3. Salidas de aire

## 4. Guía de alimentación de microondas (No retirar)

## 5. Salidas externas de aire

## 6. Panel de control

## 7. Cable de alimentación

## 8. Enchufe

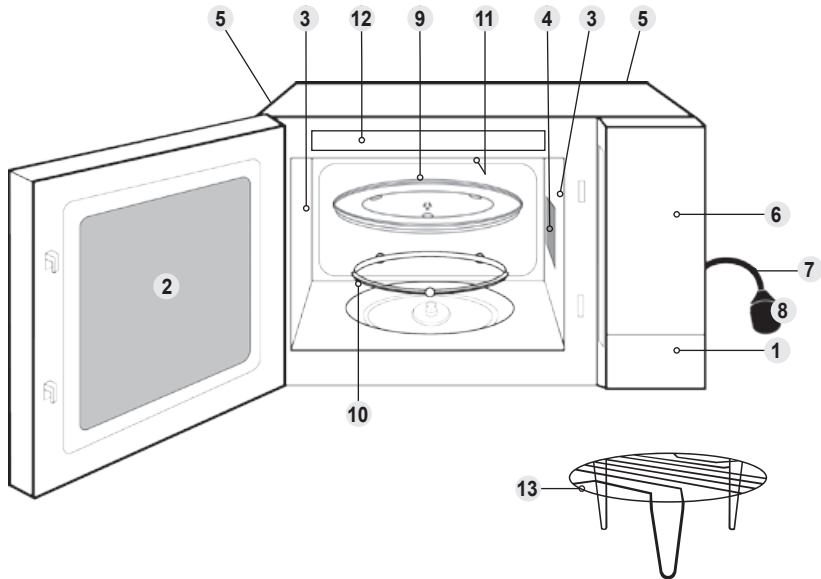
## 9. Bandeja de cristal

## 10. Anillo giratorio

## 11. Elementos del grill

## 12. Etiqueta del menú

## 13. Rejilla

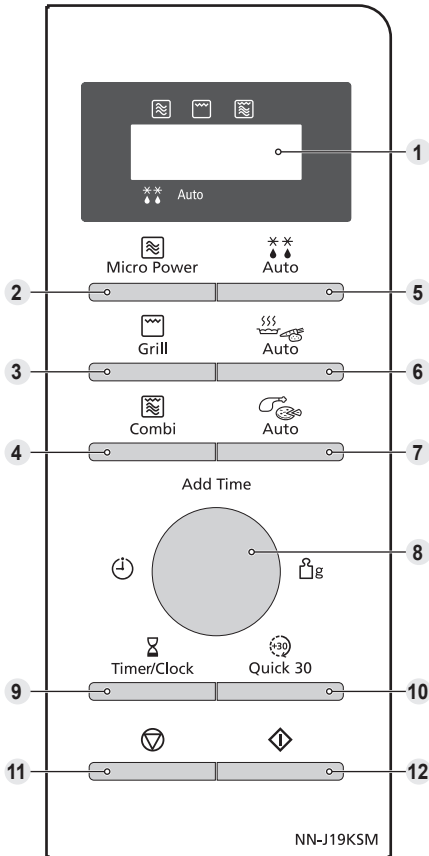


Las etiquetas de identificación y precaución se encuentran en la superficie exterior.

### ■ Nota

Esta ilustración tiene únicamente un carácter informativo.

# Panel de control



- 1 Pantalla de visualización
- 2 Botón Micro Power (Potencia Micro)
- 3 Botón Grill
- 4 Botón Combi
- 5 Botón Descongelar Automáticamente
- 6 Botón Cocinar Automáticamente
- 7 Botón Cocinar Combi
- 8 Rueda de Selección de Tiempo / Peso
- 9 Botón Temporizador / Reloj
- 10 Botón Quick 30 (Rápido 30)
- 11 Botón Parar / Restablecer:

### Antes de cocinar:

Borra las instrucciones si se pulsa una vez.

### Durante la cocción:

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

### 12 Botón de Inicio

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

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

## ■ Pitido

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

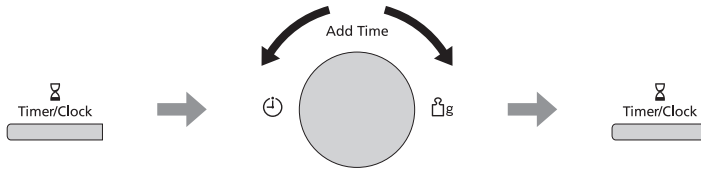
## ■ Nota

Si no se pulsa Inicio durante 6 minutos después de ajustar el programa de cocción, el horno cancelará automáticamente el programa de cocción. La pantalla volverá a mostrar el reloj o el punto.

## Configuración del reloj

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

**Ejemplo:** Para ajustar 11:25 a. m.



**Pulse Temporizador/Reloj dos veces.**

Se mostrarán dos puntos parpadeando.

**Gire la rueda hasta que aparezca 11:25 en la pantalla.**

**Pulse Temporizador/Reloj.**

Los dos puntos dejarán de parpadear. Se ajustará la hora del día en la pantalla.

### ■ Notas

1. Para reajustar la hora del día, repita los pasos del 1 al 3 como se indican anteriormente.
2. El reloj mantendrá la hora siempre que el horno esté enchufado y reciba alimentación eléctrica.
3. El reloj tiene formato de 24 horas; es decir 2 pm = 14:00 no 2:00.

## Bloqueo infantil de seguridad

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

**Para establecer el bloqueo:**



**Presione Inicio 3 veces en 10 segundos.**

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

**Para cancelar el bloqueo:**

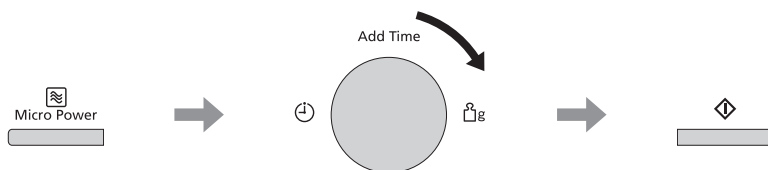


**Presione Parar/Restablecer 3 veces en 10 segundos.**

Volverá a aparecer la hora en la pantalla.

# Cocción y descongelación con microondas

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



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

**Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción.**

El horno puede programarse hasta un máximo de 90 minutos a potencia de 700 W (Media), 520 W (Baja), 200 W (Tibia) y 270 W (Descongelar). La potencia de 800 W (Alta) puede programarse para un máximo de 30 minutos.

**Pulse Inicio.** La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Pulse	Nivel de potencia	
una vez	800 W	Alta
dos veces	270 W	Descongelar **
3 veces	700 W	Media
4 veces	520 W	Baja
5 veces	200 W	Tibia

## ■ Notas

1. Al finalizar la operación, se muestra "Add" (Añadir) durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se muestra, puede usar la función AÑADIR TIEMPO. Consulte la página 21.
2. El horno funcionará automáticamente con la potencia de microondas de 800 W (Alta) si se introduce un tiempo de cocción sin haber seleccionado anteriormente el nivel de potencia.
3. Durante la cocción, la bandeja de cristal puede vibrar. Esto no afectará al rendimiento de la cocción.
4. Para CONCINAR EN VARIAS FASES, consulte la página 20.
5. TIEMPO DE ESPERA puede programarse después de ajustar la potencia y el tiempo. Consulte la página 22.
6. NO utilice la función de solo microondas con cualquier accesorio metálico en el horno.
7. Compruebe siempre los alimentos durante la descongelación abriendo la puerta y reiniciando. No es necesario cubrir los alimentos durante la descongelación. Para garantizar un resultado uniforme, remueva, gire o separe los alimentos varias veces durante la descongelación. En el caso de cuartos de gran tamaño y aves, deles la vuelta a medio proceso y proteja los extremos y las puntas con papel de aluminio.

## Descongelar con Microondas

### 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. Es fundamental proteger las partes más delicadas del alimento con pequeños trozos de papel de aluminio para impedir que se cocinen. No es peligroso emplear pequeños trozos de papel de aluminio dentro de su horno, si procura que **no entren en contacto con las paredes del horno**.

### 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 sáqueles cuando ya estén descongelados.

### PORCIONES PEQUEÑAS



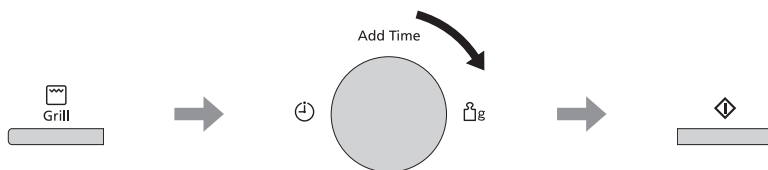
Las chuletas y los trozos de pollo se deben separar lo antes posible para que se descongelen por igual. Las zonas grasas y los extremos se descongelan más rápidamente, póngalos cerca del centro del plato giratorio o protéjalos.

### PAN

El pan requiere mas tiempo para poder descongelar el centro de este. Pero el tiempo debe ser corto si son panecillos o el pan esta cortado a rebanadas.

## Grill

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



**Pulse Grill para seleccionar el nivel deseado.**

**Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. (hasta 90 minutos)**

**Pulse Inicio.**  
La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Pulse	Nivel	
una vez	Grill 1	Alta
dos veces	Grill 2	Media
3 veces	Grill 3	Baja

### ■ Notas

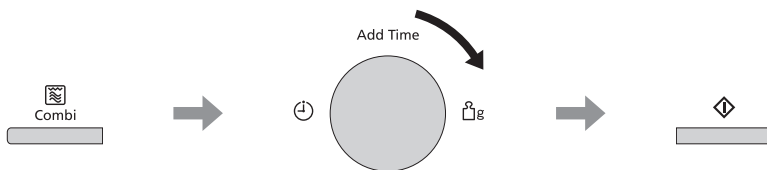
1. Al finalizar la operación, se muestra "Add" (Añadir) durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se muestra, puede usar la función AÑADIR TIEMPO. Consulte la página 21.
2. Coloque los alimentos sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Coloque un plato resistente al calor debajo, para recoger la grasa y las gotas.
3. No cubra los alimentos cuando utilice el grill.
4. NO precaliente el horno.
5. En la cocción con GRILL no se utiliza energía de microondas.
6. 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.
7. Después de girar, devuelva la comida al horno y cierre la puerta, y luego pulse Inicio. La pantalla del horno seguirá la cuenta atrás durante el tiempo de grill restante.
8. Los elementos del grill se iluminarán y apagarán durante la cocción; esto no supone un fallo.
9. NO toque el dispositivo de calentamiento que está en la parte superior del interior de la cavidad cuando la cavidad esté caliente. El dispositivo de calentamiento puede estar todavía caliente.
10. Después del uso del GRILL, es posible que el producto no funcione durante algún tiempo para evitar el sobrecalentamiento.

