Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Manual de instruções
Instrukcja obsługi
Οδηγίες Λειτουργίας

Panasonic

English
Nederlands
Français
Italiano
Español
Português
Polski
Ελληνικά

Microwave/Grill/Convection Oven
De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven
Panasonic Four à Micro-ondes-Convection
Forno a microonde e Convezione
Horno Microondas/Convección
Forno Micro-ondas/Convecção
Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja
Φούρνος Μικροκυμάτων Panasonic

INVERTER
SYSTEM INSIDE

NN-L750 / NN-L760

Before operating this oven, please read these instructions carefully.
Alvorens de Magnetronoven in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.
Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lire très attentivement son mode d'emploi.
Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale.
Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.
Antes de utilizar o forno Micro-ondas, leia atentamente este manual de instruções.
Przed rozpoczęciem korzystania z tej kuchenki, prosimy przeczytać dokładnie instrukcję obsługi.
Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

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

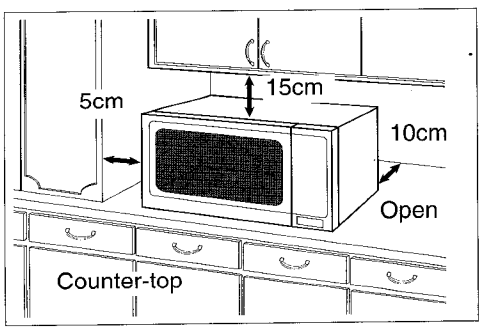
IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.
If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

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 the Oven

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:
   a. 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.
   b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



Built-in

This oven may be built into a wall cabinet by using the proper trim kit, white NN-TKA70W, which may be purchased from a local Panasonic dealer.

4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the top 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.

WARNING

1. The door seals and door 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 done 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 of this appliance is damaged, it must be replaced with the special cord available from the manufacturer.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under heater operation and pre-heating the pizza pan.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or the circuit breaker panel.

Heater Operation

1. Before using CONVECTION, COMBINATION or GRILL function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on CONVECTION 250°C, for 20 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.
2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during CONVECTION, COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
3. The oven has two heaters situated in the top and back of the oven. After using the CONVECTION, COMBINATION and GRILL function, these surfaces will be very hot.
   N.B. After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
4. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

Fan Motor Operation

While the oven is in Microwave/Heater operation, the cooling fan always rotates to cool the electric components. After the completion of operation, the fan may continue rotating for a while. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan is still in operation.

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

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

Roller Ring

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

Metal Tray

1. Metal Tray is for cooking on Grill, Convection and Combination modes.
   Do not use Metal Tray in Microwave mode only.
2. Metal Tray should be placed on Glass Tray or Wire Rack.

Wire Racks

1. The Wire Racks are used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the Wire Racks in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the Wire Racks in MICROWAVE mode only.

Pizza Pan (NN-L760) - See page En-16

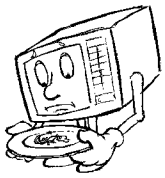
1) Cooking Times

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

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

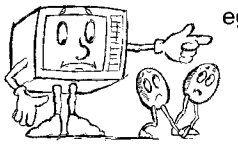
2) Small Quantities of Foods

- 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.



3) Eggs

- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs will explode.



4) Piercing Skin

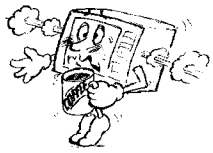
- Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

5) 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 when using MICROWAVE or COMBINATION because it may cause sparking.

6) 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.

7) Paper/Plastic

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

- Do not use recycled paper products (e.g. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

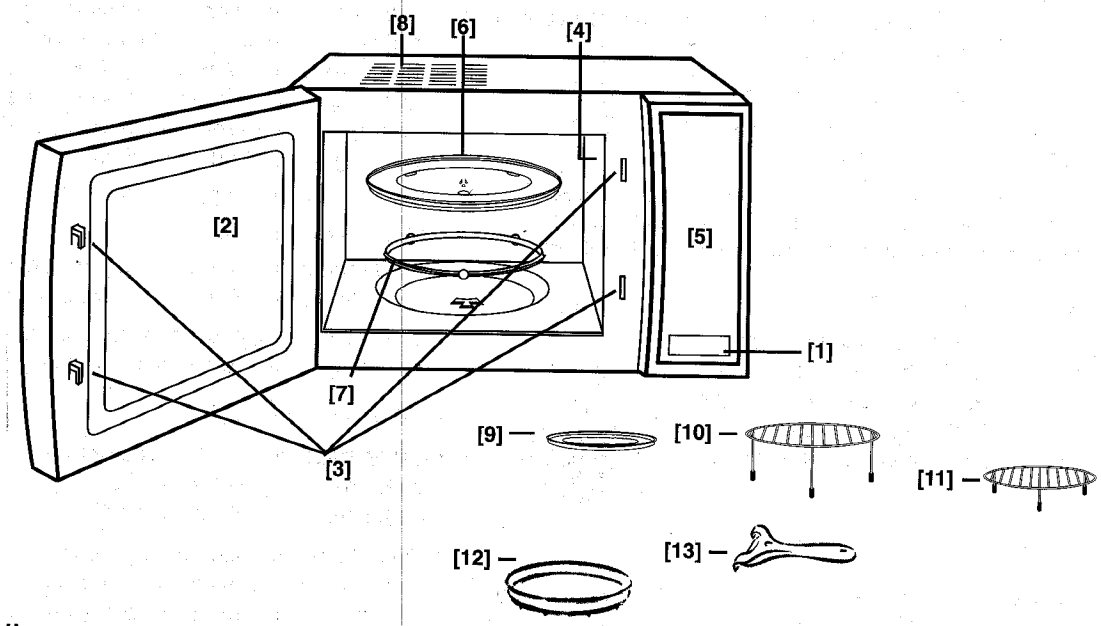
8) Utensils/Foil

- 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.

9) 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.

Outline Diagram



[1] Door Release Button

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

[2] Oven Window

[3] Door Safety Lock System

[4] Oven Air Vent

[5] Control Panel

[6] Glass Tray

[7] Roller Ring

[8] External Oven Air Vents

[9] Metal Tray

[10] High Wire Rack

[11] Low Wire Rack

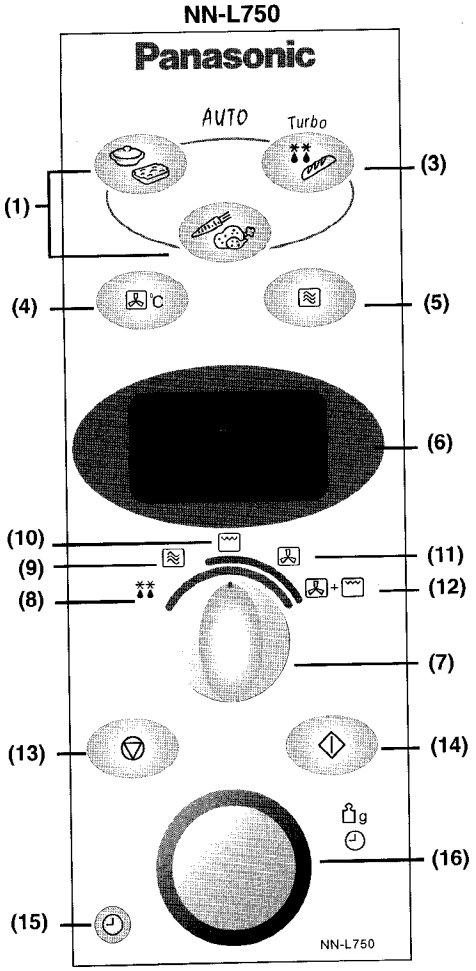
[12] Pizza Pan (NN-L760)

[13] Pizza Pan Handle (NN-L760)

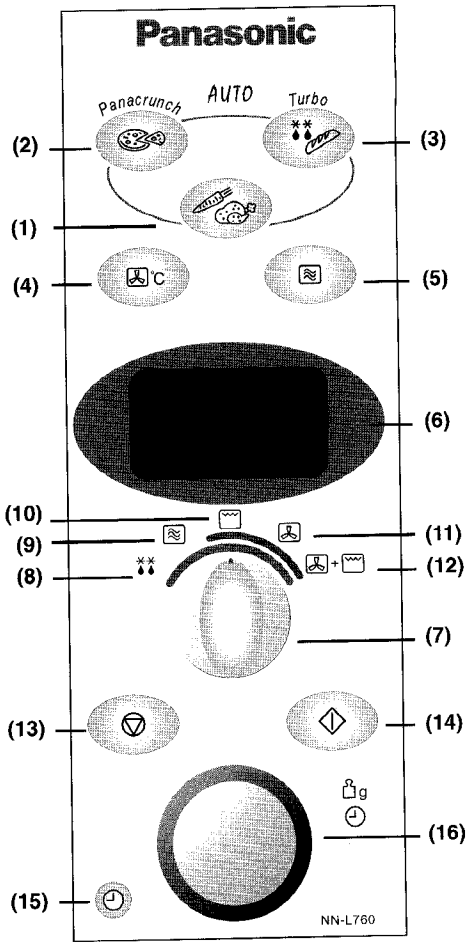
If you wish to purchase the pizza pan as an optional accessory (for model NN-L750), contact your Panasonic dealer. Please quote part number NN-CP298BEPG.

Control Panels

NN-L750



NN-L760



(1) **Auto Weight Programs**

(2) **Panacrunch Auto Weight Programs (NN-L760)**

(3) **Auto Weight Defrost and Frozen Bread**

(4) **Convection Temperature Selector Button**

(5) **Microwave Power Selector Button**

(6) **Display Window**

(7) **Mode Selector Dial**

(8) **Defrost Power Setting**

(9) **Microwave Power Setting**

(10) **Grill Setting**

(11) **Convection Setting**

(12) **Convection + Grill Setting**

(13) **Stop/Cancel Button:**
Before cooking: one press clears your instructions.
During cooking: one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

(14) **Start Button:**
Press to start operating the oven. If during cooking the door is opened or Stop/ Cancel Button is pressed once, Start Button has to be pressed again to continue cooking.

(15) **Clock/Timer Button**

(16) **Time/Weight Dial**

Beep Sound:
A beep sounds when a button is pressed. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound.

Oven Accessories

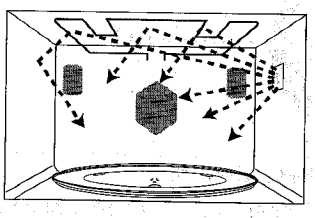
The following chart shows correct use of the accessories in the oven.

	Glass Tray	Metal Tray	High Wire Rack	Low Wire Rack	Pizza-Pan (NN-L760)
Microwave	YES	NO	NO	NO	YES
Grill	YES	YES	YES	YES	YES
Convection	YES	YES	YES	YES	YES
Combination	YES	YES	YES	YES	YES

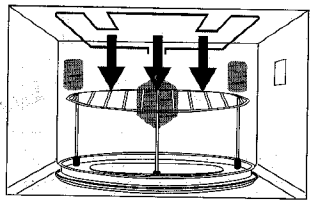
Cooking Modes

The diagrams shown below are examples of the accessories.
It may vary depending on recipe/dish used. Further information can be found in the Cookbook.

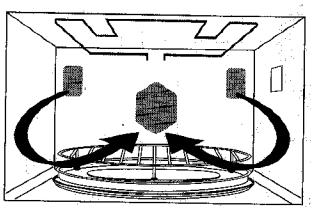
Microwave



Grill



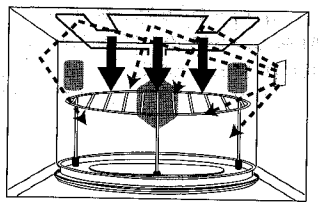
Convection



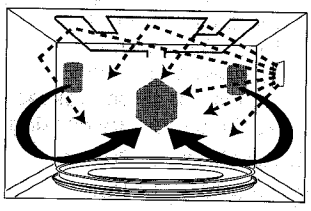
Microwave
Heater

Combination

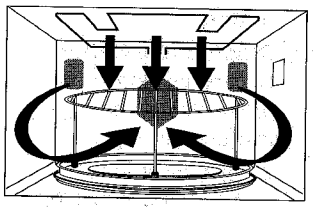
Grill + Microwave



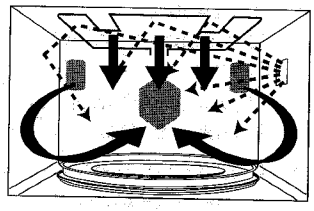
Convection + Microwave



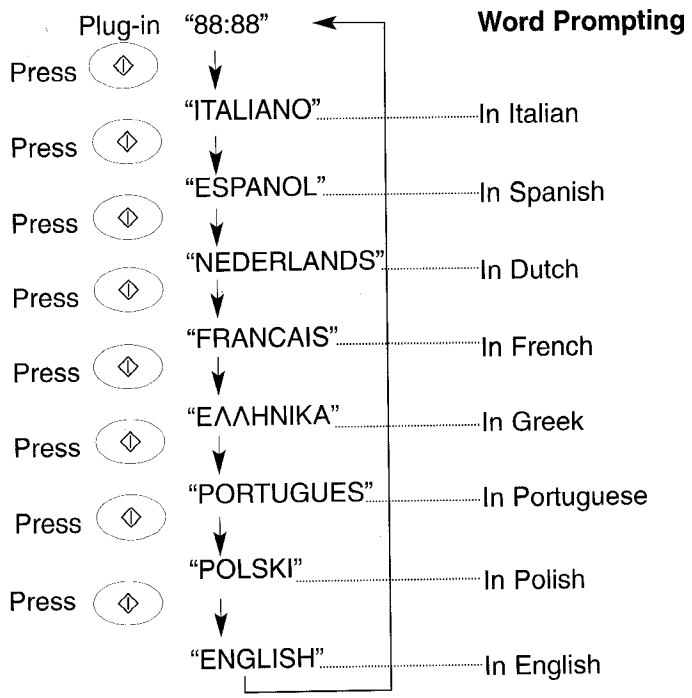
Convection + Grill



Grill + Convection + Microwave



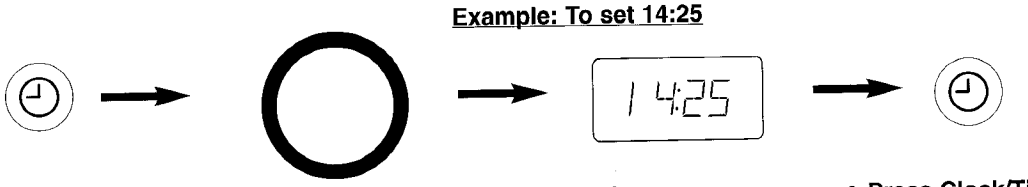
Word Prompting:



These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven press the Start Button until you locate your language.
As you press the buttons, the display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes.
If for any reason you wish to change the language displayed, unplug the oven and repeat this procedure.

Clock Setting:

Example: To set 14:25



- **Press Clock/Timer Button twice.**
  ☛ The colon starts to blink.
- **Enter the time by turning the Time/Weight Dial.**
  ☛ The time appears in the display and the colon blinks.
- **Press Clock/Timer Button.**
  ☛ The colon stops blinking and the time of day is entered.

NOTE:

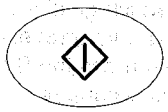
1. To reset the time of day repeat all the above steps.
2. The time of day is displayed, unless the power supply is interrupted.
3. This clock has a 24 hour display.

English

Child Safety Lock:

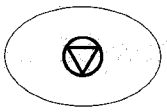
Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a colon or the time.

To Set:



- **Press Start Button three times.**
  - ☛ The time of day will disappear. Actual time will not be lost. A ✻ is indicated in the display.

To Cancel:

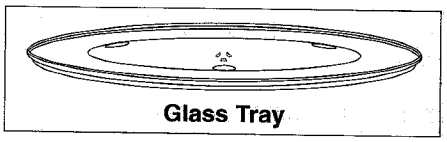


- **Press Stop/Cancel Button three times.**
  - ☛ The time of day will reappear in the display.

Microwave Cooking and Defrost

There are 6 different microwave power levels available. The chart below shows the approximate wattage for each power level.

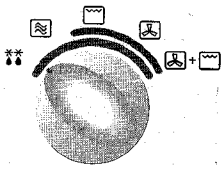
Use of accessory:



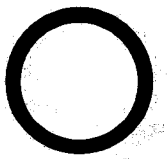
Glass Tray

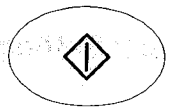
Power Level	Wattage
MIN (DEFROST) Power	270 W
MAX (HIGH) Power	1000 W
MEDIUM Power	600 W
LOW Power	440 W
SIMMER Power	250 W
WARM Power	100 W

Manual Defrost Power

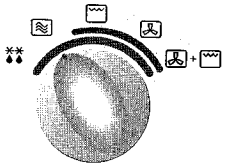


- **Turn Mode Selector Dial to Defrost Power.**

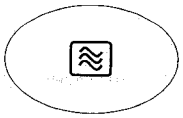




Microwave Power



- **Turn Mode Selector Dial to Microwave Power.**



- **Select Power level by pressing Microwave Power Selector Button.**

1 press	**1000 W**
2 presses	**600 W**
3 presses	**440 W**
4 presses	**250 W**
5 presses	**100 W**

- **Set the cooking time using the Time/Weight Dial (HIGH power: up to 30 minutes Other powers: up to 99 minutes).**
  The display will alternate between the start prompt, the power level and the set cooking time. The microwave symbol will also be displayed.
- **CAUTION: The oven will automatically operate on 1000 W Microwave Power if a cooking time is entered without selecting the power level.**

- **Press Start Button.**

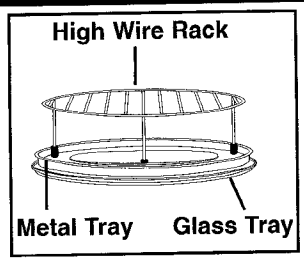
NOTE:

1. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
2. You can change the Microwave Power level during cooking. To change, press the Microwave Power Button.

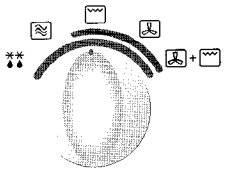
Grilling

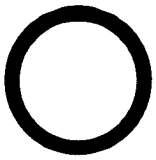
English

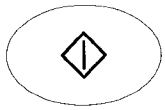
Use of accessory:



The Grill provides 1 Grill setting of 1300W.







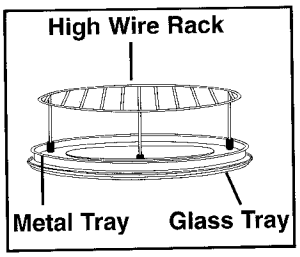
- **Turn Mode Selector to Grill setting.**
- **Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 99 minutes).** The display will alternate between the start prompt and the set cooking time. The grill symbol will also be displayed.
- **Press Start Button.**

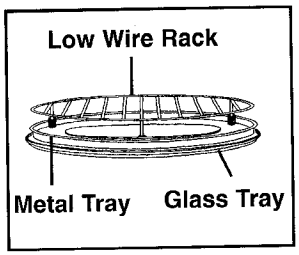
NOTE:
1. The Grill will only operate with the oven door closed.
2. The Grill cannot be preheated.
3. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase/decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.

Convection Cooking

This feature offers a choice of convection temperatures 40°C and 100 - 250°C in 10°C increments. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150°C and count up to 250°C then 40°C and 100°C.

Use of accessory:

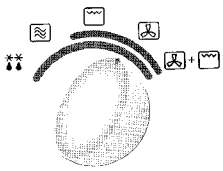


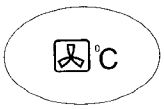


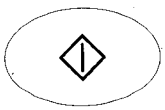
NOTE ON PREHEATING

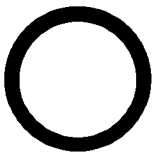
Do not open door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and "P" will flash in display window. If oven door is not opened after preheating, oven will maintain the selected temperature. After 30 minutes, oven will shut off automatically and revert to time of day.

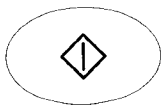
Cooking with Preheating:







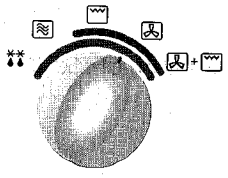




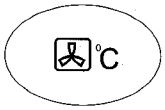
- **Turn Mode Selector dial to Convection setting.**
- **Select Convection temperature by pressing Convection Temperature Selector Button.**
- **Press Start Button to start preheating.**
- **After preheating, place the food in the oven. Set the cooking time using the Time/Weight dial (up to 9 hours, 90 minutes).**
- **Press Start Button.**

Convection Cooking

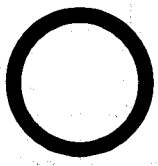
Cooking without Preheating:



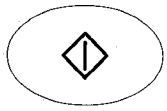
- Turn Mode Selector dial to Convection setting.



- Select Convection temperature by pressing Convection Temperature Selector Button.



- Set the cooking time using the Time/Weight dial (up to 9 hours, 90 minutes).



- Press Start Button.

NOTE ON COOKING:

1. When selected cooking time is less than one hour, time counts down second by second.
2. When selected cooking time is over one hour, time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. Display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase/decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
4. After pressing Start button, the selected temperature can be recalled and changed. Press Convection temperature selector button once to indicate the temperature in the display window. While the temperature is recalled in the display window, you can change the temperature by pressing Convection Temperature Selector Button.

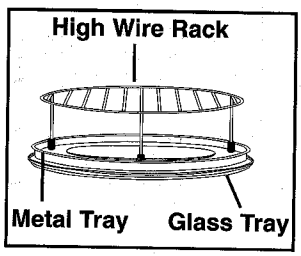
Combination Cooking

There are 4 combination settings:

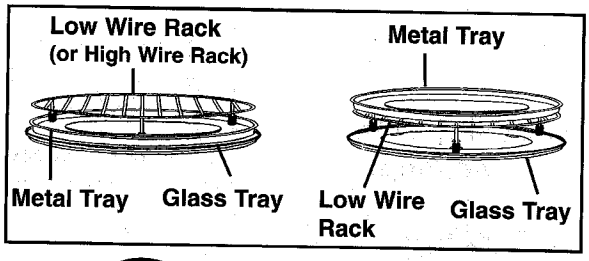
1) Grill + Microwave 600 W, 440 W, 250 W or 100 W
2) Convection 100 - 250°C + Microwave 600 W, 440 W, 250 W or 100 W
3) Convection 100 - 250°C + Grill
4) Grill + Convection 100 - 250°C + Microwave 600 W, 440 W, 250 W or 100 W

Use of accessory:

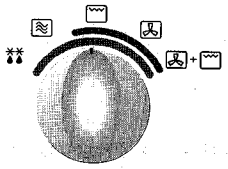
Grill + Microwave



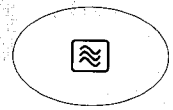
Convection + Microwave or Grill



1) GRILL + MICROWAVE

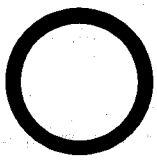


- Turn Mode Selector dial to Grill Power.

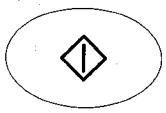


- Select Microwave Power level by pressing Microwave power selector button.

1 press	600 W	3 presses	250 W
2 presses	440 W	4 presses	100 W

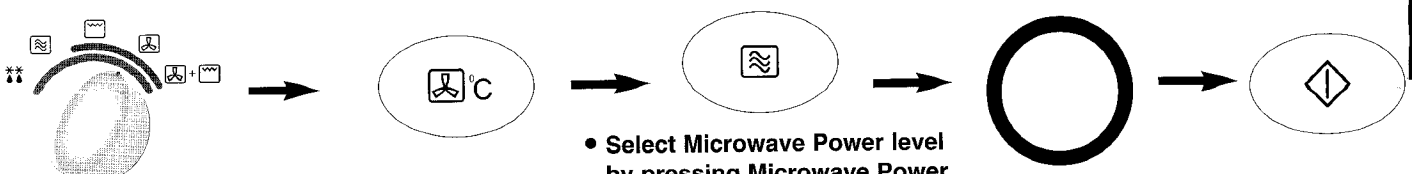


- Set the cooking time using the Time/Weight dial (up to 9 hours, 90 minutes).



- Press Start Button.

2) CONVECTION + MICROWAVE

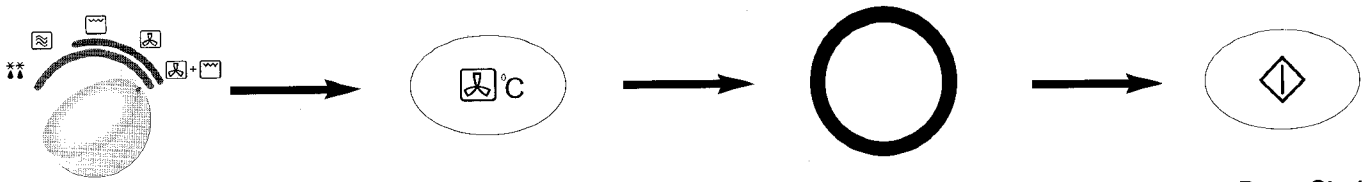


- Turn Mode Selector dial to Convection setting.
- Select Convection temperature by pressing Convection Temperature Selector Button 100 - 250°C.
- Select Microwave Power level by pressing Microwave Power Selector Button.

1 press	600 W
2 presses	440 W
3 presses	250 W
4 presses	100 W

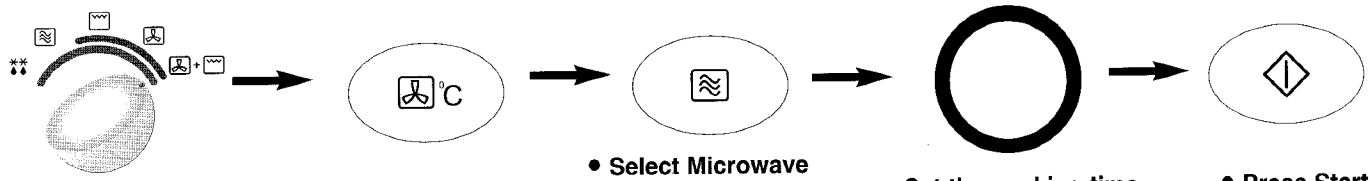
- Set the cooking time using the Time/Weight dial (up to 9 hours, 90 minutes).
- Press Start Button.

3) CONVECTION + GRILL



- Turn Mode Selector dial to Convection + Grill setting.
- Select Convection temperature by pressing Convection Temperature Selector Button 100 - 250°C.
- Set the cooking time using the Time/Weight dial (up to 9 hours, 90 minutes).
- Press Start Button.

4) CONVECTION + GRILL + MICROWAVE



- Turn Mode Selector dial to Convection + Grill setting.
- Select Convection temperature by pressing Convection Temperature Selector Button 100 - 250°C.
- Select Microwave Power level by pressing Microwave Power Selector Button.

1 press	600 W
2 presses	440 W
3 presses	250 W
4 presses	100 W

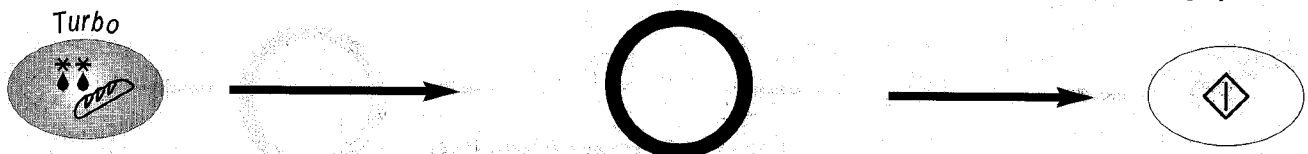
- Set the cooking time using the Time/Weight dial (up to 9 hours, 90 minutes).
- Press Start Button.

NOTE ON PREHEATING:

1. When using Grill + Microwave mode, preheat is not available.
2. When using Convection + Microwave, Convection + Grill, Convection + Grill + Microwave, the oven can be preheated. Press Start button after selecting Microwave power level or Convection temperature and follow the NOTE ON PREHEATING on page En-9.

Auto Defrost

With this feature you can defrost frozen foods according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



- **Select the desired Auto Defrost Program.**
  1 press for small pieces
  2 presses for big pieces
  3 presses for bread & rolls
- **Set the weight of the frozen food by using the Time/Weight dial.**
  Turn clockwise, weight counts up in 10g increments.
  Turn anti-clockwise, weight counts down in 10g increments.
- **Press Start Button.**

Program	Word Prompt	Weight	Suitable Foods
1 Small pieces	SMALL	100 - 1600 g	**Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops** (each 100g to 400g). Turn at beeps.
2 Big pieces	BIG	400 - 2000 g	**Big pieces of meat, roast, whole chicken.** Turn at beeps.
3 Bread & Rolls	BREAD	50 - 400 g	**For reheating frozen bread, rolls and croissants.** Remove all packaging and place on High Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beeps.

NOTE:

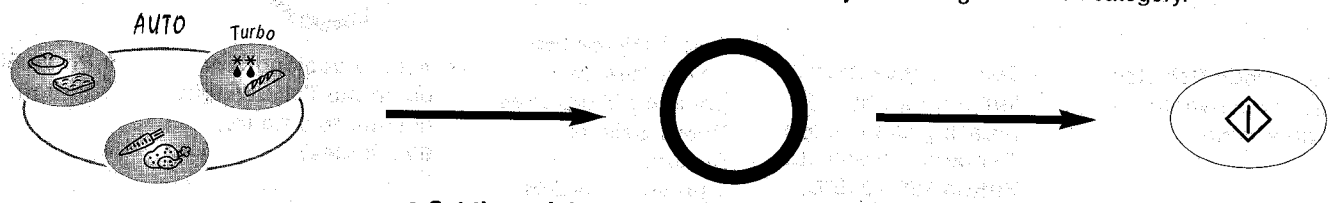
1. When defrosting time is over 60 minutes the time will appear in Hours and Minutes.
2. The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
3. For further information see defrosting guidelines in cook book.

Note on Program 3
Take care when removing bread and rolls from the oven. The oven & accessories will get hot during/after defrosting.

Auto Weight Programs

This feature allows you to cook most of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines Microwave power level, Grill power, Convection temperature and cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.

e.g.



- **Select the desired Auto Weight Program. See pages En-13 - En-16.**
- **Set the weight of the food by using the Time/Weight Dial.**
  Turn clockwise weight counts up in 10g increments. Turn anti-clockwise, weight counts down in 10g increments. The start prompt will be indicated.
- **Press Start Button.**

NOTE:

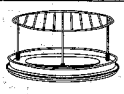
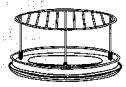
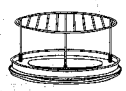
1. When cooking time is over 60 minutes, the time will appear as Hours and Minutes.
2. Follow the charts overleaf for the recommended weight and accessories to be used.

NN-L750/NN-L760

Category		Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
	Cook Fresh Fish (1 press)	FISH	100 - 1100 g		**For cooking fresh fish (whole, fillets, steaks)**. Shield the thinner portions, place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30 ml) liquid. Cover it with pierced cling film or a lid. Large quantities will require turning at beep.
	Cook Fresh Vegetables (2 presses)	VEG	200 - 1500 g		**For cooking fresh vegetables.** Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90 ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
	Cook Fresh Chicken (3 presses)	CHICK	100 - 1000 g		**For cooking fresh chicken pieces**. Place on High Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
			1010 - 1600 g		**For cooking whole chicken**. Place on Low Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Start cooking breast side down and turn at beep. Cook stuffing separately.
			1610 - 2400 g		**For cooking a large whole chicken or 2 smaller chickens**. Place on Metal Tray. Start cooking breast side down and turn at beep. Cook stuffing separately.
	Cook Beef (4 presses)	BEEF	700 - 1300 g		**For cooking fresh roast beef.** Place the beef on Low Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
	Cook Pork or Veal (5 presses)	PORK	800 - 2300 g		**For cooking fresh roast pork or veal.** Place the pork or veal on Low Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
	Cook Lamb (6 presses)	LAMB	800 - 2200 g		**For cooking fresh roast lamb.** Place the lamb on Low Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
			2210 - 2800 g		**For cooking fresh roast lamb (large weight).** Place the lamb in a heatproof dish on Metal Tray on Glass Tray. If lamb is too large to fit in heatproof dish, place directly on Metal Tray. Turn at beep.

Auto Weight Programs

NN-L750

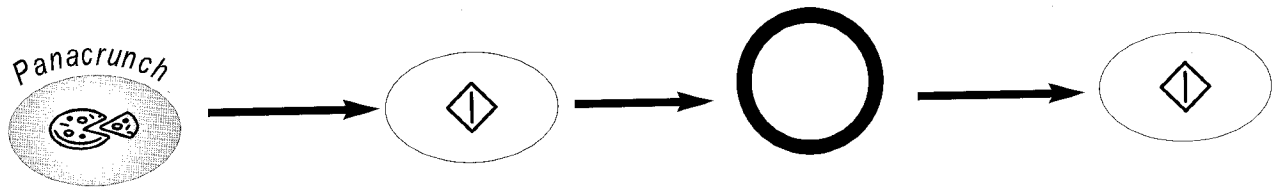
Category		Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
	**Reheat Fresh Meal** (1 press)	MEAL	200 - 1600 g		**For reheating plated meal, or casserole.** All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir at beep. Allow a few minutes standing time.
	Frozen Pizza (2 presses)	PIZZA	150 - 650 g		**For reheating and browning the top of frozen (NOT fresh) purchased pizza**. Remove all packaging and place the pizza on High Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	Frozen Quiche (3 presses)	QUICHE	120 - 500 g		**For reheating pre-cooked, frozen quiche.** Remove all packaging and place the quiche on High Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	Frozen Gratin/ Lasagne (4 presses)	GRATIN	200 - 1000 g		**For reheating and browning frozen gratin/lasagne**. Remove all packaging and place the gratin/lasagne in a heat-proof dish on High Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray.

NN-L760 Panacrunch Programs

Category		Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
PANA-CRUNCH	Frozen Pizza (1 press)	PIZZA	120 - 600 g		**For reheating, crisping the base and browning the top of frozen purchased pizza.** Remove all packaging and place the pizza in the pizza pan.
	Fresh Pizza (2 presses)	PIZZA	150 - 600 g		**For reheating, crisping the base and browning the top of fresh purchased pizza.** Remove all packaging and place the pizza in the pizza pan.
	Frozen Quiche (3 presses)	QUICHE	120 - 600 g		**For reheating, crisping the pastry base and browning the top of frozen purchased quiche.** Remove all packaging and place the quiche in the pizza pan.
	Fresh Quiche (4 presses)	QUICHE	150 - 600 g		**For reheating, crisping the pastry base and browning the top of fresh purchased quiche.** Remove all packaging and place the quiche in the **preheated** pizza pan.
	Frozen Oven Fries (5 presses)	CHIPS	100 - 500 g		**For reheating, crisping and browning frozen oven fries.** Spread out frozen oven fries in the pan. For best results cook in a single layer and turn at beep.

NOTE:

1. It is necessary to preheat the pizza pan for the Fresh Quiche Program. Use the following sequence.



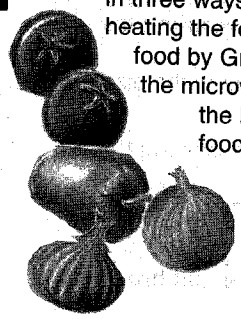
1. Select the Fresh Quiche Program (4 presses) and place the pizza pan in the oven, directly on the glass tray.
2. Press the start button to pre-heat the pizza pan.
3. After pre-heating beeps sound. Place the Fresh Quiche in the pan, set weight.
4. Press start.

2. **It is not necessary to preheat the pizza pan for the other Panacrunch Programs. Follow the sequence for Auto Weight Programs on page En-12.**

Pizza Pan (For NN-L760)

THE 'CONCEPT'

Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. Your pizza pan accessory will brown and crisp pizzas, quiches, pies, breaded products. Your Panasonic pizza pan works in three ways: heating the pan by absorbing microwaves, heating the food directly by microwaves and heating the food by Grill/Convection. The base of the pan absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the pan to the food. The heating effect is maximised by the non-stick surface.



USING THE PIZZA PAN (Manual operation)

- For best results, pre-heat the pan before using. Place directly on the glass tray and pre-heat on Combination Grill + 600 W for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and beefburgers.
- Remove the pan from the oven and place the food in the pan. Use the pizza pan handle or oven gloves as the pan will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the pan immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay.
- Place the pan on the glass tray and cook according to the guidelines shown in the cooking chart in the cookbook.

NOTES:

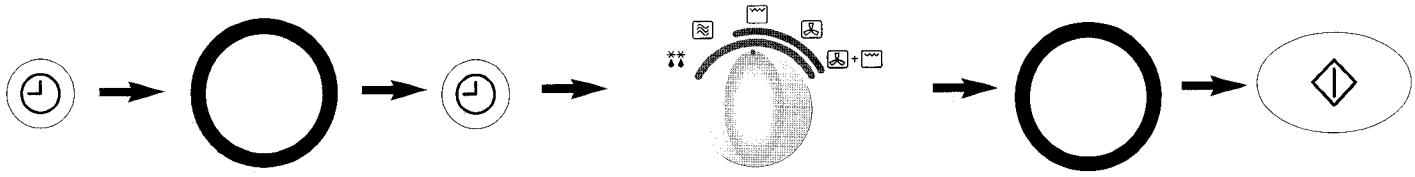
1. Do not pre-heat the pan more than 8 minutes.
2. Always place the pan in the centre of the glass tray and ensure it does not touch the wall of the oven cavity. Failure to do so may cause sparking which would damage the cavity.
3. Always use the pan on the glass tray. Do not use with the wire rack.
4. Always use the pizza pan handle or oven gloves when handling the hot pan.
5. Ensure all food packaging is removed before cooking.
6. Do not place any heat-sensitive materials on the hot pan as this may cause burning.
7. The pan can be used in a conventional oven.
8. For best results, use the pan in COMBINATION GRILL/ CONVECTION and MICROWAVE.

CARE OF THE PAN

- Never use any sharp utensils on the pan as this will damage the non-stick surface.
- After use, wash the pan in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the pan.
- The pan is dishwasher safe.

Delay Start Cooking

By using the Clock/Timer Button, you are able to program Delay Start cooking.



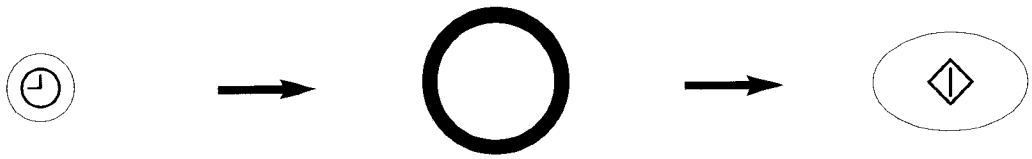
- **Press Clock/Timer Button once.**
- **Set the delay time by turning the Time/Weight Dial.** (up to 9 hours 90 minutes).
- **Press Clock/Timer Button again.**
- **Set the desired cooking program. See pages En-8 - En-11.**
- **Set cooking time.**
- **Press Start Button.**

NOTE:

1. If the set delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
2. Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

Timer

By using the Clock/Timer button, you can program the oven as a minute timer.



- **Press Clock/Timer Button once.**
- **Set desired amount of time by using the Time/Weight Dial** (up to 9 hours 90 minutes).
- **Press Start Button.**

NOTE:

1. If the oven door is opened when the Minute Timer is in operation, the time in the display window will continue to count down.
2. You can change the timer during counting down. Turn Time/Weight Dial to increase/decrease time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes.

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 authorized Service Center.

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

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

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

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will only accept one stage cooking (excluding Delay Start), and will not accept an Auto Weight Program after Delay Start.

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: "D" appears in the display and the oven does not cook. Why?

A: The oven has programmed DEMO MODE. This mode is designed for retail store display.
Deactivate this mode by pressing Clock Button four times.

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

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

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

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

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the CONVECTION, 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 CONVECTION 250°C for 20 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Q: Can I check the pre-set oven temperature while cooking or preheating by CONVECTION?

A: Yes. Press the Convection Temperature Selector button and the oven temperature will appear in the display window for 2 seconds.

Q: Can I easily cook my favourite recipes using CONVECTION/GRILL?

A: Yes. You can cook your favourite recipe just as you would in a conventional oven. Check instructions in the Panasonic Cookbook for suggested oven temperatures and cooking times.

Care of Your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
   DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. 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.
4. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL Button to clear the display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. When using the GRILL, CONVECTION or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
9. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.

Technical Specifications

Power Source:	230 V, 50 Hz	
Power Consumption:	Maximum;	2770 W
	Microwave;	1250 W
	Grill;	1350 W
	Convection;	1470 W
Output:	Microwave;	1000 W (IEC-705)
	Grill Heater;	1300 W
	Convection Heater;	1400 W
Outside Dimensions:	510 (W) x 477 (D) x 304 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	
Uncrated Weight:	15 kg	

Specifications subject to change without notice.

Uw magnetronoven controleren

Pak de magnetronoven uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer de magnetronoven op beschadigingen zoals deuken, beschadiging van de deurafsluiting of scheuren in de deur. Waarschuw onmiddelijk uw leverancier wanneer schade wordt geconstateerd. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

Aansluiting op een geaard stopcontact

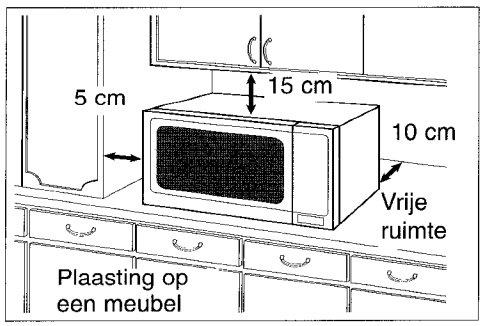
BELANGRIJK: VOOR PERSOONLIJKE VEILIGHEID, DIENT DIT APARAAT OP EEN GEAARD STOPCONTACT AANGESLOTEN TE WORDEN.
Het aansluiten van dit apparaat op een niet geaard stopcontact is voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Voltage

De netspanning, vermeld op deze magnetronoven, dient overeen te komen met de netspanning op uw stopcontact. Gebruik geen andere netspanning om brand of andere schade te voorkomen.

Het plaatsen van de magnetronoven

1. De magnetronoven moet op een vlakke, stevige ondergrond geplaatst worden, en hoger dan 85 cm boven de grond.
2. Indien de magnetron ingebouwd wordt, let er dan op dat de stekker uit het stopcontact gehaald kan worden of op een andere wijze de stroomvoorziening onderbroken kan worden.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.
   Plaatsing op een meubel:
   a. 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.
   b. Als een van de kanten vlak tegen de muur staat, moeten de andere kant en de bovenkant vrij staan.



Inbouwen

De oven kan, indien gebruik wordt gemaakt van een inbouwraam (wit, NN-TKA70W, ingebouwd worden in een muurkast. Dit inbouwraam kunt u verkrijgen bij een Panasonic voortverkoper (dealer).

4. Plaats de magnetronoven niet naast andere elektrische apparatuur of naast een gasfornuis.
5. Verwijder de voetsteunen van de magnetronoven niet.
6. Deze oven is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik. Gebruik deze oven uitsluitend binnenshuis.
7. Het is af te raden deze magnetronoven in een vochtige omgeving te plaatsen.
8. Zorg ervoor dat het snoer nooit de buitenkant van de oven raakt. Hou het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlaktes. Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen. Laat het snoer of de stekker of de oven nooit in het water hangen.
9. De ventilatie-openingen van de magnetron, aan de achter- en bovenkant, moeten vrij blijven en mogen niet geblokkeerd worden. Indien deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, kan de oven oververhit raken. Een thermische veiligheidsschakelaar zal de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra deze afgekoeld is.

WAARSCHUWING

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten met een vochtig doek worden schoongemaak.
   Voordat het apparaat in werking gesteld wordt, dient het apparaat nagekeken te worden op beschadigingen bij deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen. Mochten zich hier toch beschadigingen voordoen, dan mag het apparaat pas in gebruik worden genomen nadat de magnetronoven is gerepareerd of nagekeken door een hiervoor, door de fabrikant opgeleide, service monteur.
2. Tracht niet om zelf reparaties of wijzigingen aan de deur, het bedieningspaneel, de veiligheids- of vergrendelingsschakelaars of welk ander deel dan ook, uit te voeren. Verwijder de mantel van de magnetronoven niet, deze functioneert als een beveiliging tegen het blootstellen aan magnetronstraling.
   Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd servicepersoneel uitgevoerd worden.
3. Gebruik het apparaat niet als het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn, als het apparaat niet goed functioneert of als het apparaat beschadigd is of nadat men het apparaat heeft laten vallen Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde, door de fabrikant opgeleide, servicemonteurs uitgevoerd worden.
4. Indien het netsnoer defect mocht raken, dient het altijd door een origineel netsnoer vervangen te worden.
5. Kinderen, zonder toezicht, mogen alleen dan de magnetronoven bedienen als specifieke instructies zijn gegeven, zodat het kind in staat is de oven zelfstandig en veilig te bedienen en bewust is gemaakt van de gevaren die ontstaan als gevolg van onjuist gebruik van de magnetronoven.

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de magnetronoven enkel en alleen om voedsel te bereiden. Deze oven is specifiek ontworpen om voedsel te koken of te verwarmen. Gebruik de magnetronoven niet om chemisch of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u zich ervan te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. Gebruik de magnetronoven niet om krantenpapier, kleding of andere materialen te drogen. Deze kunnen vlam vatten.
4. Gebruik de oven niet om voorwerpen, anders dan de accessoires als schalen, bakvormen, enz., in op te bergen. Dit voor het geval dat de magnetronoven per ongeluk aangezet wordt.
5. Gebruik de magnetronoven niet ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. De magnetron-buis kan hierdoor beschadigd raken. Een uitzondering hierop, wordt gevormd door punt 1, zoals genoemd onder 'Werking van de oven en grill' en het verwarmen van de pizza pan.
6. Als er rook of vuur in uw magnetronoven ontstaat, druk dan op de Stop/Wis toets en laat de ovendeur gesloten om zo de vlammen te laten doven. Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af.

Werking van de oven en grill

1. Voordat u de eerste keer gebruik gaat maken van de HETE LUCHT-, COMBINATIE- of GRILL functies, wrijf dan eerst de eventueel resterende olie in de oven weg en schakel de magnetron gedurende 20 minuten in op de stand HETE LUCHT 250°C. Op deze manier wordt de olie, die gebruikt werd als beschermingslaag tegen het roesten, eraf gebrand. Dit is de enige keer dat de oven ' leeg' gebruikt mag worden.
2. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatie-openingen van de kast en de ovendeur worden tijdens de HETE LUCHT (CONVENTIE-), COMBINATIE- en GRILL functies heet. Pas dus op bij het openen en sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of eruit halen van voedsel en accessoires.
3. De magnetronoven is uitgerust met twee verwarmingselementen; een bovenin en een achterin de magnetronoven. Na het gebruik van de HETE LUCHT-, COMBINATIE- en GRILL-functies zullen deze vlakken dan ook betrekkelijk warm zijn.
   N.B. Na het koken m.b.v. deze functies kunnen de oven-toebehoren heel heet zijn.
4. De buitenkant van de magnetronoven kan, tijdens het grillen, warm worden. Kinderen moeten buiten het bereik van de oven gehouden worden.

Werking van de ventilatiemotor

Tijdens het werken met de microgolf/warme lucht-functie draait er tegelijkertijd een ventilatormotor die de elektrische onderdelen koelt. Na het beëindigen van de kookfuncties, draait de ventilatormotor soms nog een tijdje door. Dit is normaal. U kunt het voedsel gerust uit de oven nemen ook al draait de ventilatormotor nog verder.

Verlichting van de magnetronoven

Indien het noodzakelijk is dat de verlichting van de oven vervangen dient te worden, neemt u dan contact op met uw voortverkoper (dealer).

Accessoires

Er worden een aantal toebehoren bij deze magnetronoven geleverd. Volg altijd de instructies op die bij de diverse toebehoren gevoegd zijn.