### ■ ¡PRECAUCIÓN!

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

# Cocción combinada

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



**Pulse Combi para seleccionar el nivel deseado.**

**Gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción. (hasta 90 minutos)**

**Pulse Inicio.**  
La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Pulse	Nivel	Microondas	Grill
una vez	Combi 1	370 W	540 W
dos veces	Combi 2	455 W	430 W
3 veces	Combi 3	570 W	290 W

## ■ Notas

1. Al finalizar la operación, se muestra "Add" (Añadir) durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se muestra, puede usar la función **AÑADIR TIEMPO**. Consulte la página 21.
2. Durante la cocción, la bandeja de cristal puede vibrar. Esto no afectará al rendimiento de la cocción.
3. La rejilla está diseñada para ser utilizada con las funciones **COMBINACIÓN** y **GRILL**. No utilice ningún otro accesorio de metal que no haya sido proporcionado con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa o las gotas.
4. Utilice la rejilla únicamente del modo descrito. **NO** la utilice si hace funcionar el horno con menos de 200 g de alimento en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no utilice la función **COMBINACIÓN**; para obtener resultados óptimos cocine con **GRILL** o **SOLO MICROONDAS**.
5. Nunca cubra los alimentos cuando utilice cocine con **COMBINACIÓN**.
6. **NO** precaliente el horno para la función **COMBINACIÓN**.
7. Los arcos eléctricos se pueden formar accidentalmente si el peso del alimento es incorrecto, la parrilla está dañada o se ha utilizado un recipiente metálico. Los arcos eléctricos consisten en parpadeos de luz azul que pueden apreciarse en el horno microondas. Si esto ocurriera, pare el horno inmediatamente.
8. Algunos alimentos deben cocinarse con la función **COMBINACIÓN** sin utilizar la rejilla como, por ejemplo, los asados, los gratinados, las tartas y los pasteles. Los alimentos deben colocarse en un plato no metálico resistente al calor directamente sobre la bandeja de cristal.
9. **NO** utilice recipientes de plástico para **MICROONDAS** en los programas de cocción **COMBINADA** (salvo que sean aptos para este tipo de cocción). Los platos deben poder soportar el calor del grill superior; se recomienda el uso de cristal resistente al calor o cerámica.
10. **NO** utilice sus propios platos o recipientes metálicos, ya que las microondas no penetrarán uniformemente en los alimentos.

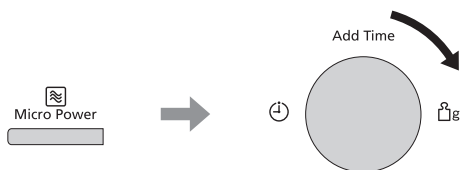
## ■ ¡PRECAUCIÓN!

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

## Cocción en varias fases

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

**Ejemplo:** Para ajustar continuamente la potencia de MICROONDAS de 700 W (Media) durante 2 minutos, la potencia de Combi 2 durante 3 minutos y la potencia Grill 1 durante 2 minutos.



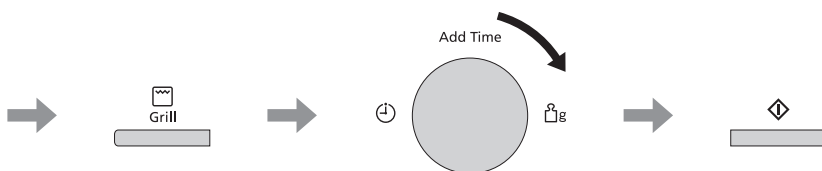
**Pulse Micro Power (Potencia Micro) 3 veces para seleccionar la potencia de 700 W (Media).**

**Gire la rueda hasta que aparezca 2.00 en la pantalla.**



**Pulse Combi dos veces para seleccionar Combi 2.**

**Gire la rueda hasta que aparezca 3.00 en la pantalla.**



**Pulse Grill una vez para seleccionar Grill 1.**

**Gire la rueda hasta que aparezca 2.00 en la pantalla.**

**Pulse Inicio.**  
La pantalla muestra el tiempo de la primera fase y se inicia una cuenta atrás.

### ■ Notas

1. Al finalizar la operación, se muestra "Add" (Añadir) durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se muestra, puede usar la función AÑADIR TIEMPO. Consulte la página 21.
2. No se pueden usar PROGRAMAS AUTOMÁTICOS con COCCIÓN EN VARIAS FASES.
3. Durante el funcionamiento, se escucharán 2 pitidos entre cada fase y 5 pitidos una vez que hayan finalizado todas las fases.
4. La potencia de MICROONDAS de 800 W (Alta) se puede ajustar solo para una fase de la COCCIÓN EN VARIAS FASES.

## Función quick 30 (rápido 30)

Esta función le permite ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos a potencia de MICROONDAS de 800 W (Alta). Solo está disponible para MICROONDAS.



**Pulse Quick 30 (Rápido 30) para ajustar el tiempo de cocción deseado.**

El tiempo aparecerá en la pantalla.

**Pulse Inicio.**

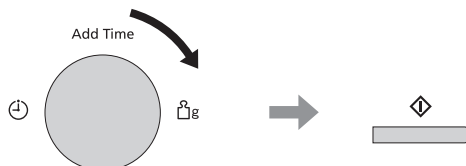
La pantalla mostrará la cuenta atrás.

### ■ Notas

1. Al finalizar la operación, se muestra "Add" (Añadir) durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se muestra, puede usar la función AÑADIR TIEMPO. Consulte más adelante.
2. Puede utilizar otros niveles de potencia si lo desea. Seleccione el nivel de potencia deseado antes de pulsar Quick 30 (Rápido 30).
3. Después de ajustar el tiempo a Quick 30 (Rápido 30), no puede usar la rueda.

## Función add time (añadir tiempo)

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



**Gire la rueda para ajustar el tiempo adicional.**

Un máximo de 30 minutos de potencia de MICROONDAS de 800 W (Alta) y 90 minutos para otras potencias de MICROONDAS y la cocción de GRILL y COMBINACIÓN.

**Pulse Inicio.**

La pantalla mostrará la cuenta atrás.

### ■ Notas

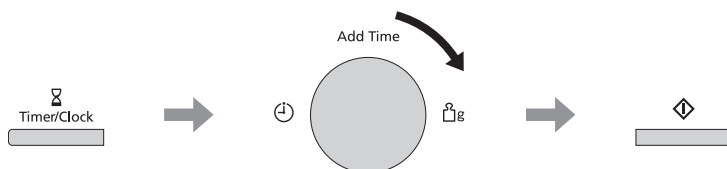
1. Al finalizar la operación, se muestra "Add" (Añadir) durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se muestra, puede usar la función AÑADIR TIEMPO de nuevo.
2. Durante la cocción, gire la rueda para ajustar el tiempo de cocción adicional (de 10 segundos a 10 minutos).
3. La función AÑADIR TIEMPO se cancelará si no realiza ninguna operación durante 1 minuto después de la cocción.
4. Se puede usar la función AÑADIR TIEMPO después de la COCCIÓN EN VARIAS FASES. El nivel de potencia es el mismo que el de la última fase. Esta función no actuará si la última fase era tiempo de espera.
5. La función AÑADIR TIEMPO no está disponible para PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.

## Uso del temporizador

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

### Temporizador de cocina

**Ejemplo:** Para contar 5 minutos.



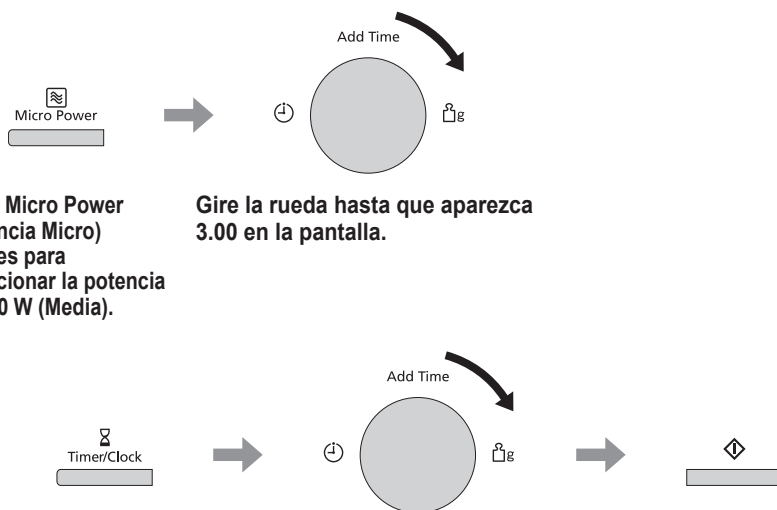
**Pulse Temporizador/Reloj.**

**Gire la rueda hasta que aparezca 5.00 en la pantalla. (hasta 90 minutos)**

**Pulse Inicio.**  
Se iniciará la cuenta atrás sin que el horno funcione.

### Tiempo de espera

**Ejemplo:** Para esperar durante 5 minutos tras una cocción a potencia de **MICROONDAS** de 700 W (Media) durante 3 minutos.



**Pulse Micro Power (Potencia Micro) 3 veces para seleccionar la potencia de 700 W (Media).**

**Gire la rueda hasta que aparezca 3.00 en la pantalla.**

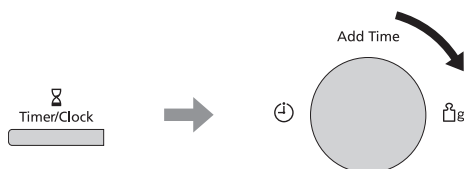
**Pulse Temporizador/Reloj.**

**Gire la rueda hasta que aparezca 5.00 en la pantalla. (hasta 90 minutos)**

**Pulse Inicio.**  
Se iniciará la cocción. Tras la cocción, se iniciará la cuenta atrás del tiempo de espera sin que el horno funcione.

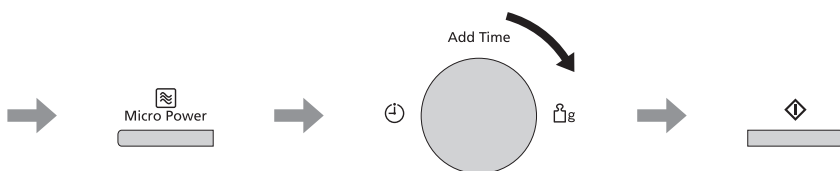
## Inicio demorado

**Ejemplo:** Para iniciar la cocción con potencia de MICROONDAS de 700 W (Media) durante 3 minutos después de 5 minutos de tiempo de espera.



**Pulse Temporizador/Reloj.**

**Gire la rueda hasta que aparezca 5.00 en la pantalla. (hasta 90 minutos)**



**Pulse Micro Power (Potencia Micro) 3 veces para seleccionar la potencia de 700 W (Media).**

**Gire la rueda hasta que aparezca 3.00 en la pantalla.**

**Pulse Inicio.** Se iniciará la cuenta atrás del tiempo de demora y luego comenzará la cocción.

### ■ Notas

1. Al finalizar INICIO DEMORADO, se muestra "Add" (Añadir) durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se muestra, puede usar la función AÑADIR TIEMPO. Consulte la página 21.
2. Se puede programar la COCCIÓN EN VARIAS FASES, que incluyen TIEMPO DE ESPERA o INICIO DEMORADO.
3. Aunque se abra la puerta del horno durante TEMPORIZADOR DE COCINA, TIEMPO DE ESPERA o INICIO DEMORADO, el tiempo de la pantalla de visualización seguirá realizando la cuenta atrás.
4. No se puede programar TIEMPO DE ESPERA/INICIO DEMORADO antes/después de cualquier PROGRAMA AUTOMÁTICO.

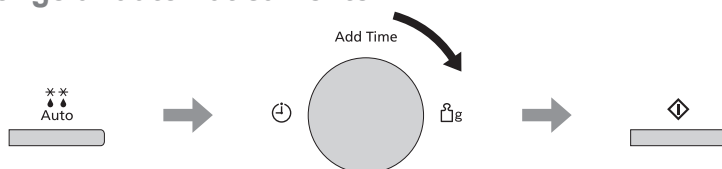
## Programas automáticos

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

### ■ Notas

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

## Descongelar automáticamente



**Seleccione el programa de Descongelar Automáticamente deseado.** El número de PROGRAMA AUTOMÁTICO aparecerá en la pantalla.





**Gire la rueda para ajustar el peso de los alimentos congelados.** El peso se cuenta en incrementos o decrementos de 10 g.

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

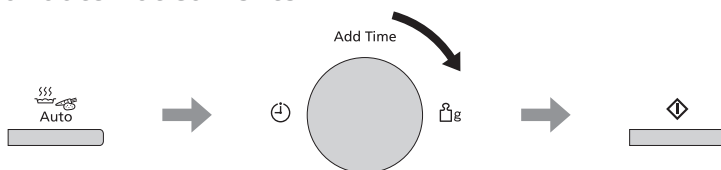
### ■ Notas

1. Use los accesorios solamente como se indica a continuación.
2. La forma y el tamaño de los alimentos determinarán el peso máximo al que el horno puede dar cabida.

Programa	Instrucciones
<b>1. Piezas pequeñas</b>   1 pulsación	<b>Peso:</b> 200 g - 1000 g <b>Accesorios:</b> Para descongelar piezas pequeñas de carne, vieiras, salchichas, carne picada, bistecs, chuletas, filetes de pescado (cada uno de entre 100 g y 400 g). Pulse una vez Descongelar Automáticamente. Ajuste el peso de los alimentos congelados y pulse Inicio. Deje reposar entre 15 y 30 minutos.

Programa	Instrucciones
<p><b>2. Piezas grandes</b></p>  <p>Auto 2 pulsaciones</p>	<p><b>Peso:</b> 600 g - 1600 g <b>Accesorios:</b> </p> <p>Para descongelar grandes piezas de carne, pollos enteros y cuartos de carne. Pulse dos veces Descongelar Automáticamente. Ajuste el peso de los alimentos congelados y pulse Inicio. Deberán cubrirse los pollos enteros y los cuartos de carne durante la descongelación. Proteja las alas, la pechuga y la grasa con trozos de papel de aluminio sujeto con palillos. Evite que el aluminio toque las paredes del horno. Antes de cocinar, debe transcurrir un tiempo de espera de entre 1 y 2 horas.</p>
<p><b>3. Pan/Pastel</b></p>  <p>Auto 3 pulsaciones</p>	<p><b>Peso:</b> 100 g - 600 g <b>Accesorios:</b> </p> <p>Para descongelar pan (entero, rebanadas, panecillos) y pasteles. Los pasteles con crema y los que tienen cobertura no pueden descongelarse con este programa. Coloque el pan o el pastel sobre un plato grande o un plato poco profundo. Pulse 3 veces Descongelar Automáticamente. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Inicio. Para el pan debe transcurrir un tiempo de espera de entre 10 (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras de gran tamaño por la mitad durante el tiempo de espera.</p>

## Cocinar automáticamente



**Seleccione el programa de Cocinar Automáticamente deseado.**

El número de PROGRAMA AUTOMÁTICO aparecerá en la pantalla.

**Gire la rueda para ajustar el peso de los alimentos.**

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









**Pulse Inicio.**

La pantalla mostrará la cuenta atrás.

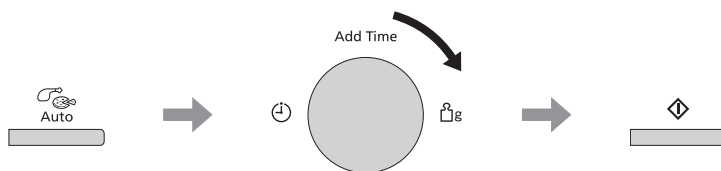
### ■ Notas

1. Use los accesorios solamente como se indica a continuación.
2. Como pueden producirse algunas variaciones en los alimentos, compruebe que estén completamente cocinados y bien calientes antes de servirlos.

# Programas automáticos

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

# Cocinar Combi



## Seleccione el programa de Cocinar Combi deseado.

El número de PROGRAMA AUTOMÁTICO aparecerá en la pantalla.

## Gire la rueda para ajustar el peso de los alimentos.










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

## Pulse Inicio.

La pantalla mostrará la cuenta atrás.

### ■ Notas

1. Use los accesorios solamente como se indica a continuación.
2. NO cubra los alimentos cuando utilice programas de COCINAR COMBI, ya que impedirá que los alimentos se doren y el calor del grill fundirá cualquier cobertura de plástico.
3. Como pueden producirse algunas variaciones en los alimentos, compruebe que estén completamente cocinados y bien calientes antes de servirlos.

Programa	Instrucciones
<b>1. Pizza congelada</b>   1 pulsación	<b>Peso:</b> 200 g - 400 g <b>Accesorios:</b>  Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza congelada y una baguette de queso. Retire el envase y colóquela sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse una vez Cocinar Combi. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Inicio. Este programa no es adecuado para pizzas con masa gruesa o pizzas muy finas.
<b>2. Gratinados congelados</b>   2 pulsaciones	<b>Peso:</b> 300 g - 500 g <b>Accesorios:</b>  Para recalentar, dorar y hacer crujiente la parte superior de alimentos gratinados precocinados congelados. Este programa es adecuado para lasaña, canelones, platos recubiertos con patatas y platos de pasta congelados. Retire el embalaje y coloque los alimentos gratinados en un plato resistente al calor sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse dos veces Cocinar Combi. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Inicio.
<b>3. Trozos de pollo fresco</b>   3 pulsaciones	<b>Peso:</b> 200 g - 800 g <b>Accesorios:</b>  Para cocinar trozos de pollo fresco, por ejemplo, muslos y contramuslos. Coloque el pollo en un plato resistente al calor sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Pulse 3 veces Cocinar Combi. Ajuste el peso de los alimentos y pulse Inicio.

# Preguntas y respuestas

**P:** ¿Por qué no se enciende el horno?

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

1. ¿El horno está correctamente enchufado?  
Retire el enchufe de la toma, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo.
2. Compruebe el disyuntor y el fusible. Reajuste el disyuntor y sustituya el fusible si ha saltado o se ha fundido.
3. Si el disyuntor y el fusible están en buenas condiciones, pruebe a enchufar otro aparato en la toma. Si el otro aparato funciona, es probable que el horno tenga algún problema. Si el otro aparato no funciona, es probable que la toma tenga algún problema. Si el problema guarda relación con el horno, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Cuidado del horno

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

# Especificaciones

Fuente de alimentación: **230 V, 50 Hz**  
Consumo eléctrico: **Máximo; 1250 W**  
**Microondas; 1250 W**  
**Grill; 1000 W**

Salida: **Microondas; 800 W (IEC-60705)**  
**Calentador del grill; 1000 W**

Dimensiones exteriores:  
**443 mm (An.) x 328 mm (Prof.) x 258 mm (Al.)**

Dimensiones de la cavidad del horno:  
**306 mm (An.) x 305 mm (Prof.) x 214 mm (Al.)**

Volumen total de la cavidad: **20 L**

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

Frecuencia de funcionamiento: **2450 MHz**

Peso neto: **12 kg**

Ruido: **L<sub>WA</sub> 63 dB**

**El peso y las dimensiones mostrados son aproximados.**

Las especificaciones están sujetas a cambio sin aviso.

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



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

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

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

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

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

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

## Para los usuarios empresariales de la Unión Europea

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

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

Este símbolo solo es válido en la Unión Europea.

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

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

- **Aviso!** O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebês deve ser mexido ou agitado. A temperatura tem de ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.
- **Aviso!** O aparelho e respectivas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado e evite tocar na resistência de aquecimento no interior do micro-ondas. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se supervisionadas continuamente.
- **Aviso!** O aparelho deve ser desligado da fonte de alimentação durante os serviços de assistência e substituição de peças. Após a remoção da ficha de alimentação, esta deve permanecer visível ao técnico de assistência para assegurar que a ficha não é ligada inadvertidamente.
- **Aviso!** Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está desligado para evitar a ocorrência de um choque elétrico.

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

■ Quando este forno estiver instalado, deverá ser fácil isolar o aparelho da fonte de energia desligando a ficha ou através de um disjuntor.

■ Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo respetivo fabricante ou centro de assistência ou por um técnico qualificado para evitar um acidente.

■ Não coloque este micro-ondas próximo de um fogão a gás ou elétrico.

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

- O forno tem de ser instalado numa superfície plana e estável, a uma altura do chão mínima de 85 cm, com a parte posterior voltada para uma parede de fundo. Se um dos lados do forno ficar encostado a uma parede, o outro lado ou a parte superior não podem ficar tapados. Reserve um espaço de 15 cm na parte superior do forno.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, esteja atento ao forno uma vez que este tipo de recipientes incendeia-se se for aquecido durante demasiado tempo.
- Se for emitido fumo ou ocorrer um incêndio no forno, prima o botão Parar/Repor e deixe a porta fechada de modo a extinguir as chamas. Desligue o cabo de corrente, ou desligue a eletricidade no painel de fusíveis ou no disjuntor.
- Este aparelho destina-se a utilização doméstica e aplicações semelhantes tais como:
  - áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - habitações agrícolas;
  - clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - alojamentos com pequeno almoço.
- Não cozinhe ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos inteiros na função MICRO-ONDAS. A pressão pode acumular-se e os ovos podem rebentar, mesmo depois de o aquecimento por micro-ondas ter terminado.

■ Limpe o interior do forno, os vedantes da porta e as áreas circundantes regularmente. Sempre que salpicos de alimentos ou líquidos derramados adiram às paredes do forno, vedantes da porta e áreas circundantes, limpe com um pano húmido. Poderá ser utilizado um detergente suave se estas áreas ficarem muito sujas. A utilização de detergentes fortes ou abrasivos não é recomendada.

■ **NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE FORNOS.**

■ Quando utilizar o modo GRELHADOR ou COMBINADO, é inevitável que alguns alimentos salpiquem gordura para as paredes do forno. Se o forno não for limpo periodicamente, pode começar a “fazer fumo” durante a utilização.

■ A falta de limpeza do forno poderá levar à deterioração das superfícies, o que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação de perigo.

■ Não deve ser utilizado nenhum produto de limpeza a vapor para limpar o forno.

■ Não utilize produtos de limpeza fortes ou abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno pois podem riscar a superfície, provocando a quebra do vidro.