Het draaiplateau

1. Gebruik de magnetronoven nooit zonder het draaiplateau.
2. Gebruik nooit een ander glazen draaiplateau dan deze, die bij het toestel geleverd werd.
3. Als het draaiplateau warm is, moet deze eerst afkoelen voordat u het plateau schoonmaakt of in het water legt.
4. Het glazen draaiplateau kan zowel naar links als naar rechts draaien.
5. Indien het voedsel of de schaal de wanden van de magnetronoven raakt, en zo het roteren stopt, zal het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is een standaard werking.
6. Plaats het voedsel nooit direct op het draaiplateau. Maak altijd gebruik van een schaal die u dan op het draaiplateau plaatst.

Loopring

1. De loopring, de ovenbodem en de deur moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat daar overmatig vuil en voedselresten achterblijven.
2. Tijdens het koken moet de loopring altijd tesamen met het draaiplateau gebruikt worden.

Metalen draaiplateau

1. Het metalen draaiplateau moet gebruikt worden bij de Grill-, Hete lucht- en Combinatie- functies.
   Gebruik het metalen draaiplateau nooit als alleen de magnetron-functie gebruikt wordt.
2. Het metalen draaiplateau dient op het glazen draaiplateau of op het metalen rooster geplaatst te worden.

Metalen roosters

1. De metalen roosters kunnen voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden gebruikt worden en zorgt mede voor een goede circulatie van de warmte.
2. Gebruik geen metalen voorwerpen direct op het metalen rooster in combinatie met de magnetronfunctie.
3. Gebruik de metalen roosters nooit als alleen de magnetronfuctie gebruikt wordt.

Pizza Pan (NN-L760) - Zie pagina NI-16

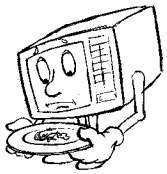
1) Kooktijden

- De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren die invloed op de kookduur hebben zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen die voor het koken gebruikt worden.
- Het is beter om te kort dan om te lang te koken. Als het voedsel te kort wordt gekookt, kan het altijd nog een keer in de magnetronoven geplaatst worden.

  N.B.: Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kookijden, kan het verbranden, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten. Hierdoor kan de oven worden beschadigd.

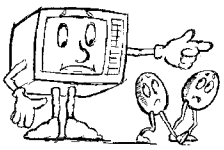
2) Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als te lang wordt doorgekookt. Indien het voedsel vlam vat, dient u de ovendeur gesloten te houden, de oven uit te zetten en de stekker uit het stopcontact te nemen.



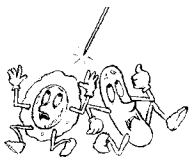
3) Eieren

- Kook met de magnetron geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan waardoor de eieren uiteen kunnen spatten.



4) Niet poreuze schil

- Voedingsmiddelen zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes hebben geen poreuze schil en dienen voor het koken met de magnetronfunctie eerst ingeprikt te worden met een vork. Zo voorkomt u eventueel het uit elkaar spatten.

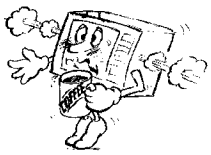


5) Vleesthermometer

- Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel uit de magnetronoven gehaald is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer indien u de MAGNETRON- of COMBINATIE-functie gebruikt. Dit kan vonkvorming veroorzaken.

6) Vloeistoffen

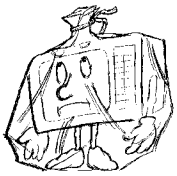
- Indien vloeistoffen, zoals soepen, sausen en drank opgewarmd wordt in uw magnetronoven, kunnen deze bij het bereiken van het kookpunt gaan overkoken, zonder dat er enige aanwijzingen zijn zoals het borrelen. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen, moet men het volgende doen:



  a) Gebruik geen voorwerpen met smalle halzen om vloeistoffen in op te warmen.
  b) Niet teveel verwarmen.
  c) Roer de vloeistof voor het verwarmen een keer om en roer op halve kooktijd de vloeistof nog een keer om.
  d) Laat de vloeistof, wanneer deze op de juiste temperatuur is, nog even in de oven staan en roer goed voordat u het uit de oven haalt.

7) Verpakkingsmateriaal

- Als u het voedsel in kunststof of papieren bakjes gaat verwarmen dient u de oven regelmatig te controleren omdat dit type bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol) tenzij het product gemerkt is met een teken dat dit zonder problemen in een magnetronoven gebruikt mag worden. Producten gemaakt van gerecycled papier kunnen verontreinigingen in zich hebben, die vonkvorming tot gevolg kunnen hebben en/of brand veroorzaken.



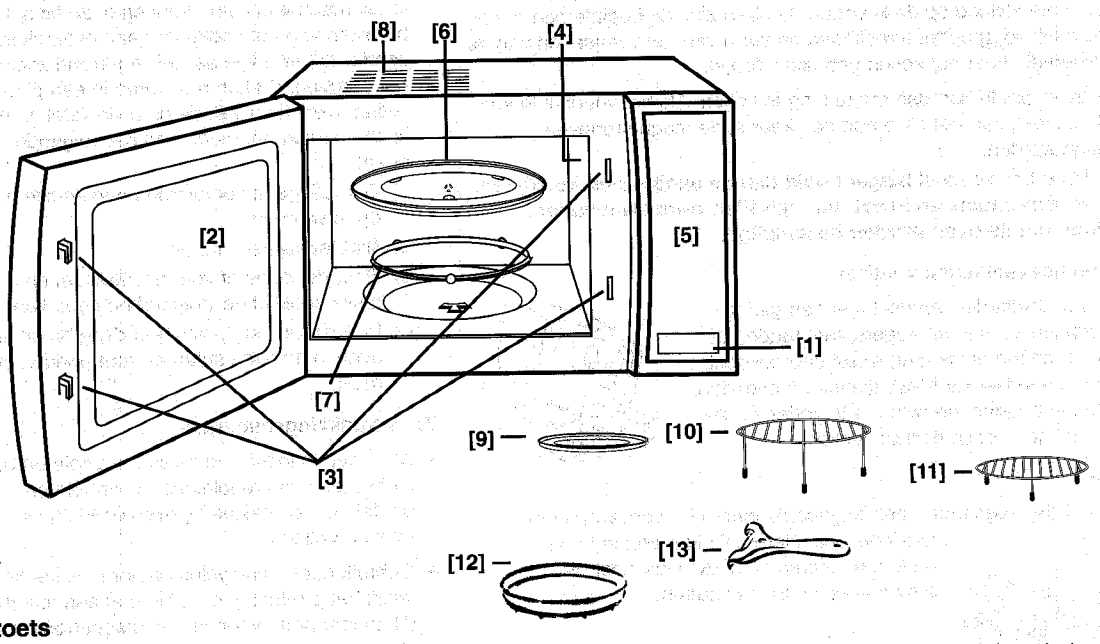
- Verwijder metalen sluitingen van verpakkingen voordat u deze in de oven plaatst.

8) Hulpmiddelen/Folie

- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen in de magnetronoven omdat deze zouden kunnen ontploffen.
- Gebruik tijdens de magnetronfunctie geen metalen schotels of schotels met metalen randen. Dit kan resulteren in vonk-overslag.
- Als u aluminium folie of vlees spiezen gebruikt, moet er een minimale afstand van 2 cm tussen de spiezen en de ovenwanden bestaan, dit om vonk-overslag te voorkomen.

9) Zuigflessen/potjes babyvoeding

- De deksel, de speen of de bovenkant dient van de zuigfles en/of potjes babyvoeding verwijderd te worden, voordat deze in de oven geplaatst worden.
- Schud de zuigflessen goed en roer een paar keer door de potjes met babyvoeding.
- Controleer de temperatuur van het voedsel voor gebruik.



[1] Deur ontgrendeltoets

Druk de toets in om de deur te openen. Indien u de ovendeur tijdens het koken opent, stopt de magnetronoven met koken zonder het ingestelde kookprogramma te wissen. Het koken gaat weer normaal door, zodra de deur wordt gesloten en de starttoets wordt aangeraakt.
Het lampje in de magnetronoven gaat, zodra u de ovendeur opent, aan.

[2] Doorkijkvenster

[3] Veiligheidsschakelaars

[4] Ventilatie-openingen

[5] Bedieningspaneel

[6] Glazen draaiplateau

[7] Loopring

[8] Luchtopeningen voor de ventilatie van de oven

[9] Metalen draaiplateau

[10] Hoog metalen rooster

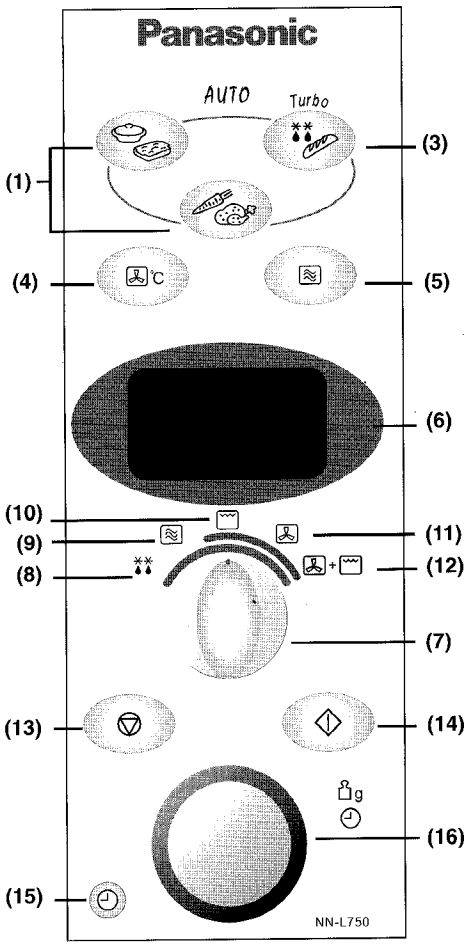
[11] Laag metalen rooster

[12] Pizza Pan (NN-L760)

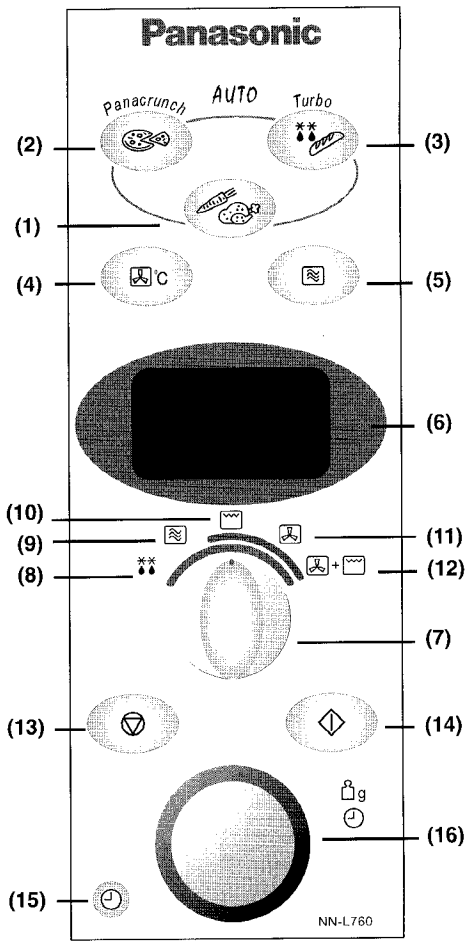
[13] Pizza Pan - handvat (NN-L760)

Indien u de pizza pan als eeen accessoire aan wenst te schaffen (voor model NN-L750), neemt u dan contact op met uw Panasonic voortverkoper (dealer). Vermeld u hierbij het nummer van het onderdeel, t.w. NN-CP298BEPG.

NN-L750



NN-L760



(1) **Automatische programma's met gewichtinstelling**

(2) **Panacrunch (pan-krokant) automatische programma's met gewichtinstelling (NN-L760)**

(3) **Automatische gewichtinstelling voor het ontdooien en bevroren brood/broodjes**

(4) **Temperatuur keuzetoets Hete lucht**

(5) **Magnetron vermogenskeuzetoets**

(6) **Uitleesvenster**

(7) **Instelling voor de selectie van de functie**

(8) **Instelling voor het ontdooien**

(9) **Instelling van het vermogen van de magnetron**

(10) **Instelling van de Grill**

(11) **Instelling van de Hete lucht**

(12) **Instelling van de Hete lucht + Grill**

(13) **Stop/Wis toets:**
Voor het bereiden: het een keer indrukken van deze toets heeft tot gevolg dat de ingegeven instructies gewist worden.
Tijdens het koken: Met een druk op de toets wordt het kookproces tijdelijk onderbroken. Indien u dan nog een keer de betreffende toets aanraakt is het complete programma gewist en verschijnt de klok in het uitleesvenster.

(14) **Starttoets:**
Met een druk op de toets stelt u de magnetronoven in werking. Indien u tussentijds de ovendeur opent of de Stop/Wis toets aanraakt tijdens het koken, dan moet de starttoets nogmaals worden aangeraakt om de magnetronoven opnieuw in werking te stellen.

(15) **Klok/Tijdkloktoets**

(16) **Tijd/Gewichtinstelling**

Piepgeluid:
Zodra u een toets aangeraak c.q. indrukt, volgt er een pieptoon. Indien u niets hoort, wil dat zeggen dat de instructie niet goed is of dat het systeem de instructie niet accepteert. Tussen twee geprogrammeerde fases in hoort u, twee piepjes. Bij het einde van het kookproces, laat de magnetronoven 5 x een pieptoontje horen.

Toebehoren

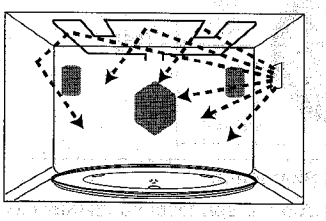
De tabel hieronder vermeldt welke accessoires voor welk programma gebruikt moeten worden.

	Glazen draaiplateau	Metalen draaiplateau	Hoog metalen rek	Laag metalen rek	Pizza Pan (NN-L760)
Magnetron	JA	NEE	NEE	NEE	JA
Grill	JA	JA	JA	JA	JA
Hete lucht	JA	JA	JA	JA	JA
Combinatie	JA	JA	JA	JA	JA

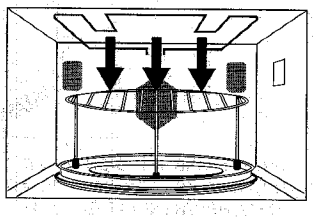
Kookmethoden

De hieronder getekende toebehoren die u bij de hete lucht- en combinatiefunctie vindt, worden alleen als voorbeelden gegeven. Deze kunnen verschillen al naar gelang het recept/materiaal dat gebruikt wordt Meer informatie hierover kan gevonden worden in het kookboek.

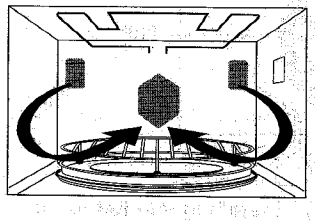
Magnetron



Grillen



Hete lucht

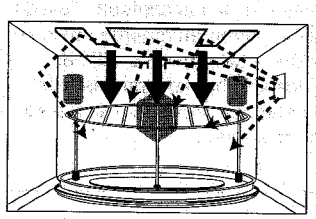


Magnetron

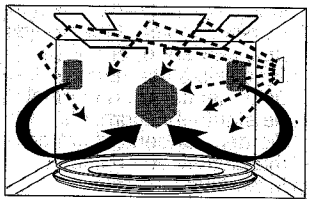
Voorverwarmen

Combinatie

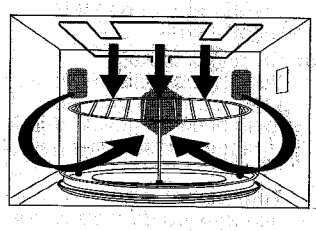
Grill + Magnetron



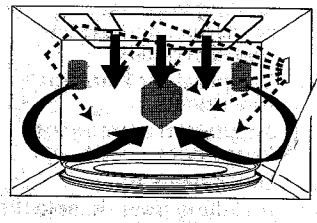
Hete lucht + Magnetron



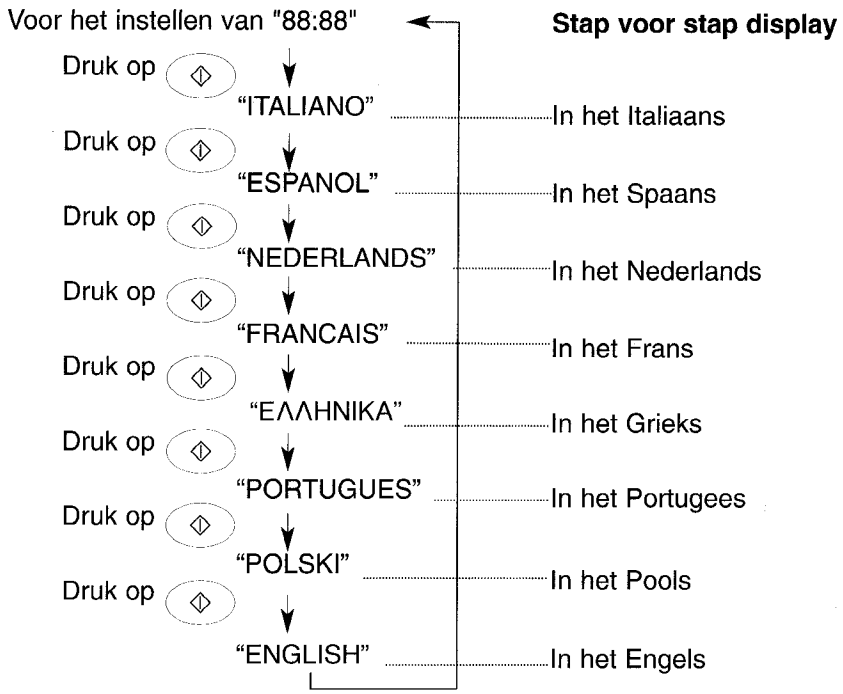
Hete lucht + Grill



Grill + Hete lucht + Magnetron



Stap voor stap display



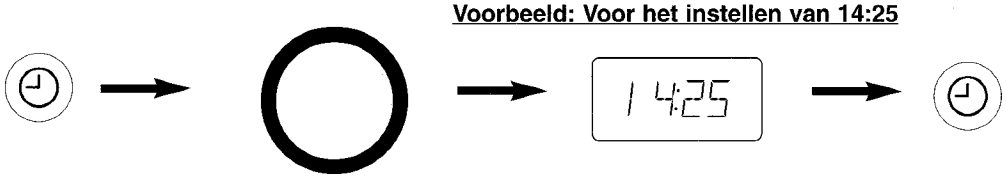
Stap voor stap display

Deze modellen hebben een unieke functie "Stap voor stap display" die u door de werking van de magnetronoven heen leiden. Nadat u de stekker van de magnetronoven in het stopcontact heeft gestoken, drukt u op de Starttoets totdat u de door u gewenste taal kunt selecteren.
Terwijl u op de toetsen drukt, schuift het uitleesvenster naar de volgende instructie, waardoor mogelijke foutieve ingaven voorkomen worden.
Mocht u om welke reden dan ook de door u geselecteerde taal willen wijzigen, dan dient u de stekker uit het stopcontact te nemen en de procedure opnieuw te starten.

Nederlands

De klok instellen:

Voorbeeld: Voor het instellen van 14:25



- **Druk de Klok/Tijdkloktoets tweemaal in.**
  ☛ De dubbele punt gaat nu knipperen
- **Toets de juiste tijd in door de betreffende tijd-/gewichtinstellingen in te drukken.**
  ☛ De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.
- **Druk de tijd-/gewichtinstelling- toets nogmaals in.**
  ☛ De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen en wordt op het uitleesvenster getoond.

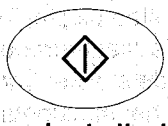
Opmerking:

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, moet u stap 1 t/m 3 herhalen.
2. De klok geeft de juiste tijd aan zolang de stekker op het lichtnet is aangesloten.Wanneer de netspanning uitgeschakeld is geweest, dient u de klok opnieuw in te stellen.
3. Dit is een 24-uurs klok.

Gebruik van het kinderslot:

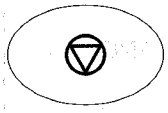
Door gebruik te maken van dit systeem, wordt het onmogelijk om de oven te bedienen; de deur opent echter wel. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het display een dubbele punt of een tijd vertoont.

Hoe in te schakelen:



- **Druk 3 keer op de starttoets.**
  - ☛ De tijdsaanduiding verdwijnt, maar de tijd blijft in het geheugen. A ✻ wordt in het uitleesvenster weergegeven.

Om te annuleren:



- **Druk 3 keer op de Stop/Wistoets.**
  - ☛ De tijdsindicatie verschijnt opnieuw in het uitleesvenster.

Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

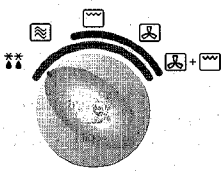
Er zijn 6 verschillende niveaus voor het vermogen aanwezig. Deze tabel geeft het gemiddelde vermogen weer dat voor ieder vermogensniveau gebruikt kan worden.

Vermogen	Wattage
MIN (ONTDOOI) vermogen	270 W
MAX (HOOG) vermogen	1000 W
GEMIDDELD vermogen	600 W
LAAG vermogen	440 W
SUDDER vermogen	250 W
VERWARM vermogen	100 W

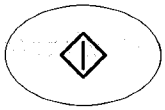
Gebruik van de accessoires:

Glazen draaiplateau

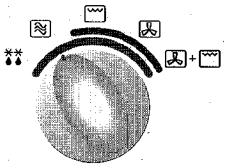
Handmatig ingesteld ontdooivermogen



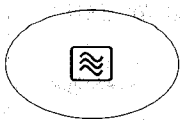
- **Draai de functie keuzetoets op ontdooivermogen.**



Magnetronfunctie vermogen



- **Draai de functie keuzetoets op magnetronvermogen.**



- **Kies het vermogensniveau door op de magnetronvermogen keuzetoets te drukken.**

1 indrukken	**1000 W**
2 indrukken	**600 W**
3 indrukken	**440 W**
4 indrukken	**250 W**
5 indrukken	**100 W**

- **Stel de kooktijd in door de instelling van de Tijd-/Gewichtinstelling te gebruiken (HOOG vermogen: tot 30 minuten Overige vermogens: tot 99 minuten).**
  Het uitleesvenster zal wisselen tussen de startfunctie, het vermogensniveau en de ingestelde kooktijd. Tevens zal het symbool van de magnetronfunctie weergegeven worden.
- **OPLETTEN: Als de kooktijd ingesteld werd zonder een vermogen te selecteren zal de oven automatisch op een vermogen van 1000 W werken.**

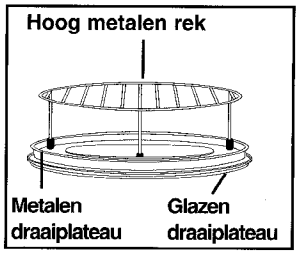
- **Druk de start-toets in**

Opmerking:

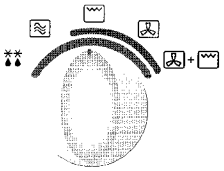
1. Indien gewenst, kan de kooktijd tijdens het koken verlengd worden. Draai de Tijd-/Gewichtinstelling om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De kooktijd kan met stappen van 1 minuut verlengd worden, met een maximum van 10 minuten. Het draaien op de stand 'nul' zal het kookpoces beeindigen.
2. Het niveau van het magnetronvermogen kan tijdens het kookproces gewijzigd worden. Om te wijzigen, drukt u op de toets Magnetronvermogen.

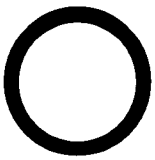
Grillen

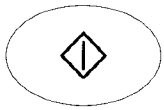
Het gebruik van de accessoires:



De functie Grill beschikt over een Grillinstelling van 1300 W.







- **Draai de keuzetoets op instelling van de Grill.**
- **Stel de kookijd in m.b.v. de Tijd-/Gewichtinstelling (tot 99 minuten).** Het uitleesvenster zal wisselen tussen de start-functie en de ingestelde kooktijd. Tevens zal het symbool Grillen weergegeven worden.
- **Druk de starttoets in.**

Opmerking:

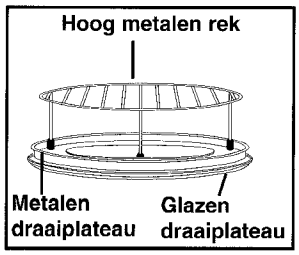
1. De Grill zal alleen functioneren als de deur gesloten is.
2. De Grill kan niet voorverwarmd worden.
3. Indien gewenst, kan de kooktijd tijdens het koken verlengd worden. Draai de Tijd-/Gewichtinstelling om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De kooktijd kan met stappen van 1 minuut verlengd worden, met een maximum van 10 minuten. Het draaien op de stand 'nul' zal het kookproces beeindigen.

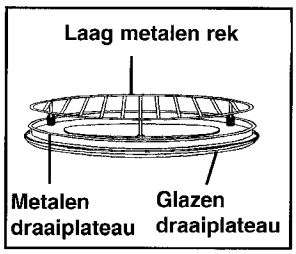
Nederlands

Hete lucht koken

Deze toetsen bieden de mogelijkheid om een temperatuur van 40°C en 100 - 250°C te selecteren met een verhoging van steeds 10°C. Voor een snelle selectie van de meest gebruikte temperatuur begint de temperatuur op 150°C en telt door tot 250°C, daarna 40°C en 100°C.

Gebruik van accessoires:

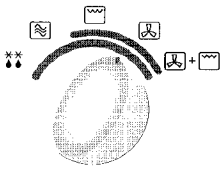


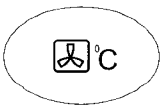


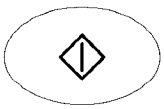
OPMERKING OVER HET VOORVERWARMEN

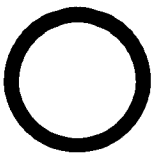
Maak de oven, tijdens het voorverwarmen nooit open. Na het voorverwarmen hoort u drie pieptoontjes en op het uitleesvenster is een knipperende "P" te zien. Indien de ovendeur na het voorverwarmen niet wordt geopend, behoudt de oven de voorverwarmde temperatuur. Na 30 minuten slaat de oven automatisch af en geeft het uitleesvenster de tijd weer.

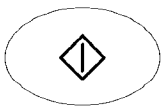
Koken met voorverwarmen:







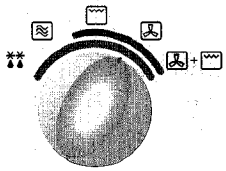




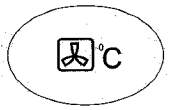
- **Draai de functie keuzetoets op Hete lucht instelling.**
- **Selecteer de temperatuur van de Hete lucht door op de keuzetoets Temperatuur Hete lucht in te drukken.**
- **Druk de starttoets in om het proces van voorverwarmen te starten.**
- **Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven. Stel de kooktijd/-baktijd, via de functie Tijd/Gewicht, in (tot 9 uur, 90 minuten).**
- **Druk de starttoets in.**

Hete lucht koken

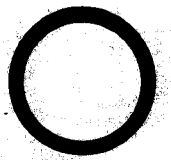
Koken zonder voorverwarmen:



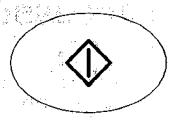
- Draai de functie keuzetoets op de Hete lucht instelling.



- Selecteer de temperatuur van de Hete lucht door op de keuzetoest Temperatuur Hete lucht te drukken.



- Stel de kooktijd/baktijd, via de functie Tijd/Gewicht, in (tot 9 uur, 90 minuten).



- Druk de starttoets in.

Nederlands

OPMERKING OP HET KOKEN:

1. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd minder dan een uur bedraagt, wordt de tijd per seconde afgeteld.
2. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd meer dan een uur bedraagt, wordt de tijd per minuut afgeteld totdat er nog 1 uur overblijft "1H 00". Het uitleesvenster geeft dan de minuten en seconden weer en telt per seconde af.
3. Tijdens het koken kunt u, indien gewenst, de kooktijd/baktijd verlengen. Verdraai de keuzetoets Tijd/Gewicht om de kooktijd/baktijd te verlengen/te verkorten. De tijd kan per 1 minuut verlengd/verkort worden,met een maximum van 10 minuten. Het draaien op de stand 'nul' zal het kookproces beeindigen.
4. Nadat de starttoets is ingedrukt, kan de gekozen temperatuur opgeroepen en veranderd worden. Druk een keer op de toets Temperatuur Hete lucht om de temperatuur in het uitleesvenster te laten verschijnen. Terwijl de temperatuur in het uitleesvenster verschijnt, kunt u deze veranderen door de toets Temperatuur Hete lucht in te drukken.

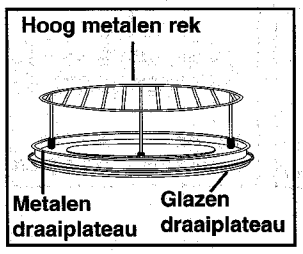
Combinatie koken

Er zijn 3 combinaties voorgeprogrammeerd:

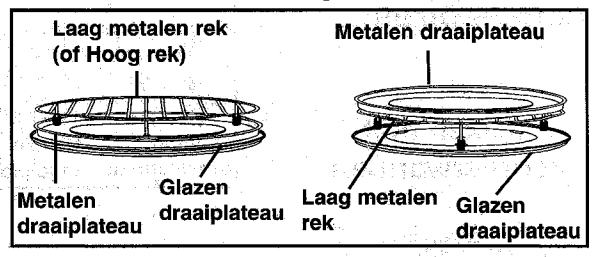
1) Grill + Magnetron 600 W, 440 W, 250 W of 100 W
2) Hete lucht 100 - 250°C + Magnetron 600 W, 440 W, 250 W of 100 W
3) Hete lucht 100 - 250°C + Grill
4) Grill + Hete lucht 100 - 250°C + Magnetron 600 W, 440 W, 250 W of 100 W

Gebruik van accessoires:

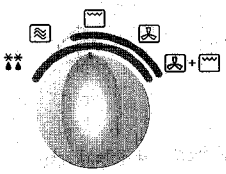
Grill + Magnetron



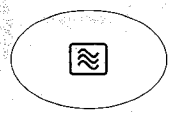
Hete lucht + Magnetron of Grill



1) GRILL + MAGNETRON

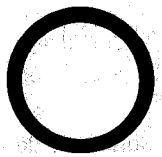


- Draai de functie keuzetoets op Grill vermogen.

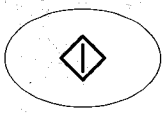


- Selecteer het niveau van het magnetronvermogen door op de keuzetoets magnetronvermogen te drukken.

1 indrukken	600 W	3 indrukken	250 W
2 indrukken	440 W	4 indrukken	100 W

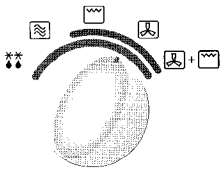


- Stel de kooktijd/baktijd in, via de keuzetoets Tijd/Gewicht (tot 9 uur en 90 minuten).

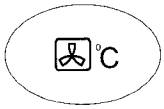


- Druk de starttoets in.

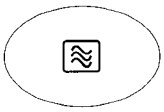
2) HETE LUCHT + MAGNETRON



- Draai de functie keuzetoets op Hete lucht instelling.

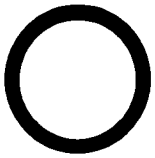


- Selecteer Temperatuur Hete Lucht door op de toets Temperatuur Hete lucht te drukken, van 100 - 250°C.

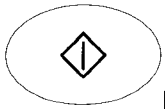


- Selecteer het niveau van het Magnetronvermogen door op de toets Temperatuur Magnetronvermogen te drukken.

1 indrukken	600 W
2 indrukken	440 W
3 indrukken	250 W
4 indrukken	100 W

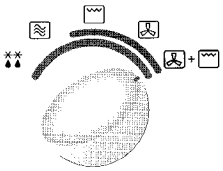


- Stel de kooktijd/baktijd, via de keuzetoets Tijd/Gewicht, in (tot 9 uur en 90 minuten).

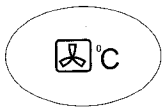


- Druk de starttoets in.

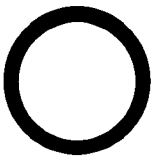
3) HETE LUCHT + GRILL



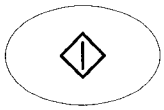
- Draai de functie keuzetoets op Hete lucht + Grill instelling.



- Selecteer de temperatuur van de Hete lucht door op de keuzetoets Temperatuur Hete lucht te drukken, van 100 - 250°C.

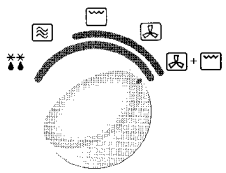


- Stel de kooktijd/baktijd, via de keuzetoets Tijd/Gewicht, in (tot 9 uur en 90 minuten).

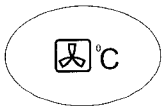


- Druk de starttoets in.

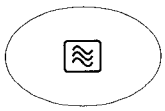
4) HETE LUCHT + GRILL + MAGNETRON



- Draai de functie keuzetoets op Hete lucht + Grill instelling.

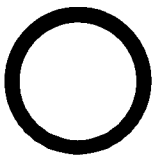


- Selecteer de temperatuur van de Hete lucht door op de keuzetoets Temperatuur Hete lucht te drukken, van 100 - 250°C.

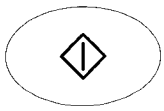


- Selecteer het niveau van het magnetronvermogen door de keuzetoets Magnetronvermogen in te toetsen.

1 indrukken	600 W
2 indrukken	440 W
3 indrukken	250 W
4 indrukken	100 W



- Stel de kooktijd/baktijd, via de keuzetoets Tijd/Gewicht, in (tot 9 uur en 90 minuten).



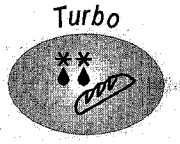
- Druk de starttoets in.

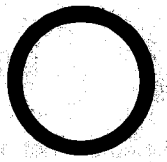
OPMERKING OVER HET VOORVERWARMEN:

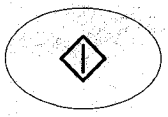
1. De functie Voorverwarmen is niet beschikbaar wanneer de functie Grill + Magnetron gebruikt wordt.
2. De oven kan voorverwarmd worden bij het gebruik van de functies Hete lucht + Magnetron, Hete lucht + Grill, Hete lucht + Grill + Magnetron.
   Indrukken
   Druk op de starttoets nadat u het niveau van de magnetronfunctie of de Temperatuur Hete lucht heeft geselecteerd en volg de instructies zoals gesteld onder OPMERKING BIJ HET VOORVERWARMEN op pagina NI-9.

Automatisch ontdooien

Deze functie biedt u de mogelijkheid om het voedsel te ontdooien, al naar gelang het gewicht. Kies het programma en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht is geprogrammeerd in grammen. Voor een snelle keuze, is voor elke categorie het meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.







- **Druk op de Automatische ontdooitoets.**
  1 indrukken voor kleine stukjes
  2 indrukken voor grote stukken
  3 indrukken voor brood en broodjes
- **Stel het gewicht van het bevroren voedsel, via de keuzetoets Tijd/Gewicht, in.**
  Draai naar rechts om het gewicht, stapsgewijs per 10 gram, te verhogen.
  Draai naar links om het gewicht, stapsgewijs per 10 gram, te verlagen.
- **Druk de starttoets in.**

Programma	Stap voor stap display:	Gewicht	Geschikt voedsel/Tips
1 Kleine stukjes	KLEIN	100 - 1600 g	**Voor het ontdooien van kleine stukken vlees, kalfslapjes, worstjes, visfilets, steaks, koteletten van** 100 g tot 400 g elk. Draai het vlees om als de pieptoon weergegeven wordt.
2 Grote stukken	GROOT	400 - 2000 g	**Voor het ontdooien van grote stukken vlees, braadstukken, hele kippen.** Draai het vlees om als de pieptoon weergegeven wordt.
3 Brood en broodjes	BROOD	50 - 400 g	**Voor het ontdooien van bevroren brood, broodjes en croissants.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats het op het Hoge rek op het Metalen draaiplateau op het Glazen draaiplateau. Draai het brood om als de pieptoon weergegeven wordt.

Opmerkingen:

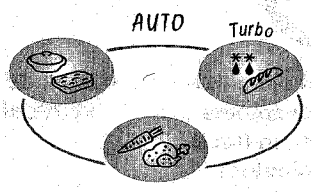
1. Wanneer de ontdooitijd langer dan 60 minuten is, zal de tijd in uren en minuten verschijnen.
2. De vorm en de afmeting van het voedsel bepalen het maximum gewicht dat de oven kan bevatten.
3. Voor meer informatie zie de richtlijnen voor het ontdooien, in het kookboek.

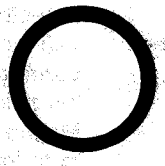
Opmerking bij Programma 3
Let op als u het brood en de broodjes uit de oven neemt. De oven en accessoires worden tijdens (en zijn na) het ontdooien heet.

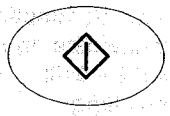
Automatisch koken

Deze functie stelt u in staat om uw meest favouriete recept te bereiden, door slechts het gewicht in te stellen. De oven bepaald automatisch het niveau van het Magnetronvermogen, het Grill vermogen, het Hete lucht vermogen en de kooktijd/baktijd. Kies het programma en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht is geprogrammeerd in grammen. Voor elke categorie, is het meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.

b.v.







- **Selecteer het gewenste automatische kookprogramma. Zie pagina's NI-13 - NI-16.**
- **Stel het gewicht van het voedsel, via de keuzetoets Tijd/Gewicht, in.**
  Draai de knop naar rechts, waarbij het gewicht, stapsgewijs per 10 gram, verhoogd wordt. Draai de knop naar links,waarbij het gewicht, stapsgewijs per 10 gram, verlaagd wordt. De indicator voor het starten zal weergegeven worden.
- **Druk de starttoets in.**

Opmerkingen:

1. Wanneer de kooktijd/baktijd langer dan 60 minuten is, zal de tijd in uren en minuten verschijnen.
2. De tabel hieronder geeft het aanbevolen gewicht aan, alsmede de accessoires die gebruikt moeten worden.

NN-L750/NN-L760

Programma		Stap voor stap display	Geadviseerd gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
	Het bereiden van verse vis (1 indrukken)	VIS	100 - 1100 g		**Voor het bereiden van verse vis (hele vis, filets,steaks).** Bescherm de kleinere stukjes en doe de vis in een daarvoor geschikte schaal en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Grote hoeveelheden moeten zodra de pieptoon weergegeven wordt omgedraaid worden.
	Het koken van verse groenten (2 indrukken)	GROEN	200 - 1500 g		**Voor het koken van verse groenten.** Plaats de voorbereide groenten in een daarvoor geschikte schaal en voeg zes eetlepels (90 ml) water toe. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Grote hoeveelheden moeten, zodra de pieptoon weergegeven wordt, omgedraaid worden.
	Het bereiden van verse kip (3 indrukken)	KIP	100 - 1000 g		**Voor het bereiden van verse stukjes kip**. Plaats de stukjes kip op een hoog metalen rek op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai de stukjes kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
			1010 - 1600 g		**Voor het bereiden van een hele kip**. Plaats de hele kip op het lage metalen rek op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Begin met het bereiden van de kip met de borstzijde naar beneden en draai de kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Bereid de vulling separaat.
			1610 - 2400 g		**Voor het bereiden van een grote, hele kip of 2 kleinere kippen**. Plaats de kip(pen) op het metalen draaiplateau. Begin met het bereiden van de kip met de borstzijde naar beneden en draai de kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Bereid de vulling separaat.
	Het bereiden van rundvlees (4 indrukken)	RUND	700 - 1300 g		**Voor het bereiden van vers rundvlees.**Plaats het vlees op een laag metalen rek op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	Het bereiden van varkensvlees of kalfsvlees (5 indrukken)	VARKEN	800 - 2300 g		**Voor het bereiden van rundvlees of kalfsvlees.** Plaats het varkensvlees of het kalfsvlees op een laag metalen rek op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	Het bereiden van lamsvlees (6 indrukken)	LAM	800 - 2200 g		**Voor het bereiden van vers lamsvlees.** Plaats het lamsvlees op een laag metalen rek op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Turn at beep.
			2210 - 2800 g		**Voor het bereiden van vers lamsvlees (hoog gewicht).** Plaats het lamsvlees in een vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Wanneer het lamsvlees te groot is voor een vuurvaste schaal, kan het direct op het metalen draaiplateau geplaatst worden. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.

Nederlands

Nederlands

NN-L750

Programma		Stap voor stap display	Geadviseerd gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
	Het verwarmen van een zelf-bereide, verse maaltijd (1 indrukken)	MAAL	200 - 1600 g		**Voor het verwarmen van een kant en klaar maaltijd of een zelfbereide maaltijd.** Al het voedsel moet op kamer-of koelkast-temperatuur zijn. Zodra de pieptoon weergegeven wordt, even omroeren. Laat de maaltijd even nagaren.
	Diepvries Pizza (2 indrukken)	PIZZA	150 - 650 g		**Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van bevroren (geen verse), gekochte pizza.** Verwijder de verpakking en zet de pizza op het Hoge metalen rek op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	Diepvries Quiche (3 indrukken)	QUICHE	120 - 500 g		**Voor het opwarmen en bruinen van een voorgekookte, diepgevroren quiche.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de quiche op het Hoge metalen rek op het glazen draaiplateau.
	Diepvries Gratin/ Lasagne (4 indrukken)	GRATIN	200 - 1000 g		**Voor het opwarmen en bruinen van de diepgevroren gratin/lasagne.** Verwijder het verpakkingsmateriaal en plaats de gratin/lasagne in een vuurvaste schaal op het Hoge metalen rek op het glazen draaiplateau.

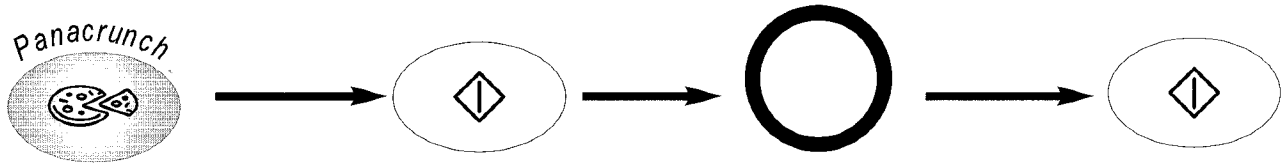
NN-L760 Panacrunch (pan krokant) programma's

Programma		Stap voor stap display	Geadviseerd gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
PANA-CRUNCH	**Diepvries Pizza** (1 indrukken)	PIZZA	120 - 600 g		**Voor het opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, bevroren pizza.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de pizza in de pizza pan.
	Verse Pizza (2 indrukken)	PIZZA	150 - 600 g		**Voor het opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, verse pizza.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de pizza in de pizza pan.
	Diepvries Quiche (3 indrukken)	QUICHE	120 - 600 g		**Voor het opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, diepvries quiche.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de quiche in de pizza pan.
	Verse Quiche (4 indrukken)	QUICHE	150 - 600 g		**Voor het opwarmen, knapperig maken van de bodem en het bruinen van de bovenkant van de gekochte, verse quiche.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de quiche **in de voorverwarmde** pizza pan.
	Diepvries frietjes (5 indrukken)	FRIET	100 - 500 g		**Voor het verwarmen, bruinen en knapperig maken van diepvries friet.** Verspreid de friet over de pan. Voor het beste resultaat moeten de frietjes over een enkele laag verspreid worden en dienen de frietjes omgedraaid te worden zodra de pieptoon weergegeven wordt.

Nederlands

Opmerkingen:

1. Het is noodzakelijk om de pizza pan voor te verwarmen om het Verse Quiche Programma te gebruiken. Volg hierbij de volgende procedure.



1. Selecteer het Verse Quiche Programma (4 indrukken) en plaats de pizza pan in de oven, direct op het glazen draaiplateau.
2. Druk de starttoets in om de pizza pan voor te verwarmen.
3. Na het voorverwarmen zal een pieptoon weergegeven worden. Plaats de Verse Quiche in de pan en stel het gewicht in.
4. Druk de starttoets in.

2. **Voor de andere Panacruch (pan krokant) Programma's is het niet noodzakelijk om de pizza pan voor te verwarmen. Volg de procedure zoals beschreven voor het Automatisch koken op pagina NI-12.**

Pizza Pan (voor de NN-L760)

Nederlands

HET 'CONCEPT'

Soms heeft voedsel dat in de magnetron bereid is een zachte en weke korst. Uw pizza pan kan pizza's een bruine kleur geven en / of knapperig maken. Dit doet uw pizza pan ook met guiches, taarten en brood producten. Uw Panasonic pizza pan heeft drie mogelijkheden: het verwarmen van de pan door het opnemen van de microgolven, het direct verwarmen van het voedsel d.m.v de microgolven en het verwarmen van het voedsel met de Grill + Hete lucht-functie De bodem van de pan absorbeert de microgolven en zet deze in warmte om. Vervolgens wordt de warmte door de pan heen, naar het voedsel gevoerd. Het verwarmingseffect wordt nog eens verbeterd door het anti-aanbaklaag.

HET GEBRUIK VAN DE PIZZA PAN (handmatige bediening)

- Om de beste resultaten te verkrijgen is het aan te raden om te pan voor te verwarmen. Plaats de pan direct op het glazen draaiplateau en verwarm deze, via de functie Combinatie Grill + 600 W gedurende 3 minuten, voor. Om het bruinen te verbeteren kunt u de pan met olie in vetten voordat u de pan voorverwarmd. Dit is m.n. van toepassing voor producten zoals worstjes of beefburgers.

- Neem de pan uit de oven en leg het voedsel in de pan. Gebruik hierbij het handvat van de pizza pan of ovenhandschoenen want de pan zal heel heet zijn. Voor het beste resultaat is het van belang om het voedsel, direct na het voorverwarmen, in de pan te leggen. Als het voedsel niet direct in de voorverwarmde pan wordt gelegd, kan dit gevolgen hebben voor het bruinen van de producten.

- Plaats de pan op het glazen draaiplateau en bereid conform de richtlijnen die in de kooktabel in het kookboek zijn weergegeven.

OPMERKINGEN:

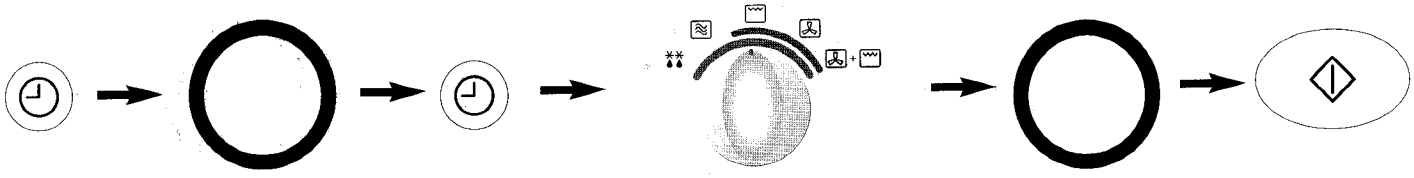
1. Het voorverwarmen van de pan dient nooit langer dan 8 minuten te zijn.
2. Plaats de pan altijd in het midden van het glazen draaiplateau en zorg ervoor dat de pan de zijwanden van de oven niet raakt. Het niet in het midden plaatsen van de pan kan vonkvorming veroorzaken en schade aan de oven tot gevolg hebben.
3. Gebruik de pan altijd op het glazen draaiplateau. Gebruik de pan niet op het rek.
4. Gebruik altijd het handvat van de pizza pan of ovenhandschoenen als u de hete pan aanpakt.
5. Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen van het voedsel verwijderd zijn voordat u met het bereiden begint.
6. Plaats geen hitte-gevoelige materialen op de hete pan, omdat dit het verbranden van de materialen tot gevolg kan hebben.
7. De pan kan ook in een gewone oven gebruikt worden.
8. Voor het beste resultaat dient u de pan in de COMBINATIE GRILL + HETE LUCHT- EN MAGNETRON-FUNCTIE te gebruiken.