■ As superfícies externas do forno, incluindo as saídas de ar do gabinete e a porta do forno ficam quentes durante as funções COMBINADO e GRELHADOR. Tenha cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao colocar ou retirar alimentos e acessórios.

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

# Índice

Instalação e ligação.....	8
Colocação do micro-ondas.....	8
Instruções de segurança importantes .....	9
Descrição do micro-ondas.....	13
Painel de controlo.....	14
Acertar o relógio .....	15
Bloqueio de segurança para crianças .....	15
Cozedura e descongelação no micro-ondas .....	16
Grelhador.....	18
Cozedura no modo combinado .....	19
Cozedura em várias fases.....	20
Função quick 30 (rápido 30) .....	21
Função add time (adicionar tempo).....	21
Utilizar o temporizador.....	22
Temporizador de cozinha .....	22
Tempo de repouso.....	22
Cozedura de início retardado .....	23
Programas automáticos.....	24
Descongelação auto.....	24
Cozedura Auto.....	25
Cozedura Combinada .....	27
Perguntas e respostas.....	28
Cuidados a ter com o micro-ondas.....	29
Especificações.....	30

**Obrigado por ter adquirido um produto da Panasonic.**

Panasonic Corporation Osaka, Japão  
Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH  
Centro de Testes Panasonic,  
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemanha

## Instalação e ligação

### Examinar o forno micro-ondas

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

### Instruções para ligação à terra

#### ■ Importante!

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

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

### Voltagem de funcionamento

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

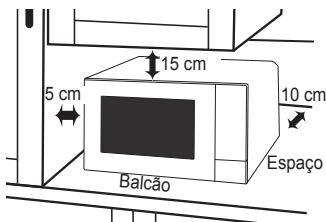
## Colocação do micro-ondas

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

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

### Utilização no balcão:

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



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

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

## Instruções de segurança importantes

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

# Instruções de segurança importantes


## Antes de utilizar

- Antes de utilizar a função COMBINADO ou GRELHADOR pela primeira vez, use o forno sem alimentos e acessórios (incluindo o prato de vidro e o aro de rodas) no modo GRELHADOR 1 durante 5 minutos. Assim queimar o óleo que é usado para proteção contra a ferrugem. Esta é a única vez que o forno será usado vazio.

## Utilização do micro-ondas

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

## Utilização da função de aquecimento

-  Atenção! Superfícies quentes  
As superfícies externas do forno, incluindo as saídas de ar do gabinete e a porta do forno ficam quentes durante as funções COMBINADO e GRELHADOR. Tenha cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao colocar ou retirar alimentos e acessórios.
- O forno está equipado com duas resistências situadas na parte superior da cavidade do forno. Depois de utilizar a função COMBINADO e GRELHADOR, estas superfícies estarão muito quentes. Deve ter muito cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento no interior do forno.  
**Nota: Durante a cozedura e depois de cozinhar através das funções COMBINADO ou GRELHADOR, os acessórios do forno ficam muito quentes.**

## Funcionamento da ventoinha

- Depois de o micro-ondas ser utilizado, a ventoinha pode ficar a funcionar durante breves minutos para arrefecer os componentes elétricos. Esta situação é normal e pode retirar os alimentos do micro-ondas mesmo enquanto a ventoinha estiver em funcionamento. Pode continuar a utilizar o micro-ondas durante este período.

## Lâmpada do micro-ondas

- Quando for necessário substituir a lâmpada do micro-ondas, contacte o distribuidor.

## Acessórios

- O micro-ondas é fornecido com uma grande variedade de acessórios. Siga sempre as instruções apresentadas para a utilização dos acessórios.

### Prato de vidro

- Não utilize o micro-ondas sem o aro de rodas e o prato de vidro instalados.
- Nunca utilize outro tipo de prato de vidro que não o concebido especificamente para este micro-ondas.
- Se o prato de vidro estiver quente, deixe-o arrefecer antes de limpar ou passar por água.
- O prato de vidro pode rodar em qualquer direção.
- Se os alimentos ou o recipiente do cozinhado colocados no prato de vidro tocarem nas paredes do micro-ondas e o prato parar de rodar, este irá rodar automaticamente na direção oposta. Esta situação é normal.

### Aro de rodas

- O aro de rodas e a superfície inferior do micro-ondas devem ser limpos frequentemente para evitar ruídos e a acumulação de restos de alimentos.
- O aro de rodas e o prato de vidro têm ser utilizados na cozedura dos alimentos em todas as circunstâncias.

### Grelha redonda

- A grelha redonda é utilizada para facilitar o alourar de pequenos pratos e contribuir para uma boa circulação do calor.
- Não utilize recipientes metálicos diretamente sobre a grelha redonda no modo COMBINADO.
- Não utilize a grelha redonda no modo único de MICRO-ONDAS.

## Tempos de cozedura

- O tempo de cozedura depende da condição, da temperatura, da quantidade de alimentos e do tipo de utensílios de cozinha.
- Comece pelo tempo de cozedura mínimo para ajudar a evitar que os alimentos fiquem cozidos demais. Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, pode sempre cozinhá-los durante mais algum tempo.

### ■ Importante!

**Se o tempo de cozedura recomendados forem excedidos, os alimentos irão estragar-se e, em circunstâncias extremas, podem incendiar-se e possivelmente danificar o interior do micro-ondas.**

## Pequenas quantidades de alimentos

- Pequenas quantidades de alimentos ou alimentos com um conteúdo de baixa humidade podem queimar-se, secar ou incendiar-se, se forem cozinhados durante muito tempo. Se os materiais no interior do micro-ondas se incendiarem, mantenha a porta do micro-ondas fechada, desligue o micro-ondas e retire a ficha da tomada.

## Alimentos com baixo nível de humidade

- O forno micro-ondas destina-se a aquecer apenas alimentos e bebidas. Tenha cuidado quando estiver a aquecer alimentos com baixo nível de humidade como, por exemplo, pão, chocolate, bolachas e bolos. Estes podem queimar, secar ou incendiar-se facilmente se cozinhados durante muito tempo. Recomendamos que não aqueça alimentos com baixo nível de humidade, tais como pipocas ou crepes. Tentar secar comida, jornais ou roupa e aquecer almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos, sacos de trigo, garrafas térmicas e produtos semelhantes pode provocar ferimentos, ignição ou um incêndio.

# Instruções de segurança importantes

## Ovos

- Não cozinhe ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos inteiros na função MICRO-ONDAS. A pressão pode acumular-se e os ovos podem rebentar, mesmo depois de o aquecimento por micro-ondas ter terminado.

## Picar casca/pele

- Os alimentos com casca ou pele não porosas, tais como batatas, gemas de ovos e salsichas têm de ser picados antes de serem cozinhados no modo de MICRO-ONDAS para não se incendiarem.

## Termómetro para carne

- Utilize um termómetro para carne, para verificar o grau de cozedura de assados e aves, apenas quando a carne tiver sido retirada do micro-ondas. Não utilize um termómetro para carne convencional no forno micro-ondas, pois pode originar faíscas.

## Líquidos

- Quando se aquecem líquidos como, por exemplo, sopa, molhos e bebidas no forno micro-ondas, pode ocorrer a fervura do líquido sem o aparecimento das bolhas habituais. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente.

Para evitar esta possibilidade, devem seguir-se estes passos:

- a Evite utilizar recipientes facetados e estreitos.
- b Não aqueça em demasia.
- c Agite o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e faça-o novamente a meio do tempo de cozedura.
- d Depois do aquecimento, deixe-o permanecer no micro-ondas durante alguns instantes e, antes de retirar o recipiente com cuidado, agite-o novamente.

## Papel/Plástico

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, esteja atento ao forno uma vez que este tipo de recipientes incendeia-se se for aquecido durante demasiado tempo.
- Não utilize produtos de papel reciclado (por exemplo, rolo de papel de cozinha), a não ser que, na etiqueta do produto de papel, esteja indicado que o produto é seguro para utilização em micro-ondas. Os produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndios durante a utilização.
- Retire os anéis metálicos dos sacos para assar antes de colocar os sacos no micro-ondas.

## Utensílios/metals

- Não aqueça latas ou garrafas fechadas, pois podem rebentar.
- Não devem ser utilizados recipientes metálicos ou pratos com rebordo metálico durante a cozedura por micro-ondas. Nestas situações, irão surgir faíscas.
- Se utilizar uma folha de alumínio, espetos para carne ou utensílios de metal, deve mantê-los a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta do micro-ondas, de modo a evitar a ocorrência de faíscas.

## Biberões/frascos de comida para bebés

- O topo e a tetina ou tampa têm de ser retirados dos biberões e dos frascos de comida para bebés, antes de serem colocados no micro-ondas.
- O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado.
- A temperatura tem de ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.

## Descrição do micro-ondas

### 1. Tecla de Abertura da Porta

Prima para abrir a porta. Abrir a porta durante a cozedura para o processo de cozedura sem cancelar o programa. A cozedura é retomada depois de fechar a porta e de pressionar Iniciar. É perfeitamente seguro abrir a porta em qualquer altura durante um programa de cozedura e não há qualquer risco de exposição a micro-ondas.

### 2. Janela do micro-ondas

### 3. Saídas de ar

### 4. Guia de alimentação do micro-ondas (Não remova.)

### 5. Saídas de ar externas

### 6. Painel de controlo

### 7. Cabo de alimentação

### 8. Ficha

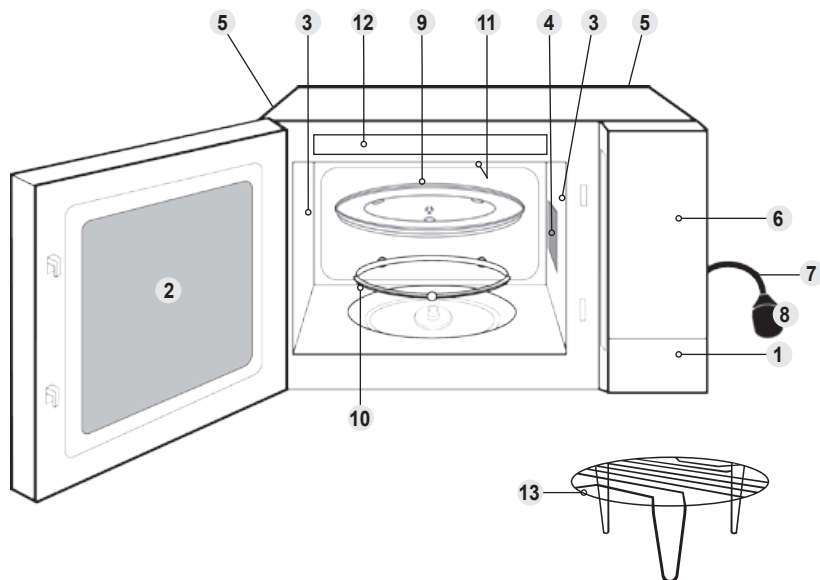
### 9. Prato de vidro

### 10. Aro de rodas

### 11. Resistência de grelhador

### 12. Etiqueta do menu

### 13. Grelha redonda

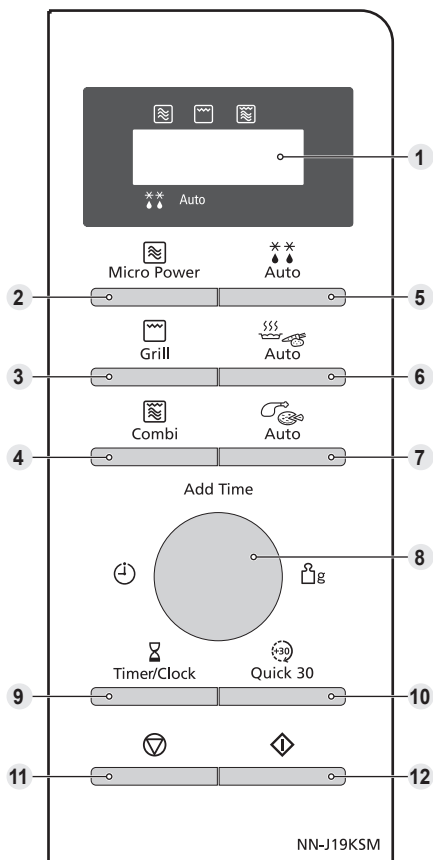


As etiquetas de identificação e de aviso estão afixadas na superfície externa do micro-ondas.

#### ■ Nota

Esta imagem é apenas para referência.

# Painel de controlo



- O seu painel de controlo pode apresentar diferenças de aparência mas as palavras e a funcionalidade serão iguais.

## ■ Sinal sonoro

Quando uma tecla for premida corretamente, será emitido um sinal sonoro. Se, quando premir uma tecla, não for emitido um sinal sonoro, isso significa que a unidade não aceitou ou não pode aceitar a instrução. O forno irá emitir dois sinais sonoros entre as fases programadas. No final de cada programa concluído, o micro-ondas irá emitir um sinal sonoro 5 vezes e aparecerá a indicação "End" (Fim).

- 1 Visor
- 2 Tecla Micro Power (Potência Micro-ondas)
- 3 Tecla Grill (Grelhador)
- 4 Tecla Combi (Combinado)
- 5 Tecla de Descongelação Auto
- 6 Tecla Cozedura Auto
- 7 Tecla Cozedura Combinada
- 8 Comando Selecionar Hora / Peso
- 9 Tecla do Temporizador / do Relógio
- 10 Tecla Quick 30 (Rápido 30)

## 11 Tecla Parar / Repor:

### Antes da cozedura:

Premir uma vez, elimina as instruções.

### Durante a cozedura:

Uma pressão para temporariamente o processo de cozedura. Se premir novamente, cancela todas as instruções e é apresentado um ponto ou a hora certa no visor.

## 12 Tecla Iniciar

Premir esta tecla uma vez inicia o funcionamento do forno. Se abrir a porta ou premir uma vez a tecla Parar/ Repor durante o funcionamento, é necessário premir novamente a tecla Iniciar para reiniciar o funcionamento do forno.

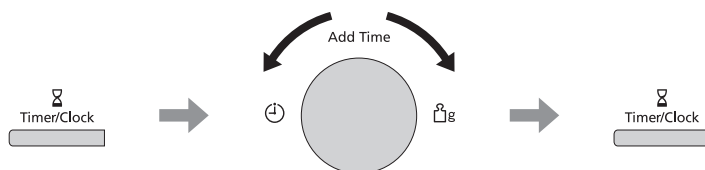
## ■ Nota

Se a tecla Iniciar não for premida durante 6 minutos após a definição do programa de cozedura, o forno cancela automaticamente o programa. O visor reverte para a apresentação do relógio ou do ponto.

## Acertar o relógio

Quando o micro-ondas é ligado pela primeira vez, aparece a indicação “88.88” no visor.

**Exemplo:** Para definir 11:25



### Prima duas vezes Temporizador/Relógio.

Os dois pontos  
começam a piscar.

### Rode o comando até surgir 11:25 no visor.

### Prima Temporizador/ Relógio.

Os dois pontos deixam  
de piscar. A hora certa  
aparece agora  
bloqueada no visor.

#### ■ Notas

1. Para repor a hora certa, repita os passos de 1 a 3, tal como descrito anteriormente.
2. O relógio irá manter a hora certa desde que o micro-ondas esteja ligado e a receber energia.
3. Este relógio é de 24 horas, por exemplo, 2 pm = 14:00 e não 2:00.

## Bloqueio de segurança para crianças

Esta função desativa os comandos do forno; no entanto, a porta pode ser aberta. O Bloqueio para Crianças pode ser definida quando o visor apresenta um ponto ou a hora.

Para ativar:



### Prima a tecla Iniciar 3 vezes em 10 segundos.

A hora certa irá desaparecer. A hora atual  
não será perdida. Aparece a indicação  
“L ---” no visor.

Para cancelar:

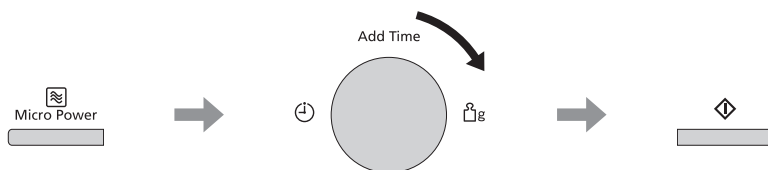


### Prima a tecla Parar/Repor 3 vezes em 10 segundos.

A hora certa aparecerá de novo no visor.

# Cozedura e descongelação no micro-ondas

O prato de vidro deverá estar sempre colocado quando utilizar o micro-ondas.



**Prima Micro Power (Potência Micro-ondas) para selecionar o nível de potência pretendido.**

**Rode o comando para definir o tempo de cozedura.**

O micro-ondas pode ser programado até 90 minutos nas potências de 700 W (Média), 520 W (Baixa), 200 W (Morna) e 270 W (Descongelação). A potência de 800 W (Elevada) pode ser programada até 30 minutos.

**Prima Iniciar.**

A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

Prima	Nível de potência	
uma vez	800 W	Elevada
duas vezes	270 W	Descongelação ❄️
3 vezes	700 W	Média
4 vezes	520 W	Baixa
5 vezes	200 W	Morna

## ■ Notas

1. Uma vez concluído o funcionamento, a indicação "Add" (Adicionar) é apresentada durante aproximadamente 1 minuto no visor. Durante a apresentação, pode utilizar a função ADICIONAR TEMPO; consulte a página 21.
2. O micro-ondas irá funcionar automaticamente na potência de 800 W (Elevada) se for introduzido um tempo de cozedura sem previamente ter sido selecionado o nível de potência.
3. Durante a cozedura, o prato de vidro pode vibrar. Esta situação não irá afetar o desempenho da cozedura.
4. Para informações sobre COZEDURA EM VÁRIAS FASES, consulte a página 20.
5. O TEMPO DE REPOUSO pode ser programado depois de a potência das micro-ondas e o tempo de cozedura terem sido definidos. Consulte a página 22.
6. NÃO tente utilizar o micro-ondas apenas com um acessório metálico no interior.
7. Verifique sempre os alimentos durante a descongelação abrindo a porta do forno e, em seguida, reiniciando o programa. Não é necessário cobrir os alimentos durante a descongelação. Para garantir um resultado uniforme, agite, vire ou separe os alimentos várias vezes durante a descongelação. No caso de carne em peças e aves, vire a meio da descongelação e proteja as extremidades e pontas com uma folha de alumínio.

## Guia de descongelação

### INTERVALOS DE TEMPO



As doses individuais poderão ser cozinhadas quase imediatamente a seguir à descongelação. É usual que grandes porções de carne permaneçam congeladas no meio. Nestes casos é aconselhável que, antes de cozinhar, deixe a carne descongelar durante, pelo menos, **uma hora**. Durante o tempo de espera, a temperatura distribui-se equitativamente pelos alimentos e estes descongelam por condução. **Muito importante:** Se não prevê consumir os alimentos imediatamente a seguir à descongelação, guarde-os no frigorífico. Nunca volte a congelar alimentos sem os cozinhar primeiro.

### CARNE EM PEÇAS E AVES



É aconselhável colocar as porções sobre um prato ou sobre uma travessa em pirex com o fundo virado para cima, para que a carne não fique a repousar no próprio suco. É essencial envolver as partes mais delicadas ou salientes destes alimentos em folha de alumínio para que estas não torrem. O alumínio pode ir ao Micro-Ondas sem perigo, **desde que se evite que este toque na resistência.**

### CARNE PICADA OU CUBOS DE CARNE E MARISCOS



Deve separar-se estes alimentos, cortá-los durante o período de descongelação e, uma vez descongelados, separar os pedaços, pois a parte exterior destes alimentos tende a descongelar rapidamente.

### PEQUENOS PEDAÇOS DE ALIMENTOS



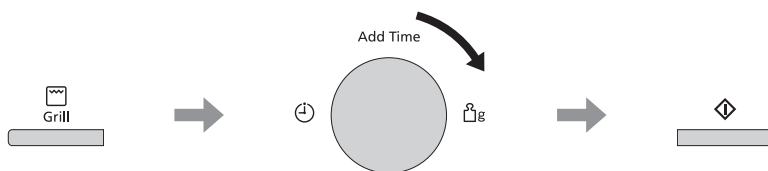
Deve separar-se as costeletas bem como as partes de frango, para que estas descongelem equitativamente. Lembre-se que as partes gordas e as extremidades descongelam sempre mais rapidamente. Por isso, deverá colocá-las o mais próximo possível do centro do prato rotativo por forma a protegê-las.

### PÃO

As porções de pão necessitam de um intervalo de tempo maior que permita que o centro descongele. O intervalo de tempo pode ser diminuído se as fatias forem separadas e as porções cortadas ao meio.

# Grelhador

O GRELHADOR é particularmente útil para fatias finas de carne, bifés, costeletas, espetadas, salsichas ou pedaços de frango. Também é adequado para sandes quentes e todos os pratos gratinados.