ONDERHOUD VAN DE PAN

- Gebruik nooit scherp kookgerei in deze pan want dit zal de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Was de pan, na het gebruik, in een heet sopje en spoel de pan met heet water af. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes omdat deze het oppervlak van de pan zullen beschadigen.
- De pan is vaatwasmachine-bestendig.

Voorgeprogrammeerde start

Deze functie maakt het mogelijk om vooraf de uitgestelde begintijd van het koken, via de Klok/Tijdklok, in te stellen.



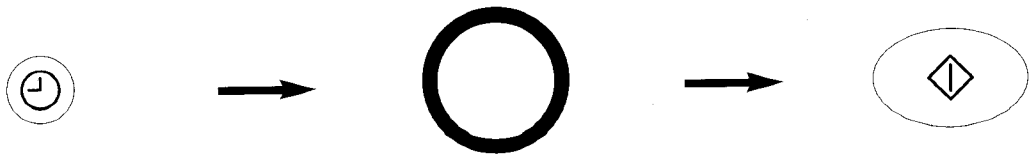
- **Druk een keer op de toets Klok/Tijdklok.**
- **Stel de uitgestelde begintijd, via de keuzetoets Tijd/Gewicht in** (tot 9 uur en 90 minuten).
- **Druk de keuzetoets Tijd/Gewicht nogmaals in.**
- **Stel het gewenste kookprogramma in. Zie pagina's NI-8 - NI-11.**
- **Stel de gewenste kooktijd/baktijd in.**
- **Druk de starttoets in.**

Opmerkingen:

1. Indien de uitgestelde begintijd meer dan 1 uur bedraagt, dan zal de tijd in eenheden van minuten aftellen. Indien de uitgestelde begintijd minder dan 1 uur bedraagt, dan zal de tijd in eenheden van seconden aftellen.
2. De uitgestelde begintijd kan niet voor de automatische programma's ingesteld worden.

Tijdklok

Door het gebruik van de toets Klok/Tijdklok kunt u de wachttijd, programmeren als een kookwekker.



- **Druk een keer op de toets Klok/Tijdklok.**
- **Stel, via de toets Tijd/Gewicht, de gewenste tijd in** (tot 9 uur en 90 minuten).
- **Druk de starttoets in.**

Opmerkingen:

1. Indien de ovendeur geopend wordt, voordat de tijdklok in werking is getreden, blijft de tijd in het uitleesvenster verder aftellen.
2. U kunt de ingestelde tijd tijdens het aftellen nog wijzigen. Verdraai de keuzetoets Tijd/Gewicht om de instelling te verhogen/te verlagen. De tijd kan met eenheden van 1 minuut verlengd/verkort worden, met een maxium van 10 minuten.

V: Waarom kan de oven niet ingeschakeld worden?

A: Als de oven niet draait, dienen de volgende punten gecontroleerd te worden:
1. Is de stekker van de oven goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en stop de stekker weer in het stopcontact.
2. Controleer de stroomonderbreker en de zekering. Stel de stroomonderbreker opnieuw in of vervang de zekering als deze uitgeschakeld is of doorgeslagen.
3. Wanneer de stroomonderbreker en de zekering in orde worden bevonden, steek dan de stekker van een ander apparaat in het stopcontact. Wanneer het andere apparaat wel werkt, is er een probleem met de oven. Wanneer het andere apparaat niet werkt, dan is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact.
Wanneer het erop lijkt dat er een probleem met de oven is, neemt u dan contact op met een geautoriseerd service centrum.

V: Mijn magnetronoven veroorzaakt storing op de TV. Is dat normaal?

A: Een bepaalde mate van storing op radio en TV kan optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interventie veroorzaakt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Dit duidt niet op een storing in de magnetronoven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom niet?

A: De oven is zodanig ontworpen dat onjuiste programmering niet wordt geaccepteerd. Bijvoorbeeld, de oven accepteert maar een enkel programma (m.u.v. vertraagde begintijd) en accepteert het programma automatisch koken niet nadat de functie Vertraagde begintijd is geactiveerd.

V: Soms komt er warme lucht in de ventilatie-openingen van de oven. Hoe kan dit?

A: Tijdens het koken geeft het voedsel stoom af. De meeste stoom wordt via de ventilatie-openingen afgevoerd. Er zitten echter geen microgolven in de lucht. De ventilatie-openingen van de oven mogen, tijdens het koken, nooit geblokkeerd worden.

V: De melding "D" verschijnt in het uitleesvenster en de oven werkt niet. Waarom niet?

A: De oven heeft DEMO MODUS geprogrammeerd. Deze modus is ontworpen voor het tonen in winkels. Deactiveer deze modus door vier keer op de kloktoets te drukken.

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

A: Alleen indien u de functie HETE LUCHT/GRILL gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan, in de MAGNETRON en COMBINATIE-functies, vonkontlading in uw oven veroorzaken.

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

A: De geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van magnetronoven Hete lucht- + Grill voor het realiseren van de juiste combinatie-afstelling. Dit is normaal.

V: Tijdens het hete lucht-, combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven en er onstaat rook. Hoe komt dat?

A: Na het herhaaldelijk gebruiken van uw oven, is het aan te bevelen om de oven te reinigen en de oven zonder voedsel, glazen draaiplateau en loopring te laten werken in de HETE LUCHT- functie. Dit gedurende 20 minuten en op 250°C. Op deze manier worden alle voedselresten, vetaanslag etc., die luchtjes en of rook kunnen veroorzaken, weggebrand.

V: Kan ik de vooraf ingestelde oventemperatuur tijdens het koken of tijdens het voorverwarmen in de Hete lucht-functie, controleren?

A: Ja. Druk op de Temperatuur Hete lucht-functie en de oventemperatuur zal gedurende 2 seconden op het uitleesvenster weergegeven worden.

V: Kan ik op eenvoudige wijze mijn favouriete recepten in de Magnetron/Grill bereiden?

A: Ja. U kunt uw meest favouriete recepten net als in een gewone oven bereiden. Controleer de instructies in het Panasonic Kookboek voor geadviseerde oventemperaturen en kooktijden.

Onderhoud van uw magnetronoven

1. Schakel de magnetronoven uit voordat u deze gaat schoonmaken.
2. Hou de binnenkant van de magnetronoven, de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen schoon. Wanneer er voedselresten of gemorste vloeistoffen aan de wanden van de magnetronoven, deurafdichtingen en plaatsen rondom deze afdichtingen kleven, veeg deze dan weg met een vochtige doek. Indien deze vlekken erg vuil zijn geworden, kunt u gebruik maken van een zachtwerkend schoonmaakmiddel. Het gebruik van scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen wodt afgeraden. GEBRUIK GEEN STANDAARD OVENREINIGINGSMIDDELEN.
3. De buitenkant van de oven moet met een vochtige doek worden schoongemaakt. Om te voorkomen, dat de mechanische delen van de magnetronoven worden beschadigd, dient men er goed op te letten dat er geen water door de ventilatie-openingen kan binnendringen.
4. Indien het bedieningspaneel vuil is geworden, maak deze dan met een zachte, droge doek schoon. Gebruik voor het bedieningspaneel geen sterke reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Bij het schoonmaken van het bedieningspaneel dient de ovendeur geopend te blijven, om zodoende te voorkomen, dat de magnetronoven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de STOP/Wistoets opnieuw worden ingedrukt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan, stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan met een zachte doek weg. Dit zou nl. het geval kunnen zijn, waneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoog vochtigheidsgehalte - deze stoomvorming heeft niets te maken met een slecht of foutief functioneren van het apparaat.
6. Het is af en toe noodzakelijk om het glazen draaiplateau te verwijderen om dit schoon te maken. Was het plateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. De loopring en de holle ruimte in de ovenbodem dienen ook regelmatig schoongemaakt te worden, om geruis tijdens het werken te voorkomen. De bodem van de magnetron kan met heet water en een schoonmaakmiddel schoongemaakt worden en vervolgens droog gemaakt worden met een schone doek. De loopring moet worden afgewassen in een zacht zeepsopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/of op de wielen van de loopring, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de loopring uit de uitsparing van de grondplaat haalt, om deze schoon te maken, let er dan goed op dat deze weer in de juiste positie teruggeplaatst wordt.
8. Bij het grillen, hete lucht, of combinatie koken kunnen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Maak de oven dan ook regelmatig schoon omdat dit vet zich anders opeenhoopt als gevolg waarvan de oven, tijdens het gebruik, kan gaan 'roken'.
9. Deze oven dient alleen door gekwalificeerd personeel onderhouden te worden. Neem voor het onderhoud en reparatie van de oven contact op met de meest dichtsbijzijnde, geautoriseerde, voortverkoper (dealer).

Technische specificaties

Netspanning:	230 V, 50 Hz	
Energieverbruik:	Maximaal;	2770 W
	Magnetron;	1250 W
	Grill;	1350 W
	Hete lucht;	1470 W
Afgegeven:	Magnetron;	1000 W (IEC-705)
	Grill verwarmer;	1300 W
	Hete lucht verwarmer;	1400 W
Buitenmaten:	510 (B) x 477 (D) x 304 (H) mm	
Binnenafmetingen:	359 (B) x 352 (D) x 217 (H) mm	
Gewicht (zonder frame):	15 kg	

De specificaties kunnen, zonder voorafgaand bericht, gewijzigd worden.

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

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

Instructions pour la mise à la terre

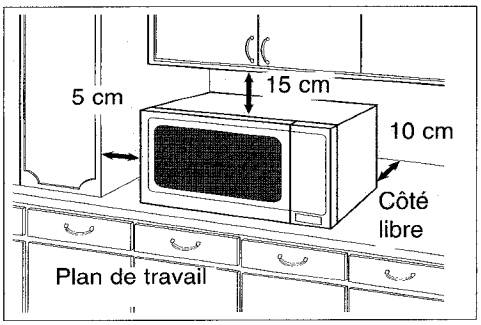
IMPORTANT : POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.
Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

Mise en place du four

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il suffit, pour isoler l'appareil de la source électrique, de débrancher la prise ou d'utiliser un disjoncteur.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
   Si vous placez l'appareil sur un plan de travail :
   a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
   b. Si vous placez le four au raz du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.



Si vous encastrez l'appareil

Si vous souhaitez encastrer le four dans le mur, utilisez le kit d'encastrement NN-TKA70W (blanc), disponible auprès de votre revendeur Panasonic local.

4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées en haut et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.

AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé 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 panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
   Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci.

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Cette interdiction ne s'applique pas au point 1 de la section Utilisation des résistances ni au préchauffage du plateau à pizza.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes CONVECTION, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode CONVECTION pendant 20 minutes à 250°C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération présentes sur le boîtier et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CONVECTION, COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
3. Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CONVECTION, COMBINE et GRIL, ces résistances sont brûlantes.
   N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

Utilisation du ventilateur

En mode Micro-ondes/Préchauffage, le ventilateur s'enclenche afin de refroidir les composants électriques. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur peut continuer à fonctionner quelques instants. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne.

Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

Plateau tournant en verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement dans la direction inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et le plancher du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

Plateau métallique

1. Le plateau métallique s'utilise en mode Gril, Convection et Combiné.
   N'utilisez pas le plateau métallique en mode Micro-ondes uniquement.
2. Le plateau métallique doit être placé sur le plateau tournant en verre ou le trépied métallique.

Trépied métallique

1. Le plateau métallique doit être placé sur le plateau tournant en verre ou le trépied métallique.
2. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode MICRO-ONDES uniquement.

Plateau à pizza (NN-L760) - Voir page Fr-16

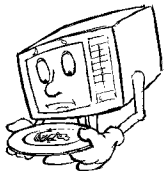
1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture, ainsi que du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum : Si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

  N.B. : Tout dépassement du temps de cuisson recommandé entraînera la perte des aliments. Dans des cas extrêmes, ceux-ci peuvent même s'enflammer et endommager l'intérieur du four.

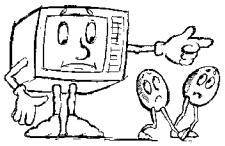
2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se consumer, s'enflammer ou se dessécher. Si les éléments du four s'enflamment, maintenez la porte fermée, mettez le four en position Arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.



3) Oeufs

- Ne préparez pas des oeufs à la coque ou des oeufs cuits durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression.



4) Enveloppe imperméable

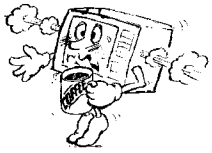
- Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'oeufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le FOUR A MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande conventionnel si vous utilisez les modes MICRO-ONDES et COMBINE afin d'éviter les étincelles.

6) Liquides

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



  Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes :
  a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits dont les goulots sont étroits.
  b) Ne surchauffez pas les liquides.
  c) Mélangez le liquide avant de le verser dans le récipient et répétez cette opération à mi-cuisson.
  d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

7) Papier/Plastique

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

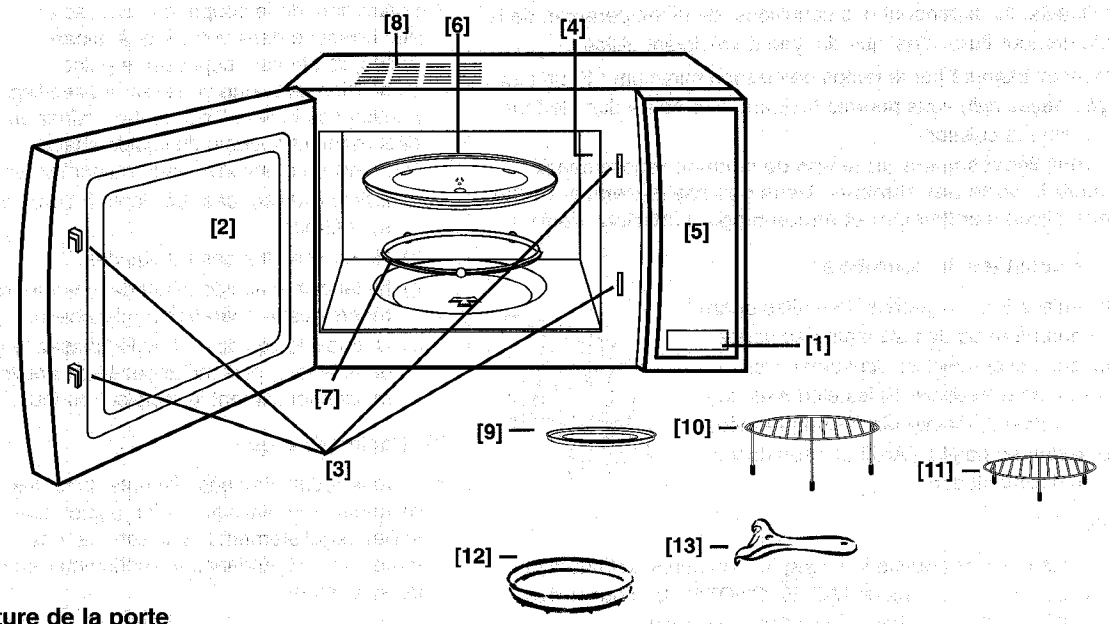
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les fils de fer de fermeture.

8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes. En effet, ils peuvent provoquer des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, des broches ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours la partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés 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.



[1] Touche d'ouverture de la porte

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation soient annulées. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche Marche. L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte.

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouverture d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Plateau tournant en verre

[7] Anneau à roulettes

[8] Ouvertures d'aération externes du four

[9] Plateau métallique

[10] Trépied métallique Haut

[11] Trépied métallique Bas

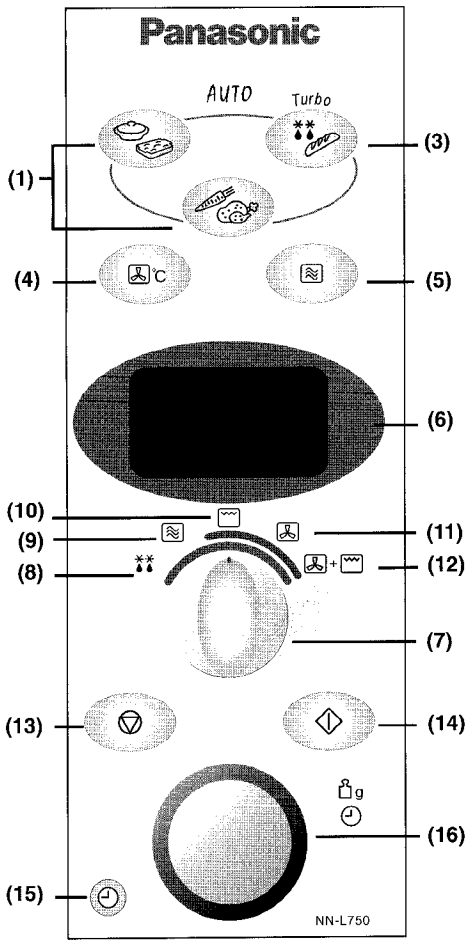
[12] Plateau à pizza (NN-L760)

[13] Poignée (NN-L760)

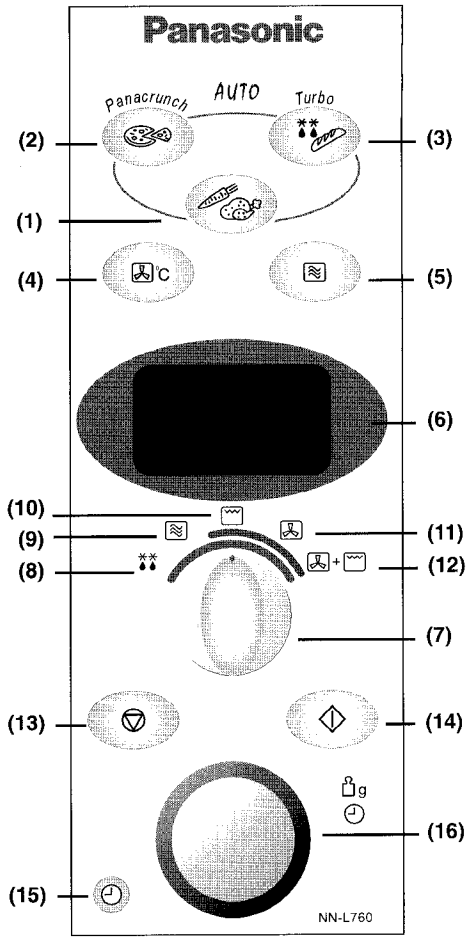
Pour acheter le plat à pizza optionnel (pour le NN-L750), contactez votre revendeur Panasonic en indiquant le numéro de référence NN-CP298BEPG.

Panneau de commandes

NN-L750



NN-L760



(1) **Cuissons automatiques en fonction du poids**

(2) **Cuissons Panacrunch automatiques en fonction du poids (NN-L760)**

(3) **Décongélation automatique en fonction du poids et Pain congelé**

(4) **Sélecteur de température de convection**

(5) **Sélecteur de puissance micro-ondes**

(6) **Fenêtre d'affichage**

(7) **Sélecteur de mode**

(8) **Puissance de décongélation**

(9) **Puissance micro-ondes**

(10) **Puissance Gril**

(11) **Convection**

(12) **Convection + Puissance Gril**

(13) **Touche Marche/Arrêt :**
Avant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure.

(14) **Touche marche :**
Appuyez une fois sur cette touche pour allumer le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/-Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

(15) **Touche Horloge/Minuterie**

(16) **Touche Durée/Poids**

Signal sonore :
Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux signaux sonores sont émis entre chaque étape de programmation et cinq lorsque le cuisson est terminée.

Accessoires

Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

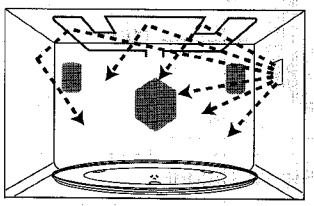
	Plateau de verre	Plateau métallique	Trépied métallique Haut	Trépied métallique Bas	Plateau à pizza (NN-L760)
Micro-ondes	OUI	NON	NON	NON	OUI
Gril	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Convection	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Combiné	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

Français

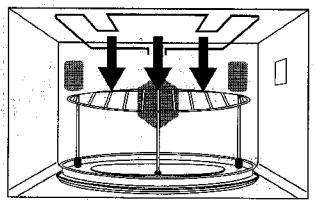
Méthodes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires.
Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du matériel utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

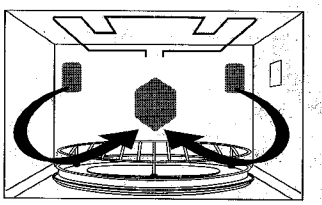
Micro-ondes



Gril



Convection

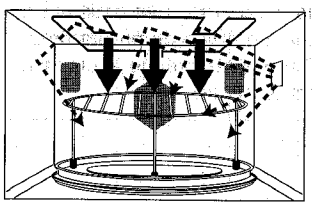


Micro-ondes

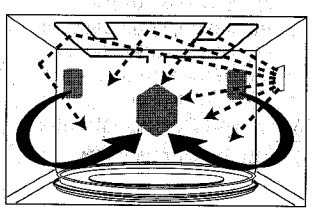
Air chaud

Combiné

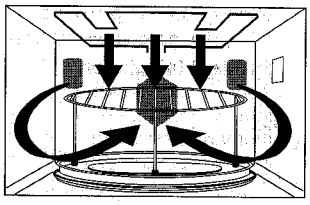
Gril + Micro-ondes



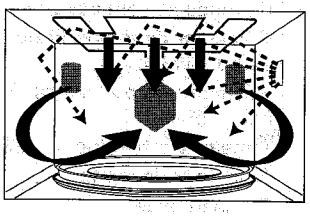
Convection + Micro-ondes



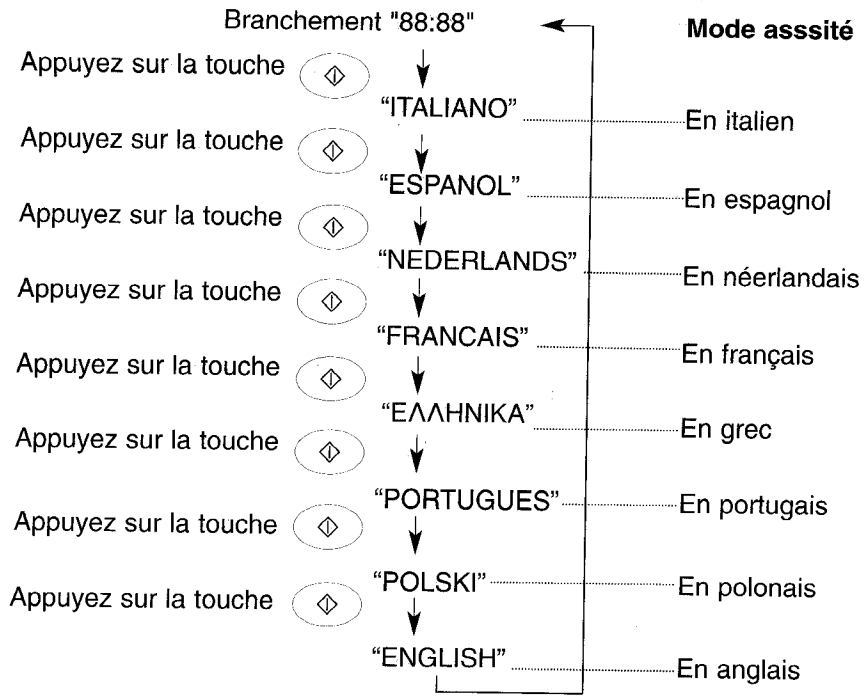
Convection + Gril



Gril + Convection + Micro-ondes



Mode assisté :

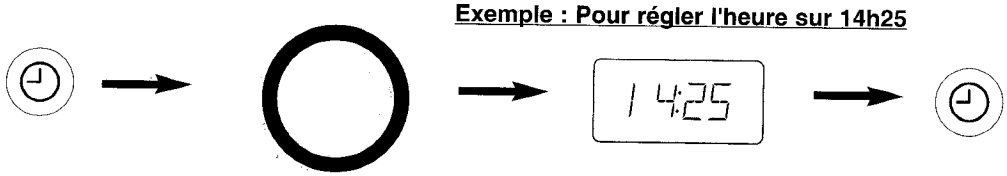


Ces modèles ont une fonction unique. Cet appareil est équipé d'un mode assisté unique qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée.
Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante pour vous éviter de commettre des erreurs.
Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer de langue, débranchez le four et répétez cette procédure.

Français

Réglage de l'heure :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



- **Appuyez deux fois sur la touche Horloge/Minuterie.**
  ☛ Les deux points (:) commencent à clignoter.
- **Spécifiez l'heure en tournant le bouton Durée/Poids.**
  ☛ L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux points (:) clignotent.
- **Appuyez sur la touche Horloge/minuterie.**
  ☛ Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

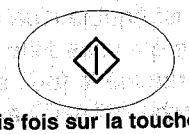
REMARQUES :

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de panne de secteur.
3. Cette horloge utilise le format d'affichage sur 24 heures.

Verrouillage de sécurité enfant :

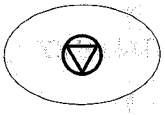
Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez régler le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.

Pour l'activer :



- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**
  - ☛ L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée).
  - Le symbole ✻ est affiché.

Pour le désactiver :



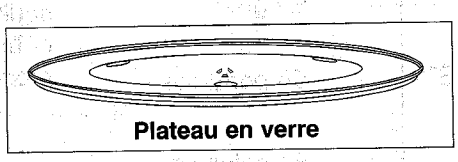
- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.**
  - ☛ L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

Français

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Votre four propose 6 niveaux de puissance différents de micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative correspondant à chaque niveau.

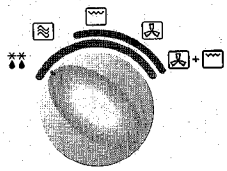
Accessoire utilisé :



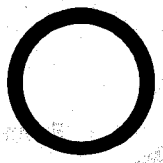
Plateau en verre

Niveau de puissance	Watts
Puissance minimale (Décongélation)	270 W
Puissance maximale (Fort)	1000 W
Puissance moyenne	600 W
Puissance à feu doux	440 W
Puissance mijotage	250 W
Puissance maintien au chaud	100 W

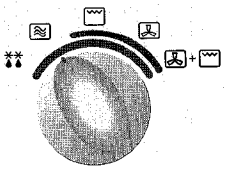
Puissance de décongélation manuelle



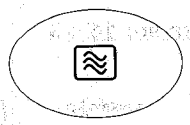
- **Tournez le sélecteur de mode sur Puissance de décongélation.**



Puissance micro-ondes



- **Tournez le sélecteur de mode sur Puissance micro-ondes.**



- **Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le sélecteur de puissance micro-ondes.**

1 pression	**1000 W**
2 pressions	**600 W**
3 pressions	**440 W**
4 pressions	**250 W**
5 pressions	**100 W**

- **Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (Puissance maximale : 30 minutes maximum Autres puissances : 99 minutes maximum).** L'affichage fait apparaître successivement l'invite de démarrage, le niveau de puissance et la durée de cuisson sélectionnée. Le symbole des micro-ondes s'affiche également.
- **ATTENTION : La puissance micro-ondes 1000 W est automatiquement sélectionnée si une durée de cuisson est spécifiée sans sélection de niveau de puissance.**

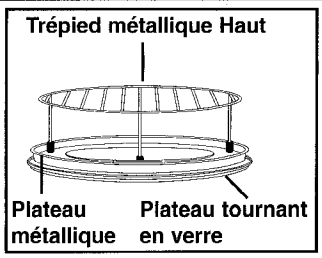
- **Appuyez sur la touche Marche.**

REMARQUES :

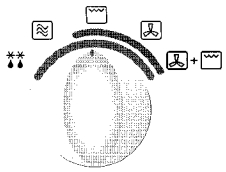
1. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le bouton Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous tournez le bouton sur la position zéro (0), la cuisson prend fin.
2. Vous pouvez éventuellement aussi modifier le niveau de puissance micro-ondes pendant la cuisson. Pour cela, tournez le sélecteur de puissance micro-ondes.

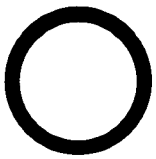
Cuisson au gril

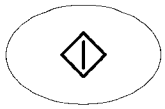
Accessoires utilisés :



Le mode de cuisson au gril ne comprend qu'un seul réglage Gril d'une puissance de 1300 watts.







- **Tournez le sélecteur de mode sur la position Gril.**
- **Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (99 minutes maximum).** L'affichage fait apparaître successivement l'invite de démarrage et la durée de cuisson sélectionnée. Le symbole du gril est également affiché.
- **Appuyez sur la touche Marche.**

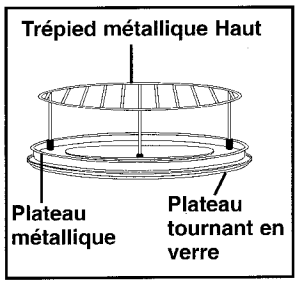
REMARQUES :

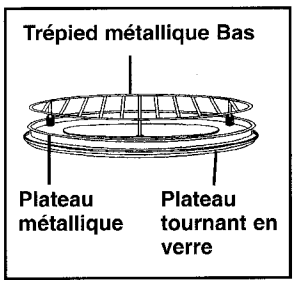
1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Le gril ne peut pas être préchauffé.
3. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le bouton Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous tournez le bouton sur la position zéro (0), la cuisson prend fin.

Cuisson en convection

Cette fonction offre un choix de températures de convection de 40°C et 100 à 250°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus utilisées pour la cuisson, les températures commencent à partir de 150°C jusqu'à 250°C et ensuite 40°C et 100°C.

Accessoires utilisés :

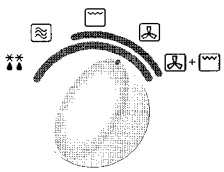


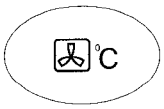


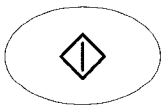
REMARQUES SUR LE PRECHAUFFAGE

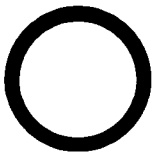
N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 signaux sonores et la lettre "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température sélectionnée est maintenue dans le four. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'heure est à nouveau affichée.

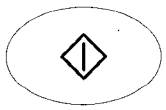
Cuisson avec préchauffage :









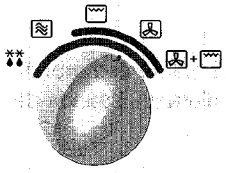


- **Tournez le sélecteur de mode sur Convection.**
- **Sélectionnez la température de convection en appuyant sur le sélecteur de température de convection.**
- **Appuyez sur le bouton Marche pour commencer le préchauffage.**
- **Après le préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment. Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (9 heures, 90 minutes maximum).**
- **Appuyez sur la touche Marche.**

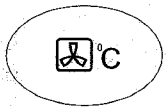
Français

Cuisson en convection

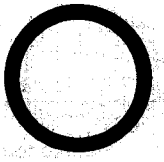
Cuisson sans préchauffage :



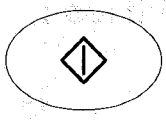
- Tournez le sélecteur de mode sur Convection.



- Sélectionnez la température de convection en appuyant sur le sélecteur de température de convection.



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (9 heures, 90 minutes maximum).



- Appuyez sur la touche Marche.

Français

REMARQUES SUR LA CUISSON :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le bouton Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous réglez le bouton sur zéro (0), la cuisson prend fin.
4. Après avoir appuyé sur la touche Marche, la température sélectionnée peut être rappelée et modifiée. Appuyez une fois sur le sélecteur de température de convection pour indiquer la température dans la fenêtre d'affichage. Lorsque la température s'affiche, vous pouvez modifier la température en appuyant sur le sélecteur de température de convection.

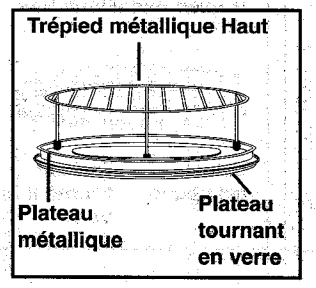
Cuisson combinée

Le mode de cuisson combinée comprend 4 réglages :

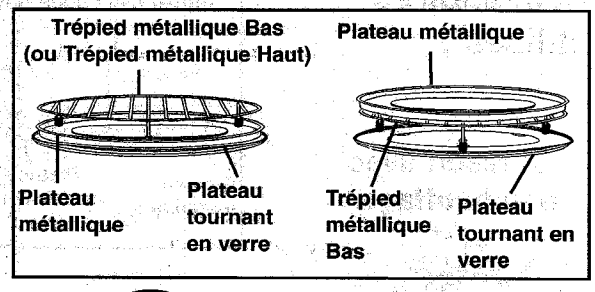
1) Gril + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
2) Convection 100 à 250°C + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
3) Convection 100 à 250°C + Gril
4) Gril + Convection 100 à 250°C + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W

Accessoires utilisés :

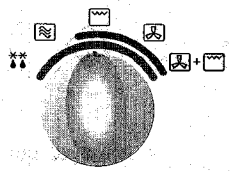
Gril + Micro-ondes



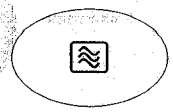
Convection + Micro-ondes ou Gril



1) GRILL + MICRO-ONDES

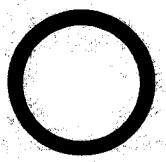


- Tournez le sélecteur de mode sur Puissance Gril.

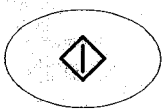


- Sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes en appuyant sur le sélecteur de puissance micro-ondes.

1 pression	600 W	3 pressions	250 W
2 pressions	440 W	4 pressions	100 W

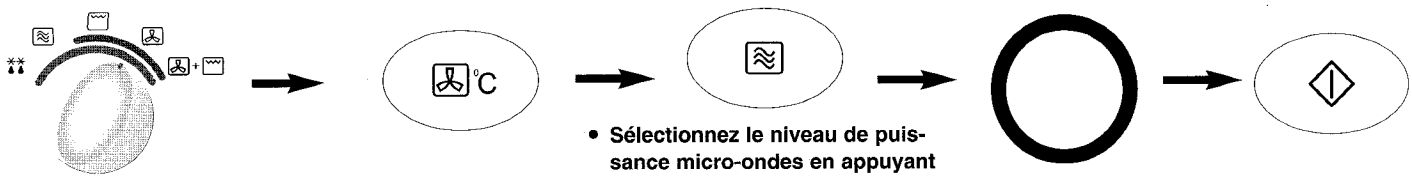


- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (9 heures, 90 minutes maximum).



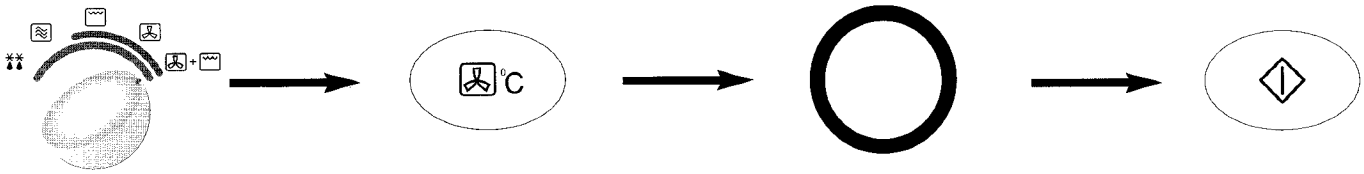
- Appuyez sur la touche Marche.

2) CONVECTION + MICRO-ONDES



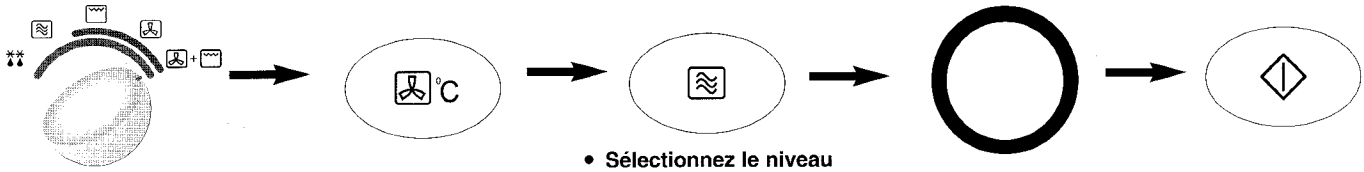
- Tournez le sélecteur de mode sur Convection.
- Sélectionnez la température de convection en appuyant sur le sélecteur de température de convection 100 à 250°C.
- Sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes en appuyant sur le sélecteur de puissance micro-ondes.
  1 pression 600 W
  2 pressions 440 W
  3 pressions 250 W
  4 pressions 100 W
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (9 heures, 90 minutes maximum).
- Appuyez sur la touche Marche.

3) CONVECTION + GRIL



- Tournez le sélecteur de mode sur Convection + Gril.
- Sélectionnez la température de convection en appuyant sur le sélecteur de température de convection 100 à 250°C.
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (9 heures, 90 minutes maximum).
- Appuyez sur la touche Marche.

4) CONVECTION + GRIL + MICRO-ONDES



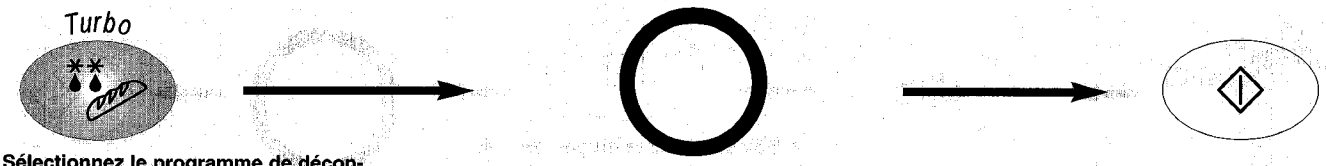
- Tournez le sélecteur de mode sur Convection + Gril.
- Sélectionnez la température de convection en appuyant sur le sélecteur de température de convection 100 à 250°C.
- Sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes en appuyant sur le sélecteur de puissance micro-ondes.
  1 pression 600 W
  2 pressions 440 W
  3 pressions 250 W
  4 pressions 100 W
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton Durée/Poids (9 heures, 90 minutes maximum).
- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE :

1. En mode Gril + Micro-ondes, la fonction de préchauffage n'est pas disponible.
2. En mode Convection + Micro-ondes, Convection + Gril, Convection + Gril + Micro-ondes, il est possible de préchauffer le four. Appuyez sur sur la touche Marche après avoir sélectionné le niveau de puissance Micro-ondes ou la température de convection et suivez les instructions de la rubrique intitulée REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE, page Fr-9.

Décongélation automatique

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et spécifiez son poids. Le poids est programmé en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



- **Sélectionnez le programme de décongélation automatique désiré.**
  1 pression pour les petites quantités
  2 pressions pour les quantités les plus importantes
  3 pressions pour le pain et petits pains
- **Sélectionnez le poids de l'aliment congelé à l'aide du bouton Durée/Poids.**
  Tournez le bouton vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10g.
  Tournez le bouton vers la gauche pour le diminuer par pas de 10g.
- **Appuyez sur la touche Marche.**

Français

Programme	Mode assisté	Poids	Aliments appropriés
1 Petits morceaux	PETIT	100 - 1600 g	**Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes** (de 100g à 400g). Après l'émission du signal sonore, retournez l'aliment.
2 Grands morceaux	GRAND	400 - 2000 g	**Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier.** Après l'émission du signal sonore, retournez l'aliment.
3 Pain et petits pains	PAIN	50 - 400 g	**Pour décongeler du pain congelé, des petits pains et croissants.** Retirez tous les emballages et placez les aliments sur le trépied métallique Haut, le plateau métallique ou en verre. Après l'émission du signal sonore, retournez l'aliment.

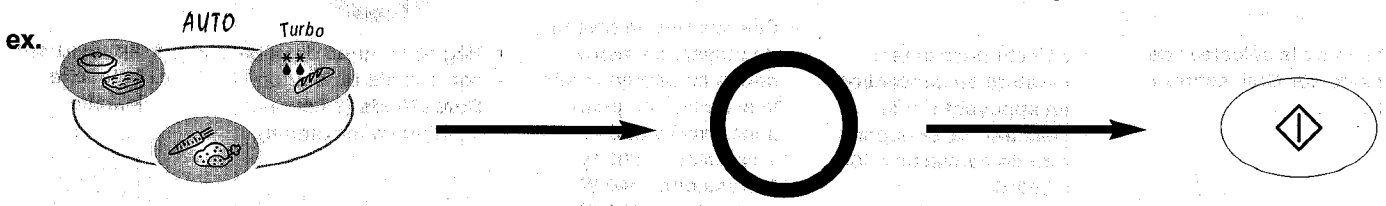
REMARQUES :

1. Quand la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, elle est affichée en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.
3. Pour plus d'informations, consultez les instructions de décongélation du manuel de cuisson.

Remarques sur le Programme 3
Veillez à ne pas vous brûler en sortant le pain et les petits pains du four. En effet, le four et ses accessoires restent chauds après la décongélation des aliments.

Programmes de cuisson automatique en fonction du poids

Cette fonction vous permet de cuire la plupart de vos aliments préférés en spécifiant le poids uniquement. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance des micro-ondes, la puissance du gril et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et spécifiez son poids. Le poids est programmé en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



- **Sélectionnez le programme de cuisson automatique en fonction du poids désiré. Voir pages Fr-13 à Fr-16.**
- **Spécifiez le poids de l'aliment à l'aide du bouton Durée/Poids.**
  Tournez le bouton vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10g.
  Tournez le bouton vers la gauche pour le diminuer par pas de 10g.
  L'invite de démarrage apparaît ensuite sur l'affichage.
- **Appuyez sur la touche Marche.**

REMARQUES :

1. Quand la durée de cuisson est supérieure à 60 minutes, elle est affichée en heures et minutes.
2. Pour plus d'informations sur le poids et les accessoires à utiliser, consultez les tableaux des pages suivantes.

Programmes de cuisson automatique en fonction du poids

NN-L750/NN-L760

Catégorie		Mode assisté	Poids recommandé	Accessoires	Instructions
	Cuisson du poisson frais (1 pression)	POISSO	100 - 1100 g		**Pour cuire des steaks et des filets de poisson frais.** Protégez les parties moins épaisses, mettez le poisson dans un récipient adapté. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 30 ml de liquide. Couvrez à l'aide d'uncouvercle ou de film alimentaire préalablement percé. Retournez les grandes quantités après l'émission du signal sonore.
	Cuisson des légumes frais (2 pressions)	LEGUME	200 - 1500 g		**Pour cuire des légumes frais.** Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau et couvrez légèrement le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire préalablement percé. Remuez les grandes quantités après l'émission du signal sonore.
	Cuisson du poulet frais (3 pressions)	POULET	100 - 1000 g		**Pour cuire des morceaux de poulet frais.** Placez les morceaux sur le trépied métallique Haut, sur le plateau métallique ou en verre. Retournez les morceaux au signal sonore.
			1010 - 1600 g		**Pour cuire un poulet entier**. Placez-le sur le trépied métallique Bas, sur le plateau métallique ou en verre. Commencez la cuisson face vers le bas et retournez-le au signal sonore. Faites cuire la farce séparément.
			1610 - 2400 g		**Pour cuire un gros poulet ou deux petits poulets simultanément**. Placez-le(s) sur le plateau métallique. Commencez la cuisson face vers le bas et retournez-le(s) au signal sonore. Faites cuire la farce séparément.
	Cuisson du boeuf (4 pressions)	BOEUF	700 - 1300 g		**Pour cuire un rôti de boeuf frais.** Placez le rôti sur le trépied métallique Bas, sur le plateau métallique ou en verre. Retournez-le au signal sonore.
	Cuisson du porc ou du veau (5 pressions)	PORC	800 - 2300 g		**Pour cuire un rôti de porc ou de veau frais.** Placez le rôti sur le trépied métallique Bas, sur le plateau métallique ou en verre. Retournez-le au signal sonore.
	Cuisson de l'agneau (6 pressions)	AGNEAU	800 - 2200 g		**Pour cuire un gigot d'agneau frais.** Placez le gigot sur le trépied métallique Bas, sur le plateau métallique ou en verre. Retournez-le au signal sonore.
			2210 - 2800 g		**Pour cuire un gros gigot d'agneau frais.** Placez le gigot dans un plat résistant à la chaleur sur le plateau tournant en verre. Si le gigot ne tient pas dans un plat résistant à la chaleur, placez-le directement sur le plateau métallique. Retournez-le au signal sonore.

Français

NN-L750

Catégorie		Mode assisté	Poids recommandé	Accessoires	Instructions
	Réchauffer un plat cuisine fraîche (1 pression)	PLAT	200 - 1600 g		**Pour réchauffer un plat cuisiné ou une casserole.** Tous les aliments doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Mélangez au signal sonore. Laissez reposer quelques minutes.
	Pizza surgelée (2 pressions)	PIZZA	150 - 650 g		**Pour réchauffer et brunir le dessus des pizzas congelées (PAS fraîches).** Retirez l'emballage et placez la pizza sur le trépied métallique Haut, sur le plateau métallique ou en verre.
	Quiche surgelée (3 pressions)	QUICHE	120 - 500 g		**Pour réchauffer une quiche précuite et congelée.** Retirez l'emballage et placez la quiche sur le trépied métallique Haut, sur le plateau métallique ou en verre.
	Gratin surgelé/ Lasagnes (4 pressions)	GRATIN	200 - 1000 g		**Pour réchauffer et brunir un gratin/des lasagnes surgelé(es).** Retirez l'emballage et placez le gratin/les lasagnes dans un plat résistant à la chaleur sur le trépied métallique, sur le plateau métallique ou en verre.

Français

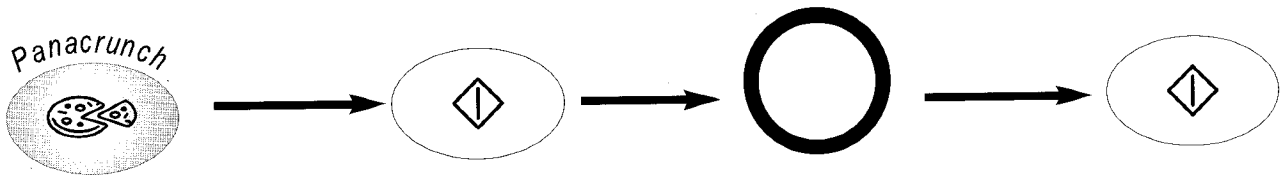
NN-L760 Programmes Panacrunch

Catégorie		Mode assisté	Poids recommandé	Accessoires	Instructions
PANA-CRUNCH	**Pizza surgelée** (1 pression)	PIZZA	120 - 600 g		**Pour réchauffer des pizzas surgelées en rendant la base croustillante et en brunissant le dessus.** Retirez tous les emballages et posez la pizza sur le plateau à pizza.
	Pizza fraîche (2 pressions)	PIZZA	150 - 600 g		**Pour réchauffer des pizzas fraîches en rendant la base croustillante et en brunissant le dessus.** Retirez tous les emballages et posez la pizza sur le plateau à pizza.
	Quiche surgelée (3 pressions)	QUICHE	120 - 600 g		**Pour réchauffer des quiches surgelées en rendant la pâte de la base croustillante et en brunissant le dessus.** Retirez tous les emballages et posez la quiche sur le plateau à pizza.
	Quiche fraîche (4 pressions)	QUICHE	150 - 600 g		**Pour réchauffer des quiches fraîches en rendant la pâte de la base croustillante et en brunissant le dessus.** Retirez tous les emballages et posez la quiche sur le plateau à pizza **préchauffé**.
	Frites surgelées au four (5 pressions)	FRITES	100 - 500 g		**Pour réchauffer des frites surgelées au four en les rendant croustillantes et en les brunissant.** Répartissez les frites sur un plat. Pour un résultat optimal, cuisez les aliments en une seule couche et retournez-les après le signal sonore.

Français

REMARQUES :

1. Il est nécessaire de préchauffer le plateau à pizza pour le programme de cuisson de quiche fraîche. Pour cela, procédez de la façon suivante.