**Prima Grill (Grelhador) para selecionar o nível pretendido.**

**Rode o comando para definir o tempo de cozedura. (até 90 minutos)**

**Prima Iniciar.**  
A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

Prima	Nível	
uma vez	Grelhador 1	Elevada
duas vezes	Grelhador 2	Média
3 vezes	Grelhador 3	Baixa

## ■ Notas

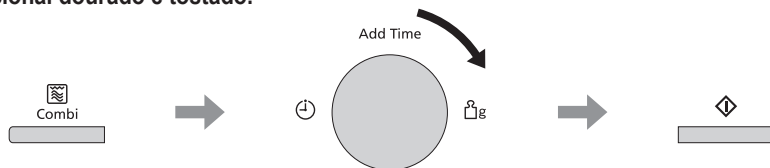
1. Uma vez concluído o funcionamento, a indicação “Add” (Adicionar) é apresentada durante aproximadamente 1 minuto no visor. Durante a apresentação, pode utilizar a função ADICIONAR TEMPO; consulte a página 21.
2. Coloque os alimentos sobre o prato de vidro na grelha redonda. Coloque um prato à prova de calor por baixo para recolher gordura e líquidos que possam pingar.
3. Nunca cubra os alimentos durante o modo de Grelhador.
4. NÃO aqueça previamente o forno.
5. Não existe potência das micro-ondas no modo de cozedura GRELHADOR.
6. A maioria dos alimentos deverá ser virada a meio da cozedura. Quando pretender virar os alimentos, abra a porta do micro-ondas e COM CUIDADO retire a grelha redonda utilizando luvas de proteção adequadas.
7. Depois de virar, volte a colocar a comida no forno, feche a porta e prima Iniciar. O visor do forno continua a contagem decrescente do tempo de grelha restante.
8. O indicador do grelhador irá acender-se e apagar-se durante a cozedura; esta situação é normal.
9. NÃO toque no dispositivo de aquecimento situado por cima da cavidade interna enquanto a cavidade estiver quente. O dispositivo de aquecimento pode ainda estar quente.
10. Depois de utilizar o GRELHADOR, o aparelho poderá não funcionar durante algum tempo para evitar um aquecimento excessivo.

## ■ ATENÇÃO!

A grelha redonda deverá ser utilizada com o prato de vidro em todas as circunstâncias. Retire a grelha redonda do micro-ondas segurando firmemente na grelha e no prato à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para micro-ondas quando pretender retirar acessórios. Nunca toque na janela exterior ou nas partes metálicas internas da porta ou do micro-ondas quando estiver a colocar ou retirar alimentos, devido às temperaturas elevadas envolvidas.

## Cozedura no modo combinado

Ao cozinhar no modo de COMBINADO, a potência das MICRO-ONDAS cozinha os alimentos rapidamente, enquanto o GRELHADOR dá aos alimentos aquele aspeto tradicional dourado e tostado.



**Prima Combi (Combinado)**  
para selecionar o nível pretendido.

**Rode o comando para definir o tempo de cozedura. (até 90 minutos)**

**Prima Iniciar.**  
A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

Prima	Nível	Micro-ondas	Grelhador
uma vez	Combinado 1	370 W	540 W
duas vezes	Combinado 2	455 W	430 W
3 vezes	Combinado 3	570 W	290 W

### ■ Notas

1. Uma vez concluído o funcionamento, a indicação “Add” (Adicionar) é apresentada durante aproximadamente 1 minuto no visor. Durante a apresentação, pode utilizar a função ADICIONAR TEMPO; consulte a página 21.
2. Durante a cozedura, o prato de vidro pode vibrar. Esta situação não irá afetar o desempenho da cozedura.
3. A grelha redonda foi concebida para ser utilizada nos modos de COMBINADO e GRELHADOR. Nunca utilize qualquer outro acessório metálico para além do fornecido com o forno. Coloque um prato à prova de calor por baixo para recolher gordura e líquidos que possam pingar.
4. Utilize a grelha redonda apenas como descrito. NÃO a utilize num programa manual se tiver menos de 200 g de alimentos no micro-ondas. Para pequenas quantidades, não cozinhe no modo de COMBINADO; cozinhe APENAS no modo de GRELHADOR ou de MICRO-ONDAS para obter melhores resultados.
5. Nunca cubra os alimentos quando cozinhar no modo de COMBINADO.
6. NÃO aqueça previamente o micro-ondas no modo de COMBINADO.
7. Poderá ocorrer acidentalmente a formação de arcos voltaicos se for utilizado um peso incorreto de alimentos, se a grelha redonda estiver danificada ou se tiver sido utilizado um recipiente metálico. Esta situação é identificada através do aparecimento de raios de luz azul no interior do forno micro-ondas. Se isto ocorrer, desligue o micro-ondas de imediato.
8. Alguns alimentos devem ser cozinhados no modo COMBINADO sem utilizar a grelha redonda, por exemplo assados, gratinados, tartes e pudins. Os alimentos devem ser colocados num prato não metálico à prova de calor, colocado diretamente sobre o prato de vidro.
9. NÃO utilize recipientes de plástico para MICRO-ONDAS em programas COMBINADOS (a não ser que sejam adequados para o modo de COMBINADO). Os pratos têm de suportar o calor do grelhador superior (por exemplo, o vidro à prova de calor ou cerâmica são ideais).
10. NÃO utilize os seus próprios pratos ou formas metálicos, pois as micro-ondas não irão penetrar nos alimentos de forma uniforme.

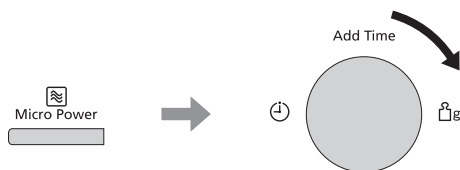
### ■ ATENÇÃO!

A grelha redonda deverá ser utilizada com o prato de vidro em todas as circunstâncias. Retire a grelha redonda do micro-ondas segurando firmemente na grelha e no prato à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para micro-ondas quando pretender retirar acessórios. Nunca toque na janela exterior ou nas partes metálicas internas da porta ou do micro-ondas quando estiver a colocar ou retirar alimentos, devido às temperaturas elevadas envolvidas.

# Cozedura em várias fases

Esta função permite programar até 3 fases de cozedura contínua.

**Exemplo:** Para definir continuamente uma potência das MICRO-ONDAS de 700 W (Média) durante 2 minutos, uma potência Combinado 2 durante 3 minutos e uma potência Grelhador 1 durante 2 minutos.



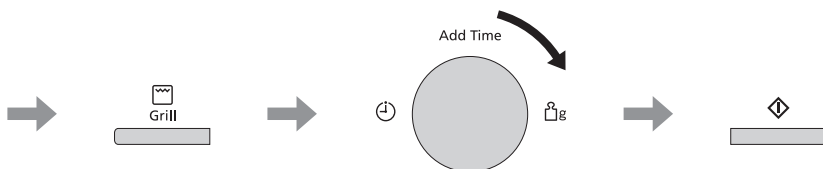
**Prima Micro Power (Potência Microondas) 3 vezes para selecionar a potência de 700 W (Média).**

**Rode o comando até surgir 2.00 no visor.**



**Prima Combi (Combinado) duas vezes para selecionar Combinado 2.**

**Rode o comando até surgir 3.00 no visor.**



**Prima Grill (Grelhador) uma vez para selecionar Grelhador 1.**

**Rode o comando até surgir 2.00 no visor.**

**Prima Iniciar.**  
A contagem decrescente do tempo para a primeira fase aparece no visor.

## ■ Notas

1. Uma vez concluído o funcionamento, a indicação “Add” (Adicionar) é apresentada durante aproximadamente 1 minuto no visor. Durante a apresentação, pode utilizar a função ADICIONAR TEMPO; consulte a página 21.
2. Os PROGRAMAS AUTOMÁTICOS não podem ser utilizados com uma COZEDURA EM VÁRIAS FASES.
3. Durante a operação, serão emitidos 2 sinais sonoros entre cada fase e, quando todas as fases estiverem concluídas, serão emitidos 5 sinais sonoros.
4. A potência das MICRO-ONDAS de 800 W (Elevada) apenas pode ser definida para uma fase simples de COZEDURA EM VÁRIAS FASES.

## Função quick 30 (rápido 30)

Esta função permite definir o tempo de cozedura em incrementos de 30 segundos até 5 minutos numa potência das MICRO-ONDAS de 800 W (Elevada). Disponível apenas para MICRO-ONDAS.



**Prima Quick 30 (Rápido 30) para definir o tempo de cozedura pretendido.**  
O tempo aparece no visor.

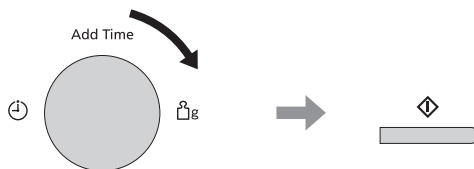
**Prima Iniciar.**  
A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

### ■ Notas

1. Uma vez concluído o funcionamento, a indicação “Add” (Adicionar) é apresentada durante aproximadamente 1 minuto no visor. Durante a apresentação, pode utilizar a função ADICIONAR TEMPO; consulte abaixo.
2. Se pretender, pode utilizar outros níveis de potência. Selecione o nível de potência pretendido antes de premir Quick 30 (Rápido 30).
3. Depois de definir o tempo através da função Quick 30 (Rápido 30), não pode utilizar o comando.

## Função add time (adicionar tempo)

Esta função permite adicionar tempo de cozedura no fim da cozedura anterior. Está disponível para o modo de cozedura MICRO-ONDAS, GRELHADOR e COMBINADO.



**Rode o comando para definir o tempo adicional.**

Até 30 minutos para a potência das MICRO-ONDAS de 800 W (Elevada) e 90 minutos para outras potências do MICRO-ONDAS, do GRELHADOR e da cozedura no modo COMBINADO.

**Prima Iniciar.**

A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

### ■ Notas

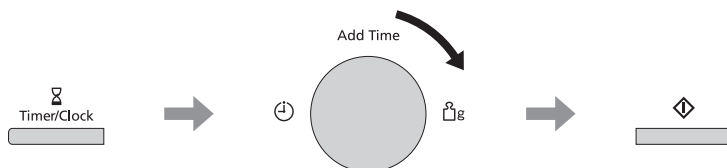
1. Uma vez concluído o funcionamento, a indicação “Add” (Adicionar) é apresentada durante aproximadamente 1 minuto no visor. Durante a apresentação, pode utilizar novamente a função ADICIONAR TEMPO.
2. Durante a cozedura, rode o comando para definir o tempo de cozedura adicional (de 10 segundos a 10 minutos).
3. A função ADICIONAR TEMPO é cancelada se não realizar nenhuma operação durante 1 minuto após a cozedura.
4. A função ADICIONAR TEMPO pode ser utilizada após a COZEDURA EM VÁRIAS FASES. O nível de potência é igual ao da última fase. Esta função não irá funcionar se a última fase tiver sido tempo de repouso.
5. A função ADICIONAR TEMPO não está disponível para PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.

## Utilizar o temporizador

Esta função funciona como um TEMPORIZADOR DE COZINHA ou permite programar o TEMPO DE REPOUSO/INÍCIO RETARDADO.

### Temporizador de cozinha

**Exemplo:** Para uma contagem de 5 minutos.



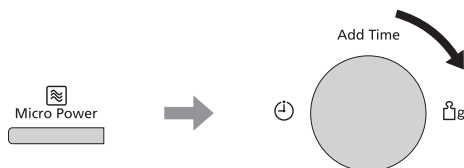
**Prima Temporizador/Relógio.**

**Rode o comando até surgir 5.00 no visor. (até 90 minutos)**

**Prima Iniciar.**  
A contagem decrescente do tempo começa sem o forno entrar em funcionamento.

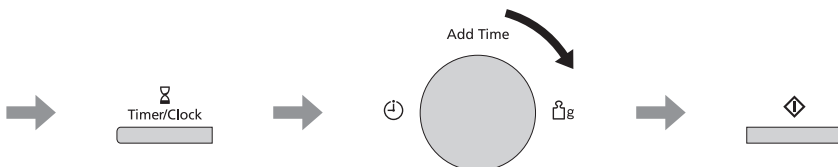
### Tempo de repouso

**Exemplo:** Para um repouso de 5 minutos após um tempo de cozedura de 3 minutos na potência das MICRO-ONDAS de 700 W (Média).