1. Sélectionnez le programme de cuisson de quiche fraîche (4 pressions) et placez le plateau à pizza dans le four, directement sur le plateau en verre.
2. Appuyez sur la touche Marche pour préchauffer le plateau à pizza.
3. Lorsque le préchauffage est terminé, le four émet un signal sonore. Placez la quiche sur le plateau à pizza et spécifiez son poids.
4. Appuyez sur la touche Marche.

2. **Il n'est pas nécessaire de préchauffer le plateau à pizza pour les autres programmes Panacrunch. Suivez la procédure indiquée pour les programmes de cuisson automatique en fonction du poids, page Fr-12.**

CONCEPT

La cuisson aux micro-ondes donne parfois une croûte molle et pâteuse. Le plateau à pizza, lui, permet de faire brunir et croustiller les pizzas, les quiches, les tartes et les pains. La cuisson à l'aide du plateau à pizza Panasonic s'effectue en trois étapes : le chauffage du plateau par absorption des micro-ondes, le chauffage direct des aliments par les micro-ondes, puis le chauffage des aliments par le gril/convection. La base du plateau absorbe les micro-ondes et les convertit en chaleur. Cette chaleur est ensuite répartie sur l'ensemble du plateau, jusqu'aux aliments. L'effet de chaleur est optimisé par la surface anti-adhésive du plateau.

UTILISATION DU PLATEAU A PIZZA (Utilisation manuelle)

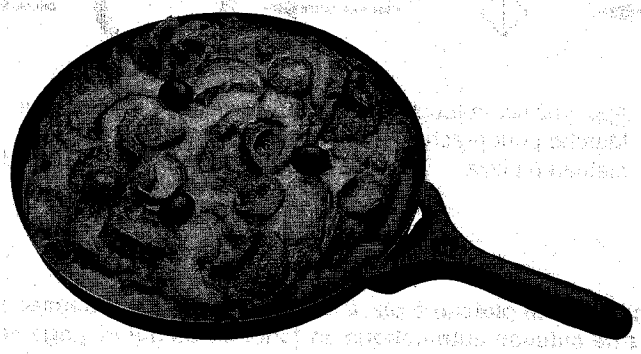
- Pour un résultat optimal, préchauffez le plateau avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le en mode de cuisson combinée gril + 600 W pendant 3 minutes. Pour faciliter le brunissement des aliments, tels que les saucisses et les hamburgers, versez un peu d'huile sur le plateau avant de le préchauffer.
- Retirez le plateau du four et posez les aliments dessus. Comme le plateau est extrêment chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de placer les aliments sur le plateau immédiatement après l'avoir préchauffé. En cas de retard, les performances ne sont pas garanties.
- Posez le plateau à pizza sur le plateau tournant en verre et cuisez l'aliment conformément aux instructions du tableau de cuisson qui figurent dans le manuel de cuisson.

REMARQUES :

1. Ne préchauffez pas le plateau pendant plus de 8 minutes.
2. Placez toujours le plateau à pizza au centre du plateau tournant en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas la paroi de la cavité du four, car cela risquerait de provoquer des étincelles susceptibles d'endommager la cavité.
3. Utilisez toujours le plateau à pizza avec le plateau tournant en verre, et non avec le trépied métallique.
4. Utilisez toujours les gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipulez celui-ci quand il est chaud.
5. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que vous avez bien retiré tous les emballages de l'aliment.
6. Ne posez jamais d'ustensile sensible à la chaleur sur le plateau à pizza, car il risquerait de brûler.
7. Vous pouvez utiliser le plateau à pizza dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, utilisez le plateau à pizza en modes GRIL/CONVECTION et MICRO-ONDES COMBINÉS.

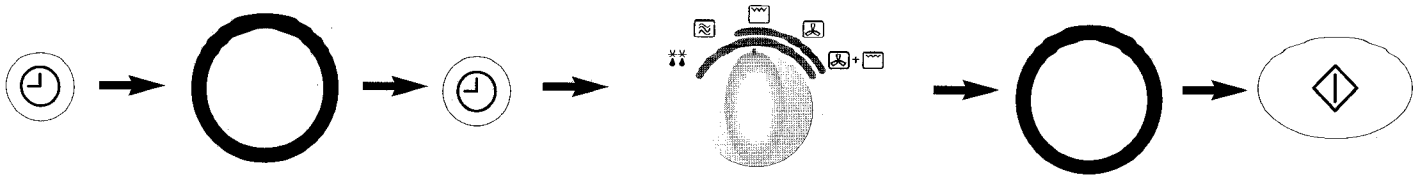
ENTRETIEN DU PLATEAU A PIZZA

- N'utilisez jamais d'objet pointu, car cela endommagerait la surface anti-adhésive du plateau à pizza.
- Après utilisation, nettoyez le plateau à pizza avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de substance de nettoyage abrasive ou de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du plateau.
- Le plateau peut être lavé en toute sécurité dans un lave-vaisselle.



Cuisson différée

La touche Horloge/Minuterie permet de programmer la cuisson différée.



- **Appuyez sur la touche Horloge/ Minuterie.**
- **Réglez le temps de retardement souhaité en tournant le bouton Durée/Poids** (jusqu'à 9 heures 90 minutes).
- **Appuyez à nouveau sur la touche Horloge/- Minuterie.**
- **Spécifiez le programme de cuisson souhaité. Voir pages Fr-8 à Fr-11.**
- **Réglez la durée de cuisson.**
- **Appuyez sur la touche Marche.**

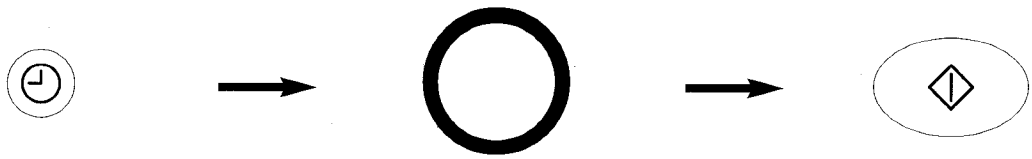
Français

REMARQUES :

1. Si le retardement spécifié est supérieur à une heure, le décompte s'effectue en minutes. S'il est inférieur à une heure, il s'effectue en secondes.
2. Il est impossible de programmer la cuisson différée avant d'exécuter une programmation automatique.

Minuterie

La touche Horloge/Minuterie permet de programmer le four comme une minuterie.



- **Appuyez sur la touche Horloge/Minuterie.**
- **Spécifiez la durée souhaitée à l'aide du bouton Durée/Poids** (jusqu'à 9 heures 90 minutes).
- **Appuyez sur la touche Marche.**

REMARQUES :

1. Si vous ouvrez la porte alors que la minuterie fonctionne, le décompte continue à défiler dans la fenêtre d'affichage.
2. Vous pouvez modifier la minuterie pendant le décompte. Tournez le bouton Durée/Poids pour augmenter/réduire la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum.

Q : Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?

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

Q : Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon téléviseur ?

R : Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.

Français

Q : Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?

R : Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il n'accepte qu'une seule étape de cuisson (en dehors de la cuisson différée) et refuse une programmation automatique du poids après une cuisson en différé.

Q : Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?

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

Q : La lettre "D" apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pour quelle raison ?

R : Le four a été programmé en mode DEMO. Ce mode est destiné aux salles d'exposition des détaillants.
Pour le désactiver, appuyez à quatre reprises sur le bouton Horloge.

Q : Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?

R : Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode CONVECTION/GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.

Q : Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?

R : Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode CONVECTION/GRIL, sont tout à fait normaux.

Q : Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en mode CONVECTION, COMBINE et GRIL ?

R : Après plusieurs utilisations, il est conseillé de nettoyer le four et de le faire fonctionner pendant 20 minutes sans nourriture en mode COVECTION à 250 °C, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

Q : Puis-je vérifier la température sélectionnée pendant la cuisson ou le réchauffage par CONVECTION ?

R : Oui. Appuyez sur le sélecteur de température de convection pour afficher la température du four pendant 2 secondes.

Q : Puis-je facilement cuisiner mes plats préférés en mode CONVECTION/GRIL ?

R : Oui. Vous pouvez cuisiner vos plats préférés comme s'il s'agissait d'un four traditionnel. Consultez les instructions fournies dans le manuel de cuisson Panasonic Cookbook pour connaître les températures et les durées de cuisson conseillées.

Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un ligne humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non mordant. L'utilisation de produits abrasifs ou de détergents est déconseillée.
   N'UTILISEZ PAS LES PRODUITS DESTINES AUX FOURS DISPONIBLES DANS LE COMMERCE.
3. Nettoyez les surface extérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION de manière à effacer l'affichage.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est, en aucun cas, dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre et de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la surface du plancher de la cavité du four pour éviter que celui-ci ne produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer le plancher du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisine susceptibles de s'accumuler après plusieurs utilisations ne nuisent en rien à la surface inférieure ou aux roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulette après l'avoir enlevé.
8. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL, CONVECTION ou COMBINE, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
9. L'entretien du four ne peut être exécuté que par du personnel qualifié. Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.

Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée :	Maximum ;	2770 W
	Micro-ondes ;	1250 W
	Gril;	1350 W
	Convection ;	1470 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-705)
	Résistance du gril ;	1300 W
	Résistance de convection ;	1400 W
Dimensions extérieures :	510 (L) x 477 (P) x 304 (H) mm	
Dimensions intérieures :	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	
Poids :	15 kg	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

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

Istruzioni per la messa a terra

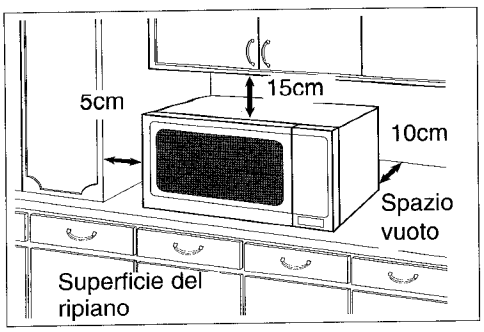
IMPORTANTE: PER LA SICUREZZA PERSONALE QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA. Se la presa di corrente è sprovvista di messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

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

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:
   a. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie 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.
   b. 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.



Incasso

Questo forno può essere incassato utilizzando l'apposito kit da incasso di colore bianco mod. NN-TKA70W, che potrà essere acquistato presso i rivenditori Panasonic.

4. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
5. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
6. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
7. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
8. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve inoltre venire 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.
9. Non ostruire le prese di ventilazione sulla parte superiore e posteriore del forno. Se queste aperture vengono ostruite mentre l'apparecchio è in funzione, il forno si può surriscaldare. In questo caso l'elettrodomestico è protetto da un dispositivo termico di sicurezza che lo spegne e lo disattiva totalmente fino a che il forno non si sia raffreddato.

Italiano

AVVERTENZE

1. Le guarnizioni della porta e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse risultino danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
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 eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato.
3. 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. 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.
5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

Impiego del forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di alimenti. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali. Essi potrebbero infatti prendere fuoco.
4. Per evitare danni in caso di accensione accidentale del forno, quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto al di fuori degli accessori del forno stesso.
5. Le funzioni di cottura a MICROONDE o a COMBINAZIONE NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE CON IL FORNO VUOTO. In tal caso si potrebbe infatti danneggiare l'apparecchio. Fanno eccezione il caso descritto al punto 1, al paragrafo relativo al riscaldamento, ed il caso dell'operazione di preriscaldamento del piatto grigliante.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il tasto Arresto/Cancella e lasciare la porta chiusa allo scopo di estinguere eventuali fiamme. Togliere la spina dalla presa o disinserire l'interruttore generale.

Italiano

Riscaldamento

1. Prima di usare le funzioni di cottura a CONVEZIONE, a COMBINAZIONE o di cottura con il GRILL per la prima volta, asciugare con uno strofinaccio l'olio in eccesso che potrebbe trovarsi all'interno della cavità del forno e farlo funzionare sulla posizione CONVEZIONE 250°C per 20 minuti, senza alimenti e accessori. Questa operazione ha lo scopo di bruciare e quindi far dissolvere l'olio usato per la protezione antiruggine. Questo è l'unico caso in cui il forno deve essere usato vuoto.
2. Le superfici esterne del forno, incluse le prese di ventilazione sul corpo e la porta, si scaldano durante la cottura con le funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude la porta del forno e quando si inseriscono o estraggono alimenti o accessori.
3. Il forno ha due resistenze poste nella parte superiore e sul retro. Dopo l'utilizzo delle funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno molto calde.
   ATTENZIONE: dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
4. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill. Tenere i bambini lontano dal forno.

Funzionamento della ventola di raffreddamento

Durante il funzionamento del forno per la cottura o il riscaldamento di alimenti, la ventola è sempre in funzione per raffreddare i componenti elettrici. Una volta terminato l'uso, la ventola potrebbe continuare a girare per un certo periodo di tempo. Ciò è perfettamente normale e si potrà togliere il cibo dal forno mentre la ventola è ancora in funzione.

Luce interna del forno

Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato nel caso in cui si rendesse necessario riparare o cambiare la lampadina che illumina la cavità 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

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente in posizione.
2. Non adoperare un vassoio di vetro diverso da quello originale Panasonic, che è stato studiato appositamente per questo forno.
3. Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
4. Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
5. Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e fermano la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta. Ciò è perfettamente normale.
6. Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.

Anello rotante

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

Vassoio in metallo

1. Il vassoio in metallo è per la cottura con le funzioni Grill, Convezione e Combinazione.
   Non impiegare il vassoio in metallo nella sola modalità Microonde.
2. Il vassoio in metallo è da posizionare sul vassoio in vetro o sul supporto metallico.

Supporti metallici

1. Usare i supporti metallici per facilitare la doratura di piccole porzioni ed ottenere una buona circolazione del calore.
2. Non mettere nessun recipiente metallico direttamente a contatto con i supporti metallici quando si usa la funzione COMBINAZIONE con le MICROONDE.
3. Non usare i supporti metallici nella modalità solo MICROONDE.

Piatto grigliante (NN-L760) - vedi a pagina It-16

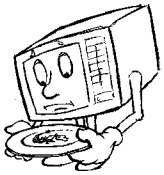
1) Tempi di cottura

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

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

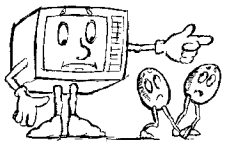
2) Piccole quantità di alimenti

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



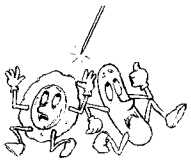
3) Uova

- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. Nelle uova si svilupperebbe una pressione interna tale da poterle fare esplodere.



4) Bucherellare le superfici non porose

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

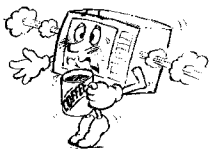


5) Termometro per carni

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

6) Liquidi

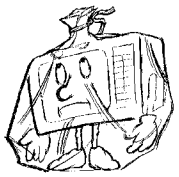
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzi la formazione di bolle. Questa situazione potrebbe portare anche ad un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per 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 pò e poi mescolare ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

7) Carta, plastica

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



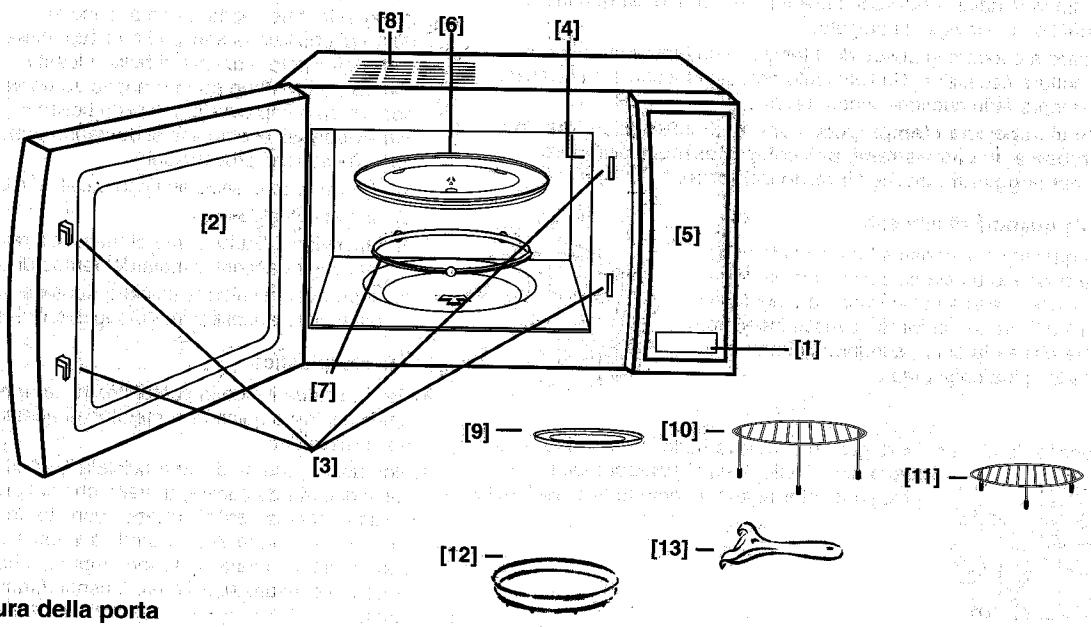
- Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.

8) Utensili/pellicole

- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) 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 genere in metallo, per evitare l'emissione di scintille, la distanza tra essi, le pareti del forno e la porta deve essere di almeno 2 cm.

9) Biberon/vasetti di alimenti per bambini

- Prima di inserirli nel forno, togliere il coperchio o la tettarella dai biberon o dai vasetti di alimenti per bambini.
- Agitare bene il contenuto dei biberon o dei vasetti di alimenti per bambini.
- Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima che l'alimento venga consumato.



[1] Pulsante di apertura della porta

Premere per aprire la porta. Se si apre la porta del forno durante il funzionamento, la cottura viene temporaneamente interrotta ma le impostazioni selezionate in precedenza non vengono cancellate. La cottura riprende non appena si richiude la porta e si preme nuovamente il tasto Avvio.
La luce del forno si accende non appena si apre la porta del forno.

[2] Finestra del forno

[3] Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta

[4] Apertura di ventilazione del forno

[5] Pannello di comando

[6] Vassoio di vetro

[7] Anello rotante

[8] Prese di ventilazione esterne del forno

[9] Vassoio in metallo

[10] Supporto metallico alto

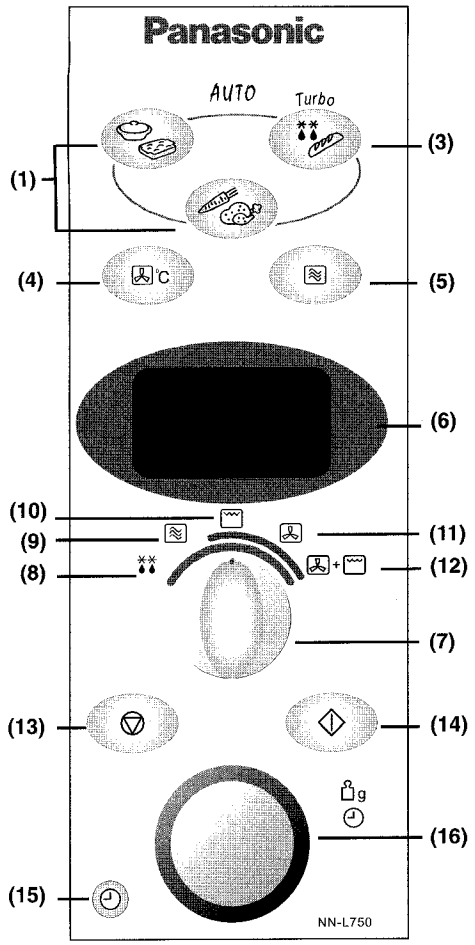
[11] Supporto metallico basso

[12] Piatto grigliante (NN-L760)

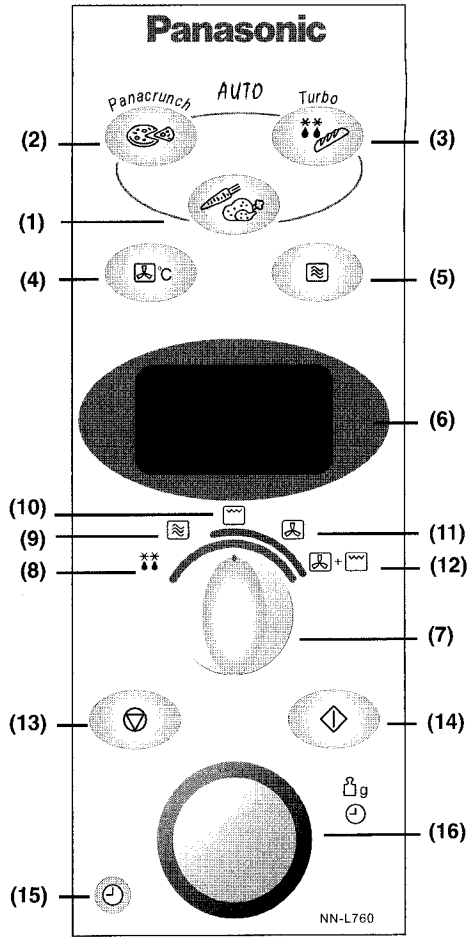
[13] Impugnatura piatto grigliante (NN-L760)

Chi desideri acquistare il piatto grigliante come accessorio opzionale deve contattare il proprio rivenditore Panasonic (per il modello NN-L750). Si prega di citare il numero di particolare NN-CP298BEPG.

NN-L750



NN-L760



(1) Programmi automatici a peso
(2) Programmi automatici a peso Panacrunch (NN-L760)
(3) Programma automatico a peso - scongelamento e pane congelato
(4) Tasto selettore per temperatura di convezione
(5) Tasto selettore livello di potenza microonde
(6) Finestrella del display
(7) Manopola di selezione del modo di cottura
(8) Impostazione potenza scongelamento
(9) Impostazione potenza microonde
(10) Impostazione modalità grill
(11) Impostazione modalità convezione
(12) Impostazione modalità convezione + grill
(13) Tasto Arresto/Cancella:
Prima della cottura: premendo una volta si cancellano le istruzioni selezionate.
Durante la cottura: premendo una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si cancellano tutte le istruzioni inserite e l'ora appare sul display.
(14) Tasto Avvio:
Premere per avviare il funzionamento del forno. Se durante la cottura viene aperta la porta o viene premuto una volta il tasto Arresto/Cancella, è necessario premere di nuovo il tasto Avvio per riprendere la cottura.
(15) Tasto Orologio/Timer
(16) Manopola Tempo/Peso

Segnale acustico:
Quando si preme un tasto viene emesso un segnale acustico. Se tale segnale non viene emesso significa che l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione a un'altra, vengono emessi due segnali acustici. A cottura ultimata vengono emessi cinque segnali acustici.

Accessori del forno

La seguente tabella mostra il corretto uso degli accessori per il forno.

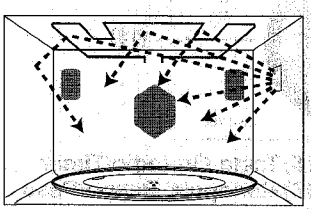
	Vassoio di vetro	Vassoio in metallo	Supporto metallico alto	Supporto metallico basso	Piatto grigliante (NN-L760)
Microonde	SÌ	NO	NO	NO	SÌ
Grill	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ
Convezione	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ
Combinazione	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ

Italiano

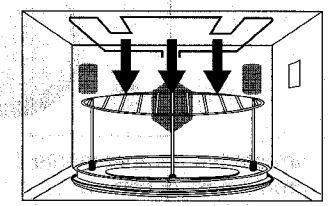
Modalità di cottura

I diagrammi sotto illustrati rappresentano esempi degli accessori.
Possono variare a seconda del tipo di piatto o di ricetta. Per ulteriori informazioni consultare il ricettario.

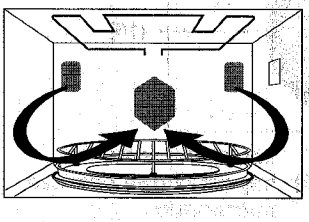
Microonde



Grill



Convezione

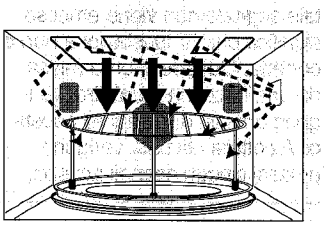


Microonde

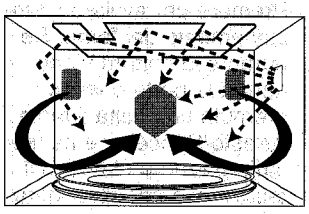
Riscaldamento

Cottura combinata

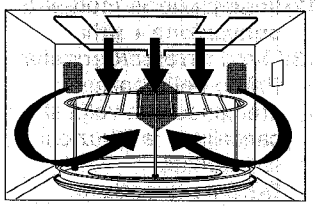
Grill + Microonde



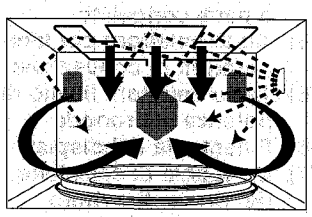
Convezione + Microonde



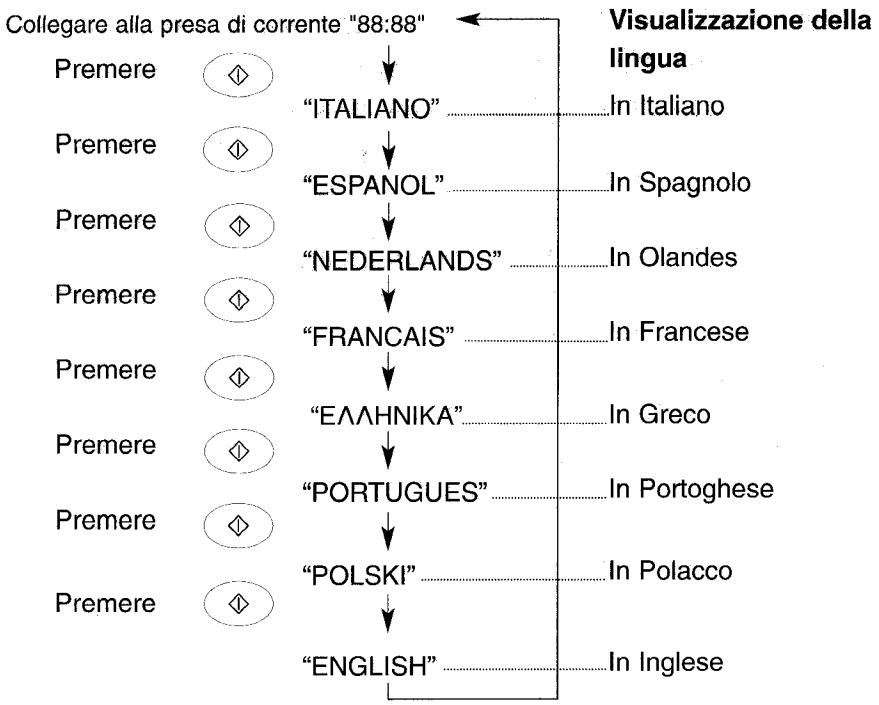
Convezione + Grill



Grill + Convezione + Microonde



Visualizzazione della lingua:

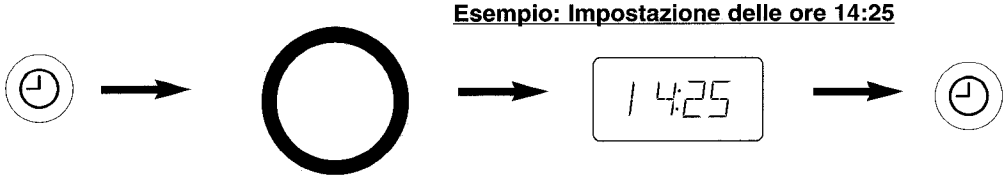


Questi modelli dispongono di una funzione di "Indicazione in lingua" davvero unica, che consente di utilizzare facilmente tutte le funzioni del forno a microonde. Dopo aver collegato l'apparecchio premere il tasto Avvio sino a che non appare la lingua desiderata.
Mentre si premono i tasti, il display visualizza l'istruzione successiva, eliminando in tal modo le possibilità di sbagliare.
Se per qualsiasi motivo si desidera modificare la lingua di visualizzazione, è necessario scollegare il forno dall'impianto elettrico e ripetere questa procedura.

Italiano

Impostazione dell'orologio:

Esempio: Impostazione delle ore 14:25



- **Premere il tasto Orologio/Timer due volte.**
  ☛ I due punti cominciano a lampeggiare.
- **Inserire l'ora mediante la manopola Ora/Peso.**
  ☛ L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.
- **Premere il tasto Orologio/Timer**
  ☛ I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

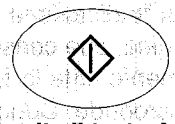
NOTA:

1. Per impostare nuovamente l'ora, ripetere tutti i passi di cui sopra.
2. L'ora è sempre visualizzata a meno che non vi siano interruzioni di corrente.
3. Questo orologio funziona secondo il sistema a 24 ore.

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini:

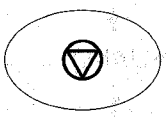
Questo sistema disattiva i comandi del forno; tuttavia la porta può essere aperta. È possibile impostare il sistema di bloccaggio quando il display visualizza i due punti o l'ora.

Per impostare:



- **Premere tre volte il tasto Avvio.**
  - ☛ L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Il simbolo ✻ compare sul display.

Per annullare:

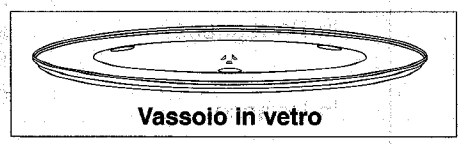


- **Premere tre volte il tasto Arresto/Cancella.**
  - ☛ L'ora riappare nel display.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

Vi sono 6 diversi livelli di potenza per il forno a microonde. La tabella seguente mostra il valore in watt di ogni livello di potenza.

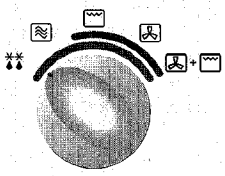
Uso degli accessori:



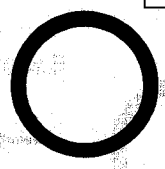
Vassoio in vetro

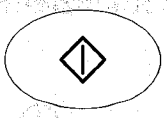
Livello di potenza	Watt
Potenza MINIMA (SCONGELAMENTO)	270 W
Potenza MASSIMA (ALTA)	1000 W
Potenza MEDIA	600 W
Potenza BASSA	440 W
Potenza COTTURA LENTA	250 W
Potenza RISCALDAMENTO	100 W

Potenza scongelamento manuale

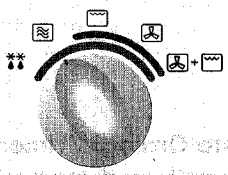


- **Girare il selettore del modo di cottura sul livello di potenza di scongelamento.**

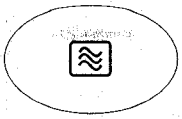




Potenza microonde



- **Girare il selettore del modo di cottura sul livello di potenza microonde**



- **Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante del selettore potenza microonde.**

1 pressione	**1000 W**
2 pressioni	**600 W**
3 pressioni	**440 W**
4 pressioni	**250 W**
5 pressioni	**100 W**

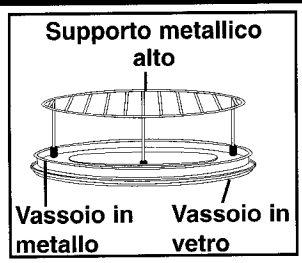
- **Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (potenza ALTA: sino a 30 minuti. Altri livelli di potenza: sino a 99 minuti).** Nel display si alterneranno il segnale di avvio, il livello di potenza ed il tempo di cottura impostato. Viene inoltre visualizzato il simbolo delle microonde.
- **ATTENZIONE: nel caso in cui venga immesso il tempo di cottura senza selezionare il livello di potenza il forno funzionerà automaticamente alla potenza microonde di 1000 W.**
- **Premere il tasto Avvio.**

NOTA:

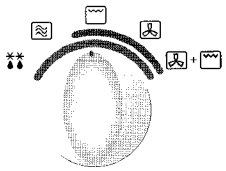
1. Il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito per unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.
2. È possibile modificare il livello di potenza microonde durante la cottura. A tal fine, premere il pulsante del selettore di potenza microonde.

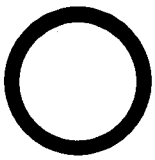
Uso del grill

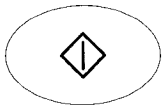
Uso degli accessori:



La funzione Grill dispone di una sola impostazione di potenza corrispondente a 1300W.







- **Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione Grill.**
- **Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 99 minuti).** Nel display si alternano il segnale di avvio e il tempo di cottura impostato. Viene anche visualizzato il simbolo del grill.
- **Premere il tasto Avvio.**

NOTA:

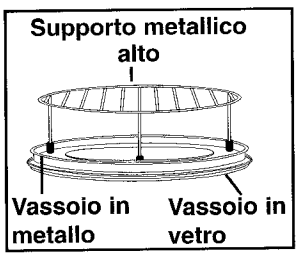
1. Il Grill funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Il Grill non può essere preriscaldato.
3. Se necessario, durante la cottura è possibile modificare il tempo di cottura. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.

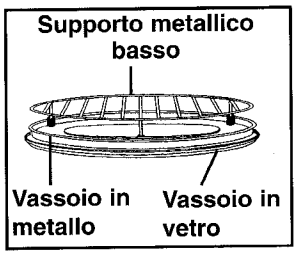
Italiano

Cottura a convezione

Questa funzione offre una scelta tra temperature di convezione di 40°C e da 100 a 250°C, con incrementi di 10°C. Per la selezione rapida delle temperature di cottura più comunemente usate, le temperature iniziano a 150°C, con conteggio sino a 250°C, quindi a 40°C e a 100°C.

Uso degli accessori:

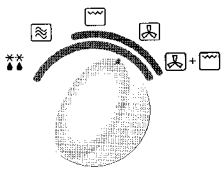


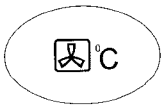


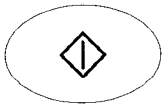
NOTA SUL PRERISCALDAMENTO

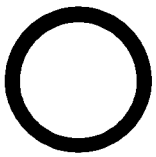
Non aprire la porta durante il preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento vengono emesse tre segnalazioni acustiche e nella finestra del display si metterà a lampeggiare la "P". Se la porta del forno non viene aperta dopo il preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura selezionata. Dopo 30 minuti, il forno si spegnerà automaticamente e ripasserà alla visualizzazione dell'ora.

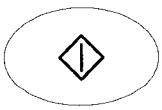
Cottura con preriscaldamento:







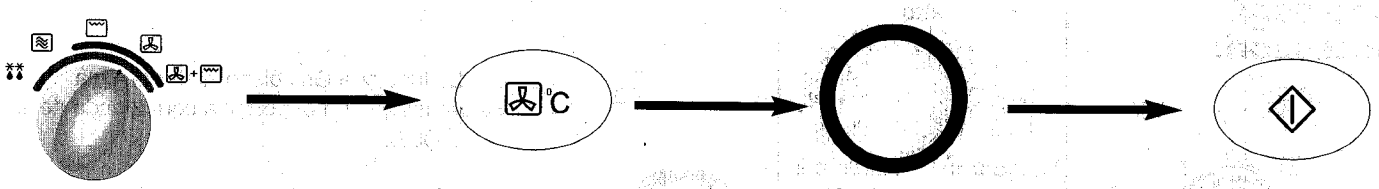




- **Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione Convezione.**
- **Selezionare la temperatura di convezione premendo il rispettivo tasto di selezione.**
- **Premere il tasto avvio per iniziare il preriscaldamento.**
- **Dopo il preriscaldamento, collocare il cibo nel forno. Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (sino a 9 ore, 90 minuti).**
- **Premere il tasto Avvio.**

Cottura a convezione

Cottura senza preriscaldamento:



- **Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione Convezione.**
- **Selezionare la temperatura di convezione premendo il rispettivo pulsante di selezione.**
- **Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (sino a 9 ore, 90 minuti).**
- **Premere il tasto Avvio.**

NOTE SULLA COTTURA:

1. Se il tempo di cottura selezionato è inferiore ad un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
2. Se il tempo di cottura selezionato è superiore all'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti sino a che non rimanga solo "1H 00" (1 ora). Il display quindi indicherà i minuti ed i secondi ed il conto alla rovescia avverrà per secondi.
3. Se necessario, durante la cottura è possibile modificare il tempo di cottura. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.
4. Dopo aver premuto il tasto Avvio, si potrà richiamare e modificare la temperatura selezionata. Premere una volta il selettore della temperatura di convezione per visualizzare la temperatura sulla finestra del display. Mentre è visualizzata sulla finestra del display, la temperatura potrà essere modificata intervenendo sul pulsante di selezione della temperatura di convezione.

Italiano

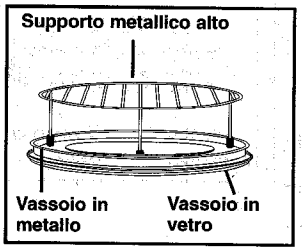
Combinazioni di cottura

Esistono 4 diverse impostazioni per la cottura combinata:

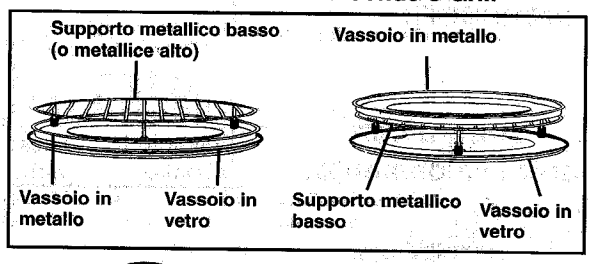
1) Grill + Microonde 600 W, 440 W, 250 W o 100 W
2) Convezione 100 - 250°C + Microonde 600 W, 440 W, 250 W o 100 W
3) Convezione 100 - 250°C + Grill
4) Grill + Convezione 100 - 250°C + Microonde 600 W, 440 W, 250 W o 100 W

Uso degli accessori:

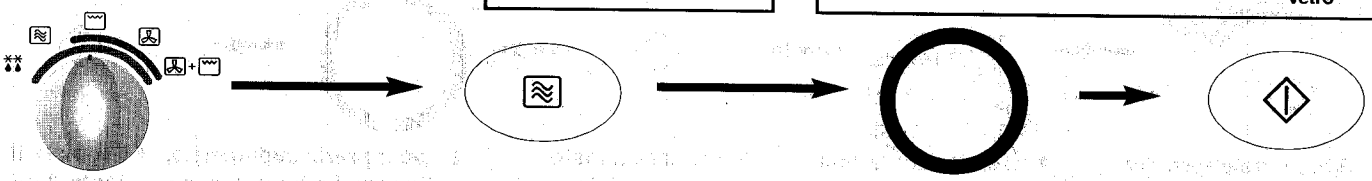
Grill + Microonde



Convezione + Microonde o Grill



1) GRILL + MICROONDE



- **Girare il selettore del modo di cottura sul livello di potenza Grill.**
- **Selezionare il livello di potenza microonde premendo l'apposito tasto.**

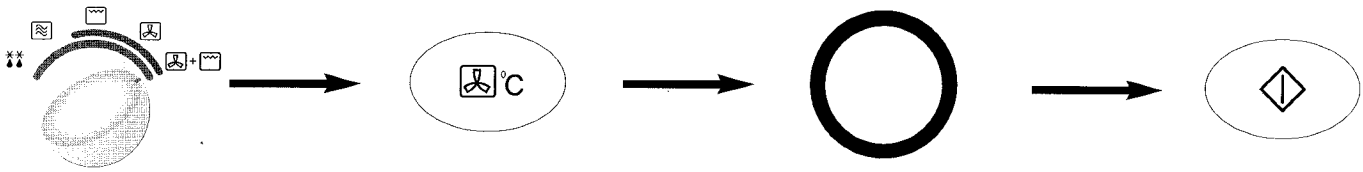
1 pressione	600 W	3 pressioni	250 W
2 pressioni	440 W	4 pressioni	100 W

- **Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (sino a 9 ore, 90 minuti).**
- **Premere il tasto Avvio.**

2) CONVEZIONE + MICROONDE

- Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione Convezione.
- Selezionare la temperatura di convezione premendo il tasto di selezione per la temperatura di convezione 100 - 250°C.
- Selezionare il livello di potenza microonde premendo l'apposito tasto.
  1 pressione 600 W
  2 pressioni 440 W
  3 pressioni 250 W
  4 pressioni 100 W
- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (sino a 9 ore, 90 minuti).
- Premere il tasto Avvio.

3) CONVEZIONE + GRILL



- Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione Convezione + Grill.
- Selezionare la temperatura di convezione premendo l'apposito tasto di selezione della temperatura di convezione 100 - 250°C.
- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (sino a 9 ore, 90 minuti).
- Premere il tasto Avvio.

4) CONVEZIONE + GRILL + MICROONDE

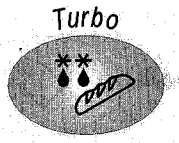
- Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione Convezione + Grill.
- Selezionare la temperatura di convezione premendo l'apposito tasto di selezione della temperatura di convezione 100 - 250°C.
- Selezionare il livello di potenza microonde premendo l'apposito tasto.
  1 pressione 600 W
  2 pressioni 440 W
  3 pressioni 250 W
  4 pressioni 100 W
- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (sino a 9 ore, 90 minuti).
- Premere il tasto Avvio.

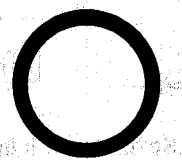
NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

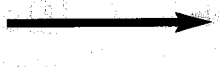
1. Quando si impiega il modo Grill + Microonde la funzione di preriscaldamento non è disponibile.
2. La funzione di preriscaldamento è disponibile nei modi di cottura Convezione + Microonde, Convezione + Grill, Convezione + Grill + Microonde. Premere il tasto Avvio dopo aver selezionato il livello di potenza Microonde o la temperatura di Convezione e attenersi alle indicazioni fornite al paragrafo NOTA SUL PRERISCALDAMENTO, a pagina It-9.

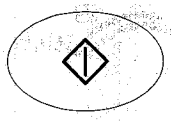
Scongelamento automatico

Questa caratteristica permette di scongelare automaticamente i cibi congelati in funzione del loro peso. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso deve essere programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.









- **Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato. Premere una volta per alimenti di piccole dimensioni; premere due volte per alimenti di grandi dimensioni; premere tre volte per pane e panini.**
- **Impostare il peso del cibo congelato usando la manopola Ora/Peso.**
  Girando in senso orario, il peso viene aumentato in unità di 10g.
  Girando in senso antiorario, il peso viene diminuito in unità di 10g.
- **Premere il tasto Avvio.**

Programma	Indicazione in lingua	Peso	Alimenti adatti
1 Piccole porzioni	PICCOL	100 - 1600 g	**Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, filetti di pesce, bistecche, costolette di maiale** (ognuna da 100g a 400g). Girare al segnale acustico.
2 Grosse porzioni	GRANDI	400 - 2000 g	**Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi.** Girare al segnale acustico.
3 Pane e panini	PANE	50 - 400 g	**Per riscaldare pane, panini e croissant congelati.** Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto metallico alto oppure sul vassoio di metallo o di vetro. Girare al segnale acustico.

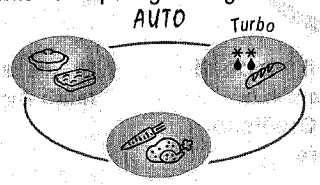
NOTA:
1. Quando il tempo di scongelamento supera i 60 minuti, il tempo viene visualizzato in ore e minuti.
2. La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.
3. Per ulteriori informazioni, consultare le indicazioni sullo scongelamento nel ricettario.

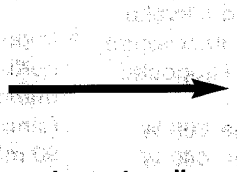
Nota sul programma 3
Fare attenzione quando si tolgono pane e panini dal forno. Il forno e i relativi accessori diventano molto caldi sia durante che dopo lo scongelamento.

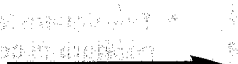
Programmi automatici a peso

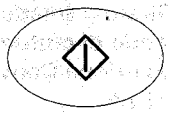
Questa funzione permette di cucinare la maggior parte dei propri alimenti preferiti impostandone unicamente il peso. Il forno determina automaticamente il necessario livello di potenza delle microonde, la potenza del grill, la temperatura di convezione e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso deve essere programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.

es.









- **Selezionare il programma automatico a peso desiderato. Vedere alle pagine It-13- It-16.**
- **Impostare il peso dell'alimento utilizzando la manopola Ora/Peso.**
  Girando in senso orario il peso viene aumentato in unità di 10g.
  Girando in senso antiorario il peso viene diminuito in unità di 10g. Viene visualizzato il segnale di avvio.
- **Premere il tasto Avvio.**

NOTA:
1. Quando il tempo di cottura supera i 60 minuti, il tempo viene visualizzato in ore e minuti.
2. Seguire la tabella a tergo per il peso raccomandato e gli accessori da usare.

NN-L750/NN-L760

Categoria		Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
	Cottura pesce fresco (premere una volta)	PESCE	100 - 1100 g		**Per cucinare pesce fresco (intero, filetti, tranci).** Proteggere le porzioni più sottili e disporre in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiai da cucina (30 ml) di liquido. Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
	Cottura verdure fresche (premere due volte)	VERDUR	200 - 1500 g		**Per cucinare verdure fresche.** Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiai da cucina (90 ml) di acqua. Coprire leggermente con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere mescolate al segnale acustico.
	Cottura Pollo fresco (premere tre volte)	POLLO	100 - 1000 g		**Per cucinare pesce fresco in tranci**. Collocare sul supporto metallico alto, da disporre sul vassoio metallico o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
			1010 - 1600 g		**Per cucinare un pollo intero**. Collocare sul supporto metallico basso, da disporre sul vassoio metallico o sul vassoio di vetro. Iniziare la cottura posizionando il pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico. Cuocere il ripieno a parte.
			1610 - 2400 g		**Per cucinare un grande pollo intero (grosso) o 2 polli piccoli**. Disporre sul vassoio di metallo. Iniziare la cottura posizionando il pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico. Cuocere il ripieno a parte.
	Cottura manzo (premere quattro volte)	MANZO	700 - 1300 g		**Per cucinare un arrosto di manzo.** Disporre la carne di manzo sul supporto metallico basso, da collocare sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
	Cottura maiale o vitello (premere cinque volte)	MAIALE	800 - 2300 g		**Per cucinare un arrosto di maiale o vitello.** Disporre la carne di maiale o di vitello sul supporto metallico basso, da collocare sul vassoio in metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
	Cottura agnello (premere sei volte)	AGNELL	800 - 2200 g		**Per cucinare un arrosto di agnello.** Disporre la carne di agnello sul supporto metallico basso, da collocare sul vassoio in metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
			2210 - 2800 g		**Per cucinare un arrosto di agnello (di notevole peso).** Disporre la carne di agnello in una pirofila collocata sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro. Se la carne di agnello è troppo grande da poter essere contenuta nella pirofila, disporla direttamente sul vassoio di metallo. Girare al segnale acustico.

Italiano

NN-L750

Categoria		Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
	Riscaldare una pietanza fresca (premere una volta)	PIATTO	200 - 1600 g		**Per riscaldare una pietanza in un piatto o in una casseruola.** Tutti i cibi devono essere a temperatura ambiente o refrigerati. Mescolare al segnale acustico. Lasciare riposare per alcuni minuti.
	Pizza congelata (premere due volte)	PIZZA	150 - 650 g		**Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate (NON fresche).** Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza sul supporto metallico alto, da collocare sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.
	Quiche congelata (premere tre volte)	QUICHE	120 - 500 g		**Per riscaldare quiche precotte congelate.** Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche sul supporto metallico alto, da collocare sul vassoio in metallo o sul vassoio in vetro.
	Gratin/ Lasagne congelate (premere quattro volte)	GRATIN	200 - 1000 g		**Per riscaldare e dorare lasagne e piatti gratinati congelati.** Rimuovere completamente la confezione e porre il gratin o le lasagne in un piatto resistente al calore da collocare sul supporto metallico alto posto sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.

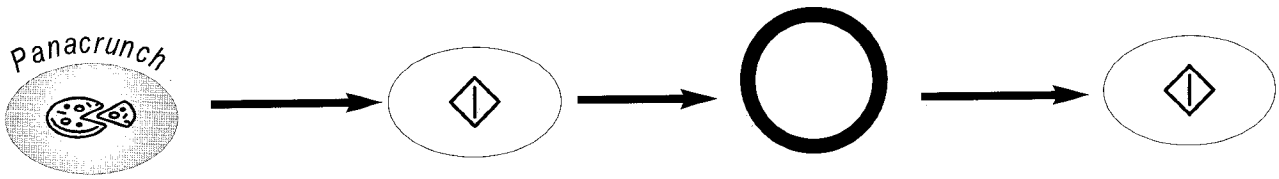
Italiano

NN-L760 Programmi Panacrunch

Categoria		Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
PANA-CRUNCH	**Pizza congelata** (premere una volta)	PIZZA	120 - 600 g		**Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata congelata.** Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel piatto grigliante.
	Pizza fresca (premere due volte)	PIZZA	150 - 600 g		**Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata fresca.** Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel piatto grigliante.
	Quiche congelata (premere tre volte)	QUICHE	120 - 600 g		**Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistate e congelate.** Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel piatto grigliante.
	Quiche fresca (premere quattro volte)	QUICHE	150 - 600 g		**Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistata congelata/fresca.** Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel piatto grigliante **preriscaldato**.
	Patatine da forno congelate (premere cinque volte)	PATATE	100 - 500 g		**Per riscaldare, rendere croccante e dorare patatine da forno.** Allargare bene le patatine nel piatto grigliante. Per ottenere i migliori risultati, non sovrapporre le patatine e girarle al segnale acustico.

NOTA:

1. Per il programma di cottura quiche fresche è necessario preriscaldare il piatto grigliante. Attenersi alla sequenza qui indicata



1. Selezionare il programma Quiche fresche (premere quattro volte) e collocare il piatto grigliante nel forno, direttamente sul vassoio di vetro.
2. Premere il pulsante di avvio per preriscaldare il piatto grigliante.
3. Ultimata la fase di preriscaldamento viene emesso il segnale acustico. Collocare la Quiche fresca nel piatto grigliante e impostare il peso.
4. Premere il tasto Avvio.

2. **Non è necessario preriscaldare il piatto grigliante per gli altri programmi di cottura Panacrunch. Seguire la sequenza riportata a pagina IT-12 per i programmi automatici a peso.**

Italiano

Piatto grigliante (per NN-L760)

IL 'CONCETTO'

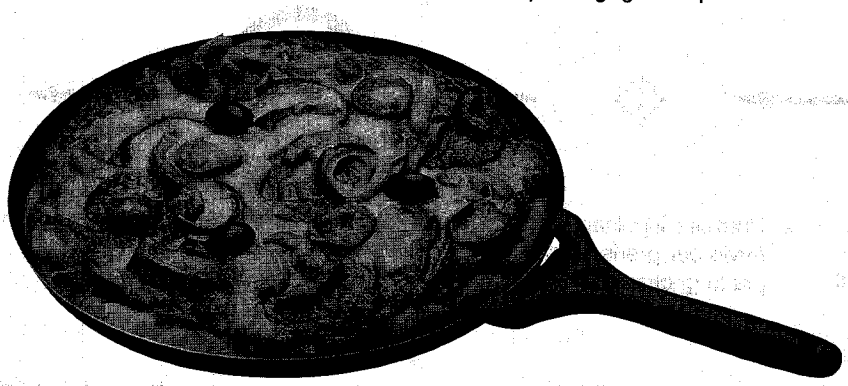
Alcuni cibi cotti nel forno a microonde possono avere una crosta morbida e umida. Il piatto grigliante fornito in dotazione renderà pizze, quiche (torte salate), focacce e pane croccanti e dorati. Il piatto grigliante Panasonic lavora in 3 modi diversi: riscaldando il piatto (che assorbe le microonde), riscaldando direttamente l'alimento tramite le microonde e riscaldando il cibo con le funzioni grill e convezione. La base del piatto assorbe le microonde e le trasforma in calore. Quindi il calore viene trasferito dal piatto grigliante all'alimento. L'effetto riscaldante è ottimizzato dalla superficie antiaderente del piatto stesso.

USO DEL PIATTO GRIGLIANTE (Funzionamento manuale)

- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare il piatto prima dell'uso. Porre direttamente sul piatto rotante di vetro e preriscaldare usando il programma combinato Grill + 600 Watt per tre minuti. Per ottenere una migliore doratura, ungere con olio il piatto prima di preriscaldarlo per alimenti come salsicce e hamburger.

- Togliere il piatto dal forno e disporvi l'alimento.
  Usare l'impugnatura in dotazione o dei guanti da forno dato che il piatto può scottare. Per ottenere i migliori risultati è importante sistemare subito l'alimento sul piatto dopo il preriscaldamento. Qualsiasi ritardo potrebbe compromettere il risultato finale.

- Porre il piatto grigliante sul vassoio di vetro e cuocere secondo le istruzioni contenute nella tabella di cottura del ricettario.



NOTA:

1. Non preriscaldare il piatto grigliante per più di 8 minuti.
2. Porre sempre il piatto grigliante al centro del vassoio di vetro e assicurarsi che non tocchi le pareti interne del forno. In caso di contatto si potrebbero sprigionare delle scintille che danneggerebbero la cavità del forno.
3. Usare sempre il piatto grigliante sul vassoio di vetro rotante. Non collocarlo mai sul supporto metallico.
4. Usare sempre l'apposita maniglia o i guanti da forno quando si maneggia il piatto grigliante caldo.
5. Assicurarsi di rimuovere completamente la confezione degli alimenti prima della cottura.
6. Non porre alcun prodotto sensibile al calore sul piatto grigliante caldo perché potrebbe bruciarsi.
7. Il piatto grigliante può essere utilizzato in un forno tradizionale.
8. Per ottenere i risultati migliori usare il piatto grigliante con il programma combinato GRILL/CONVEZIONE e MICROONDE.

CURA DEL PIATTO GRIGLIANTE

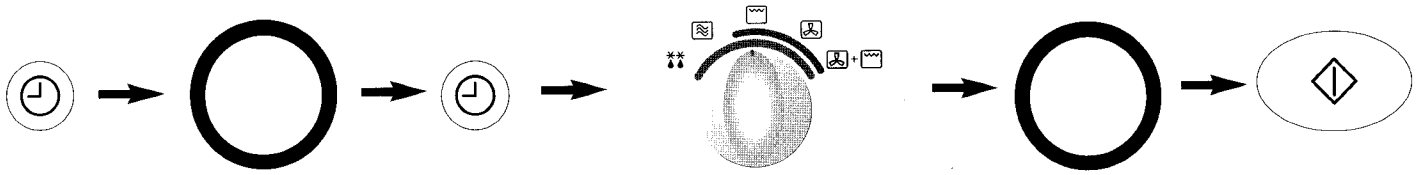
- Non utilizzare utensili appuntiti o taglienti sul piatto grigliante poiché potrebbero danneggiarne la superficie antiaderente.

- Dopo l'uso, lavare il piatto grigliante in acqua calda e detersivo adatto e risciacquare in acqua calda. Non usare prodotti o spugnette abrasivi che potrebbero danneggiarne la superficie.

- Il piatto grigliante può essere lavato in lavastoviglie.

Cottura con avvio ritardato

Il tasto Orologio/Timer permette di programmare la funzione di avvio ritardato.



- **Premere una volta il tasto Orologio/ Timer.**
- **Impostare il tempo di attesa girando la manopola Ora/Peso** (fino a 9 ore e 90 minuti).
- **Premere nuovamente il tasto Orologio/ Timer.**
- **Impostare il programma di cottura desiderato. Vedi alle pagine It-8 - It-11.**
- **Impostare il tempo di cottura.**
- **Premere il tasto Avvio.**

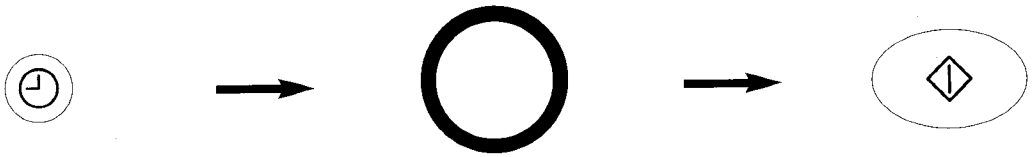
NOTA:

1. Se il tempo di attesa programmato supera l'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti. Se il tempo di attesa è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
2. La funzione di avvio ritardato non può essere programmata prima dei programmi automatici.

Italiano

Timer

Il tasto Orologio/Timer permette di programmare il forno come un timer a minuti.



- **Premere per una volta il tasto Orologio/Timer.**
- **Impostare il tempo desiderato usando la manopola Ora/Peso** (sino a 9 ore e 90 minuti).
- **Premere il tasto Avvio.**

NOTA:

1. Se la porta del forno viene aperta durante il funzionamento del Timer, il conto alla rovescia del tempo nel display continuerà ad avanzare.
2. Si potrà cambiare il timer durante il conto alla rovescia. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti.

D: Perché il forno non si accende?

R: Quando 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 risiede probabilmente nel 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 a microonde, contattare un centro di assistenza qualificato.

D: Il mio forno a microonde 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 a microonde. 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 accetta il programma. Perché?

R: Il forno è stato concepito per rifiutare un programma non corretto. Ad esempio, il forno accetterà solo uno stadio di cottura (escluso il funzionamento con avvio ritardato) e non accetterà un programma automatico a peso dopo l'impostazione del modo con avvio ritardato.

italiano

D: Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese 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. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.

D: La lettera "D" appare nel display e il forno non cuoce. Perché?

R: Il forno ha programmato il modo di cottura di dimostrazione. Questa modalità è stata concepita per l'esposizione nei negozi dell'apparecchio.
Disattivare questa modalità premendo il tasto Orologio quattro volte.

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

R: É possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura CONVEZIONE/GRILL. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare formazioni d'arco nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma COMBINATO.

D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchettii 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 CONVEZIONE/GRILL per eseguire il programma combinato. Ciò è perfettamente normale.

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

R: Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo di vassoio di vetro e anello rotante per 20 minuti e a 250°C nella modalità CONVEZIONE. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo

D: Posso controllare la temperatura preimpostata del forno mentre cuocio o preriscaldo con la funzione CONVEZIONE?

R: Sì. Premere il tasto di selezione della temperatura di convezione e sulla finestra del display apparirà per 2 secondi la temperatura del forno.

D: Posso cucinare facilmente le mie ricette preferite con le funzioni CONVEZIONE/GRILL?

R: Sì. Potrà cuocere le sue ricette preferite proprio come in un forno di tipo tradizionale. Consultare le istruzioni nel Ricettario Panasonic per le temperature forno ed i tempi di cottura consigliati.

Cura del forno a microonde

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Si sconsiglia l'uso di detergenti concentrati o abrasivi. NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO
3. 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 prese di ventilazione.
4. Se il pannello di comando si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detergenti concentrati o abrasivi sul pannello di comando. Quando si pulisce il pannello di comando, lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, toccare il tasto Arresto/Cancella per eliminare quanto visualizzato nel display.
5. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
6. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
7. 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.
8. Quando si usano le modalità di cottura GRILL, CONVEZIONE o di programma COMBINATO, alcuni alimenti inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
9. 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 Panasonic.

Caratteristiche tecniche

Alimentazione elettrica:	230 V, 50 Hz	
Consumo energetico:	Massimo;	2770 W
	Microonde;	1250 W
	Grill;	1350 W
	Convezione;	1470 W
Uscita:	Microonde;	1000 W (IEC-705)
	Resistenza Grill;	1300 W
	Resistenza Convezione;	1400 W
Dimensioni esterne:	510 (L) x 477 (P) x 304 (A) mm	
Dimensioni della cavità del forno:	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm	
Peso senza imballaggio:	15 kg	

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Examine su horno microondas

Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y compruebe que no tiene abolladuras, que la puerta no está resquebrajada y que sus cierres no están rotos. Si el horno tiene algún daño, comuníquelo de inmediato al distribuidor y no proceda a instalarlo.

Instrucciones de conexión a tierra

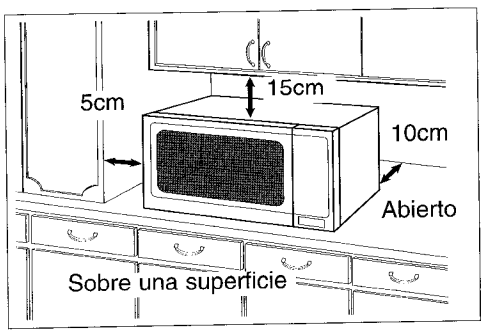
IMPORTANTE: POR RAZONES DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTA UNIDAD TIENE QUE ESTAR CONECTADA A TIERRA.
Si el enchufe de pared de CA no dispone de conexión a tierra, es responsabilidad suya hacerlo reemplazar por uno que esté debidamente conectado a tierra.

Voltaje de funcionamiento

El voltaje tiene que coincidir con el especificado en la etiqueta del horno. La utilización de un voltaje superior puede ser causa de incendios y otros daños.

Colocación del horno

1. Coloque el horno en una superficie plana y estable, a más de 85 cm del suelo.
2. Cuando el horno esté instalado, debe poderse aislar el aparato del suministro eléctrico con rapidez, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para que el horno funcione correctamente es preciso asegurar la necesaria y fluida circulación de aire.
   Sobre la encimera:
   a. Deje 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás, 5 cm en un lateral y más de 40 cm en el otro lateral.
   b. Si uno de los lados del horno se coloca junto a una pared, el otro lado debe estar completamente abierto.



Empotrado

Este horno puede instalarse en un armario de pared con los accesorios de montaje adecuados, el conjunto NN-TKA70W *blanco*, que pueden adquirirse en el distribuidor local de Panasonic.

4. No coloque el horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
5. No retire los soportes de la base.
6. Este horno sólo está indicado para uso doméstico. No debe utilizarse al aire libre.
7. Evite utilizarlo con niveles de humedad muy altos.
8. El cable de corriente no debe estar en contacto con el exterior del horno. Manténgalo alejado de superficies calientes. No lo deje colgando por el borde de la superficie o encimera. No sumerja en agua ni el cable, ni el enchufe ni el horno.
9. No bloquee las rejillas de ventilación de las partes superior y posterior del horno. Si las aperturas están bloqueadas mientras se utiliza el horno, puede producirse un sobrecalentamiento. En estos casos, el horno activa su dispositivo de protección térmica y no reanuda el funcionamiento hasta que no se ha enfriado.

ADVERTENCIAS

1. Los cierres de la puerta y sus alrededores deben limpiarse con un paño húmedo.
   Es preciso examinar el aparato por si tiene daños en estas zonas, en cuyo caso no debe utilizarse hasta haber sido reparado por personal técnico cualificado autorizado por el fabricante.
2. No intente forzar, ajustar ni reparar la puerta, el panel de mandos, los interruptores del circuito de seguridad o cualquier otro componente del horno. No extraiga del horno el panel externo que protege de la exposición a la energía de microondas.
   Las reparaciones sólo debe realizarlas personal técnico cualificado.
3. No utilice el aparato si el CABLE O ENCHUFE están estropeados, si no parece funcionar correctamente o ha sufrido una caída u otro accidente. Es peligroso realizar reparaciones si no se ha recibido la formación necesaria como personal técnico del fabricante.
4. Si el cable de alimentación eléctrica de este aparado se estropea, debe sustituirse por el cable específico del fabricante.
5. Sólo debe permitirse el uso del microondas a los niños si se les han dado instrucciones adecuadas, entienden los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado y son capaces de utilizarlo de forma segura.

Utilización del horno

1. No utilice el horno para otro fin que no sea la preparación de comida. El uso previsto para este horno es el de calentar y cocinar comida. No lo utilice para calentar productos químicos u otros no alimenticios.
2. Antes de utilizarlo, verifique que los utensilios y recipientes son aptos para el uso en hornos microondas.
3. No intente utilizar el microondas para secar papel, ropa u otros materiales. Podrían incendiarse.
4. Si no utiliza el horno, no guarde objetos en él aparte de sus accesorios, ya que podría encenderse por error.
5. No utilice las funciones MICROONDAS o COMBINADO del horno si no hay comida en su interior, ya que se podría estropear el aparato. La excepción a esta norma es el punto 1 del funcionamiento de la resistencia o precalientamiento de la bandeja para pizza.
6. Si se genera humo o fuego en el horno, presione el botón Parar/Cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en el panel de fusibles o del interruptor automático.

Funcionamiento de la resistencia

1. Antes de utilizar las funciones CONVECCIÓN, COMBINADO o GRILL por primera vez, limpie el exceso de aceite que haya en la cavidad del horno y encienda el horno (CONVECCIÓN 250°C) sin comida ni accesorios, por 20 minutos. De esta forma, se quema el aceite utilizado en la protección contra corrosión. Esta es la única ocasión en que el horno se utiliza vacío.
2. Las superficies exteriores del horno, incluidas las rejillas de ventilación de la cabina y la puerta del horno, se calientan mucho durante las modalidades de CONVECCIÓN, COMBINADO y GRILL; preste atención al abrir o cerrar la puerta y al introducir o extraer comida y accesorios.
3. El horno tiene dos resistencias que están situadas en la parte superior y en el fondo del mismo. Estas superficies alcanzan temperaturas elevadas cuando se utilizan las funciones de CONVECCIÓN, COMBINADO y GRILL.
   Nota: Tras cocinar en estas modalidades, los accesorios del horno también estarán muy calientes.
4. Cuando se utiliza el Grill, todas las partes accesibles están muy calientes. Mantenga a los niños alejados del horno.

Funcionamiento del ventilador

Durante la modalidad de funcionamiento Microondas/Resistencia, el ventilador de enfriamiento rota para enfriar los componentes eléctricos. Una vez enfriado el horno, el ventilador puede continuar funcionando durante un rato. En estos momentos se puede abrir el horno y retirar la comida del mismo con normalidad.

Lámpara del horno

Cuando sea preciso reemplazar la lámpara del horno, póngase en contacto con el servicio técnico.

Accesorios

El horno viene equipado con distintos accesorios. Utilícelos siempre conforme a las directrices suministradas.

Bandeja de cristal

1. No encienda el horno sin antes haber colocado en su sitio el aro giratorio y la bandeja de cristal.
2. No utilice nunca una bandeja de cristal que no sea la específica de este horno.
3. Si la bandeja de cristal está caliente, déjela enfriar antes de limpiarla o ponerla en remojo.
4. La bandeja de cristal puede girar en las dos direcciones.
5. Si el recipiente de comida que se coloca en la bandeja de cristal toca las paredes del horno y detiene el movimiento de la bandeja, ésta comienza a rotar en dirección contraria. Es normal.
6. No cocine alimentos directamente en la bandeja de cristal.

Aro giratorio

1. El aro giratorio y la base del horno deben limpiarse a menudo para evitar ruidos y la acumulación de restos alimenticios.
2. El aro giratorio debe utilizarse siempre para cocinar con la bandeja de cristal.

Bandeja metálica

1. La bandeja metálica se utiliza para cocinar en las modalidades de Grill, Convección y Combinado.
   No utilice la bandeja metálica en la modalidad de Microondas.
2. La bandeja metálica debe colocarse sobre la bandeja de cristal o la parrilla.

Parrillas

1. Las parrillas se utilizan para gratinar y dorar platos pequeños y facilitar la circulación del calor.
2. No utilice recipientes metálicos directamente sobre la parrilla en la modalidad de COMBINADO con MICROONDAS.
3. No utilice las parrillas en la modalidad de MICROONDAS.

Bandeja para pizza (NN-L760). Ver página Es-16

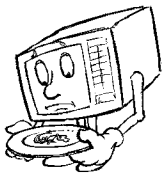
1) Tiempos de cocción

- Los tiempos de cocción dados en el Libro de cocina son aproximativos. El tiempo real de cocción depende del estado, la temperatura y la cantidad de comida, así como del tipo de recipiente.
- Comience por el tiempo de cocción mínimo para evitar la sobrecocción. Si la comida no está suficientemente hecha, siempre puede añadir un poco más de tiempo.

  Nota: Cuando se sobrepasa el tiempo de cocción, los alimentos pueden estropearse e incluso incendiarse, con el consiguiente deterioro del interior del horno.

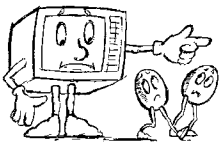
2) Pequeñas cantidades de comida

- Las pequeñas cantidades de comida y los alimentos con contenidos poco húmedos pueden quemarse, secarse totalmente o incluso incendiarse si se cocinan demasiado tiempo. En caso de prenderse fuego en el interior del horno, mantenga cerrada la puerta, apague el horno y desconecte el enchufe de la pared.



3) Huevos

- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de MICROONDAS. Puede aumentar la presión y hacerlos explotar.



4) Perforaciones de la piel

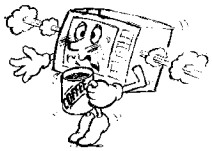
- Los alimentos cuyas pieles no son porosas, como las patatas, yemas de huevo o salchichas, deben perforarse antes de cocinarlos en la modalidad de MICROONDAS para evitar que revienten.

5) Termómetro para carnes

- Utilice un termómetro para carnes para verificar el grado de cocción de los asados y las aves con la carne ya fuera del horno. No utilice un termómetro para carnes convencional en las modalidades de MICROONDAS o COMBINADO ya que podría explotar.

6) Líquidos

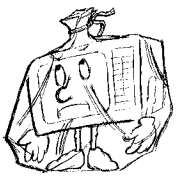
- Cuando caliente líquidos, como por ejemplo sopa, salsas y bebidas, en el horno microondas, puede producirse un recalentamiento más allá del punto de ebullición sin que se aprecie el borboteo y un derramamiento instantáneo del líquido. Para evitar que esto suceda, adopte las siguientes medidas:



  a) Evite el uso de recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
  b) Evite el recalentamiento.
  c) Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de cocción.
  d) Después de calentarlo, deje reposar el alimento en el horno un momento, y remuévalo de nuevo antes de extraer el recipiente.

7) Papel/Plástico

- Cuando caliente la comida en recipientes de plástico o papel, compruebe el horno a menudo ya que estos materiales pueden prenderse si se sobrecalientan.



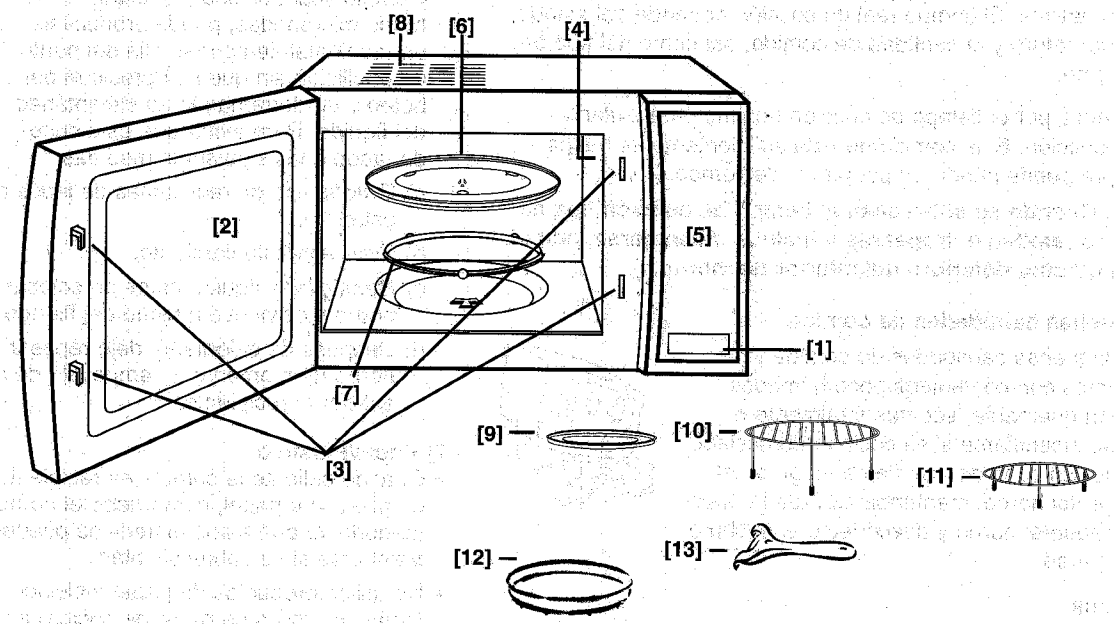
- No utilice productos de papel reciclado (como los rollos de papel de cocina) a menos que en la etiqueta del producto se especifique su idoneidad para hornos microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que originen pequeñas explosiones o fuegos durante su uso.
- Retire las cintas de cierre de las bolsas de asar antes de introducirlas en el horno.

8) Utensilios/Papel de aluminio

- No caliente latas ni botellas cerradas ya que pueden explotar.
- No deben utilizarse recipientes metálicos ni platos con ribetes metálicos en la modalidad de Microondas. Pueden explotar.
- Si utiliza papel de aluminio, pinchos de carne u otros utensilios metálicos, para evitar que exploten debe haber una distancia entre ellos y las paredes del horno de al menos 2 cm.

9) Biberones/Tarritos infantiles

- Retire el tapón y la tetina o la tapa del biberón o de los tarritos de comida infantil antes de colocarlos en el horno.
- Agite o remueva el contenido del biberón o del tarrito.
- Compruebe la temperatura antes de administrar el alimento, ya que puede estar demasiado caliente.



[1] Botón de apertura de la puerta

Púlselo para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, ésta se detiene por unos momentos, pero no desaparecen los ajustes programados con anterioridad. La cocción se reanuda tan pronto como se cierra la puerta y se pulsa el botón de Marcha. La luz se enciende en cuanto se abre la puerta del horno.

[2] Puerta de cristal

[3] Sistema de cierre de seguridad de la puerta

[4] Rejillas de ventilación internas

[5] Panel del mandos

[6] Bandeja de cristal

[7] Aro giratorio

[8] Rejillas de ventilación externas

[9] Bandeja metálica

[10] Parrilla superior

[11] Parrilla inferior

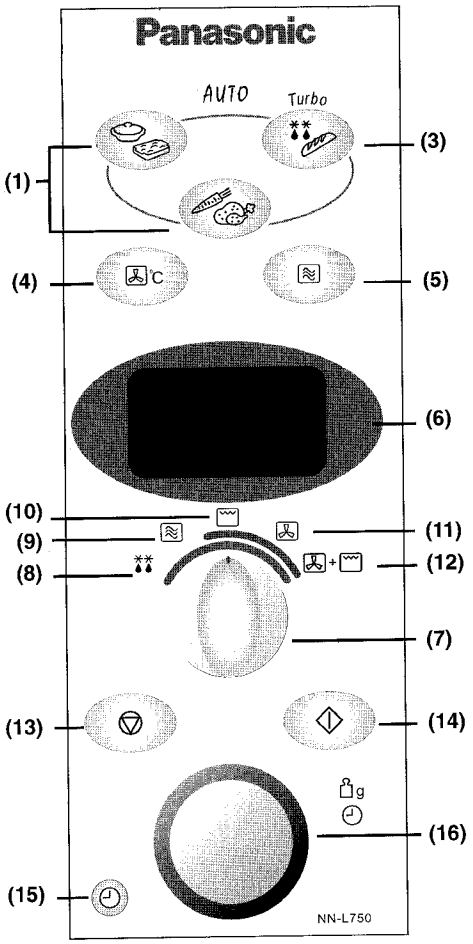
[12] Bandeja para pizza (NN-L760)

[13] Mango de la bandeja para pizza (NN-L760)

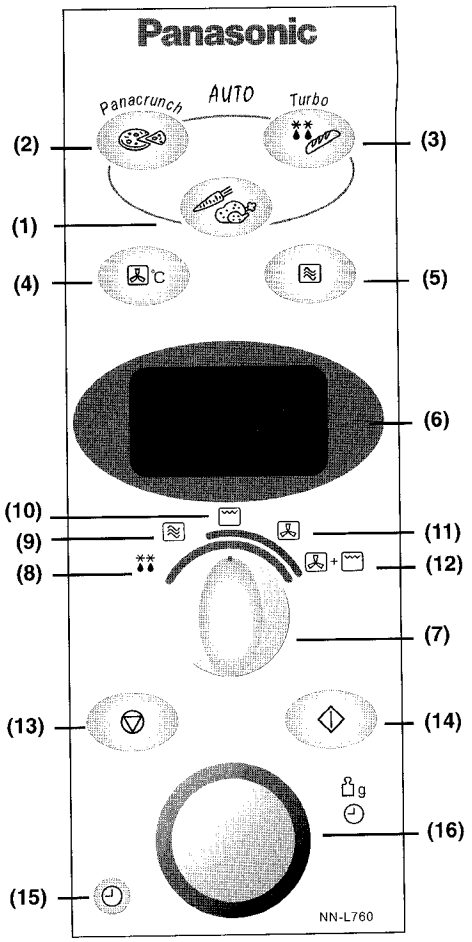
Si desea adquirir la bandeja especial para pizzas como accesorio opcional (para el modelo NN-L750), póngase en contacto con el distribuidor local de Panasonic, e indíquele la referencia NN-CP298BEPG.

Paneles del mandos

NN-L750



NN-L760



(1) **Programas automáticos por peso**
(2) **Programas de Panacrunch automático por peso (NN-L760)**
(3) **Descongelación automática por peso y pan congelado**
(4) **Botón selector de temperatura de convección**
(5) **Botón selector de potencia del microondas**
(6) **Visor**
(7) **Dial selector de Modalidad**
(8) **Ajuste de descongelación**
(9) **Ajuste de potencia del microondas**
(10) **Ajuste del Grill**
(11) **Ajuste de convección**
(12) **Convección + ajuste del Grill**
(13) **Botón Parar/Cancelar:**
Antes de la cocción: si se pulsa una vez se borra lo programado.
Durante la cocción: si se pulsa una vez, se detiene momentáneamente el programa de cocción. Si se pulsa dos veces, se borran las instrucciones programadas y aparece en el visor la hora del día.
(14) **Botón de Marcha:**
Se pulsa para que el horno comience a funcionar. Si durante la cocción se abre la puerta del horno o se pulsa una vez el botón Parar/Cancelar, deberá pulsarse de nuevo el botón de Marcha para reanudar la cocción.
(15) **Botón Reloj/Temporizador**
(16) **Dial de Tiempo/Peso**

Avisador acústico:
Cuando se pulsa un botón se oye un pequeño pitido. Si no se produce este pitido, el avisador está mal ajustado. Cuando se cambia de una modalidad de funcionamiento a otra, suenan dos pitidos. Cuando termina la cocción, suenan cinco pitidos.

Español

Accesorios del horno

En la siguiente tabla se muestra el uso apropiado de los accesorios del horno.

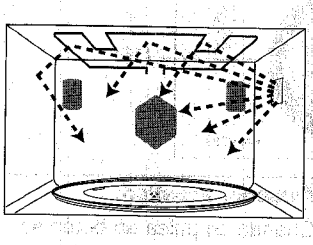
	Bandeja de cristal	Bandeja metálica	Parrilla superior	Parrilla inferior	Bandeja pizzas (NN-L760)
Microondas	SÍ	NO	NO	NO	SÍ
Grill	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Convección	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Combinado	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

Modalidades de cocción

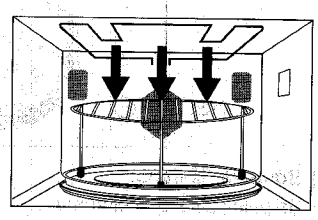
En los siguientes diagramas se muestran ejemplos de los accesorios.
Pueden variar según la receta o el plato utilizado. Para obtener más información, consulte el Libro de cocina.

Español

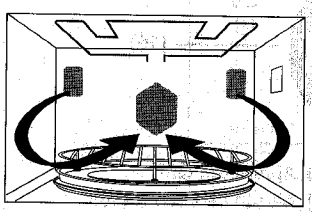
Microondas



Grill



Convección

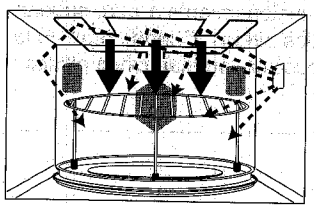


Microondas

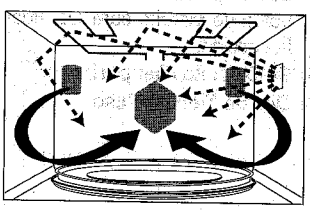
Resistencia

Combinado

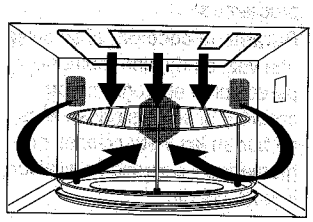
Grill + Microondas



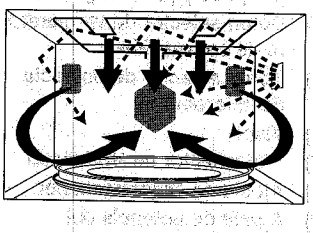
Convección + Microondas



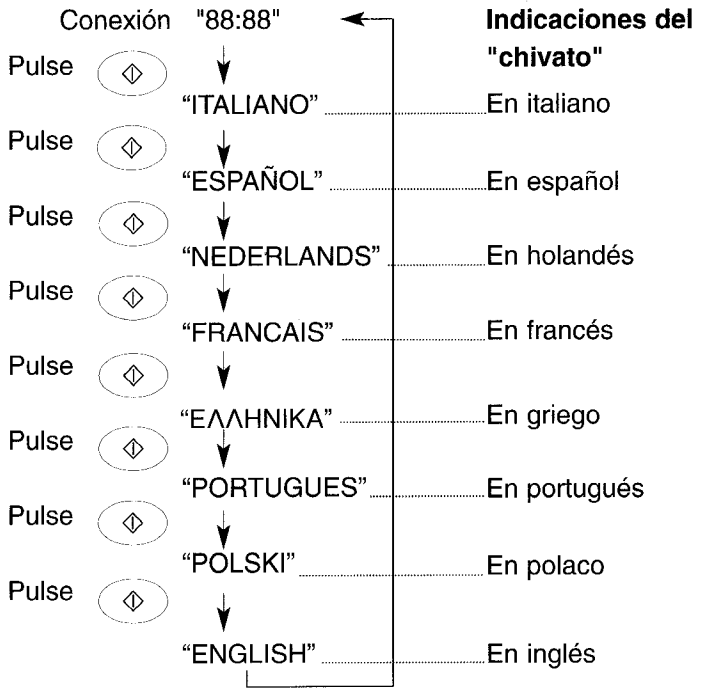
Convección + Grill



Grill + Convección + Microondas



Indicaciones del "chivato":

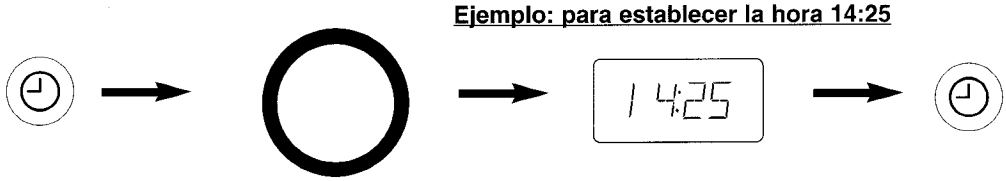


Estos modelos tienen una sola función "Chivato", que le guiará en todo el manejo del microondas. Tras enchufar el horno, pulse el botón de Marcha hasta que localice su idioma.
Conforme va pulsando el botón, el visor va presentando la instrucción siguiente eliminando así la posibilidad de equivocarse.
Si por alguna razón necesita cambiar el idioma de las indicaciones, desenchufe el horno y repita este procedimiento.

Español

Ajuste del reloj:

Ejemplo: para establecer la hora 14:25



- **Pulse dos veces el botón Reloj/Temporizador.**
  ☛ El signo de dos puntos comienza a parpadear.
- **Gire el dial de Tiempo/Peso para seleccionar la hora.**
  ☛ La hora aparece en el visor y los dos puntos vuelven a parpadear.
- **Pulse el botón Reloj/Temporizador.**
  ☛ El signo de dos puntos deja de parpadear y la hora del día ya está ajustada.

NOTA:

1. Para reajustar la hora, repita los pasos anteriores.
2. El visor mostrará la hora del día, a menos que se interrumpa el suministro eléctrico.
3. El reloj se presenta en un formato de 24 horas.

Bloqueo de seguridad infantil

Con este sistema, los mandos del horno quedan inoperativos aunque la puerta sí puede abrirse. El bloqueo de seguridad infantil puede fijarse cuando el visor muestre el signo de dos puntos o la hora.

Para activarlo:

- **Pulse tres veces el botón de Marcha.**
  - ☛ La hora desaparece del visor, pero no se pierde. El visor muestra una ✳.

Para desactivarlo:

- **Pulse tres veces el botón Parar/Cancelar.**
  - ☛ La hora vuelve a mostrarse en el visor.

Cocción y descongelación con el microondas

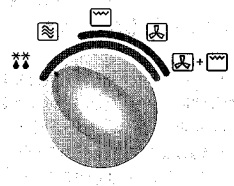
El microondas dispone de 6 niveles distintos de potencia. El siguiente diagrama muestra el número de vatios aproximado de cada nivel.

Utilización del accesorio:

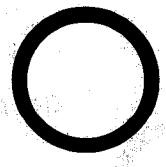
Bandeja de cristal

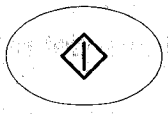
Niveles de potencia	Vatios
Potencia MÍNIMA (DESCONGELACIÓN)	270 W
Potencia MÁXIMA (ALTA)	1000 W
Potencia MEDIA	600 W
Potencia BAJA	440 W
Potencia COCCIÓN LENTA	250 W
Potencia WARM	100 W

Potencia de descongelación manual

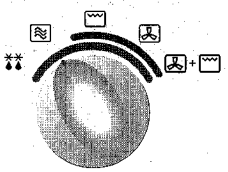


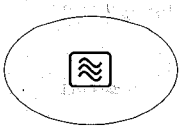
- **Fije el dial selector de Modalidad en la potencia de descongelación.**





Potencia del microondas





- **Fije el dial selector de Modalidad en la potencia del microondas.**

- **Pulse el botón selector de Potencia del microondas para seleccionar el nivel de potencia:**

1 vez	1000 W
2 veces	600 W
3 veces	440 W
4 veces	250 W
5 veces	100 W

- **Establezca el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (potencia ALTA: 30 minutos como máximo. Otras potencias: 99 minutos como máximo).** En el visor se alternará el indicador de inicio, el nivel de potencia y el tiempo de cocción fijado. También se muestra el símbolo de microondas.
- **PRECAUCIÓN: El horno funciona de forma automática con una potencia de microondas de 1000 W si se introduce un tiempo de cocción sin seleccionar el nivel de potencia.**

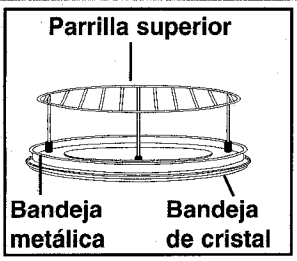
- **Pulse el botón de Marcha.**

NOTA:

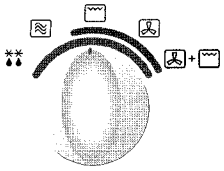
1. Se puede cambiar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector de Tiempo/Peso para aumentar o reducir el tiempo de cocción. El tiempo se puede aumentar/reducir en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 10 minutos. Si gira el selector hasta la posición cero, la cocción finaliza.
2. Se puede cambiar el nivel de potencia del microondas durante la cocción. Para cambiarlo, pulse el botón de Potencia del microondas.

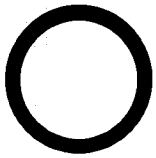
Cocción con el Grill

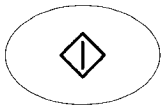
Utilización del accesorio:



El Grill tiene un ajuste de Grill de 1300 W.







- **Fije el dial selector de Modalidad en el ajuste de Grill.**
- **Establezca el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (99 minutos como máximo).** En el visor se alternará el indicador de inicio y el tiempo de cocción fijado. También se muestra el símbolo de Grill.
- **Pulse el botón de Marcha.**

NOTA:

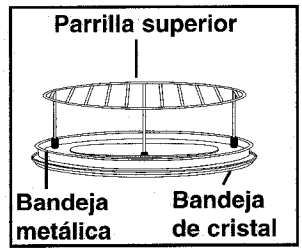
1. El Grill sólo funciona con la puerta del horno cerrada.
2. El Grill no puede precalentarse.
3. Se puede cambiar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector de Tiempo/Peso para aumentar o reducir el tiempo de cocción. El tiempo se puede aumentar/reducir en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 10 minutos. Si gira el selector hasta la posición cero, la cocción finaliza.

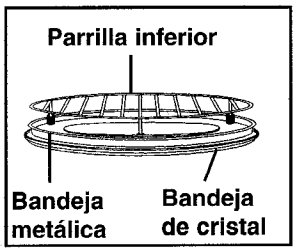
Cocción por convección

Esta función permite seleccionar temperaturas de convección de 40°C y de 100 - 250°C en incrementos de 10°C. Para una rápida selección de las temperaturas de cocción más usuales, sus valores comienzan por 150°C y van aumentando hasta 250°C, después pasan a 40°C y a 100°C.

Español

Utilización del accesorio:

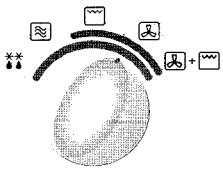


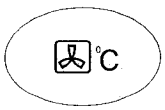


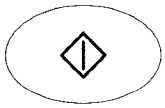
NOTAS SOBRE PRECALENTAMIENTO

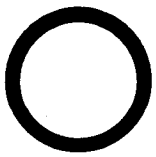
No abra la puerta durante el precalentamiento. Cuando termina el precalentamiento, suenan 3 pitidos y aparece una "P" intermitente en el visor. Tras el precalentamiento, el horno mantiene la temperatura seleccionada si no se abre la puerta. Transcurridos 30 minutos, el horno se apaga automáticamente y vuelve a aparecer la hora en el visor.

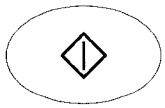
Cocción con precalentamiento:











- **Fije el dial selector de Modalidad en el ajuste de Convección.**
- **Seleccione la temperatura de convección con el botón selector de temperaturas de Convección.**
- **Pulse el botón de Marcha para iniciar el precalentamiento.**
- **Cuando termine el precalentamiento, introduzca los alimentos en el horno. Fije el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (9 horas, 90 minutos como máximo).**
- **Pulse el botón de Marcha.**

Cocción por convección

Cocción sin precalentamiento:

- **Fije el dial selector de Modalidad en el ajuste de Convección.**
- **Seleccione la temperatura de convección con el botón selector de temperaturas de Convección.**
- **Establezca el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (9 horas, 90 minutos como máximo).**
- **Pulse el botón de Marcha.**

NOTAS:

1. Cuando se selecciona un tiempo de cocción inferior a una hora, la cuenta atrás se realiza segundo a segundo.
2. Cuando se selecciona un tiempo de cocción superior a una hora, la cuenta atrás se realiza minuto a minuto sólo hasta que se alcanza "1H 00" (1 hora). En este momento, el visor indica los minutos y los segundos y la cuenta atrás continúa segundo a segundo.
3. Se puede cambiar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector de Tiempo/Peso para aumentar o reducir el tiempo de cocción. El tiempo se puede aumentar/reducir en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 10 minutos. Si gira el selector hasta la posición cero, la cocción finaliza.
4. Después pulsar el botón de Marcha, se puede modificar la temperatura seleccionada. Pulse una vez el botón selector de temperaturas de Convección para que el visor presente la temperatura. Mientras se muestra la temperatura en el visor, se puede modificar con el botón selector de temperaturas de Convección.

Cocción combinada

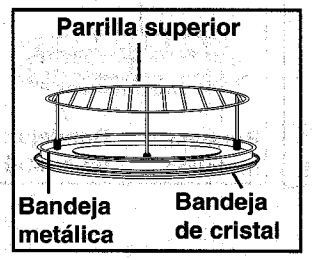
Español

Hay 4 posibles combinaciones:

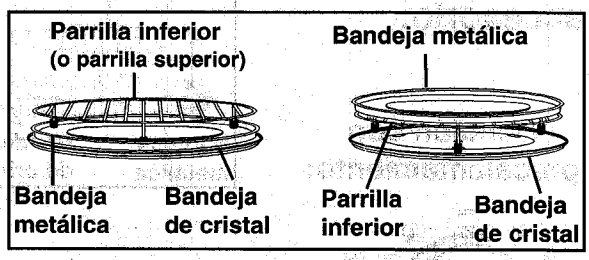
1) Grill + Microondas 600 W, 440 W, 250 W o 100 W
2) Convección 100 - 250°C + Microondas 600 W, 440 W, 250 W o 100 W
3) Convección 100 - 250°C + Grill
4) Grill + Convección 100 - 250°C + Microondas 600 W, 440 W, 250 W o 100 W

Utilización del accesorio:

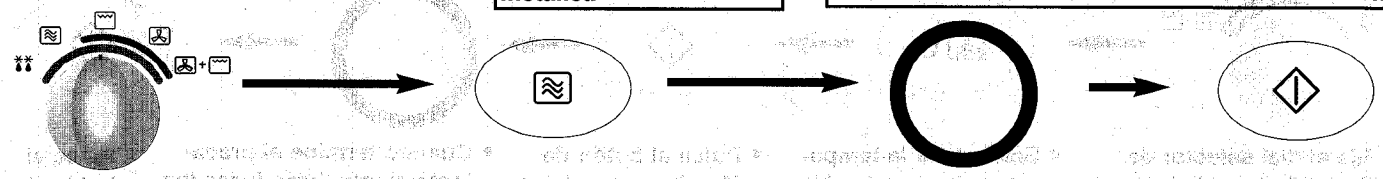
Grill + Microondas



Convección + Microondas o Grill



1) GRILL + MICROWAVE

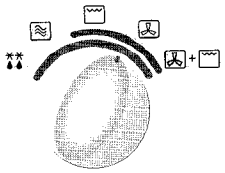


- **Fije el dial selector de Modalidad en el ajuste de Grill.**
- **Pulse el botón selector de potencia del Microondas para seleccionar la potencia del microondas.**

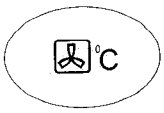
1 vez	**600 W**	**3 veces**	**250 W**
2 veces	**440 W**	**4 veces**	**100 W**

- **Establezca el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (9 horas, 90 minutos como máximo).**
- **Pulse el botón de Marcha.**

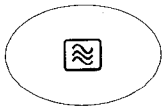
2) CONVECCIÓN + MICROONDAS



- Fije el dial selector de Modalidad en el ajuste de Convección.

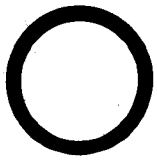


- Seleccione la temperatura de convección con el botón selector de temperaturas de Convección 100 - 250°C.

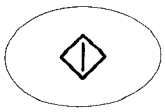


- Pulse el botón selector de potencia del Microondas para seleccionar la potencia del microondas.

1 vez	600 W
2 veces	440 W
3 veces	250 W
4 veces	100 W

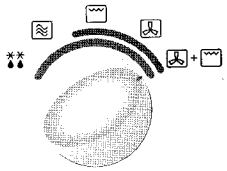


- Establezca el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (9 horas, 90 minutos como máximo).

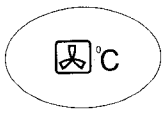


- Pulse el botón de Marcha.