**Prima Micro Power (Potência Microondas) 3 vezes para seleccionar a potência de 700 W (Média).**

**Rode o comando até surgir 3.00 no visor.**



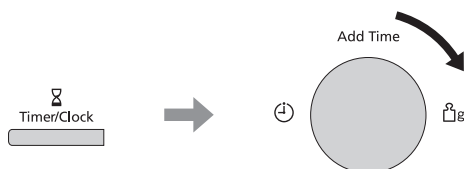
**Prima Temporizador/Relógio.**

**Rode o comando até surgir 5.00 no visor. (até 90 minutos)**

**Prima Iniciar.**  
A cozedura inicia-se. Após a cozedura, a contagem decrescente do tempo de repouso irá começar sem o micro-ondas entrar em funcionamento.

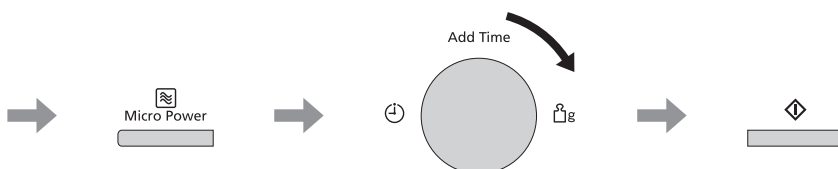
## Cozedura de início retardado

**Exemplo:** Para iniciar a cozedura numa potência das MICRO-ONDAS de 700 W (Média) durante 3 minutos após 5 minutos de tempo de repouso.



**Prima Temporizador/  
Relógio.**

**Rode o comando até surgir  
5.00 no visor.  
(até 90 minutos)**



**Prima Micro Power  
(Potência Microondas)  
3 vezes para seleccionar a  
potência de 700 W (Média).**

**Rode o comando até surgir  
3.00 no visor.**

**Prima Iniciar.**  
A contagem decrescente  
do tempo de atraso  
começa e, em seguida,  
é iniciada a cozedura.

### ■ Notas

1. Uma vez concluído o INÍCIO RETARDADO, a indicação “Add” (Adicionar) é apresentada durante aproximadamente 1 minuto no visor. Durante a apresentação, pode utilizar a função ADICIONAR TEMPO; consulte a página 21.
2. É possível programar a COZEDURA EM VÁRIAS FASES incluindo o TEMPO DE REPOUSO ou INÍCIO RETARDADO.
3. Mesmo que a porta do forno seja aberta durante o TEMPORIZADOR DE COZINHA, o TEMPO DE REPOUSO ou o INÍCIO RETARDADO, a contagem decrescente do tempo apresentada no visor não é interrompida.
4. Não é possível programar um TEMPO DE REPOUSO/INÍCIO RETARDADO antes/ depois de um PROGRAMA AUTOMÁTICO.

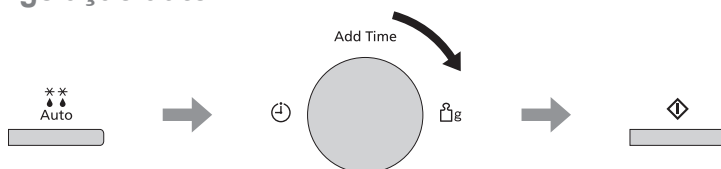
## Programas automáticos

Esta função permite descongelar/cozinhar alimentos de acordo com o peso. Selecione a categoria e defina o peso dos alimentos. O peso é programado em gramas. O forno determina automaticamente o nível de potência das MICRO-ONDAS, a potência do GRELHADOR e/ou a definição do modo COMBINADO e o tempo de cozedura. Para a seleção rápida, o peso começa a partir do peso utilizado mais habitualmente para cada categoria. Não inclua o peso de qualquer água adicionada ou o peso do recipiente.

### ■ Notas

1. Os PROGRAMAS AUTOMÁTICOS têm de ser utilizados APENAS para os alimentos indicados.
2. Descongele/cozinhe alimentos apenas com pesos que não excedam os intervalos indicados.
3. Pese sempre os alimentos e não dê preferência às informações das embalagens.
4. A maior parte dos alimentos irá ficar ainda melhor se aplicar um TEMPO DE REPOUSO. Depois de cozinhar num PROGRAMA AUTOMÁTICO, permita que o calor continue a incidir no centro do alimento.

## Descongelação auto



### Selecione o programa Descongelação Auto pretendido.

O número do PROGRAMA AUTOMÁTICO aparece no visor.

### Rode o comando para definir o peso dos alimentos congelados.




A contagem do peso aumenta/diminui em incrementos de 10 g.





### Prima Iniciar.

Não se esqueça de agitar ou virar os alimentos durante a descongelação.

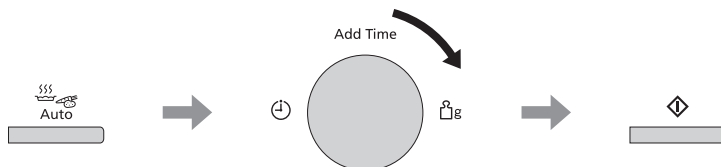
### ■ Notas

1. Utilize os acessórios apenas como indicado em seguida.
2. A forma e o tamanho do alimento irão determinar o peso máximo que o micro-ondas pode acomodar.

Programa	Instruções
<b>1. Porções Pequenas</b>    Premir 1 vez	<b>Peso:</b> 200 g - 1000 g <b>Acessórios:</b>  Para descongelar porções pequenas de carne, escalopes, salsichas, carne picada, bifes, costeletas e filetes de peixe (entre 100 g e 400 g cada). Prima uma vez a tecla Descongelação Auto. Defina o peso dos alimentos e prima Iniciar. Aguarde um período de repouso de 15 a 30 minutos.

Programa	Instruções
<p><b>2. Porções Grandes</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>Premir 2 vezes</p>	<p><b>Peso:</b> 600 g - 1600 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para descongelar porções grandes de carne, frangos inteiros e carne em peças. Prima duas vezes a tecla Descongelação Auto. Defina o peso dos alimentos e prima Iniciar. Durante a descongelação, deve cobrir os frangos inteiros e a carne em peças. Proteja as asas, o peito e as peças gordas com pedaços pequenos de papel de alumínio presos com palitos de cocktail. Não deixe que os pedaços de alumínio toquem nas paredes do micro-ondas. Deve aguardar um período de repouso de 1 a 2 horas antes de iniciar a cozedura.</p>
<p><b>3. Pão/Bolos</b></p>  <p>*** Auto</p> <p>Premir 3 vezes</p>	<p><b>Peso:</b> 100 g - 600 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para descongelar pão (inteiro, em fatias, baguetes) e bolos. Os bolos com creme e bolos semifrios não são adequados para este programa. Coloque o pão ou o bolo num prato grande ou num prato raso. Prima 3 vezes a tecla Descongelação Auto. Defina o peso dos alimentos e prima Iniciar. Aguarde um período de repouso de 10 (pão branco) a 30 minutos (pão de centeio). Corte os pães de forma grandes ao meio durante o período de repouso.</p>

## Cozedura Auto



**Selecione o programa Cozedura Auto pretendido.**  
O número do PROGRAMA AUTOMÁTICO aparece no visor.










**Rode o comando para definir o peso dos alimentos.**  
A contagem do peso aumenta/diminui em incrementos de 10 g.

**Prima Iniciar.**  
A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

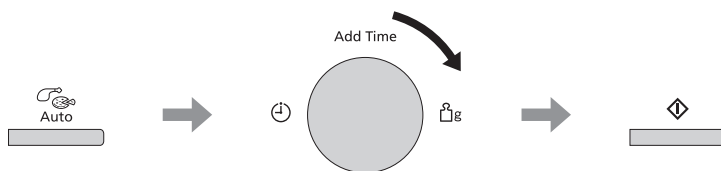
### ■ Notas

1. Utilize os acessórios apenas como indicado em seguida.
2. Uma vez que podem ocorrer algumas variações nos alimentos, verifique se estes estão bem cozinhados e quentes antes de os servir.

# Programas automáticos

Programa	Instruções
<p><b>1. Refeição Fria</b></p>    Premir 1 vez	<p><b>Peso:</b> 200 g - 800 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para reaquecer uma refeição fresca pré-cozinhada. Todos os alimentos devem estar pré-cozinhados. Os alimentos devem ser conservados no frigorífico a uma temperatura de aproximadamente +5 °C. Reaqueça no recipiente tal como adquiridos. Perfure a película que cobre o alimento uma vez no centro e 4 vezes nas extremidades utilizando uma faca afiada. Se mudar o alimento para um prato, cubra com película aderente perfurada. Coloque o recipiente no prato de vidro. Prima uma vez a tecla Cozedura Auto. Defina o peso do alimento e prima Iniciar. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro. Agite novamente no fim do programa e deixe ficar alguns minutos em repouso. As porções grandes de carne/peixe em molho pouco espesso poderão necessitar de um tempo de cozedura superior. Este programa não é adequado para alimentos ricos em amido, tais como arroz, massas ou batatas. As refeições colocadas em recipientes de forma irregular poderão necessitar de um tempo de cozedura superior.</p>
<p><b>2. Refeição Congelada</b></p>    Premir 2 vezes	<p><b>Peso:</b> 300 g - 600 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para reaquecer uma refeição congelada pré-cozinhada. Todos os alimentos devem estar pré-cozinhados e congelados (-18 °C). Reaqueça no recipiente tal como adquiridos. Perfure a película que cobre o alimento uma vez no centro e 4 vezes nas extremidades utilizando uma faca afiada. Se mudar o alimento para um prato, cubra com película aderente perfurada. Coloque o recipiente no prato de vidro. Prima duas vezes a tecla Cozedura Auto. Defina o peso do alimento e prima Iniciar. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro e corte os blocos em peças mais pequenas. Agite novamente no fim do programa e deixe ficar alguns minutos em repouso. As porções grandes de carne/peixe em molho pouco espesso poderão necessitar de um tempo de cozedura superior. Este programa não é adequado para alimentos ricos em amido, tais como arroz, massas ou batatas. As refeições colocadas em recipientes de forma irregular poderão necessitar de um tempo de cozedura superior.</p>
<p><b>3. Legumes Frescos</b></p>    Premir 3 vezes	<p><b>Peso:</b> 100 g - 800 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para cozinhar legumes frescos, tais como cenouras, brócolos, couve-flor e feijão-verde. Coloque os legumes preparados num recipiente de tamanho adequado. Borrife-os com 1 colher de sopa de água para cada 100 g de legumes. Cubra-os com película aderente. Perfure a película aderente uma vez no centro e 4 vezes nas extremidades utilizando uma faca. Prima 3 vezes a tecla Cozedura Auto. Defina o peso do alimento e prima Iniciar. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro.</p>

## Cozedura Combinada



### Selecione o programa Cozedura Combinada pretendido.

O número do PROGRAMA AUTOMÁTICO aparece no visor.