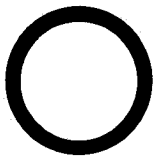
3) CONVECCIÓN + GRILL



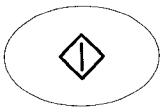
- Fije el dial selector de Modalidad en el ajuste de Convección + Grill.



- Seleccione la temperatura de convección con el botón selector de temperaturas de Convección 100 - 250°C.

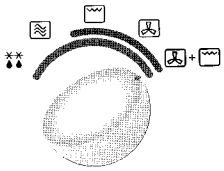


- Establezca el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (9 horas, 90 minutos como máximo).

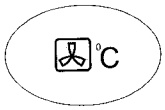


- Pulse el botón de Marcha.

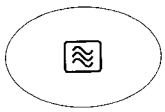
4) CONVECCIÓN + GRILL + MICROONDAS



- Fije el dial selector de Modalidad en el ajuste de Convección + Grill.

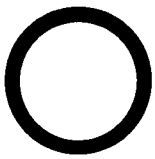


- Seleccione la temperatura de convección con el botón selector de temperaturas de Convección 100 - 250°C.

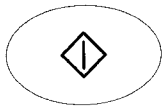


- Pulse el botón selector de potencia del Microondas para seleccionar la potencia del microondas.

1 vez	600 W
2 veces	440 W
3 veces	250 W
4 veces	100 W



- Establezca el tiempo de cocción con el dial de Tiempo/Peso (9 horas, 90 minutos como máximo).



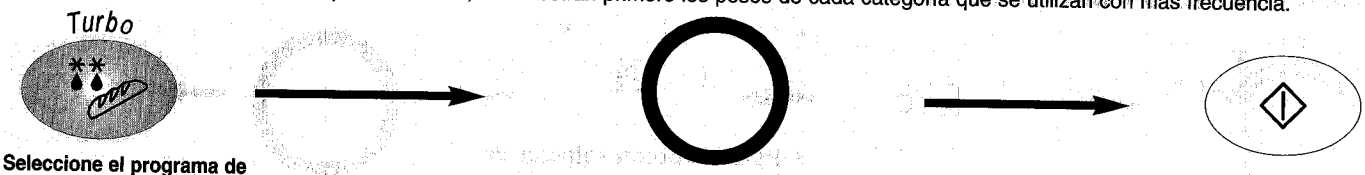
- Pulse el botón de Marcha.

NOTAS SOBRE EL PRECALENTAMIENTO:

1. Cuando se utiliza la modalidad Grill + Microondas, no está disponible el precalentamiento.
2. Cuando se utiliza Convección + Microondas, Convección + Grill, Convección + Grill + Microondas, el horno puede precalentarse. Pulse el botón de Marcha tras seleccionar la potencia del Microondas o la temperatura de Convección, y siga las indicaciones de las NOTAS SOBRE EL PRECALENTAMIENTO de la página Es-9.

Descongelación automática

Con esta función se pueden descongelar los alimentos congelados en función de su peso. Seleccione la categoría y fije el peso de la comida. El peso se programa en gramos. Para una rápida selección, se muestran primero los pesos de cada categoría que se utilizan con más frecuencia.



- **Seleccione el programa de Descongelación automática que desee utilizar. 1 pulsación para piezas pequeñas 2 pulsaciones para piezas grandes 3 pulsaciones para pan y bollería**
- **Utilice el dial de Tiempo/Peso para fijar el peso de los alimentos congelados.** Al girar el dial en el sentido de las agujas del reloj, el peso aumenta de 10 en 10 gramos. Si se gira en el sentido contrario, el peso disminuye de 10 en 10 gramos.
- **Pulse el botón de Marcha.**

Programa	Chivato	Peso	Alimentos adecuados
1 Piezas pequeñas	PEQUE	100 - 1600 g	**Piezas pequeñas de carne, escalopes, salchichas, filetes de pescado, bistecs o chuletas** (de entre 100 g y 400 g). Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.
2 Piezas grandes	GRAND	400 - 2000 g	**Piezas grandes de carne, asados o pollos enteros.** Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.
3 Pan y bollos	PAN	50 - 400 g	**Para recalentar pan congelado o piezas de bollería.** Retire los envoltorios y coloque el alimento en la parrilla superior sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.

NOTA:

1. Cuando el tiempo de descongelación es superior a 60 minutos, se muestra en el visor con formato de horas y minutos.
2. La forma y el tamaño del alimento determinará el peso máximo que el horno pueda albergar.
3. Para obtener más información, consulte las directrices de descongelación del libro de cocina.

Nota sobre el Programa 3
Tenga mucho cuidado al retirar el pan o la bollería del horno. El horno y los accesorios estarán muy calientes durante y después de la descongelación.

Español

Programas automáticos por peso

Esta función permite cocinar la mayoría de los alimentos mediante la fijación de su peso. El horno determina de forma automática el nivel de potencia del Microondas, la potencia del Grill, la temperatura de Convección y el tiempo de cocción. Seleccione la categoría y fije el peso de la comida. El peso se programa en gramos. Para una rápida selección, se muestran primero los pesos de cada categoría que se utilizan con más frecuencia.

Ejemplo

- **Seleccione el programa automático por peso que desee utilizar. Ver páginas Es-13 - Es-16.**
- **Fije el peso del alimento con el dial de Tiempo/Peso.** Al girar el dial en el sentido de las agujas del reloj, el peso aumenta de 10 en 10 gramos. Si se gira en el sentido contrario, el peso disminuye de 10 en 10 gramos. Se mostrará el indicador de inicio.
- **Pulse el botón de Marcha.**

NOTA:

1. Cuando el tiempo de cocción es superior a 60 minutos, se muestra en el visor con formato de horas y minutos.
2. Siga las indicaciones de los diagramas en cuanto al peso y a los accesorios más convenientes a utilizar.

NN-L750/NN-L760

Categoría		Chivato	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
	Cocinar pescado fresco (1 pulsación)	PESCAD	100 - 1100 g		**Para cocinar pescado fresco (entero, filetes, rodajas)**. Proteja las partes más delgadas, y coloque el alimento en un recipiente de tamaño adecuado. Añada 2 cucharadas (30 ml) de agua u otro líquido. Cúbralo con película de plástico o una tapadera perforada. Si la cantidad es considerable, convendrá darle la vuelta cuando suene el pitido.
	Cocinar verdura fresca (2 pulsaciones)	VERDUR	200 - 1500 g		**Para cocinar verdura fresca.** Coloque la verdura ya limpia en un recipiente de tamaño apropiado. Rocíela con 6 cucharadas (90 ml) de agua. Cúbrala ligeramente con una tapadera o con película de plástico perforada. Si la cantidad es considerable, convendrá removerlo cuando suene el pitido.
	Cocinar Pollo fresco (3 pulsaciones)	POLLO	100 - 1000 g		**Para cocinar trozos de pollo fresco**. Utilice la parrilla superior sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.
			1010 - 1600 g		**Para cocinar un pollo entero**. Utilice la parrilla inferior sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Comience la cocción con el lado de la pechuga hacia abajo, y déle la vuelta cuando suene el pitido. Cocine el relleno aparte.
			1610 - 2400 g		**Para cocinar un pollo de grandes dimensiones entero o 2 pollos pequeños**. Coloque el alimento en la bandeja metálica. Comience la cocción con el lado de la pechuga hacia abajo, y déle la vuelta cuando suene el pitido. Cocine el relleno aparte.
	Cocinar ternera (4 pulsaciones)	TERNER	700 - 1300 g		**Para asar ternera fresca.** Coloque la ternera en la parrilla inferior sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.
	Cocinar cerdo o ternera blanca (5 pulsaciones)	CERDO	800 - 2300 g		**Para asar ternera blanca o cerdo frescos.** Coloque el alimento en la parrilla inferior sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.
	Cocinar cordero (6 pulsaciones)	CORDER	800 - 2200 g		**Para asar cordero fresco.** Coloque el cordero en la parrilla inferior sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.
			2210 - 2800 g		**Para asar cordero fresco (de gran peso).** Coloque el cordero en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Si el cordero es demasiado grande para la fuente refractaria, colóquelo directamente en le bandeja metálica. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.

NN-L750

Categoría		Chivato	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
	Calentar alimentos frescos (1 pulsación)	PLATO	200 - 1600 g		**Para calentar comida precocinada o guisados.** Los alimentos deben estar a temperatura ambiente o refrigerados. Remuévalos cuando suene el pitido. Déjelos reposar unos minutos.
	Pizza congelada (2 pulsaciones)	PIZZA ✳✳ ♦♦	150 - 650 g		**Para calentar y dorar la superficie de las pizzas congeladas (NO frescas).** Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la parrilla superior, sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal.
	Quiche congelada (3 pulsaciones)	QUICHE ✳✳ ♦♦	120 - 500 g		**Para calentar quiches precocinadas congeladas.** Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la parrilla superior, sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal.
	Lasaña o gratinados congelados (4 pulsaciones)	GRATIN ✳✳ ♦♦	200 - 1000 g		**Para calentar y dorar lasaña/gratinados congelados.** Retire todo el envoltorio y coloque la lasaña/gratinado en la parrilla superior sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal.

Español

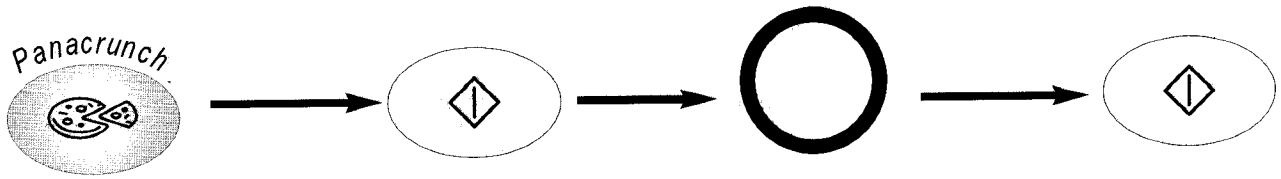
Programas Panacrunch (NN-L760)

Categoría		Chivato	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
PANA-CRUNCH	**Pizza congelada** (1 pulsación)	PIZZA	120 - 600 g		**Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las pizzas congeladas preparadas.** Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la bandeja para pizza.
	Pizza fresca (2 pulsaciones)	PIZZA	150 - 600 g		**Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las pizzas frescas preparadas.** Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la bandeja para pizza.
	Quiche congelada (3 pulsaciones)	QUICHE	120 - 600 g		**Para calentar, dejar crujiente la base de pasta y dorar la superficie de las quiches congeladas preparadas.** Retire todo el envoltorio y coloque la quiche en la bandeja para pizza.
	Quiche fresca (4 pulsaciones)	QUICHE	150 - 600 g		**Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las quiches frescas preparadas.** Retire todo el envoltorio y coloque la quiche en la bandeja para pizza **precalentada**.
	Fritos para horno congelados (5 pulsaciones)	FRITAS	100 - 500 g		**Para calentar, dejar crujiente y dorar la superficie de los fritos para horno congelados.** Distribuya los fritos para horno congelados en la bandeja. Para un resultado óptimo, espárzalos en una sola capa y déles la vuelta cuando suene el pitido.

Español

NOTA:

1. El programa de Quiche fresca requiere el precalentamiento de la bandeja para pizza. Siga estos pasos en el orden indicado:



1. Seleccione el programa Quiche fresca (4 pulsaciones) y coloque la bandeja para pizza en el horno, directamente en la bandeja de cristal.
2. Pulse el botón de Marcha para calentar la bandeja para pizza.
3. Cuando suene el pitido, tras el calentamiento de la bandeja, coloque la quiche fresca en la bandeja e indique el peso.
4. Pulse el botón de Marcha.

2. **Los otros programas Panacrunch no requieren el precalentamiento de la bandeja para pizza. Siga las indicaciones específicas de los Programas automáticos por peso de la página Es-12.**

El 'CONCEPTO'

Algunas comidas hechas con el microondas pueden quedar con las costras reblandecidas. La bandeja para pizza complementaria permite gratinar pizzas, quiches, pasteles y productos de repostería. La bandeja para pizza de Panasonic funciona de tres formas distintas: se calienta la bandeja mediante la absorción de microondas, se calienta la comida directamente con microondas y se calienta la comida por Grill/Convección. La base de la bandeja absorbe microondas y las convierte en calor. La bandeja conduce el calor y lo lleva al alimento. La superficie antiadherente potencia al máximo el efecto de calor.

USO DE LA BANDEJA PARA PIZZA (Funcionamiento manual)

- Para un resultado óptimo, caliente la bandeja para pizza antes de utilizarla. Colóquela directamente en la bandeja de cristal y precaliéntela en Grill Combinado + 600 W durante 3 minutos. Para que se doren algunos alimentos como salchichas o hamburguesas, unte de aceite la bandeja para pizza antes de calentarla.
- Retire la bandeja del horno y coloque en ella los alimentos. Utilice el mango de la bandeja para pizza o unas manoplas de horno ya que la bandeja estará muy caliente. Para un resultado óptimo, es importante colocar la comida en la bandeja justo después del precalentamiento. Si hay un pequeño retraso, ya no puede garantizarse el resultado.
- Coloque la bandeja para pizza en la bandeja de cristal y proceda conforme se indica en el esquema de cocción del Libro de cocina.

NOTAS:

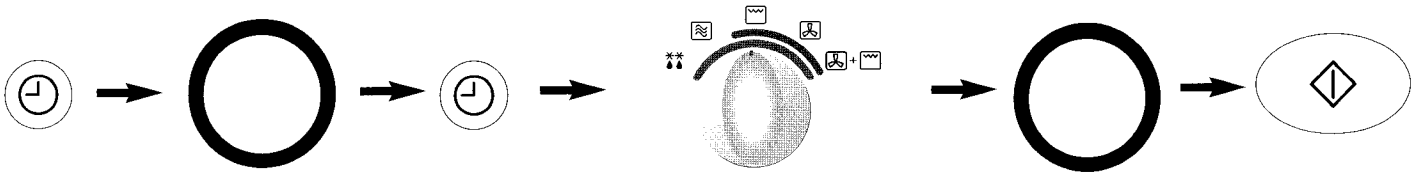
1. No precaliente la bandeja para pizza más de 8 minutos.
2. Coloque la bandeja para pizza siempre en el centro de la bandeja de cristal sin que toque la cavidad del horno. Si rozaran, podrían producirse chispas y dañarse el interior del horno.
3. Utilice siempre la bandeja para pizza encima de la bandeja de cristal. No la utilice con la parrilla.
4. Utilice siempre el mango de la bandeja para pizza o unas manoplas de horno para manipular la bandeja caliente.
5. Asegúrese de haber retirado todo el envoltorio del alimento antes de cocinarlo.
6. No coloque materiales sensibles al calor en la bandeja para pizza ya que pueden quemarse.
7. La bandeja para pizza puede utilizarse en los hornos convencionales.
8. Para un resultado óptimo, utilice la bandeja para pizza en la modalidad COMBINADA de GRILL/CONVECCIÓN y MICROONDAS.

CONSERVACIÓN DE LA BANDEJA

- ◆ No emplee utensilios punzantes con la bandeja, ya que se dañará la superficie antiadherente.
- ◆ Después de utilizarla, lave la bandeja con agua caliente enjabonada y aclárela con agua caliente. No utilice ningún limpiador ni estropajo abrasivo ya que se dañará la superficie de la bandeja.
- ◆ La bandeja puede lavarse en lavavajillas.

Cocción con comienzo retardado

Con el botón Reloj/Temporizador se puede programar una cocción de Comienzo retardado.



- **Pulse una vez el botón Reloj/Temporizador.**
- **Ajuste el tiempo de retardo con el dial de Tiempo/Peso** (9 horas 90 minutos como máximo).
- **Pulse de nuevo el botón Reloj/Temporizador.**
- **Fije el programa de cocción que desee utilizar. Ver páginas Es-8 - Es-11.**
- **Fije el tiempo de cocción.**
- **Pulse el botón de Marcha.**

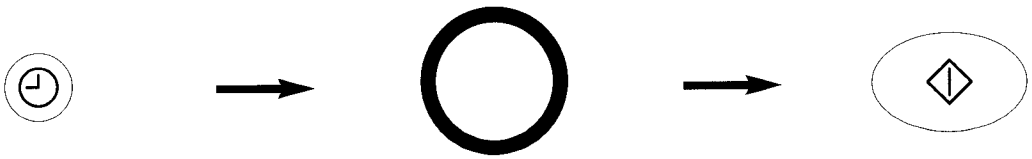
NOTA:

1. Si el tiempo de retardo excede de una hora, la cuenta atrás se realiza en unidades de minuto. Si es inferior a una hora, la cuenta atrás se realiza en unidades de segundo.
2. El Comienzo retardado no puede programarse sin antes haber establecido alguno de los programas automáticos.

Temporizador

Español

Con el botón Reloj/Temporizador se puede programar el horno como temporizador de minutos.



- **Pulse una vez el botón Reloj/Temporizador.**
- **Ajuste la cantidad de tiempo con el dial de Tiempo/Peso** (9 horas 90 minutos como máximo).
- **Pulse el botón de Marcha.**

NOTA:

1. Cuando está en funcionamiento el temporizador de minutos, la cuenta atrás continúa aunque la puerta del horno esté abierta.
2. El temporizador puede cambiarse durante la cuenta atrás. Gire el selector de Tiempo/Peso para aumentar o reducir el tiempo. El tiempo se puede aumentar/reducir en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 10 minutos.

P: ¿Por qué no se pone en marcha el horno?

R: Cuando el horno no se ponga en marcha, deben comprobarse los siguientes puntos:
1. ¿Está bien enchufado? Extraiga el enchufe, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo.
2. Compruebe el cuadro de fusibles y el automático. Reestablezca el automático o cambie el fusible estropeado o fundido.
3. Si el automático y los fusibles están bien, conecte otro aparato en el enchufe. Si funciona, el problema está en el horno. Si tampoco funcionan otros aparatos, es posible que el problema esté en el enchufe.
   Si cree que el problema lo causa el horno, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.

P: El horno microondas causa interferencias con el TV. ¿Es esto normal?

R: Pueden producirse algunas interferencias con la radio y la TV mientras se cocina con el horno microondas. Son interferencias semejantes a las originadas por electrodomésticos pequeños como aspiradores, batidoras, secadores, etc. Las interferencias no significan que el horno tenga un problema.

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

R: El diseño de este horno no permite trabajar con programas equivocados. Por ejemplo, el horno sólo acepta un estado de cocción (excepto el Comienzo retardado), y no admitirá un Programa automático por peso después del Comienzo retardado.

P: A veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación del horno. ¿Por qué?

R: El calor que despiden los alimentos que se cocinan calienta el aire de la cavidad del horno. Este aire caliente sigue la circulación de aire del horno y sale al exterior a través de los conductos de ventilación. El aire no contiene microondas. Las rejillas de ventilación del horno no deben estar taponadas durante su funcionamiento.

P: Aparece una "D" en el visor y el horno no funciona. ¿Por qué?

R: El horno está programado en la MODALIDAD DE DEMOSTRACIÓN. Esta modalidad está pensada para utilizarla en el comercio o almacén de venta. Pulse cuatro veces el botón del Reloj para desactivar esta modalidad.

Español

P: ¿Se puede utilizar un termómetro de horno convencional en el horno microondas?

R: Solo cuando se utiliza la modalidad de cocción CONVECCIÓN/GRILL. El metal de algunos termómetros puede producir chispas en el horno y no debe utilizarse en las modalidades de cocción MICROONDAS ni COMBINADO.

P: Se oyen ruidos de zumbidos y chasquidos en el horno cuando se utiliza la modalidad de COMBINADO. ¿Qué origina dichos ruidos?

R: Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia de MICROONDAS a CONVECCIÓN/GRILL para crear el ajuste de combinación. Es normal.

P: El horno huele y genera humo cuando se utiliza la función de CONVECCIÓN, COMBINADO y GRILL. ¿Por qué?

R: Conviene limpiar el horno después de utilizarlo varias veces; tras su limpieza, téngalo encendido durante 20 minutos sin alimentos, bandeja de cristal ni aro giratorio, en la modalidad CONVECCIÓN 250°C. Este procedimiento quemará cualquier alimento, residuo u aceite que pueda originar olor o humo.

P: ¿Se puede revisar la temperatura preestablecida del horno mientras se cocina o calienta por CONVECCIÓN?

R: Sí. Pulse el botón selector de temperaturas de convección y el visor mostrará la temperatura del horno durante 2 segundos

P: ¿Se pueden cocinar las recetas de uso habitual mediante CONVECCIÓN/GRILL?

R: Sí. Puede cocinar sus recetas habituales exactamente como en un horno convencional. Consulte las temperaturas y los tiempos de cocción aconsejados en las instrucciones del Libro de cocina de Panasonic.

Mantenimiento del horno

1. Apague el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpios el interior del horno, los cierres de la puerta y las áreas donde estos se encuentran. Si se adhieren restos de comida o líquidos derramados a las paredes del horno, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede utilizarse un detergente suave. No es conveniente emplear detergentes fuertes o abrasivos. NO UTILICE LIMPIADORES DE HORNO COMERCIALES.
3. La superficie externa del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar que sufran daños las partes básicas del interior del horno, no debe permitir que entre agua en los conductos de ventilación.
4. Si el panel del mandos se ensucia, límpielo con un paño suave seco, sin utilizar detergentes fuertes ni abrasivos. Mientras limpia el panel del mandos, deje la puerta del horno abierta para impedir su encendido accidental. Al terminar de limpiar, toque el botón PARAR/CANCELAR para despejar el visor.
5. Si se condensa vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, límpielo con un trapo suave. Esto puede deberse a un entorno especialmente húmedo, pero no implica el funcionamiento incorrecto del horno.
6. A veces conviene extraer la bandeja de cristal para limpiarla. Puede lavarla con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
7. El aro giratorio y la base de la cavidad del horno deben limpiarse con regularidad para evitar ruidos. Frote la superficie inferior del horno con un paño empapado en agua caliente y un detergente suave, y séquela, a continuación, con un paño limpio. El aro giratorio puede lavarse con agua jabonosa. Con el uso repetido del horno, se acumulan vapores de la cocción que no afectan a la superficie inferior ni a las rueditas del aro giratorio. Tras retirar el aro giratorio de la base de la cavidad del horno para su limpieza, asegúrese de que lo vuelve a colocar de forma correcta.
8. Cuando se utiliza la modalidad de GRILL, CONVECCIÓN o COMBINADO, algunos alimentos pueden salpicar de grasa las paredes del horno. Si el horno no se limpia con regularidad, puede comenzar a "echar humo" durante su uso.
9. Este horno sólo puede repararlo personal técnico cualificado. Para el mantenimiento y la reparación del horno, póngase en contacto con el distribuidor autorizado más cercano.

Especificaciones técnicas

Alimentación eléctrica:	230 V, 50 Hz	
Consumo eléctrico:	Máximo:	2770 W
	Microondas:	1250 W
	Grill:	1350 W
	Convección:	1470 W
Potencia de salida:	Microondas:	1000 W (CEI-705)
	Resistencia Grill:	1300 W
	Resistencia convección:	1400 W
Dimensiones externas:	510 (An) x 477 (F) x 304 (Al) mm	
Dim. cavidad del horno:	359 (An) x 352 (F) x 217 (Al) mm	
Peso sin embalaje:	15 kg	

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.

Examine o micro-ondas

Retire o micro-ondas da embalagem, retire todo o material de acondicionamento e verifique se o aparelho está danificado. Por exemplo, verifique se está amolgado, as patilhas da porta estão partidas ou se existem fissuras na porta. Se o aparelho estiver danificado, contacte o revendedor de imediato. Não instale um micro-ondas que esteja danificado.

Instruções de ligação à terra

IMPORTANTE: ESTE APARELHO TEM DE SER LIGADO CORRECTAMENTE À TERRA PARA GARANTIR A SEGURANÇA DO UTILIZADOR.

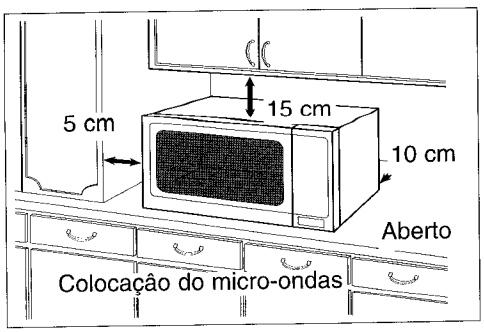
Se a tomada de parede não estiver ligada correctamente à terra, compete ao utilizador substituí-la por uma tomada de parede com ligação à terra.

Voltagem de funcionamento

A voltagem deve corresponder à voltagem especificada na etiqueta afixada ao micro-ondas. Se utilizar uma voltagem superior, poderá originar um incêndio ou danificar o aparelho.

Colocação do micro-ondas

1. Coloque o micro-ondas numa superfície plana e estável que se encontre a cerca de 85 cm do chão.
2. Terminada a instalação do micro-ondas, deverá ser fácil proceder ao respectivo isolamento da alimentação eléctrica, retirando a ficha da tomada ou utilizando um disjuntor.
3. Para garantir o funcionamento correcto do aparelho, verifique se a circulação de ar é suficiente.
   Utilização sob uma prateleira:
   a. Certifique-se de que existe um espaço livre de cerca de 15 cm na parte superior do micro-ondas, 10 cm na parte posterior, 5 cm num dos lados e mais de 40 cm no outro lado.
   b. Se um dos lados do micro-ondas ficar colocado junto de uma parede, o outro lado ou a parte superior não podem ficar bloqueados.



Encastrável

Este micro-ondas pode ser encastrado num armário de parede através da utilização do kit de acessórios adequado (NN-TKA70W branco) que pode ser adquirido num revendedor Panasonic local.

4. Não coloque este micro-ondas junto de um forno eléctrico ou a gás.
5. Os pés não devem ser retirados.
6. Este micro-ondas destina-se apenas a uma utilização doméstica. Não o utilize no exterior.
7. Evite utilizar o micro-ondas num ambiente com um elevado grau de humidade.
8. O cabo de alimentação não deve tocar na parte exterior do micro-ondas. Mantenha o cabo afastado das superfícies quentes. Não deixe que o cabo fique pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada. Não coloque o cabo, a ficha ou o micro-ondas dentro de água.
9. Não bloqueie as saídas de ar existentes nas partes superior e posterior do micro-ondas. Se estas saídas ficarem bloqueadas durante o funcionamento do micro-ondas, este pode sobreaquecer. Neste caso, o micro-ondas está protegido por um dispositivo de segurança térmico e só retomará o funcionamento depois de arrefecer.

AVISO

1. Os vedantes da porta e as áreas circundantes devem ser limpos com um pano húmido. O aparelho deve ser inspeccionado relativamente a danos nos vedantes da porta e nas áreas circundantes. Caso detecte danos nestas peças e áreas, o aparelho só deve ser utilizado depois de ser reparado por um técnico qualificado e formado pelo fabricante.
2. Não modifique, ajuste ou repare a porta, a caixa do painel de comandos, os interruptores de interbloqueio de segurança ou qualquer outra peça do micro-ondas. Não retire o painel externo do micro-ondas que o protege contra a energia de micro-ondas. As reparações só devem ser efectuadas por um técnico qualificado.
3. Não utilize o aparelho se o CABO OU A FICHA estiverem danificados, se o aparelho não funcionar correctamente, estiver danificado ou o tiver deixado cair. Pode ser perigoso para qualquer pessoa, à excepção de um técnico qualificado e formado pelo fabricante, efectuar operações de reparação.
4. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o pelo cabo especial disponibilizado pelo fabricante.
5. As crianças só devem utilizar o micro-ondas sem a supervisão de um adulto quando forem ensinadas a utilizá-lo de forma segura e compreenderem os perigos de uma utilização incorrecta.

Utilização do micro-ondas

1. Utilize o micro-ondas apenas para preparar alimentos. Este micro-ondas foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não utilize este micro-ondas para aquecer químicos ou outros produtos não alimentares.
2. Antes de utilizar o micro-ondas, verifique se os utensílios/recipientes são adequados à utilização num micro-ondas.
3. Não tente utilizar este micro-ondas para secar jornais, vestuário ou qualquer outro tipo de material. Trata-se de materiais que se podem incendiar.
4. Quando o micro-ondas não estiver a ser utilizado, não guarde nenhum objecto, à excepção dos acessórios do micro-ondas, no interior pois o aparelho pode ser ligado acidentalmente.
5. O aparelho não deverá funcionar em modo de MICRO-ONDAS ou de COMBINADO quando não existirem alimentos no seu interior. A utilização nesta situação poderá danificar o aparelho. À excepção a esta situação é descrita no ponto 1 e ocorre em caso de utilização da função de aquecimento e pré-aquecimento do prato para pizzas.
6. Se detectar fumo ou fogo no interior do micro-ondas, prima o botão de Parar/Cancelar e deixe a porta fechada para apagar as chamas. Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede ou corte o fornecimento de alimentação através do fusível ou do painel do disjuntor.

Utilização da função de aquecimento

1. Antes de utilizar a função de CONVECÇÃO, COMBINADO ou GRELHADOR pela primeira vez, retire o excesso de óleo existente na cuba do micro-ondas e ligue-o sem alimentos e acessórios a 250°C em modo de CONVECÇÃO durante 20 minutos. Desta forma, o óleo utilizado na protecção contra a ferrugem será queimado. É a única vez que o micro-ondas é utilizado vazio.
2. A superfície externa do micro-ondas, incluindo as saídas de ar e a porta do micro-ondas, ficam quentes durante a utilizado do modo de CONVECÇÃO, COMBINADO e GRELHADOR. Tome cuidado quando abrir ou fechar a porta e quando inserir ou retirar os alimentos e os acessórios.
3. O micro-ondas está equipado com dois aquecedores colocado nas partes superior e posterior. Estas superfícies ficam muito quentes após a utilização do micro-ondas em modo de CONVECÇÃO, COMBINADO e GRELHADOR.
   N.B. Após a utilização destes modos, os acessórios do micro-ondas ficam muito quentes.
4. As peças acessíveis podem ficar muito quentes quando utiliza o grelhador. Mantenha o micro-ondas fora do alcance das crianças.

Português

Funcionamento da ventoinha

Quando o micro-ondas é utilizado com o modo micro-ondas/aquecedor, a ventoinha de arrefecimento funciona sempre para refrigerar os componentes eléctricos. Terminada a utilização destes modos, a ventoinha pode continuar a funcionar durante algum tempo. Trata-se de uma situação normal que não impede o utilizador de retirar os alimentos do micro-ondas.

Lâmpada do micro-ondas

Se for necessário substituir a lâmpada do micro-ondas, contacte o revendedor.

Acessórios

O micro-ondas é fornecido com uma grande variedade de acessórios. Siga sempre as instruções de utilização dos acessórios.

Tabuleiro de vidro

1. Não utilize o micro-ondas sem o anel rotativo e o tabuleiro de vidro.
2. Não utilize qualquer outro tipo de tabuleiro de vidro que não tenha sido fabricado especificamente para este micro-ondas.
3. Se o tabuleiro de vidro estiver quente, deixe-o arrefecer antes de o limpar ou colocar dentro de água.
4. O tabuleiro de vidro pode rodar em ambas as direcções.
5. Se os alimentos ou o recipiente colocado no tabuleiro de vidro tocar nas paredes do micro-ondas e o tabuleiro deixar de rodar, a direcção de rotação será de imediato invertida. Trata-se de uma situação normal.
6. Não coloque os alimentos directamente no tabuleiro de vidro.

Anel rotativo

1. O anel rotativo e a superfície do micro-ondas devem ser limpos com frequência para evitar a produção de ruídos estranhos e a acumulação de restos de alimentos.
2. O anel rotativo dever ser sempre utilizado em combinação com o tabuleiro de vidro.

Tabuleiro de metal

1. O tabuleiro de metal deve ser sempre utilizado nos modos de grelhador, convecção e combinado.
   Não utilize o tabuleiro de metal em modo de micro-ondas.
2. O tabuleiro de metal deve ser colocado no tabuleiro de vidro ou na grelha.

Grelhas

1. As grelhas permitem-lhe tostar facilmente os pratos pequenos e garantem a circulação correcta do calor.
2. Não coloque recipientes de metal directamente nas grelhas nos modos de COMBINADO e MICRO-ONDAS.
3. Não utilize as grelhas no modo de MICRO-ONDAS.

Prato para pizzas (NN-L760) - Consulte a página Pg-16

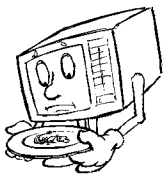
1) Tempos de cozedura

- Os tempos de cozedura indicados no livro de receitas são aproximados. O tempo de cozedura depende da condição, temperatura, quantidade de alimentos e tipo de recipiente de cozedura.
- Utilize o tempo de cozedura mínimo para não cozer os alimentos em demasia. Se os alimentos ainda estiverem crus, poderá prolongar o tempo de cozedura até obter os resultados pretendidos.

N.B.: se os tempos de cozedura recomendados forem excedidos, os alimentos podem ficar estragados e, em situações extremas, podem incendiar-se e danificar o interior do micro-ondas.

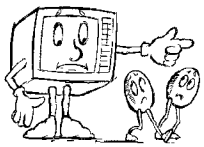
2) Pequenas quantidades de alimentos

- As pequenas quantidades de alimentos ou os alimentos com um baixo nível de água podem ficar queimados, secos ou incendiar-se caso sejam cozinhados em demasia. Se os materiais existentes no interior do micro-ondas se incendiarem, mantenha a porta do micro-ondas fechada, desligue o micro-ondas e retire a ficha da tomada de parede.



3) Ovos

- Não coza ovos com casca ou ovos cozidos com casca no modo de MICRO-ONDAS. Pode ocorrer uma acumulação de pressão e os ovos podem explodir.



4) Furar a casca

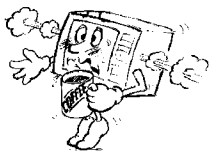
- Os alimentos com casca ou pele não porosa, tal como as batatas, as gemas de ovo e as salsichas, devem ser furados antes de serem cozinhados no modo de MICRO-ONDAS para não rebentarem.

5) 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 forno. Não utilize um termómetro para carne convencional no modo de MICRO-ONDAS ou COMBINADO pois podem surgir faíscas.

6) Líquidos

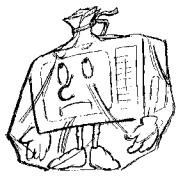
- Quando aquecer líquidos (por exemplo, sopa, molhos e bebidas) no micro-ondas, o sobreaquecimento do líquido para além do ponto de fervura pode ocorrer sem que as bolhas habituais surjam. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente. Para evitar esta situação, faça o seguinte:



a) Evite utilizar recipientes rectos e com um bocal estreito.
b) Não aqueça em demasia.
c) Agite o líquido antes de colocar o recipiente no forno e faça-o novamente a meio do aquecimento.
d) Depois do aquecimento, deixe-o permanecer no forno durante alguns instantes, agite-o novamente com cuidado antes de retirar o recipiente.

7) Papel/plástico

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique o forno com frequência pois estes tipos de recipiente incendeiam-se caso sejam aquecidos durante demasiado tempo.



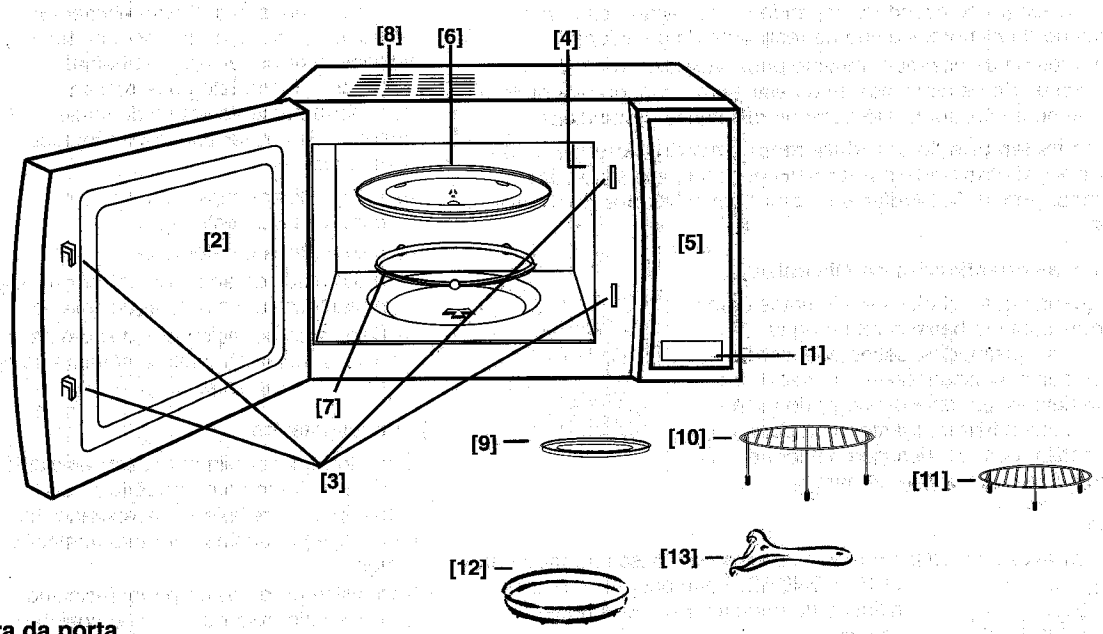
- Não utilize produtos de papel reciclado (por exemplo, rolo de papel de cozinha), excepto quando a etiqueta do produto de papel indica que pode ser utilizado em micro-ondas. Os produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndios durante a sua utilização.
- Retire os anéis metálicos dos sacos para assar antes de os colocar no micro-ondas.

8) Utensílios/folhas de metal

- Não aqueça latas ou garrafas fechadas porque podem explodir.
- Não devem ser utilizados recipientes metálicos ou pratos com rebordo metálico durante a cozedura no modo de micro-ondas. Podem surgir faíscas.
- Se utilizar folha de alumínio, espetos para carne ou utensílios de metal, coloque-os a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta do forno para evitar a ocorrência de faíscas.

9) Biberões/boiões de comida para bébés

- O bocal e a tetina ou tampa têm de ser retirados dos biberões ou dos boiões de comida para bébés antes de serem colocados no forno.
- O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado.
- A temperatura deve ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.



[1] Botão de abertura da porta

Prima para abrir a porta. Quando abre a porta do forno durante o funcionamento, este pára temporariamente sem eliminar as programações efectuadas anteriormente. O funcionamento é retomado assim que a porta é fechada e o botão Iniciar é premido. A lâmpada do forno acende-se quando abre a porta.

[2] Visor do forno

[3] Sistema de trinco de segurança da porta

[4] Saída de ar do forno

[5] Painel de comandos

[6] Tabuleiro de vidro

[7] Anel rotativo

[8] Saídas de ar externas do forno

[9] Tabuleiro de metal

[10] Grelha alta

[11] Grelha baixa

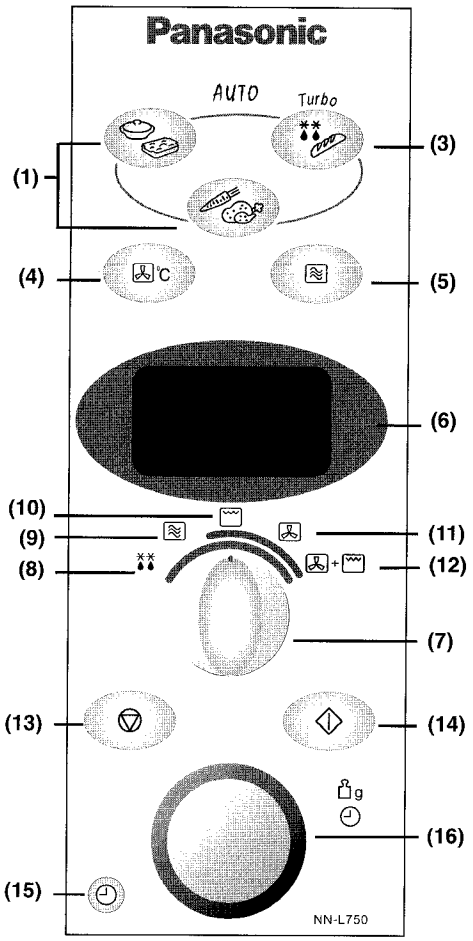
[12] Prato para pizzas (NN-L760)

[13] Pega do prato para pizzas (NN-L760)

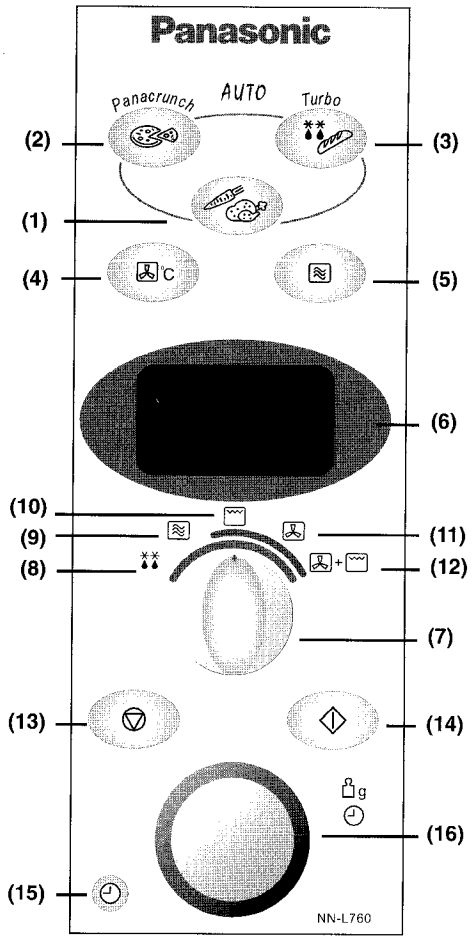
Se pretender adquirir o prato para pizzas como acessório opcional (para o modelo NN-L750), contacte o revendedor Panasonic. Indique a referência NN-CP298BEPG.

Painéis de comandos

NN-L750



NN-L760



(1) **Programas de peso automáticos**

(2) **Programas de peso automáticos Panacrunch (NN-L760)**

(3) **Peso automático para descongelar e pão congelado**

(4) **Botão de selecção da temperatura de convecção**

(5) **Botão de selecção de potência do micro-ondas**

(6) **Visor**

(7) **Botão rotativo de selecção do modo**

(8) **Programação de potência de descongelamento**

(9) **Programação de potência de micro-ondas**

(10) **Programação do grelhador**

(11) **Programação de convecção**

(12) **Programação de convecção + grelhador**

(13) **Botão de Parar/Cancelar:**
Antes de iniciar a cozedura: prima uma vez para apagar as instruções.
Durante a cozedura: prima uma vez temporariamente para parar o programa de cozedura. Prima de novo para cancelar todas as instruções. A hora aparece no visor.

(14) **Botão Iniciar:**
Prima para iniciar o funcionamento do forno. Se a porta se abrir ou premir o botão de Parar/Cancelar durante o funcionamento, prima de novo o botão Iniciar para retomar o funcionamento.

(15) **Botão do relógio/ temporizador**

(16) **Botão rotativo de tempo/peso**

Sinal sonoro:
Sempre que premir um botão ouvirá um sinal sonoro.
A ausência de sinal sonoro indica uma programação incorrecta. Ouve dois sinais sonoros quando o forno muda de função. Ouve cinco sinais sonoros quando a cozedura termina.

Português

Acessórios do forno

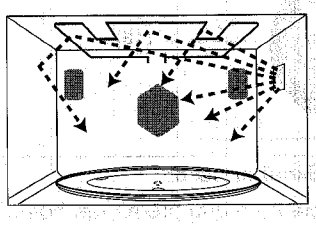
A tabela abaixo mostra a utilização correcta dos acessórios do forno.

	Tabuleiro de vidro	Tabuleiro de metal	Grelha alta	Grelha baixa	Prato para pizzas (NN-L760)
Micro-ondas	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM
Grelhador	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Convecção	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Combinado	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM

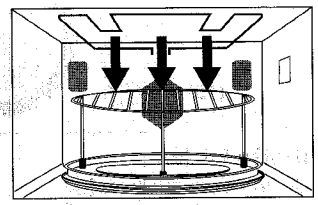
Modos de cozedura

Os esquemas abaixo são exemplos dos acessórios.
Podem variar de acordo com a receita/prato utilizado. Para mais informações, consulte o livro de receitas.

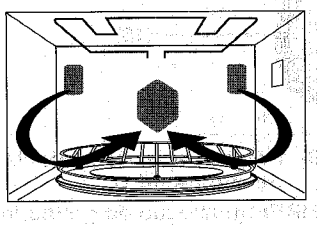
Micro-ondas



Grelhador



Convecção

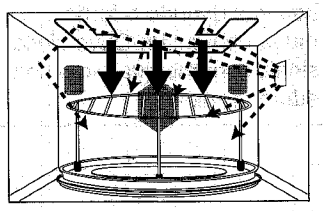


Micro-ondas

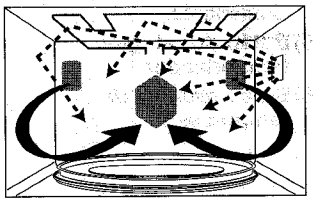
Aquecedor

Combinado

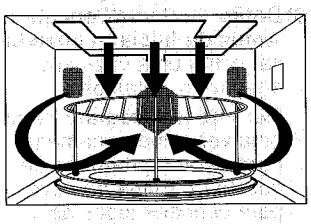
Grelhador + Micro-ondas



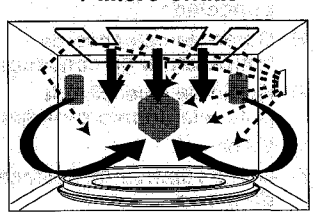
Convecção + Micro-ondas



Convecção + Grelhador

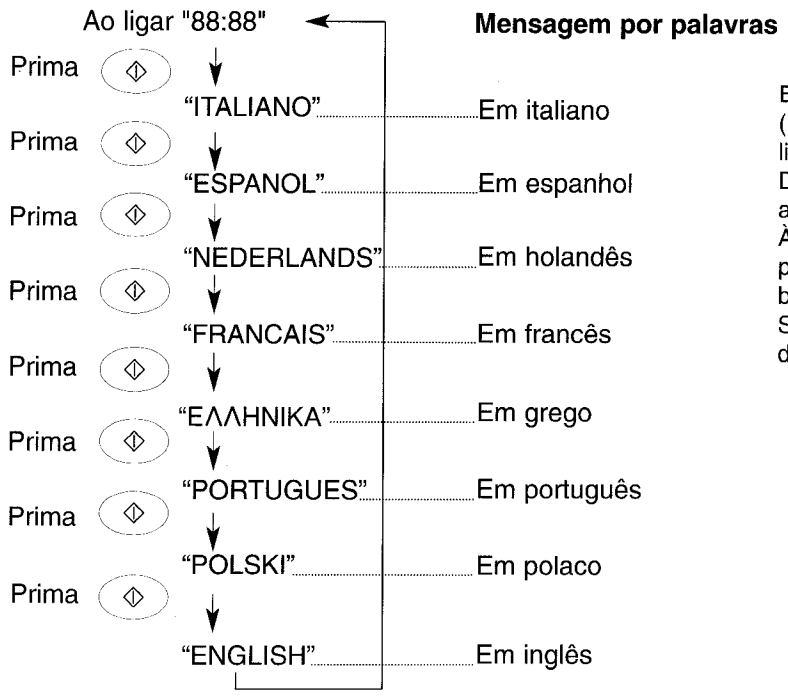


Grelhador + Convecção + Micro-ondas



Português

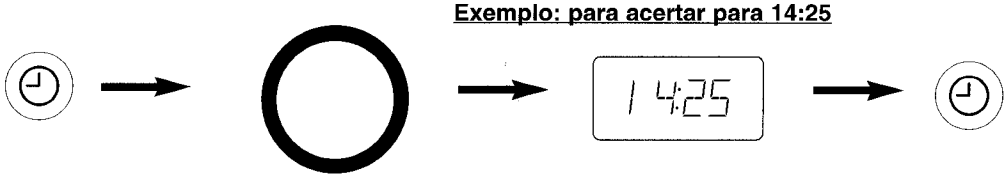
Mensagem por palavras:



Estes modelos integram uma função única ("Mensagem por palavras") que orienta o utilizador ao longo da utilização do micro-ondas. Depois de ligar o forno, prima o botão Iniciar até encontrar o idioma pretendido.
À medida que prime os botões, o visor passa para a instrução seguinte reduzindo as possibilidades de erro.
Se pretender alterar o idioma visualizado, desligue o forno e repita este procedimento.

Acerto do relógio:

Exemplo: para acertar para 14:25



- **Prima duas vezes o botão do relógio/temporizador.**
  ☛ Os dois pontos começam a piscar.
- **Introduza a hora, rodando o botão rotativo de tempo/peso.**
  ☛ A hora aparece no visor e os dois pontos piscam.
- **Prima o botão do relógio/temporizador.**
  ☛ Os dois pontos deixam de piscar e a hora é introduzida.

NOTA:

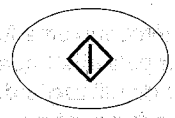
1. Para repor a hora, repita os passos descritos acima.
2. A hora aparece excepto quando ocorre um corte de energia eléctrica.
3. Este relógio tem um formato de 24 horas.

Português

Trinco de segurança para crianças:

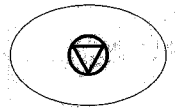
A utilização deste sistema desactiva os comandos. No entanto, continuará a poder abrir a porta. O trinco de segurança para crianças pode ser activado quando o visor mostra dois pontos ou a hora.

Para activar:



- **Prima três vezes o botão Iniciar.**
  - ☛ A hora desaparece.
    Na realidade, a hora não é desprogramada.
    * aparece no visor.

Para cancelar:



- **Prima o botão de Parar/Cancelar três vezes.**
  - ☛ A hora volta a aparecer no visor.

Cozedura e descongelamento no micro-ondas

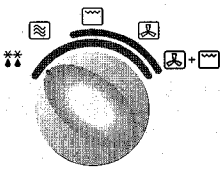
Existem 6 níveis de potência diferentes disponíveis. A tabela abaixo mostra os valores aproximados em watts para cada nível de potência.

Nível de potência	Valor em Watt
Potência MÍN. (DESCONGELAR)	270 W
Potência MÁX. (ALTA)	1000 W
Potência MÉDIA	600 W
Potência BAIXA	440 W
Potência de fervura em fogo LENTO	250 W
Potência de AQUECIMENTO	100 W

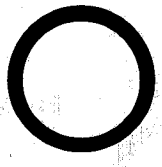
Utilização do acessório:

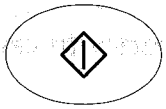
Tabuleiro de vidro

Potência de descongelamento manual

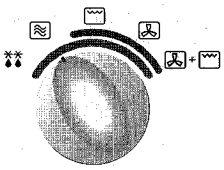


- **Rode do botão rotativo de selecção do modo para a posição de potência de descongelamento.**

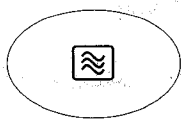




Potência de micro-ondas



- **Rode o botão rotativo de selecção do modo para a potência de micro-ondas.**



- **Seleccione o nível de potência premindo o botão de selecção de potência de micro-ondas.**

Prima 1 vez para	**1000 W**
Prima 2 vezes para	**600 W**
Prima 3 vezes para	**440 W**
Prima 4 vezes para	**250 W**
Prima 5 vezes para	**100 W**

- **Programe o tempo de cozedura através do botão rotativo de tempo/peso (potência ALTA: até 30 minutos. Outras potências: até 99 minutos).**
  O visor alterna entre a mensagem de início, o nível de potência e o tempo de cozedura programado. O símbolo do micro-ondas também é visualizado.
- **ATENÇÃO: o forno programa automaticamente a potência de micro-ondas de 1000 W caso o tempo de cozedura for introduzido sem que o nível de potência tenha sido seleccionado.**

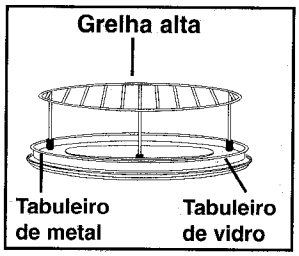
- **Prima o botão Iniciar.**

NOTA:

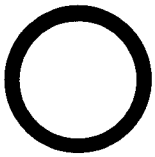
1. Se for necessário, pode alterar o tempo de cozedura durante a cozedura. Rode o botão rotativo de tempo/peso para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. O tempo pode aumentar/diminuir em incrementos de 1 minuto até um limite máximo de 10 minutos. Se rodar o botão rotativo para zero, a cozedura termina.
2. Pode alterar o nível de potência de micro-ondas durante a cozedura. Para efectuar a alteração, prima o botão de potência de micro-ondas.

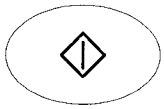
Grelhador

Utilização do acessório:



O grelhador fornece 1 programação para grelhados com uma potência de 1300 W.





- **Rode o botão de selecção do modo para a programação de grelhador.**
- **Programe o tempo de cozedura utilizando o botão rotativo de tempo/peso (até 99 minutos).** O visor alterna entre a mensagem de início e o tempo de cozedura programado. O símbolo do grelhador também é visualizado.
- **Prima o botão Iniciar.**

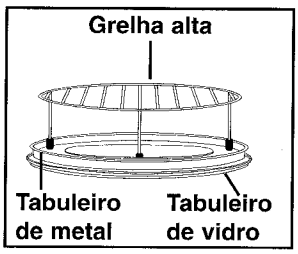
NOTA:

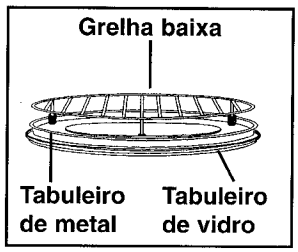
1. O grelhador só funciona quando a porta do forno está fechada.
2. O grelhador não pode ser pré-aquecido.
3. Se for necessário, pode alterar o tempo de cozedura durante a cozedura. Rode o botão rotativo de tempo/peso para aumentar/diminuir o tempo de cozedura. O tempo pode ser aumentado/diminuído em incrementos de 1 minuto até um limite máximo de 10 minutos. Se rodar o botão rotativo para zero, a cozedura termina.

Cozedura por convecção

Esta função permite-lhe optar por uma temperatura de convecção entre 40°C e 100 - 250°C em incrementos de 10°C. Para obter uma selecção rápida das temperaturas de cozeduras mais utilizadas, as temperaturas começam nos 150°C e sobem até 250°C, em seguida 40°C e 100°C.

Utilização do acessório:



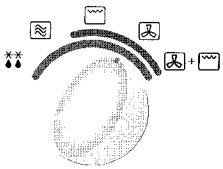


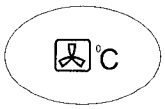
NOTA SOBRE O PRÉ-AQUECIMENTO

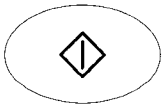
Não abra a porta durante o pré-aquecimento. Terminado o pré-aquecimento, ouvirá três sinais sonoros e a indicação "P" aparece a piscar no visor. Se a porta do forno não for aberta após o pré-aquecimento, a temperatura seleccionada será mantida. Decorridos 30 minutos, o forno desliga-se automaticamente e reverte para a hora actual.

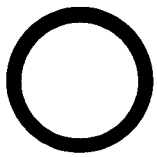
Português

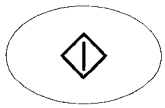
Cozedura com pré-aquecimento:







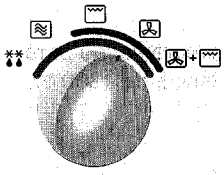




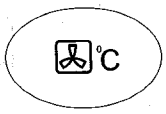
- **Rode o botão rotativo de selecção do modo para a programação de convecção.**
- **Seleccione a temperatura de convecção premindo o botão de selecção de temperatura de convecção.**
- **Prima o botão Iniciar para iniciar o pré-aquecimento.**
- **Após o pré-aquecimento, coloque os alimentos no forno. Programe o tempo de cozedura através do botão rotativo de tempo/peso (até 9 horas e 90 minutos).**
- **Prima o botão Iniciar.**

Cozedura por convecção

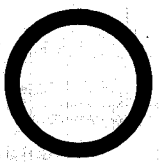
Cozedura sem pré-aquecimento:



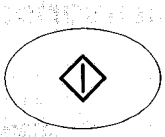
- **Rode o botão rotativo de selecção do modo para a programação de convecção.**



- **Seleccione a temperatura de convecção premindo o botão de selecção de temperatura de convecção.**



- **Programe o tempo de cozedura através do botão rotativo de tempo/peso (até 9 horas e 90 minutos).**



- **Prima o botão Iniciar.**

NOTA SOBRE A COZEDURA:

1. Quando o tempo de cozedura é inferior a uma hora, o tempo é contabilizado por ordem decrescente segundo a segundo.
2. Quando o tempo de cozedura é superior a uma hora, o tempo é contabilizado por ordem decrescente minuto a minuto até faltar "1H 00" (1 hora). O visor passa a indicar os minutos e segundos e efectua a contagem decrescente segundo a segundo.
3. Se for necessário, pode alterar o tempo de cozedura durante a cozedura. Rode o botão rotativo de tempo/peso para aumentar/diminuir o tempo de cozedura. O tempo pode ser aumentado/diminuído em incrementos de 1 minuto até um limite máximo de 10 minutos. Se rodar o botão rotativo para a posição zero, a cozedura termina.
4. Depois de premir o botão Iniciar, poderá obter e alterar a temperatura seleccionada. Prima o botão de selecção da temperatura de convecção uma vez para indicar a temperatura no visor. Enquanto a temperatura aparece no visor, altere-a premindo o botão de selecção da temperatura de convecção.

Cozedura combinada

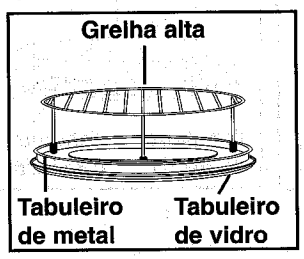
Existem 4 programações combinadas:

1) Grelhador + micro-ondas 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
2) Convecção 100 - 250°C + micro-ondas 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
3) Convecção 100 - 250°C + grelhador
4) Grelhador + convecção 100 - 250°C + micro-ondas 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W

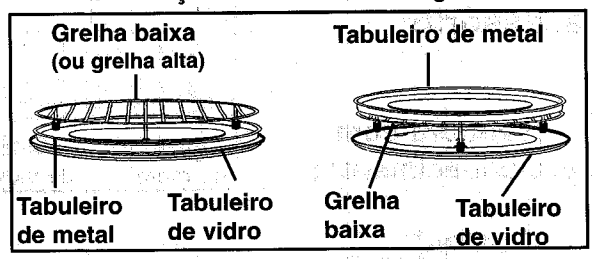
Português

Utilização do acessório:

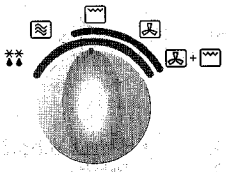
Grelhador + micro-ondas



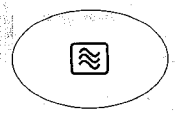
Convecção + micro-ondas ou grelhador



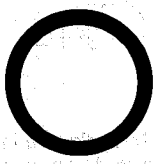
1) GRELHADOR + MICRO-ONDAS



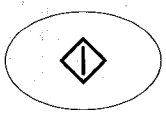
- **Rode o botão rotativo de selecção do modo para a potência de grelhador.**



- **Seleccione o nível de potência de micro-ondas premindo o botão de selecção de potência de micro-ondas.**
  Prima 1 vez para 600 W
  Prima 2 vezes para 440 W
  Prima 3 vezes para 250 W
  Prima 4 vezes para 100 W



- **Programe o tempo de cozedura através do botão rotativo de tempo/peso (até 9 horas e 90 minutos).**



- **Prima o botão Iniciar.**

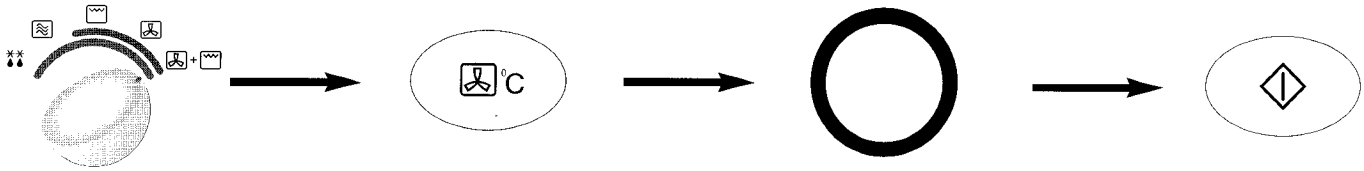
2) CONVECÇÃO + MICRO-ONDAS

- Rode o botão rotativo de selecção do modo para a programação de convecção.
- Seleccione a temperatura de convecção premindo o botão de selecção da temperatura de convecção 100 - 250°C.
- Seleccione o nível de potência de micro-ondas premindo o botão de selecção de potência de micro-ondas.

Prima 1 vez para	600 W
Prima 2 vezes para	440 W
Prima 3 vezes para	250 W
Prima 4 vezes para	100 W

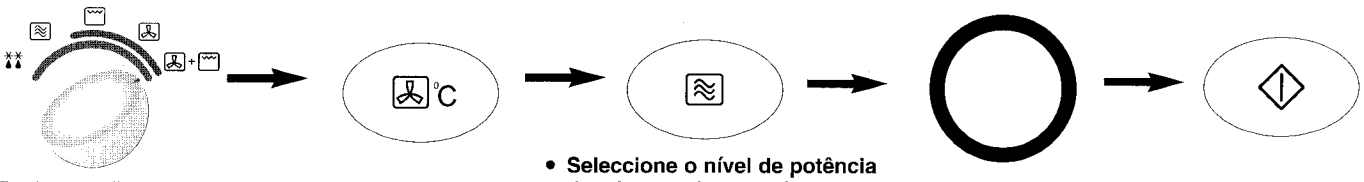
- Programe o tempo de cozedura através do botão rotativo de tempo/peso (até 9 horas e 90 minutos).
- Prima o botão Iniciar.

3) CONVECÇÃO + GRELHADOR



- Rode o botão rotativo de selecção do modo para a programação de convecção + grelhador.
- Seleccione a temperatura de convecção premindo o botão de selecção da temperatura de convecção 100 - 250°C.
- Programe o tempo de cozedura através do botão rotativo de tempo/peso (até 9 horas e 90 minutos).
- Prima o botão Iniciar.

4) CONVECÇÃO + GRELHADOR + MICRO-ONDAS



- Rode o botão rotativo de selecção do modo para a programação de convecção + grelhador.
- Seleccione a temperatura de convecção premindo o botão de selecção da temperatura de convecção 100 - 250°C.
- Seleccione o nível de potência de micro-ondas premindo o botão de selecção de potência de micro-ondas.
  Prima 1 vez para 600 W
  Prima 2 vezes para 440 W
  Prima 3 vezes para 250 W
  Prima 4 vezes para 100 W
- Programe o tempo de cozedura através do botão rotativo de tempo/peso (até 9 horas e 90 minutos).
- Prima o botão Iniciar.

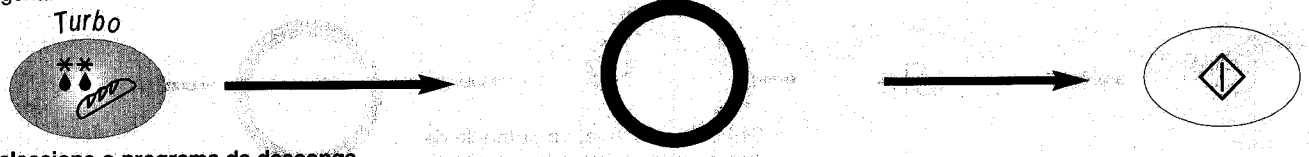
Português

NOTA SOBRE O PRÉ-AQUECIMENTO:

1. O pré-aquecimento não fica disponível em modo de grelhador + micro-ondas.
2. O forno pode ser pré-aquecido com os modos de convecção + micro-ondas, convecção + grelhador e convecção + grelhador + micro-ondas. Prima o botão Iniciar depois de seleccionar o nível de potência de micro-ondas ou a temperatura de convecção e leia a NOTA SOBRE O PRÉ-AQUECIMENTO na página Pg-9.

Descongelamento automático

Esta função permite-lhe descongelar os alimentos congelados de acordo com o peso. Seleccione a categoria e programe o peso dos alimentos. O peso encontra-se programado em gramas. Para efectuar uma selecção rápida, o peso inicial corresponde ao peso mais utilizado para cada categoria.



- **Seleccione o programa de descongelamento automático pretendido.**
  Prima 1 vez para peças pequenas
  Prima 2 vezes para peças grandes
  Prima 3 vezes para pão e sandes
- **Programe o peso dos alimentos congelados utilizando o botão rotativo de tempo/peso.** Rode no sentido dos ponteiros do relógio e o peso aumenta em incrementos de 10 g. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e o peso diminui em incrementos de 10 g.
- **Prima o botão Iniciar.**

Programa	Mensagem por palavras	Peso	Alimentos adequados
1 Peças pequenas	PEQUEN	100 - 1600 g	**Peças de carne pequenas, escalopes, salsichas, filetes de peixe, bifes e costeletas** (com um peso entre 100 g e 400 g). Vire quando ouvir o sinal sonoro.
2 Peças grandes	GRANDE	400 - 2000 g	**Peças de carne grandes, assados, galinha inteira.** Vire quando ouvir o sinal sonoro.
3 Pão & Sandes	PAO	50 - 400 g	**Para reaquecer pão congelado, sandes e croissants.** Retire o material de acondicionamento e coloque a grelha alta sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro. Vire quando ouvir o sinal sonoro.

NOTA:

1. Quando o tempo de descongelamento é superior a 60 minutos, o tempo aparece em horas e minutos.
2. A forma e o tamanho dos alimentos determinam o peso máximo suportado pelo forno.
3. Para mais informações, consulte as instruções de descongelamento do livro de receitas.

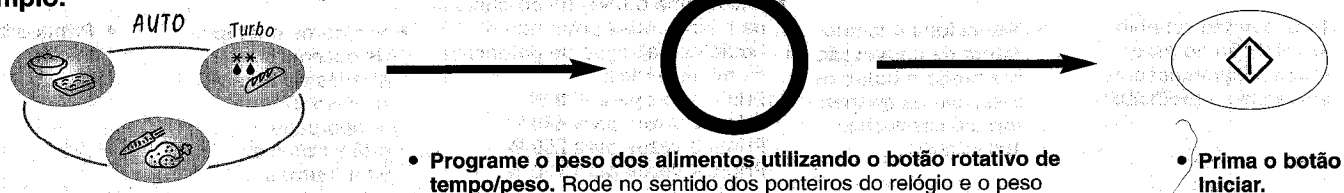
Nota sobre o programa 3
Tome cuidado quando retirar o pão e as sandes do forno. O forno e os acessórios ficam quentes durante/após o descongelamento.

Programas de peso automáticos

Português

Esta função permite-lhe cozinhar a maior partes dos seus alimentos preferidos programando apenas o peso. O forno determina automaticamente o nível de potência de micro-ondas, a potência do grelhador, a temperatura de convecção e o tempo de cozedura. Seleccione a categoria e programe o peso dos alimentos. O peso encontra-se programado em gramas. Para efectuar uma selecção rápida, o peso inicial corresponde ao peso mais utilizado para cada categoria.

Exemplo.



- **Seleccione o programa de peso automático pretendido. Consulte as páginas de Pg-13 a Pg-16.**
- **Programe o peso dos alimentos utilizando o botão rotativo de tempo/peso.** Rode no sentido dos ponteiros do relógio e o peso aumenta em incrementos de 10 g. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e o peso diminui em incrementos de 10 g. Aparece a mensagem de início.
- **Prima o botão Iniciar.**

NOTA:

1. Quando o tempo de cozedura é superior a 60 minutos, o tempo aparece em horas e minutos.
2. Siga as tabelas das páginas a seguir para obter o peso recomendado e os acessórios a utilizar.

NN-L750/NN-L760

Categoria		Mensagem por palavras	Peso recomendado	Acessórios	Instruções
	Cozinhar peixe fresco (prima 1 vez)	PEIXE	100 - 1100 g		**Para cozinhar peixe fresco (inteiro, filetes, postas).** Proteja as partes mais finas e coloque num recipiente adequado. Acrescente 30 ml de líquido. Tape com uma película com orifícios ou uma tampa. As quantidade grandes devem ser viradas quando ouvir o sinal sonoro.
	Cozinhar vegetais frescos (prima 2 vezes)	VEGET	200 - 1500 g		**Para cozinhar vegetais frescos.** Coloque os vegetais preparados num recipiente com um tamanho correcto. Regue com 90 ml de água. Tape com uma película com orifícios ou uma tampa. As quantidades grandes devem ser viradas quando ouve o sinal sonoro.
	Cozinhar frango (prima 3 vezes)	FRANGO	100 - 1000 g		**Para cozinhar pedaços de frango.** Coloque na grelha alta sobre o tabuleiro metal e o tabuleiro de vidro. Vire quando ouvir o sinal sonoro.
			1010 - 1600 g		**Para cozinhar um frango inteiro.** Coloque na grelha baixa sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro. Comece por cozinhar o frango com o peito virado para baixo e vire-o quando ouvir o sinal sonoro. Cozinhe o recheio à parte.
			1610 - 2400 g		**Para cozinhar um frango grande inteiro ou dois frangos pequenos.** Coloque no tabuleiro de metal. Comece por cozinhar o frango com o peito virado para baixo e vire-o quando ouvir o sinal sonoro. Cozinhe o recheio à parte.
	Cozinhar carne (prima 4 vezes)	CARNE	700 - 1300 g		**Para cozinhar carne assada.** Coloque a carne na grelha sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro. Vire quando ouvir o sinal sonoro.
	Cozinhar carne de porco ou vitela (prima 5 vezes)	PORCO	800 - 2300 g		**Para cozinhar carne de porco assada ou vitela.** Coloque a carne de porco ou de vitela na grelha baixa sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro. Vire quando ouvir o sinal sonoro.
	Cozinhar cordeiro (prima 6 vezes)	CORDEI	800 - 2200 g		**Para cozinhar carne de cordeiro assada.** Coloque a carne de cordeiro na grelha baixa sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro. Vire quando ouvir o sinal sonoro.
			2210 - 2800 g		**Para cozinhar carne de cordeiro assada (peso grande).** Coloque a carne de cordeiro num prato termo-resistente sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro. Se a carne de cordeiro não couber no prato termo-resistente, coloque-a directamente no tabuleiro de metal. Vire quando ouvir o sinal sonoro.

NN-L750

Categoria		Mensagem por palavras	Peso recomendado	Acessórios	Instruções
	Reaquecer refeições (prima 1 vez)	PRATO	200 - 1600 g		**Para reaquecer refeições em pratos ou caçarolas.** Todos os alimentos devem estar à temperatura ambiente ou descongelados. Mexa quando ouvir o sinal sonoro. Aguarde alguns minutos.
	Pizza congelada (prima 2 vezes)	PIZZA	150 - 650 g		**Para reaquecer ou alourar a parte superior de uma pizza congelada**. Retire o material de acondicionamento e coloque a pizza na grelha sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro.
	Quiche congelada (prima 3 vezes)	QUICHE	120 - 500 g		**Para reaquecer quiche pré-cozida e congelada.** Retire todo o material de acondicionamento e coloque a quiche na grelha alta sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro.
	Gratinado/ Lasanha congelado (prima 4 vezes)	GRATIN	200 - 1000 g		**Para reaquecer e alourar gratinados/lasanha congelados´.** Retire o material de acondicionamento e coloque o gratinado/lasanha num prato termo-resistente na grelha alta sobre o tabuleiro de metal e o tabuleiro de vidro.

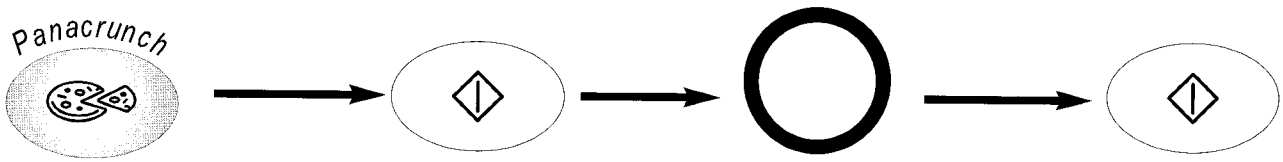
Português

NN-L760 Programas Panacrunch

Categoria		Mensagem por palavras	Peso recomendado	Acessórios	Instruções
PANA-CRUNCH	**Pizza congelada** (prima 1 vez)	PIZZA	120 - 600 g		**Para reaquecer, tostar a base e alourar a parte de cima das pizzas congeladas.** Retire o material de acondicionamento e coloque a pizza no prato para pizzas.
	Pizza fresca (prima 2 vezes)	PIZZA	150 - 600 g		**Para reaquecer, tostar a base e alourar a parte de cima das pizzas acabadas de comprar.** Retire o material de acondicionamento e coloque a pizza no prato para pizzas.
	Quiche congelada (prima 3 vezes)	QUICHE	120 - 600 g		**Para reaquecer, tostar a base de massa e alourar a parte de cima de quiche congelada.** Retire o material de acondicionamento e coloque a quiche no prato para pizzas.
	Quiche fresca (prima 4 vezes)	QUICHE	150 - 600 g		**Para reaquecer, tostar a base de massa e alourar a parte de cima da quiche não congelada.** Retire o material de acondicionamento e coloque a quiche no prato para pizzas **pré-aquecido**.
	Batatas fritas congeladas (prima 5 vezes)	BATATA	100 - 500 g		**Para reaquecer, tostar e alourar batatas fritas congeladas.** Distribua as batatas fritas congeladas no prato. Para obter resultados óptimos, forme uma única camada e vire quando ouvir o sinal sonoro.

NOTA:

1. Tem de pré-aquecer o prato para pizzas para o programa de quiche fresca. Utilize a sequência abaixo.



1. Seleccione o programa de quiche fresca (prima 4 vezes) e coloque o prato para pizzas no forno sobre o tabuleiro de vidro.
2. Prima o botão Iniciar para pré-aquecer o prato para pizzas.
3. Terminado o pré-aquecimento, ouvirá o sinal sonoro. Coloque a quiche fresca no prato e programe o peso.
4. Prima o botão Iniciar.

2. **Não é necessário pré-aquecer o prato para pizzas para os restantes programas Panacrunch. Siga a sequência dos programas de peso automáticos descrita na página Pg-12.**

Português

O "CONCEITO"

Alguns alimentos cozinhados no micro-ondas podem apresentar uma crosta macia e mal cozida. O prato para pizzas aloura e tosta quiches, tortas e derivados de pão. O prato para pizzas Panasonic tem três funções: aquece-se ao absorver as micro-ondas, aquece os alimentos directamente na potência de micro-ondas e aquece os alimentos através da potência de grelhador/convecção. A base do prato absorve as micro-ondas e transforma-as em calor. Em seguida, o calor é conduzido do prato para os alimentos. O efeito de aquecimento é maximizado pela superfície não aderente.

UTILIZAR O PRATO PARA PIZZAS (funcionamento manual)

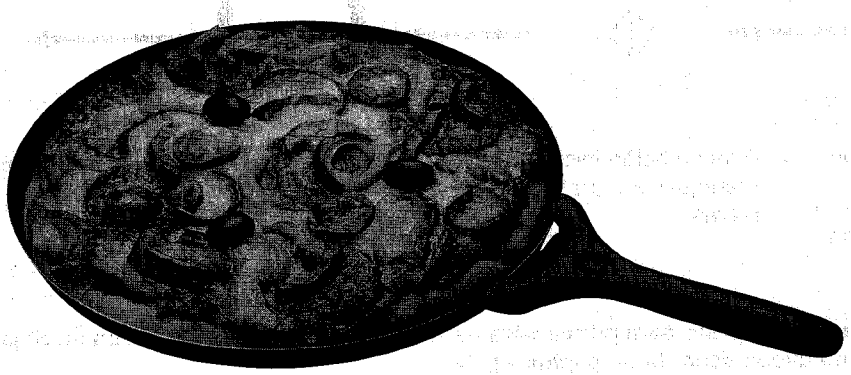
- Para obter resultados óptimos, pré-aqueça o prato ante de o utilizar. Coloque-o directamente sobre o tabuleiro de vidro e pré-aqueça em modo combinado/grelhador a 600 W durante 3 minutos. Para alourar melhor os alimentos como as salsichas e os hamburgers, pincele o prato com óleo antes de o pré-aquecer.
- Retire o prato do forno e coloque os alimentos. Utilize a pega do prato para pizzas ou luvas de cozinha para retirar o prato pois este fica quente. Para obter resultados óptimos, coloque os alimentos no prato imediatamente após o pré-aquecimento. Caso contrário, não podemos garantir um desempenho óptimo.
- Coloque o prato no tabuleiro de vidro e cozinhe de acordo com as instruções indicadas na tabela de cozedura do livro de receitas.

NOTAS:

1. Não pré-aqueça o prato durante mais de 8 minutos.
2. Coloque sempre o prato no centro do tabuleiro de vidro e certifique-se de que não toca nas paredes do forno. Se o não fizer, podem aparecer faíscas e o forno pode ficar danificado.
3. Utilize sempre o prato com o tabuleiro de vidro. Não utilize a grelha.
4. Utilize sempre a pega do prato para pizzas ou luvas de cozinha para manusear o prato quente.
5. Não se esqueça de retirar o material de acondicionamento dos alimentos antes de os cozinhar.
6. Não coloque materiais não resistentes ao calor no prato quente pois podem ficar queimados.
7. O prato pode ser utilizado num forno comum.
8. Para obter resultados óptimos, utilize o prato em modo de GRELHADOR/CONVECÇÃO COMBINADO e MICRO-ONDAS.

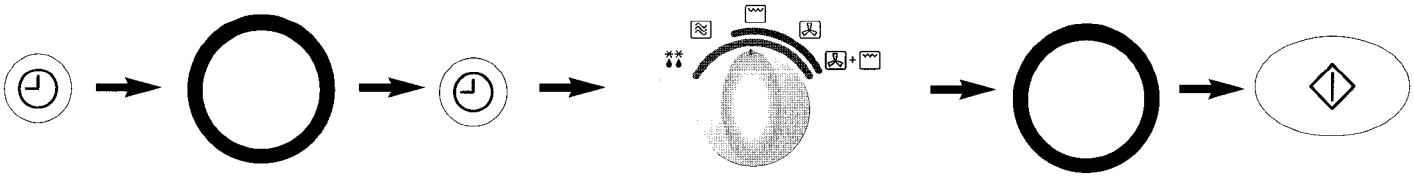
CUIDADOS A TER COM O PRATO

- Não utilize utensílios afiados com o prato pois pode danificar a superfície não aderente.
- Terminada a utilização, lave o prato em água quente com detergente e passe por água quente limpa. Não utilize substâncias de limpeza abrasivas ou esfregões pois pode danificar a superfície do prato.
- O prato pode ser lavado numa máquina de lavar loiça.



Cozedura com início temporizado

Utilize o botão do relógio/temporizador para programar a cozedura com início temporizado.



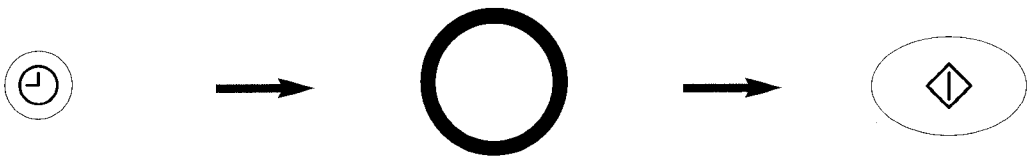
- **Prima o botão do relógio/ temporizador uma vez.**
- **Programe o tempo temporizado rodando o botão rotativo de tempo/peso** (até 9 horas e 90 minutos).
- **Prima o botão do relógio/temporizador de novo.**
- **Escolha o programa de cozedura pretendido. Consulte as páginas de Pg-8 a Pg-11.**
- **Programe o tempo de cozedura.**
- **Prima o botão Iniciar.**

NOTA:

1. Se o início temporizado exceder uma hora, o tempo diminui em unidades de minutos. Se for inferior a uma hora, o tempo diminui em unidades de segundos.
2. A função de início temporizado não pode ser programada antes dos programas automáticos.

Temporizador

Pode programar o forno como sendo um temporizador de minutos através do botão do relógio/temporizador.



- **Prima o botão do relógio/temporizador uma vez.**
- **Programe o período de tempo pretendido através do botão rotativo de tempo/peso** (até 9 horas e 90 minutos).
- **Prima o botão Iniciar.**

NOTA:

1. Se a porta estiver aberta quando o temporizador de minutos estiver activo, o tempo mostrado no visor continuará a diminuir.
2. Pode alterar o temporizador durante a contagem decrescente. Rode o botão de rotativo de tempo/peso para aumentar/diminuir o tempo. O tempo pode ser aumentado/diminuído em incrementos de 1 minuto até a um limite máximo de 10 minutos.

P: Porque é que o forno não liga?

R: Quando não conseguir ligar o forno, verifique o seguinte:
1. A ficha do forno foi bem introduzida na tomada? Retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a inseri-la.
2. Verifique o disjuntor e o fusível. Reinicie o disjuntor ou substitua o fusível caso este tenha disparado ou rebentado.
3. Se o disjuntor e o fusível não apresentarem problemas, ligue outro aparelho à tomada. Se este aparelho funcionar, provavelmente o forno está avariado. Se o outro aparelho não funcionar, provavelmente a tomada não está a funcionar correctamente. Se parecer que o forno está avariado, contacte um centro de assistência técnica autorizado.

P: O micro-ondas causa interferências com o televisor. É uma situação normal?

R: Podem ocorrer interferências com o televisor e o rádio quando utilizar o micro-ondas. Estas interferências são semelhantes às causadas pelos pequenos aparelhos domésticos tais como misturadoras, aspiradores, secadores, etc. Tal não indica que o forno esteja avariado.

P: O forno não aceita o programa escolhido. Porquê?

R: O forno foi concebido para não aceitar um programa incorrecto. Por exemplo, o forno só aceita funções de cozedura de uma fase (excluindo o início temporizado) e não aceita um programa de peso automático após o início temporizado.

P: Por vezes sai ar quente pelas saídas de ar do forno. Porquê?

R: O calor libertado pelos alimentos cozidos aquece o ar existente na cuba do forno. Este ar quente é libertado pelas saídas de ar do forno. O ar não contém micro-ondas. As saídas de ar do forno não devem ser bloqueadas durante a utilização.

P: A letra "D" aparece no visor e o forno não funciona. Porquê?

R: O forno foi programado para o MODO DEMO. Este modo foi concebido para fins de demonstração nas lojas. Desactive este modo premindo o botão do relógio quatro vezes.

P: Posso utilizar um termómetro para fornos comuns no micro-ondas?

R: Apenas quando está a utilizar o modo de cozedura de CONVECÇÃO/GRELHADOR. O metal de certos termómetros pode provocar faíscas pelo que não devem ser utilizados nos modos de cozedura de MICRO-ONDAS e COMBINADO.

P: O forno produz ruídos estranhos quando utilizo o modo COMBINADO. Qual a origem dos ruídos?

R: Os ruídos aparecem quando o forno comuta automaticamente da potência de MICRO-ONDAS para a potência de CONVECÇÃO/GRELHADOR para criar a programação de combinação. Trata-se de uma situação normal.

P: O forno produz um odor estranho e deita fumo quando utilizo o modo de CONVECÇÃO, COMBINADO E GRELHADOR. Porquê?

R: Após várias utilizações, deve limpar o forno e, em seguida, utilizá-lo sem colocar alimentos, o tabuleiro de vidro e o anel rotativo em modo de CONVECÇÃO a 250°C durante 20 minutos. Esta operação queima os restos de alimentos, resíduos ou óleo responsáveis pela produção de odores estranhos e/ou fumo.

P: Posso verificar a temperatura pré-programada do forno durante a cozedura ou o pré-aquecimento por CONVECÇÃO?

R: Sim. Prima o botão de selecção da temperatura de convecção e a temperatura do forno aparece no visor durante 2 segundos.

P: Posso cozinhar facilmente as minhas receitas preferidas em modo de CONVECÇÃO/GRELHADOR?

R: Sim. Pode cozinhar as suas receitas preferidas tal como o faria num forno comum. Verifique as instruções do livro de receitas Panasonic para obter as temperaturas e os tempos de cozedura recomendados.

Cuidados a ter com o forno

1. Desligue o forno antes de o limpar.
2. Mantenha o interior do forno, os vedantes da porta e as áreas circundantes sempre limpos. Quando restos de alimentos ou de líquidos aderirem às paredes do forno, aos vedantes da porta e às áreas circundantes, limpe a sujidade com um pano húmido. Pode utilizar um detergente suave caso a sujidade seja difícil de remover. Não recomendamos a utilização de detergentes abrasivos. NÃO UTILIZE DETERGENTES PARA FORNOS À VENDA NO MERCADO.
3. A superfície externa do forno deve ser limpa com um pano húmido. Para não danificar as peças existentes no interior do forno, não permita que entre água pelas saídas de ar.
4. Se o painel de comandos ficar sujo, limpe-o com um pano seco e macio. Não utilize detergentes abrasivos no painel de comandos. Quando limpar o painel de comandos, deixe a porta aberta para não ligar acidentalmente o forno. Terminada a limpeza, prima o botão de PARAR/CANCELAR para repor o visor.
5. Se ocorrer a acumulação de vapor no interior ou à volta da parte externa da porta do forno, limpe com um pano macio. Tal pode ocorrer quando o forno é utilizado em condições com um nível de humidade elevado. Não indica que o aparelho esteja avariado.
6. Ocasionalmente, pode será necessário retirar o tabuleiro de vidro para fins de limpeza. Lave o tabuleiro com água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça.
7. O anel rotativo e a superfície da cuba do forno devem ser limpos regularmente para evitar a produção de ruídos excessivos. Limpe a superfície inferior do forno com detergente suave e água quente e, em seguida, seque-a com um pano limpo. O anel rotativo pode ser limpo com água quente e detergente suave. Os vapores de cozedura acumulam-se durante as sucessivas utilizações do forno, sem que tal afecte a superfície inferior ou as rodas do anel rotativo. Não se esqueça de voltar a colocar o anel rotativo da cuba do forno depois de o retirar para fins de limpeza.
8. Quando utilizar o modo de GRELHADOR, CONVECÇÃO ou COMBINADO, as paredes do forno podem ficar sujas com a gordura de certos alimentos. Se não limpar regularmente o forno, pode surgir fumo durante a utilização.
9. O forno só deve ser reparado por pessoal técnico qualificado. Para fins de manutenção e reparação do forno contacte o revendedor autorizado mais próximo.

Especificações técnicas

Fonte de alimentação:	230 V, 50 Hz	
Consumo de energia:	Máximo;	2770 W
	Micro-ondas;	1250 W
	Grelhador;	1350 W
	Convecção;	1470 W
Saída:	Micro-ondas;	1000 W (IEC-705)
	Aquecedor do grelhador;	1300 W
	Aquecedor de convecção;	1400 W
Dimensões externas:	510 (L) x 477 (P) x 304 (A) mm	
Dimensões da cuba do forno:	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm	
Peso desembalado:	15 kg	

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

Sprawdź kuchenkę mikrofalową

Rozpakuj urządzenie i sprawdź czy nie ma widocznych uszkodzeń, jak na przykład wgnieceń, wyłamanych rygli drzwiczek albo zarysowań drzwiczek. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się natychmiast z punktem sprzedaży. Nie instaluj uszkodzonego urządzenia.

Przepisy dotyczące uziemienia

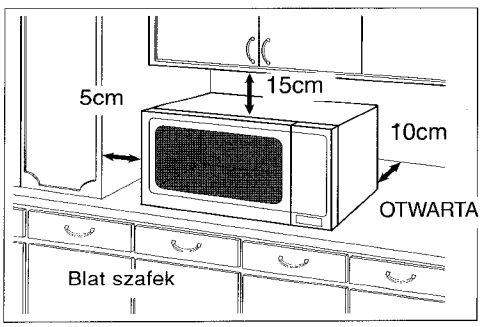
WAŻNE: DLA OSOBISTEGO BEZPIECZEŃSTWA, URZĄDZENIE TO MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO UZIEMIONE.
Jeśli gniazdko sieciowe nie ma uziemienia, klient musi, we własnym zakresie, wymienić je na gniazdko prawidłowo uziemione.

Napięcie zasilające

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

Ustawianie kuchenki

1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania, kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.
   Ustawienie między szafkami:
   a. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.
   b. Jeśli kuchenka jest przysunięta jednym bokiem do ściany, wtedy druga strona musi być całkowicie otwarta.



Zabudowa

Kuchenka ta może być także wbudowana w meble kuchenne, przy użyciu odpowiedniego zestawu uchwytów montażowych, białego NN-TKA70W, który można zakupić u lokalnego dealera firmy Panasonic.

4. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
5. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
6. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
7. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
8. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
9. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu kuchenki. Jeśli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zakryte, kuchenka może się przegrzać. W tym przypadku, kuchenka jest chroniona przez układ zabezpieczający przed nadmierną temperaturą, który wznowi pracę kuchenki dopiero po jej ostygnięciu.

OSTRZEŻENIE

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelek należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających lub jakiejkolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej płyty z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal.
   Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
3. Nie używaj tego urządzenia, gdy ma uszkodzony ***kabel sieciowy lub wtyczkę***, jeśli nie pracuje prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone lub upuszczone.
   W takich przypadkach, urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
4. Jeśli kabel sieciowy tego urządzenia zostanie uszkodzony, powinien być wymieniony na specjalny kabel dostarczany wyłącznie przez producenta.
5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej.
3. Nie próbuj używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet, ubrań ani innych materiałów, gdyż mogłyby się zapalić.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w jej wnętrzu jakichkolwiek przedmiotów, innych niż akcesoria, gdyż w przypadku włączenia urządzenia, mogłyby spowodować zagrożenie.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM BEZ ŻYWNOŚCI W KUCHENCE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Wyjątek stanowi punkt 1 pracy grzejnika oraz wstępnego podgrzewania talerza do pizzy.
6. Jeśli w kuchence pojawi się dym lub ogień, naciśnij przycisk stop/kasowanie i pozostaw zamknięte drzwiczki, aby zdusić płomienie. Odłącz kabel zasilający lub odetnij dopływ prądu, wyłączając bezpiecznik.

Praca grzejnika

1. Przed pierwszym użyciem funkcji KONWEKCYJNEJ, KOMBINACYJNEJ lub GRILLA, wytrzyj nadmiar smaru z wnętrza kuchenki i uruchom kuchenkę, bez żywności i akcesoriów, w trybie KONWEKCYJNYM 250°C na 20 minut. Pozwoli to na całkowite wypalenie się pozostałości oleju zabezpieczającego przed korozją. Jest to jedyny przypadek użycia pustej kuchenki.
2. W trybie KONWEKCYJNYM, KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
3. Kuchenka wyposażona jest w dwa grzejniki usytuowane w górnej części wnętrza kuchenki. Po gotowaniu w trybie KONWEKCYJNYM, KOMBINACYJNYM i GRILLA, wnętrze i ścianki kuchenki oraz użyte akcesoria będą bardzo gorące.
4. Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

Działanie wentylatora chłodzącego

Jeśli, po użyciu, kuchenka jest gorąca, wentylator włączy się na około minutę, aby schłodzić elektryczne elementy urządzenia. Jest to normalne i dlatego, gdy wentylator jeszcze pracuje, możesz wyjąć potrawy z kuchenki.

Oświetlenie kuchenki

Kiedy zajdzie konieczność wymiany oświetlenia kuchenki, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Akcesoria

Kuchenka wyposażona jest w szereg akcesoriów. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użycia tych akcesoriów.

Szklany talerz obrotowy

1. Nie włączaj kuchenki bez włożonego na miejsce talerza szklanego i pierścienia z rolkami.
2. Nigdy nie używaj innego talerza szklanego niż dostarczony i specjalnie zaprojektowany do tej kuchenki.
3. Jeśli talerz jest gorący, pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub włożeniem do wody.
4. Talerz szklany może obracać się zarówno w prawo jak i w lewo.
5. Jeśli żywność lub naczynie, w którym gotujesz żywność, dotknie ścianki kuchenki i zatrzyma obracanie się talerza, wtedy talerz zacznie automatycznie obracać się w stronę przeciwną. Jest to normalny objaw pracy.
6. Nie gotuj żywności bezpośrednio na szklanym talerzu.

Pierścień z rolkami

1. Pierścień z rolkami oraz dno kuchenki winny być często czyszczone, aby zapobiec szmerom oraz nagromadzeniu się resztek żywności.
2. Podczas gotowania, pierścień z rolkami musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem.

Metalowy talerz

1. Metalowy talerz służy do gotowania w trybach Grill, Konwekcyjny i Kombinacyjny.
   Nie używaj metalowego talerza w trybie samych Mikrofal.
2. Metalowy talerz należy umieszczać na szklanym talerzu.

Ruszty

1. Rusztu używamy do przyrumienienia niewielkich porcji żywności oraz ułatwienia cyrkulacji gorącego powietrza.
2. Nie używaj pojemników metalowych postawionych bezpośrednio na ruszcie w trybie KOMBINACYJNYM z MIKROFALAMI.
3. Nie używaj metalowgo rusztu w trybie samych MIKROFAL.

Talerz na pizzę (NN-L760) –Patrz strona PL-16

Polski

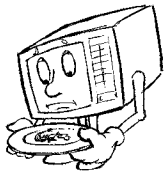
1) Czasy gotowania

- Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są wartościami przybliżonymi. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności, temperatury i ilości żywności oraz rodzaju naczynia.
- Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania potrawy. Jeśli potrawa będzie niedogotowana, zawsze możesz ją dogotować, ponownie ustawiając parametry.

UWAGA: Jeżeli przekroczysz zalecany czas gotowania, żywność zostanie zniszczona (spieczona), a w ekstremalnym przypadku może się zapalić i spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki.

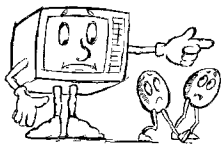
2) Małe ilości żywności

- Małe porcje żywności lub potraw zawierające mało wody mogą się przypalić, wyschnąć lub nawet zapalić się, jeśli będą gotowane zbyt długo. Jeśli żywność w kuchence zapali się, pozostaw drzwiczki kuchenki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.



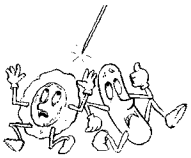
3) Jajka

- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie MIKROFAL. Ciśnienie wewnątrz jajka może wzrosnąć i spowodować rozerwanie jajka.



4) Przebijanie skórki

- Produkty z pozbawioną porów skórką, takie jak ziemniaki, żółtka jajek i kiełbaski muszą być przekłute przed gotowaniem w trybie MIKROFAL, aby nie uległy rozerwaniu.

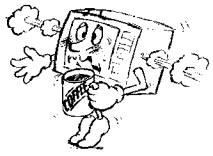


5) Termometr do mięsa

- Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień ugotowania pieczeni lub drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj do mięsa zwykłego termometru, w trybie MIKROFAL lub KOMBINACYJNYM, gdyż mogłoby to spowodować iskrzenie.

6) Płyny

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchence mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:



  a) Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
  b) Nie przegrzewaj płynów.
  c) Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
  d) Po podgrzaniu, pozostaw naczynie z płynem w kuchence na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wyjmiesz naczynie.

7) Papier/plastik

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Nie używaj wyrobów papierniczych z wtórnego przerobu (np. ręczników kuchennych), chyba że na takim wyrobie jest naklejka informująca, że produkt można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej. Wyroby papiernicze z wtórnego przerobu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą być przyczyną zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.

- Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.