### Rode o comando para definir o peso dos alimentos.










A contagem do peso aumenta/diminui em incrementos de 10 g.

### Prima Iniciar.

A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

### ■ Notas

1. Utilize os acessórios apenas como indicado em seguida.
2. NÃO cubra os alimentos quando utilizar os programas COZEDURA COMBINADA, pois os alimentos não ficarão alourados e o calor do grelhador irá derreter qualquer cobertura de plástico.
3. Uma vez que podem ocorrer algumas variações nos alimentos, verifique se estes estão bem cozinhados e quentes antes de os servir.

Programa	Instruções
<p><b>1. Piza Congelada</b></p>  <p> Premir 1 vez</p>	<p><b>Peso:</b> 200 g - 400 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para reaquecer e alourar a parte superior de uma piza comprada congelada e pão de queijo. Retire todo o material de embalagem e coloque a piza sobre o prato de vidro na grelha redonda. Prima uma vez a tecla Cozedura Combinada. Defina o peso do alimento e prima Iniciar. Este programa não é adequado para pizzas grossas ou demasiado finas.</p>
<p><b>2. Gratinado Congelado</b></p>  <p> Premir 2 vezes</p>	<p><b>Peso:</b> 300 g - 500 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para reaquecer, alourar e tostar a parte superior de um gratinado congelado pré-cozinhado. Este programa é adequado para lasanha, canelones, pratos com cobertura de batata e pratos de massas congelados. Retire todo o material de embalagem e coloque o gratinado congelado num prato à prova de calor sobre o prato de vidro na grelha redonda. Prima duas vezes a tecla Cozedura Combinada. Defina o peso do alimento e prima Iniciar.</p>
<p><b>3. Pedacos de Frango Fresco</b></p>  <p> Premir 3 vezes</p>	<p><b>Peso:</b> 200 g - 800 g    <b>Acessórios:</b> </p> <p>Para cozinhar pedacos de frango fresco, por exemplo coxas e pernas. Coloque o frango num prato à prova de calor sobre o prato de vidro na grelha redonda. Prima 3 vezes a tecla Cozedura Combinada. Defina o peso do alimento e prima Iniciar.</p>

## Perguntas e respostas

**P: Por zque motivo o micro-ondas não liga?**

R: Quando o micro-ondas não se ligar, verifique o seguinte:

1. O micro-ondas está devidamente ligado à corrente?  
Retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a ligar a ficha.
2. Verifique o disjuntor e o fusível.  
Reponha o disjuntor ou substitua o fusível, se este estiver danificado ou fundido.
3. Se não houver problemas com o disjuntor ou com o fusível, ligue outro aparelho à tomada. Se o outro aparelho funcionar, é provável que haja um problema com o micro-ondas. Se o outro aparelho não funcionar, é provável que haja um problema com a tomada.  
Se achar que o micro-ondas tem um problema, contacte um Centro de Assistência autorizado.

**P: O micro-ondas causa interferências com a televisão. Esta situação é normal?**

R: Podem ocorrer algumas interferências com o rádio e a televisão quando cozinhar com o micro-ondas. Esta interferência é semelhante à interferência causada por pequenos aparelhos, tais como batedeiras, aspiradores, secadores de cabelo, etc. Isto não significa que o micro-ondas tem um problema.

**P: O micro-ondas não aceita o programa que seleccionei. Porquê?**

R: O micro-ondas foi concebido para não aceitar um programa incorreto. Por exemplo, o micro-ondas não irá aceitar uma quarta fase.

**P: Por vezes sai ar quente das saídas de ar do micro-ondas. Porquê?**

R: O calor libertado dos alimentos que estão a ser cozinhados aquece o ar no interior do micro-ondas. Este ar aquecido é expulso do micro-ondas pelo padrão de fluxo de ar no micro-ondas. Não existem micro-ondas no ar. As saídas de ar do micro-ondas nunca devem ser tapadas durante a cozedura.

**P: Posso utilizar um termómetro para fornos convencionais no micro-ondas?**

R: Apenas quando estiver a utilizar o modo de cozedura de GRELHADOR. O metal de alguns termómetros pode causar formação de arcos voltaicos no micro-ondas e, por isso, não devem ser utilizados nos modos de cozedura de MICRO-ONDAS e COMBINADO.

**P: Ouvem-se zumbidos e estalidos no micro-ondas quando cozinho no modo de COMBINADO. O que é que causa estes ruídos?**

R: Os ruídos ocorrem quando o micro-ondas muda automaticamente da potência do modo MICRO-ONDAS para a do modo GRELHADOR, para criar a definição de COMBINADO. Esta situação é normal.

**P: O micro-ondas emite um odor estranho e faz fumo quando utilizo as funções de COMBINADO e GRELHADOR. Porquê?**

R: Após uma utilização exaustiva, recomenda-se que limpe o micro-ondas e, em seguida, o ponha em funcionamento sem alimentos, o prato de vidro e o aro de rodas, no modo de GRELHADOR durante 5 minutos. Assim queimará restos de alimentos, resíduos ou óleo que podem causar um odor estranho e/ou fumo.

## Cuidados a ter com o micro-ondas

1. Antes de limpar o forno, deve desligá-lo da corrente.
2. Limpe o interior do forno, os vedantes da porta e as áreas circundantes regularmente. Sempre que salpicos de alimentos ou líquidos derramados adiram às paredes do forno, vedantes da porta e áreas circundantes, limpe com um pano húmido. Poderá ser utilizado um detergente suave se estas áreas ficarem muito sujas. A utilização de detergentes fortes ou abrasivos não é recomendada. Evite limpar a área da guia de alimentação do micro-ondas no lado direito da parede da cavidade. **NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE FORNOS.**
3. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, ou raspadores de limpeza metálicos afiados, para limpar o vidro da porta do micro-ondas, pois poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.
4. A superfície exterior do micro-ondas deve ser limpa com um pano humedecido. Para evitar danos nas peças internas de funcionamento do micro-ondas, nunca deve entrar água nas aberturas de ventilação.
5. Se o painel de controlo ficar sujo, limpe-o com um pano suave. Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos no Painel de Controlo. Quando limpar o Painel de Controlo, mantenha a porta do micro-ondas aberta para evitar que o micro-ondas seja ligado acidentalmente. Depois de concluir a limpeza, prima a tecla Parar/Repór de forma a apagar as informações do visor.
6. Se houver uma acumulação de vapor no interior ou à volta do exterior da porta do micro-ondas, limpe com um pano suave. Isto pode acontecer quando o micro-ondas estiver a funcionar em condições de humidade elevada e não é, de modo algum, indicativo de uma avaria no aparelho.
7. É necessário ocasionalmente retirar o prato de vidro para o limpar. Lave o prato com água morna e detergente diluído, ou na máquina de lavar a louça.
8. O aro de rodas e a superfície inferior do micro-ondas devem ser limpos regularmente para evitar ruídos excessivos. Basta limpar a superfície inferior do micro-ondas com um detergente neutro e água quente e, em seguida, secar com um pano limpo. O aro de rodas pode ser lavado em água morna e detergente diluído. Os vapores dos cozinhados acumulam-se ao fim de uma utilização exaustiva, mas não afetam de forma alguma a superfície inferior nem os rodízios do aro de rodas. Depois de retirar o aro de rodas da superfície inferior para limpar, certifique-se de que o instala novamente na posição adequada.
9. Quando utilizar o modo GRELHADOR ou COMBINADO, é inevitável que alguns alimentos salpiquem gordura para as paredes do forno. Se o forno não for limpo periodicamente, pode começar a “fazer fumo” durante a utilização.
10. Não deve ser utilizado nenhum produto de limpeza a vapor para limpar o forno.
11. Este micro-ondas deve ser reparado apenas por uma pessoa qualificada. Para serviços de manutenção e reparação do micro-ondas, contacte o distribuidor autorizado mais próximo.
12. A falta de limpeza do forno poderá levar à deterioração das superfícies, o que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação de perigo.
13. Mantenha as saídas de ar sempre limpas. Certifique-se que não existe poeira ou outros materiais a obstruir as saídas de ar existentes nas partes superior, inferior ou posterior do micro-ondas. A obstrução das saídas de ar pode provocar sobreaquecimento e o consequente mau funcionamento do micro-ondas, resultando numa situação de risco.

# Especificações

Fonte de Energia: **230 V, 50 Hz**  
Consumo de Energia: **Máxima; 1250 W**  
**Micro-ondas; 1250 W**  
**Grelhador; 1000 W**  
Saída: **Micro-ondas; 800 W (IEC-60705)**  
**Resistência do Grelhador; 1000 W**  
Dimensões Exteriores:  
**443 mm (L) x 328 mm (P) x 258 mm (A)**  
Dimensões do Interior do Micro-ondas:  
**306 mm (L) x 305 mm (P) x 214 mm (A)**  
Volume Interior Total: **20 L**  
Diâmetro do prato de vidro: **255 mm**  
Frequência de Funcionamento: **2450 MHz**  
Peso Líquido: **12 kg**  
Ruído: **L<sub>WA</sub> 63 dB**

**O Peso e as Dimensões apresentados são valores aproximados.**

As especificações estão sujeitas a alteração sem aviso prévio.

Este produto é um equipamento que cumpre a norma Europeia para Interferências EMC (EMC = Compatibilidade Eletromagnética) EN 55011. De acordo com esta norma, este produto é um equipamento do Grupo 2, Classe B e está dentro dos limites requeridos. Grupo 2 significa que a energia de radiofrequência é produzida intencionalmente na forma de irradiação eletromagnética para aquecer e cozinhar alimentos. Classe B significa que este produto pode ser utilizado para fins domésticos.



**Informações para os utilizadores sobre eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (uso doméstico)**

Este símbolo nos produtos e/ou documentos anexos indica que os produtos elétricos e eletrônicos usados não devem ser misturados com o lixo doméstico geral.

Para um tratamento, recuperação e reciclagem adequados, leve estes produtos a pontos de recolha designados, onde serão aceites gratuitamente.

Em alternativa, em alguns países, será possível devolver os produtos ao seu vendedor local mediante a aquisição de um produto novo equivalente.

A correta eliminação deste produto ajudará a poupar valiosos recursos e a impedir potenciais efeitos negativos para a saúde humana e para o ambiente que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos. Contacte a sua autoridade local para obter mais detalhes sobre o seu ponto de recolha designado mais próximo.

Em conformidade com a legislação nacional, poderão ser aplicadas coimas em caso de eliminação incorreta destes resíduos.

## Para utilizadores profissionais na União Europeia

Se pretender eliminar equipamento elétrico e eletrónico, contacte o seu distribuidor ou fornecedor para obter mais informações.

## Informações sobre eliminação noutros países fora da União Europeia

Este símbolo é válido apenas na União Europeia.

Se pretender eliminar este produto, contacte as suas autoridades locais ou distribuidor e informe-se sobre o método de eliminação correto.



**Panasonic Corporation**

Website: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2018

PN:

F1218-0

Printed in P.R.C.