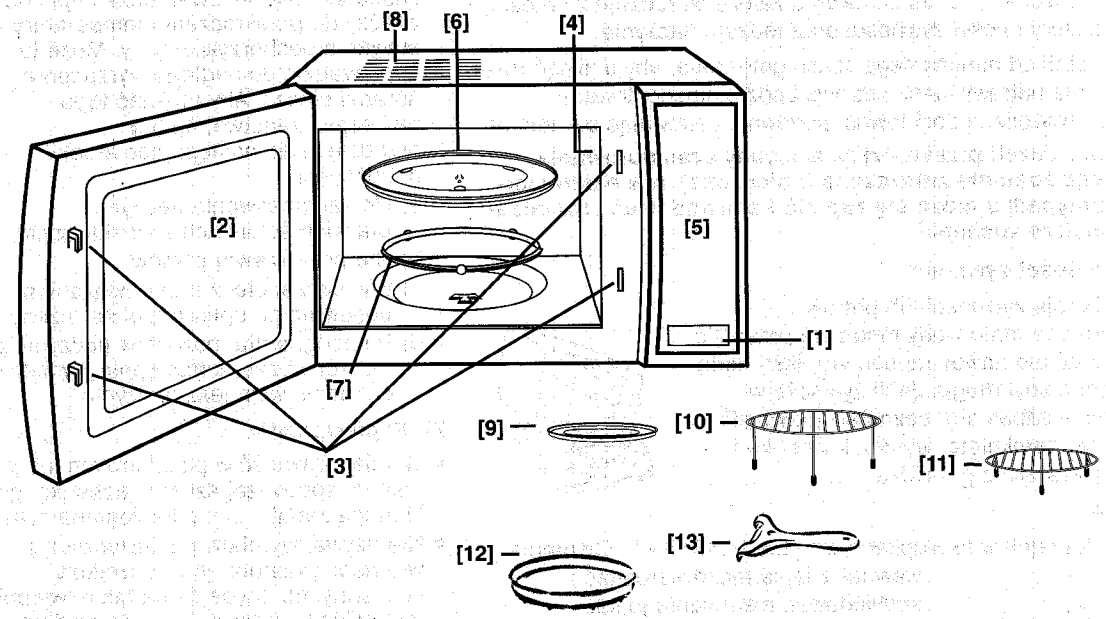
8) Naczynia/folie

- Nie ogrzewaj w kuchence żadnych zamkniętych puszek, ani butelek, ponieważ mogłyby eksplodować.
- Metalowe pojemniki oraz naczynia z metalowymi ozdobami nie powinny być używane podczas gotowania w trybie MIKROFAL. Mogłoby to spowodować iskrzenie.
- Jeśli użyjesz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub innych metalowych elementów, odległość między nimi, a ściankami i drzwiczkami kuchenki powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby nie doszło do iskrzenia.

9) Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

- Nakrętka lub smoczek muszą być zdjęte z butelek do karmienia lub słoiczków z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.
- Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Wygląd zewnętrzny



[1] Przycisk otwierania drzwiczek
Naciśnij przycisk, aby otworzyć drzwiczki. Gdy otworzysz drzwiczki podczas gotowania, gotowanie zostanie chwilowo przerwane, bez kasowania wcześniejszych ustawień.
Gotowanie zostanie wznowione, gdy tylko drzwiczki zostaną ponownie zamknięte i naciśniesz przycisk start. Oświetlenie wnętrza kuchenki włącza się, jak tylko drzwiczki kuchenki zostaną otwarte.

[2] Okienko kuchenki

[3] System blokady zabezpieczającej drzwi

[4] Otwór wentylacyjny kuchenki

[5] Panel sterowania

[6] Szklany talerz

[7] Pierścień z rolkami

[8] Zewnętrzne otwory wentylacyjne

[9] Metalowy talerz

[10] Wysoki grill

[11] Niski grill

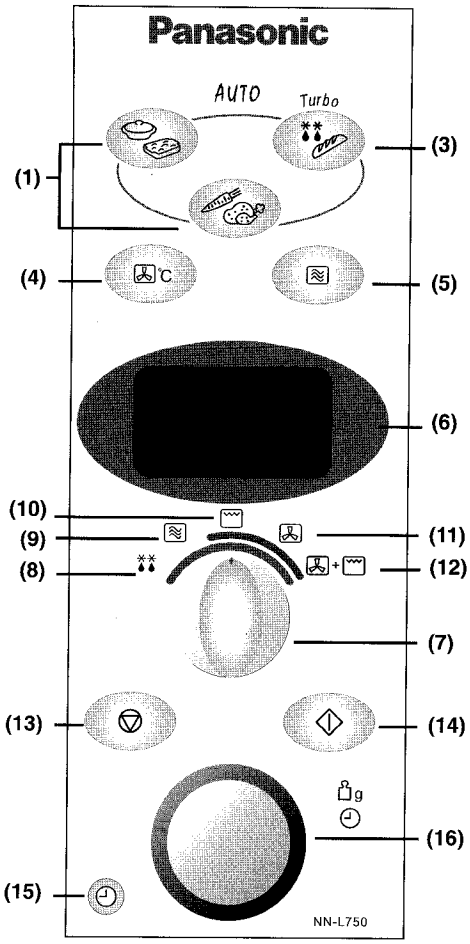
[12] Talerz do pizzy (NN-L760)

[13] Uchwyt do talerza do pizzy (NN-L760)

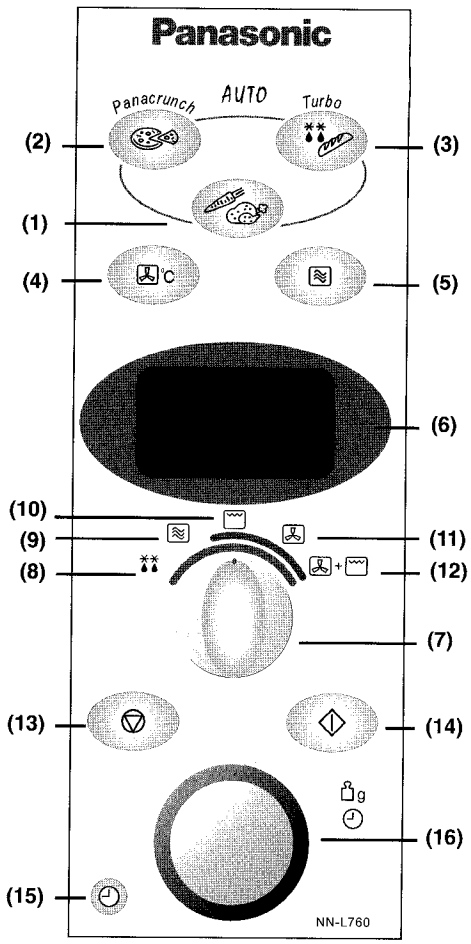
Jeśli chcesz zakupić talerz do pizzy jako dodatkowe wyposażenie (dla modelu NN-L750), skontaktuj się z lokalnym dealerem Panasonic. Powinieneś podać numer części NN-CP298BEPG.

Panel sterowania

NN-L750



NN-L760



(1) **Przycisk automatycznego programu z uwzględnieniem wagi produktu**
(2) **Przycisk automatycznych programów w trybie Panacrunch z uwzględnieniem wagi produktu (NN–L760)**
(3) **Przycisk automatycznego rozmrażania z uwzględnieniem wagi produktu i zamrożonego chleba**
(4) **Przycisk wyboru temperatury Konwekcji**
(5) **Przycisk wyboru mocy mikrofal**
(6) **Wyświetlacz**
(7) **Pokrętło wyboru trybu**
(8) **Ustawianie mocy rozmrażania**
(9) **Ustawianie mocy Mikrofal**
(10) **Ustawianie trybu Grill**
(11) **Ustawianie trybu Konwekcji**
(12) **Ustawianie trybu Konwekcji + Grill**
(13) **Przycisk stop/kasowanie**
Przed rozpoczęciem gotowania: jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia. Podczas gotowania: jedno naciśnięcie przycisku chwilowo wstrzymuje wykonywanie programu gotowania. Po powtórnym naciśnięciu, wszystkie wprowadzone ustawienia zostaną skasowane, a na wyświetlaczu pojawi się czas.
(14) **Przycisk start**
Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki. Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.
(15) **Przycisk zegara/timera**
(16) **Pokrętło czasu/wagi**

Sygnał dźwiękowy:
Po naciśnięciu jednego z przycisków rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli sygnału nie słychać, oznacza to, że nacisnąłeś niewłaściwy przycisk. Gdy kuchenka zmienia funkcję z jednej na inną, rozlegają się dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu gotowania, sygnał dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

Akcesoria kuchenki

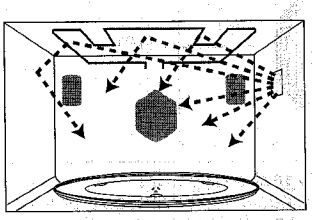
Poniższa tabela wyjaśnia prawidłowe zastosowanie akcesoriów kuchenki.

	Szklany talerz obrotowy	Metalowy talerz	Wysoki grill	Niski grill	Talerz do pizzy (NN-L760)
Mikrofale	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK
Grill	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Konwekcja	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Kombinacja	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK

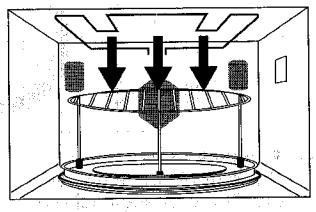
Tryby gotowania

Rysunki pokazują przykłady zastosowania akcesoriów kuchenki
Mogą się one różnic zależnie od wybranego przepisu/potrawy. Dalsze informacje podano w książce kucharskiej.

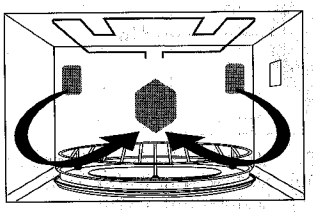
Mikrofale



Grill



Konwekcja

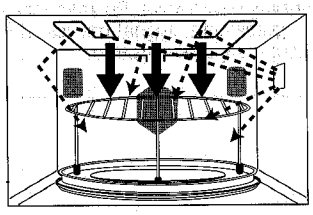


Mikrofale

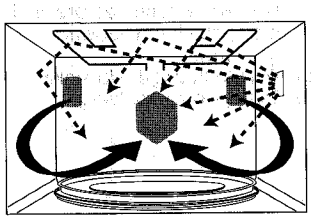
Grzejnik

Kombinacje

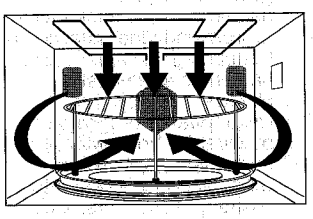
Grill + Mikrofale



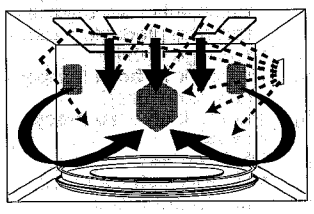
Konwekcja + Mikrofale



Konwekcja + Grill

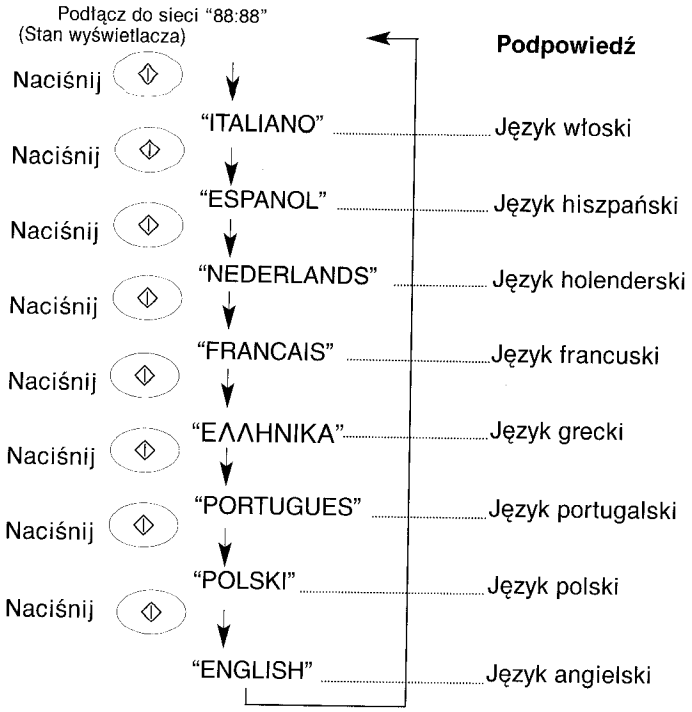


Grill + Konwekcja + Mikrofale



Polski

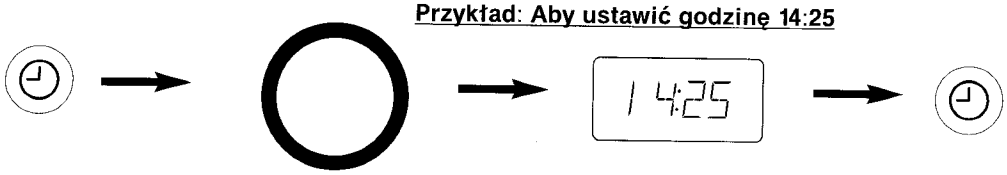
Funkcja podpowiedzi (wyświetlanie podpowiedzi następnego kroku):



Model ten wyposażony jest w wyjątkową funkcję podpowiedzi, która pomaga Ci wykonać kolejne kroki, ułatwiając obsługę kuchenki.
Po podłączeniu kuchenki do sieci, naciskaj przycisk start, aż wybierzesz odpowiadającą Ci wersję językową podpowiedzi. Po naciśnięciu kolejnego przycisku, na wyświetlaczu pojawi się informacja o następnym kroku obsługi, eliminując możliwość pomyłki. Jeśli z jakiegoś powodu zechcesz zmienić wyświetlany język podpowiedzi, wyłącz kuchenkę z sieci i powtórz powyższą procedurę.

Ustawianie zegara:

Przykład: Aby ustawić godzinę 14:25



- **Naciśnij dwukrotnie przycisk zegara/timera.**
  ☛ Dwukropek zacznie migać.
- **Wprowadź czas, obracając pokrętło czasu/wagi.**
  ☛ Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.
- **Naciśnij przycisk zegara/timera.**
  ☛ Dwukropek przestanie migać, czas jest ustawiony.

UWAGA:

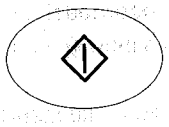
1. Aby na nowo ustawić zegar, wykonaj ponownie powyższe kroki.
2. Aktualny czas będzie wyświetlany, dopóki nie wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki.
3. Urządzenie jest wyposażone w 24–godzinny zegar.

Polski

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi:

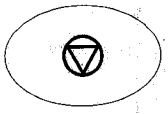
Użycie tej funkcji zablokuje regulatory kuchenki, jednakże, drzwiczki nadal będzie można otworzyć. Funkcję zabezpieczenia przed dziećmi można włączyć, gdy na wyświetlaczu widoczny jest dwukropek lub czas.

Aby włączyć zabezpieczenie:



- **Naciśnij trzykrotnie przycisk start.**
  ☛ Czas przestanie być wyświetlany.
  Informacja o czasie nie zostanie jednak utracona.
  Taki symbol ✻ będzie widoczny na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



- **Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie.**
  ☛ Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

Gotowanie oraz rozmrażanie mikrofalowe

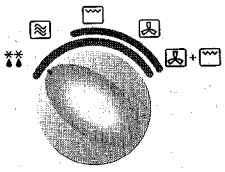
Dostępnych jest 6 różnych poziomów mocy mikrofalowej. W tabelce poniżej, podana jest przybliżona moc w Watach dla każdego poziomu gotowania.

Poziom mocy	Moc
MIN (Rozmrażanie)	270 W
MAX (DUŻA)	1000 W
ŚREDNIA	600 W
NISKA	440 W
BARDZO NISKA	250 W
UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W

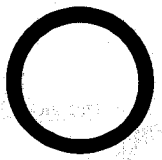
Użycie akcesoriów:

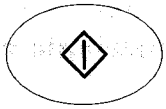
Szklany talerz

Moc rozmrażania w trybie ręcznym

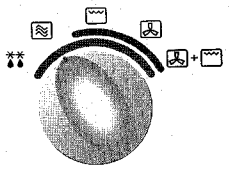


- **Obróć pokrętło na tryb rozmrażania.**

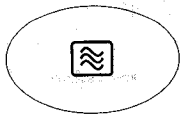




Moc mikrofal



- **Obróć pokrętło na tryb Mikrofale.**



- **Ustaw poziom mocy poprzez naciskanie przycisku wyboru mocy.**

1 naciśnięcie	**1000 W**
2 naciśnięcia	**600 W**
3 naciśnięcia	**440 W**
4 naciśnięcia	**250 W**
5 naciśnięć	**100 W**

- **Ustaw czas gotowania, używając pokrętła czasu/wagi (MAX– DUŻA: do 30 minut Inne poziomy: do 99 minut).**
  Na wyświetlaczu będą na przemian pojawiały się pod–powiedź naciśnięcia przycisku start, poziomu mocy i ustawiony czas gotowania. Wyświetlany będzie również symbol mikrofal.
- **UWAGA: kuchenka ustawi się samoczynnie na poziom mocy mikrofal 1000 W, jeśli zostanie ustawiony czas gotowania bez uprzedniego ustawienia poziomu mocy**

- **Naciśnij przycisk start.**

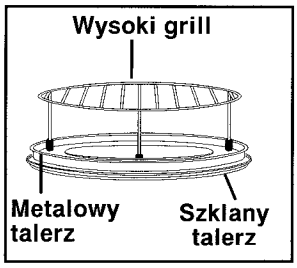
UWAGA:

1. Podczas gotowania możesz zmienić ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętło czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętła w pozycji zero zakończy gotowanie.
2. W trakcie gotowania możesz również zmienić moc mikrofal. Aby tego dokonać, naciśnij przycisk mocy mikrofal.

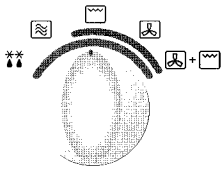
Polski

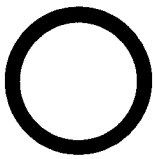
Opiekanie

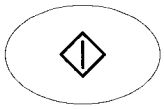
Użycie akcesoriów:



Grill umożliwia 1 ustawienie o mocy 1300 W.







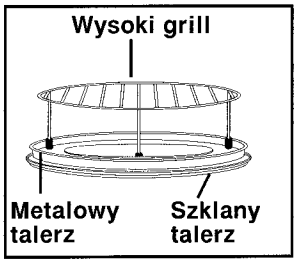
- **Obróć pokrętło na tryb Grill.**
- **Ustaw czas opiekania przy pomocy pokrętła czasu/wagi (do 99 minut).** Na wyświetlaczu będą na przemian pojawiały się: podpowiedź naciśnięcia przycisku start oraz nastawiony czas gotowania. Zostaną również wyświetlone symbole mikrofal, grilla oraz rusztu.
- **Naciśnij przycisk start.**

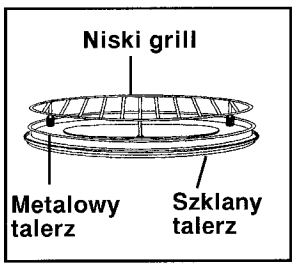
UWAGA:
1. Grill może opiekać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
2. Grill nie może być podgrzewany.
3. Podczas opiekania możesz zmienić ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętło czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętła w pozycji zero zakończy gotowanie.

Gotowanie konwekcyjne

Funkcja umożliwia wybór temperatur Konwekcji 40°C oraz w zakresie 100° - 250°C z przyrostami co 10°C. Aby można było szybko wybrać najczęściej stosowane temperatury, ustawianie rozpoczyna się od 150°C poprzez przyrastanie do 250°C, następnie jest 40°C i 100°C.

Użycie akcesoriów:

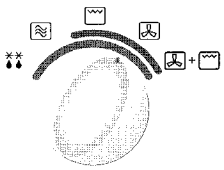


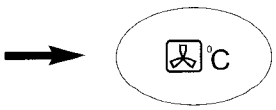


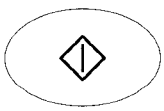
Uwagi odnośnie podgrzewania

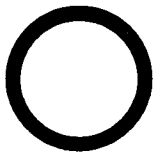
Podczas podgrzewania nie należy otwierać drzwiczek. Po zakończeniu podgrzewania rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się migające "P". Jeśli nie zostaną otwarte drzwiczki, kuchenka będzie podtrzymywać nastawioną temperaturę. Po upływie 30 minut kuchenka wyłączy się i będzie wskazywać aktualną godzinę.

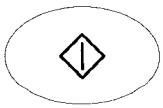
Gotowanie z podgrzewaniem:









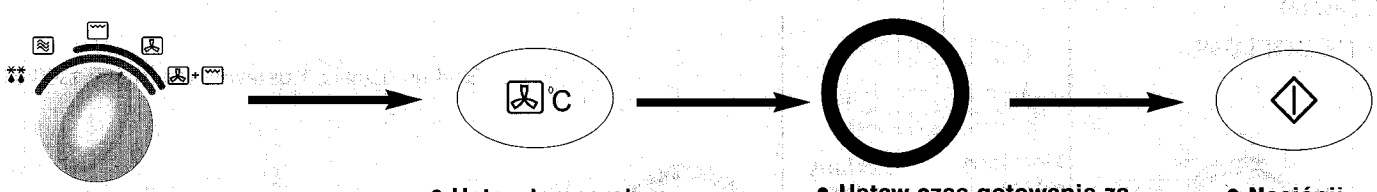


- **Obróć pokrętło wyboru trybu na ustawianie Konwekcji.**
- **Ustaw temperaturę Konwekcji poprzez naciskanie przycisku wyboru temperatury Konwekcji.**
- **Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć podgrzewanie.**
- **Po podgrzaniu, włóż żywność do kuchenki. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła czasu/wagi (do 9 godzin, 90 minut).**
- **Naciśnij przycisk start.**

Polski

Gotowanie konwekcyjne

Gotowanie bez podgrzewania:



- **Obróć pokrętło na tryb Konwekcja.**
- **Ustaw temperaturę Konwekcji poprzez naciskanie przycisku.**
- **Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła czasu/wagi (do 9 godzin, 90 minut).**
- **Naciśnij przycisk Start.**

UWAGI ODNOŚNIE GOTOWANIA:

1. Jeśli jest ustawiony czas gotowania poniżej jednej godziny, odliczanie następuje co sekundę.
2. Jeśli jest ustawiony czas gotowania powyżej jednej godziny, odliczanie następuje co minutę do chwili, gdy pozostanie tylko "1H 00" (1 godzina). Od tej chwili wyświetlacz pokazuje minuty i sekundy, zaś odliczanie następuje co sekundę.
3. W trakcie gotowania można również zmienić nastawiony czas gotowania. Należy obracać pokrętłem czasu/wagi, aby zwiększyć/ zmniejszyć czas gotowania. Czas może być zwiększony/ zmniejszony skokowo o 1 minutę do 10 minut łącznie. Obrót pokrętła na zero spowoduje zakończenie gotowania.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można wyświetlić i zmienić nastawioną temperaturę. Naciśnij raz przycisk wyboru temperatury Konwekcji, aby wyświetlić nastawioną temperaturę na wyświetlaczu. Gdy wyświetlacz wskazuje tę temperaturę, możesz dokonać jej zmiany poprzez naciskanie przycisku wyboru temperatury Konwekcji.

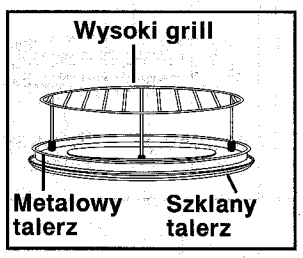
Gotowanie kombinacyjne

Są do dyspozycji 4 kombinacje ustawień:

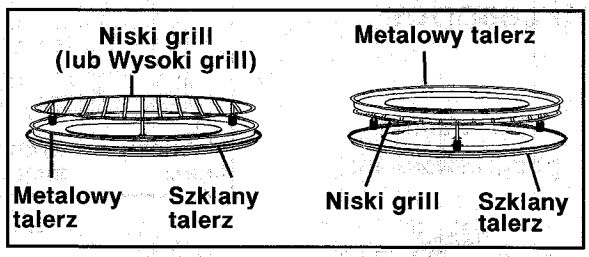
1) Grill + Mikrofale 600 W, 440 W, 250 W lub 100 W
2) Konwekcja 100 - 250°C + Mikrofale 600 W, 440 W, 250 W lub 100 W
3) Konwekcja 100 - 250°C + Grill
4) Grill + Konwekcja 100 - 250°C + Mikrofale 600 W, 440 W, 250 W or 100

Użycie akcesoriów:

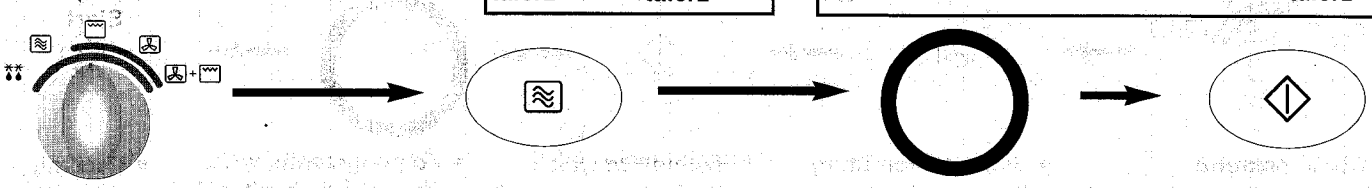
Grill + Mikrofale



Konwekcja + Mikrofale lub Grill



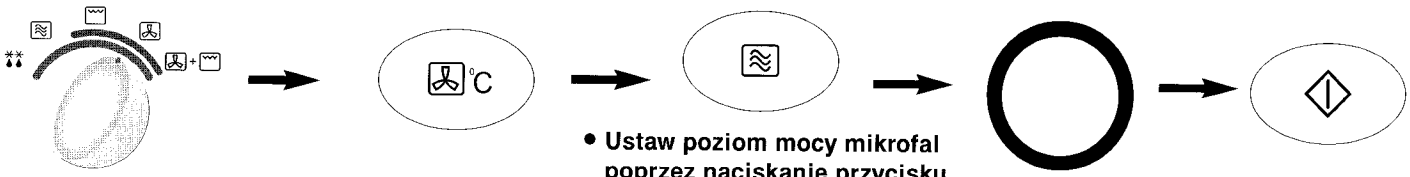
1) GRILL + MIKROFALE



- **Obróć pokrętło na tryb Grill.**
- **Ustaw poziom mocy mikrofal poprzez naciskanie przycisku wyboru mocy mikrofal.**
  1 naciśnięcie 600 W 3 naciśnięcia 250 W
  2 naciśnięcia 440 W 4 naciśnięcia 100 W
- **Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła czasu/wagi (do 9 godzin, 90 minut).**
- **Naciśnij przycisk Start.**

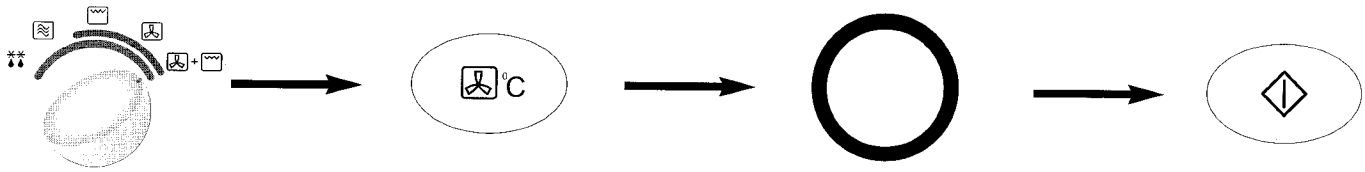
Polski

2) KONWEKCJA + MIKROFALE



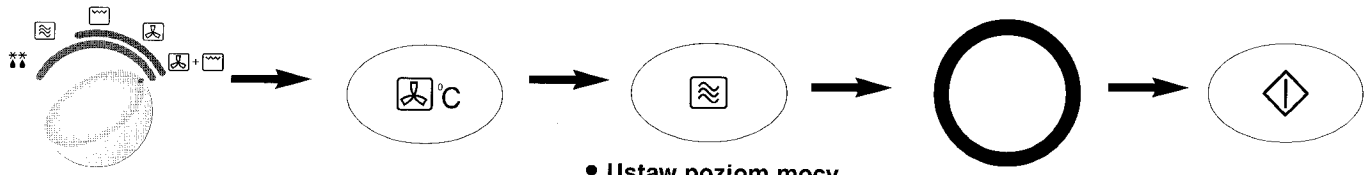
- Obróć pokrętło na tryb Konwekcja.
- Ustaw temperaturę Konwekcji poprzez naciskanie przycisku wyboru temperatury Konwekcji 100 – 250°C.
- Ustaw poziom mocy mikrofal poprzez naciskanie przycisku wyboru mocy mikrofal.
  1 naciśnięcie 600 W
  2 naciśnięcia 440 W
  3 naciśnięcia 250 W
  4 naciśnięcia 100 W
- Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła czasu/wagi (do 9 godzin, 90 minut).
- Naciśnij przycisk Start.

3) KONWEKCJA + GRILL



- Obróć pokrętło na tryb Konwekcja + Grill.
- Ustaw temperaturę Konwekcji poprzez naciskanie przycisku wyboru temperatury Konwekcji 100 – 250°C.
- Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła czasu/wagi (do 9 godzin, 90 minut).
- Naciśnij przycisk Start.

4) KONWEKCJA + GRILL +MIKROFALE



- Obróć pokrętło na tryb Konwekcja + Grill.
- Ustaw temperaturę Konwekcji poprzez naciskanie przycisku wyboru temperatury Konwekcji 100 – 250°C.
- Ustaw poziom mocy mikrofal poprzez naciskanie przycisku wyboru mocy mikro-fal.
  1 naciśnięcie 600 W
  2 naciśnięcia 440 W
  3 naciśnięcia 250 W
  4 naciśnięcia 100 W
- Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła czasu/wagi (do 9 godzin, 90 minut).
- Naciśnij przycisk Start.

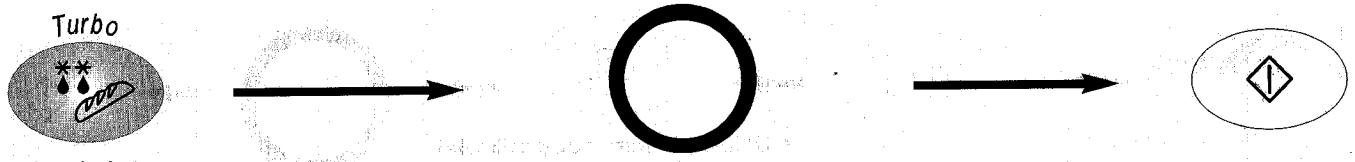
Polski

UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA

1. Przy wyborze Grill + Mikrofale nie jest dostępna funkcja podgrzewania wstępnego.
2. Gdy wybrane są Konwekcja + Mikrofale, Konwekcja + Grill, Konwekcja + Grill + Mikrofale, można uruchomić podgrzewanie. Należy nacisnąć przycisk Start po ustawieniu mocy Mikrofal lub temperatury Konwekcji; przestrzegaj UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA na str. PL–9.

Rozmrażanie automatyczne

Dzięki tej funkcji możesz rozmrażać żywność na podstawie jej wagi. Wybierz rodzaj produktu i ustaw jego wagę. Waga jest wprowadzana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, waga rozpoczyna się od wielkości najczęściej używanych dla danego rodzaju produktu.



- **Wybierz żądany program rozmrażania automatycznego.**
  1 (jedno) naciśnięcie dla małych porcji
  2 (dwa) naciśnięcia dla dużych porcji
  3 (trzy) naciśnięcia dla chleba i bułek
- **Ustaw wagę zamrożonego produktu przy pomocy pokrętła czasu/wagi.** Obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, waga zwiększa się co 10 g. Obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, waga zmniejsza się co 10 g.
- **Naciśnij przycisk start.**

Program	Funkcja podpowiedzi	Waga	Odpowiednie rodzaje żywności
1 Małe porcje	MALO	100 - 1600 g	**Małe kawałki mięsa, eskalopki, kiełbaski, zmielone lub posiekane mięso, filety rybne, steki, kotlety** (od 100g do 400g każdy). Obróć na sygnał dźwiękowy.
2 Duże porcje	DUZO	400 - 2000 g	**Duże porcje mięsa, pieczeni, cały kurczak**. Obróć na sygnał dźwiękowy.
3 Chleb i bułki	CHLEB	50 - 400 g	**Do podgrzewania zamrożonego chleba, bułek i rogalików**. Usuń opakowanie i umieść na wysokim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Obróć na sygnał dźwiękowy.

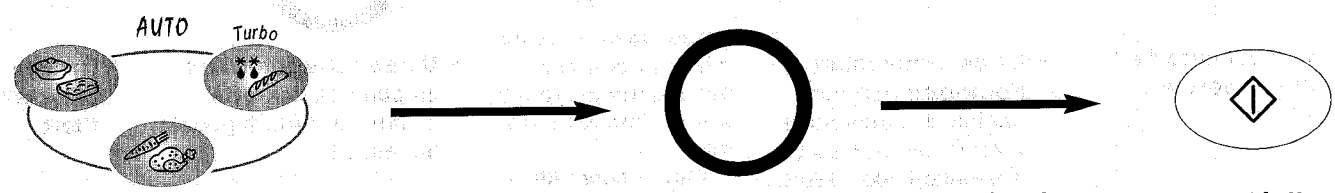
UWAGA:
1. Gdy czas rozmrażania wynosi ponad 60 minut, będzie wyświetlany jako godziny i minuty.
2. Kształt i rozmiary żywności decydują o maksymalnym ciężarze jaki może się zmieścić do kuchenki.
3. Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia, zapoznaj się z informacjami na temat rozmrażania zamieszczonymi w książce kucharskiej.

Uwaga do programu 3
Podczas wyjmowania chleba i bułek z kuchenki należy zachować ostrożność. Kuchenka i akcesoria rozgrzewają się w trakcie rozmrażania.

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Funkcja ta umożliwia gotowanie Twoich ulubionych potraw tylko na podstawie ustawionej wagi. Kuchenka automatycznie ustawia poziom mocy mikrofal, temperaturę Konwekcji, moc grilla oraz czas gotowania. Wybierz żądany rodzaj programu i ustaw wagę produktu. Waga jest wprowadzana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, waga rozpoczyna się od wielkości najczęściej używanych dla każdego rodzaju produktu.

Np.



- **Wybierz żądany rodzaj programu automatycznego.**
  Patrz strony PL–13 – PL–16.
- **Ustaw wagę produktu przy pomocy pokrętła czasu/wagi.** Obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, waga zwiększa się co 10 g.Obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, waga zmniejsza się co 10 g.
  Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź naciśnięcia przycisku start.
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGA:
1. Gdy czas gotowania wynosi ponad 60 minut, czas będzie wyświetlany jako godziny i minuty.
2. Postępuj zgodnie z treścią tabel na następnych stronach, korzystając z zalecanych wag oraz akcesoriów.

Polski

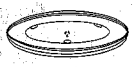
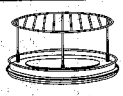
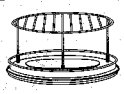
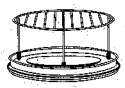
Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-L750/NN-L760

Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
	Gotowanie świeżych ryb (1 naciśnięcie przycisku)	RYBA	100 - 1100 g		**Do gotowania świeżych ryb (dzwonki i filety).** Przykryć cieńsze kawałki, umieścić w odpowiednim pojemniku. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką. Duże porcje ryb będą wymagały odwrócenia na sygnał dźwiękowy.
	Gotowanie świeżych warzyw (2 naciśnięcia przycisku)	WARZYW	200 - 1500 g		**Do gotowania świeżych warzyw.** Włóż przygotowane warzywa do pojemnika odpowiedniej wielkości. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania na sygnał dźwiękowy.
	Gotowanie świeżego kurczaka (3 naciśnięcia przycisku)	KURCZE	100 - 1000 g		**Do pieczenia kawałków świeżego kurczaka.** Umieść na wysokim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.
			1010 - 1600 g		**Do pieczenia całego kurczaka.** Umieść kurczaka piersiami do dołu na niskim grillu na metalowym talerzu ustawionym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy. Farsz należy gotować oddzielnie.
			1610 - 2400 g		**Do pieczenia całego dużego kurczaka lub 2 mniejszych.** Umieść kurczaka na metalowym talerzu ustawionym na szklanym talerzu. Pieczenie rozpocznij, układając kurczaka piersiami do dołu. Odwróć na sygnał dźwiękowy. Farsz należy gotować oddzielnie.
	Gotowanie wołowiny (4 naciśnięcia przycisku)	WOŁOWE	700 - 1300 g		**Do przygotowania pieczeni ze świeżej wołowiny.** Umieść wołowinę na niskim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.
	Gotowanie wieprzowiny i cielęciny (5 naciśnięć przycisku)	WIEPRZ	800 - 2300 g		**Do przygotowania pieczeni ze świeżej wieprzowiny lub cielęciny.** Umieść wieprzowinę lub cielęcinę na niskim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.
	Gotowanie baraniny (6 naciśnięć przycisku)	BARAN	800 - 2200 g		**Do przygotowania pieczeni ze świeżej baraniny.** Umieść baraninę na niskim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.
			2210 - 2800 g		**Do przygotowania pieczeni ze świeżej baraniny (duży kawałek).** Umieść baraninę w żaroodpornej salaterce i ustaw na metalowym talerzu, umieszczonym na szklanym talerzu. Jeśli kawałek mięsa nie mieści się w salaterce, umieść go bezpośrednio na metalowym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.

Polski

NN-L750

Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
	**Podgrzewanie świeżych potraw** (1 naciśnięcie przycisku)	DANIE	200 - 1600 g		**Do podgrzewania gotowych dań i zapiekanek.** Dania winny mieć temperaturę pokojową lub chłodziarki. Zamieszaj na sygnał dźwiękowy. Odczekaj kilka minut.
	Pizza zamrożona (2 naciśnięcia przycisku)	PIZZA	150 - 650 g		**Do podgrzewania i przyrumieniania od góry zamrożonej, kupionej pizzy.** Usuń opakowanie i umieść pizzę na wysokim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu.
	Zamrożone ciasto z owocami/Quiche (3 naciśnięcia przycisku)	QUICHE	120 - 500 g		**Do podgrzewania gotowego, zamrożonego ciasta z owocami.** Usuń opakowanie i umieść ciasto na wysokim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu.
	Zapiekanki zamrożone, lazania (4 naciśnięcia przycisku)	ZAPIEK	200 - 1000 g		**Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonych zapiekanek lub lazani (lasagne).** Usuń opakowanie i umieść zapiekankę w żaroodpornym naczyniu na ruszcie, a całość ustaw na ruszcie na szklanym talerzu.

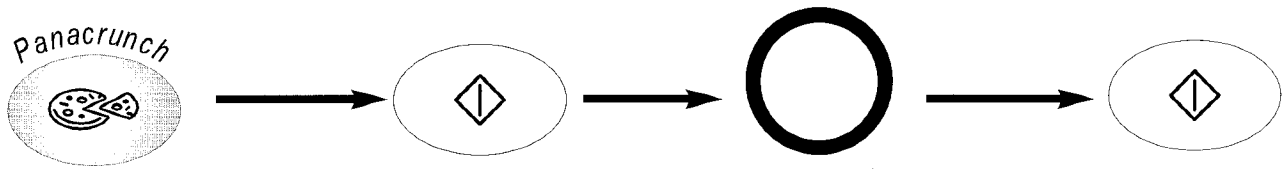
Polski

NN-L760 Programy Panacrunch

Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
TRYB PANA-CRUNCH Panacrunch	**Pizza zamrożona** (1 naciśnięcie przycisku)	PIZZA	120 - 600 g		**Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy.** Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
	Pizza świeża (2 naciśnięcia przycisku)	PIZZA	150 - 600 g		**Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu świeżej, kupionej pizzy.** Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
	Zamrożone ciasto z owocami/ Quiche (3 naciśnięcia przycisku)	QUICHE	120 - 600 g		**Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu kupionego, zamrożonego ciasta z owocami.** Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
	świeże ciasto z owocami/ Quiche (4 naciśnięcia przycisku)	QUICHE	150 - 600 g		**Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu kupionego, świeżego ciasta z owocami.** Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
	Zamrożone produkty ziemniaczane (5 naciśnięcia przycisku)	FRYTKI	100 - 500 g		**Do podgrzewania, nadawania kruchości i przyrumienia-nia zamrożonych produktów ziemniaczanych.** Rozłóż produkty ziemniaczane na talerzu. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzewaj je w jednej warstwie i obróć na sygnał.

UWAGA:

1. Należy podgrzać talerz do pizzy przed uruchomieniem programu dla świeżego ciasta z owocami (QUICHE). Zastosuj kolejność opisaną poniżej.



1. Wybierz program dla świeżego ciasta z owocami (QUICHE) (4 naciśnięcia przycisku) i umieść talerz do pizzy w kuchence bezpośrednio na talerzu szklanym.
2. Naciśnij przycisk start, aby wstępnie podgrzać talerz do pizzy.
3. Po wstępnym podgrzaniu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włóż świeże ciasto owocowe do talerza do pizzy, ustaw wagę.
4. Naciśnij przycisk start.

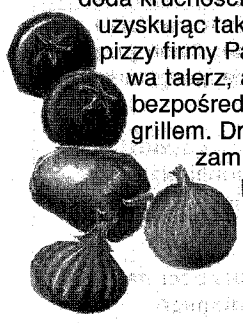
2. **Nie ma potrzeby podgrzewania talerza do pizzy w innych programach Panacrunch. Zastosuj kolejność podaną dla programów automatycznych uwzględniających wagę produktu na stronie PL-12**

Polski

Talerz do pizzy (NN-L760)

IDEA

Niektóre produkty żywnościowe przygotowywane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękkie i wilgotne skórki lub spody. Twój, należący do wyposażenia, talerz do pizzy przyrumieni i doda kruchości pizzy, ciastom, sękaczom, pieczywu, uzyskując taki efekt jak w zwykłej kuchni. Twój talerz do pizzy firmy Panasonic działa na trzy sposoby: podgrzewa talerz, absorbując mikrofale, podgrzewa żywność bezpośrednio przez mikrofale oraz opieka żywność grillem. Dno talerza do pizzy pochłania mikrofale i zamienia je w ciepło. Następnie, ciepło to jest przekazywane przez talerz do żywności. Efekt podgrzewania jest maksymalizowany przez powłokę antyadhezyjną.



KORZYSTANIE Z TALERZA DO PIZZY (Obsługa ręczna)

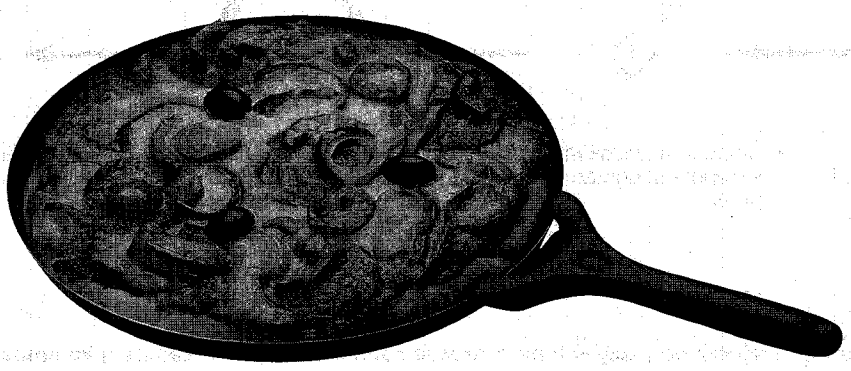
- Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzej talerz przed używaniem go. Umieść go bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym i podgrzewaj w *trybie kombinacynym* 1 przez 3 minuty. Aby wzmocnić przyrumienianie, w przypadku takich dań jak kiełbaski czy hamburgery, talerz do pizzy posmaruj oliwą, przed wstępnym podgrzewaniem.
- Wyjmij talerz do pizzy z kuchenki i umieść w talerzu żywność. Użyj uchwytu do talerza do pizzy lub kuchennych rękawic, gdyż talerz będzie bardzo gorący. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, żywność należy umieścić na talerzu natychmiast po jego wstępnym podgrzaniu. Działanie funkcji "gorącego talerza" nie może być gwarantowane w trybie opóźnionego rozpoczęcia podgrzewania/gotowania.
- Ustaw talerz do pizzy na szkalnym talerzu obrotowym i gotuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tabelach gotowania w książce kucharskiej.

UWAGI:

1. Nie podgrzewaj talerza do pizzy dłużej niż 8 minut.
2. Talerz do pizzy stawiaj zawsze na środku szklanego talerza obrotowego i upewnij się, że nie dotyka żadnej ścianki wnętrza kuchenki. W przeciwnym razie, może nastąpić iskrzenie, które może uszkodzić wnętrze kuchenki.
3. Talerza do pizzy używaj zawsze na szklanym talerzu obrotowym. Nie używaj go z rusztem.
4. Używaj zawsze uchwytu do talerza do pizzy lub kuchennych rękawic, gdy będziesz operował gorącym talerzem.
5. Przed przyrządzaniem potraw należy usunąć wszelkie opakowania.
6. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych na gorącym talerzu do pizzy, gdyż mogą się zapalić.
7. Talerz do pizzy może być używany w zwykłej kuchni.
8. W celu uzyskania jak najlepszego efektu, talerz do pizzy powinien być używany w *trybie kombinacynym* GRILLA/ KONWEKCJI I MIKROFAL.

Obchodzenie się z talerzem do pizzy

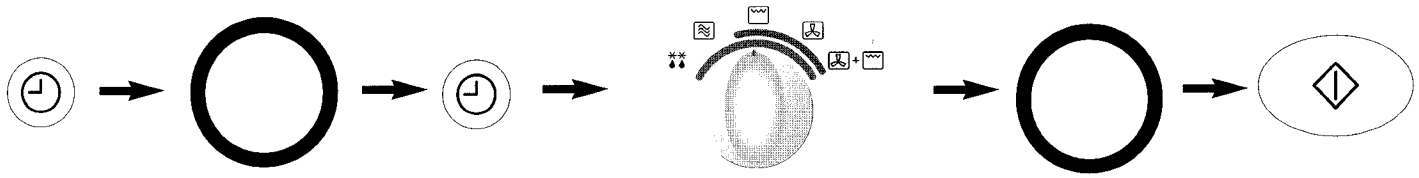
- Nigdy nie dotykaj talerza ostrymi przedmiotami, gdyż zniszczyłoby to powierzchnię antyadhezyjną.
- Po użyciu, myj talerz w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i spłucz gorącą wodą. Nie używaj żadnych proszków czyszczących ani ostrych ścierek, gdyż zniszczą powierzchnię talerza.
- Talerz można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.



Polski

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Możesz zaprogramować opóźnione rozpoczęcie gotowania, przy użyciu przycisku czasu/timera.



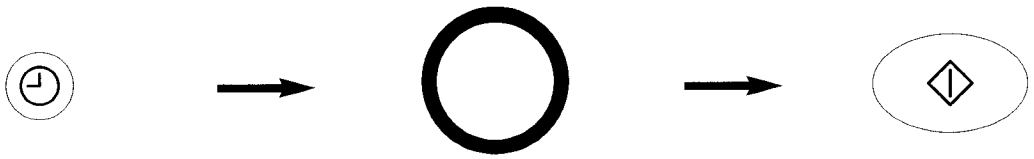
- **Naciśnij jednokrotnie przycisk czasu/ timera.**
- **Ustaw czas opóźnienia rozpoczęcia gotowania, obracając pokrętło czasu/wagi** (do 9 godzin 90 minut).
- **Ponownie naciśnij przycisk czasu/timera.**
- **Ustaw żądany program gotowania. Patrz strony PL-8 - PL-11.**
- **Ustaw czas gotowania**
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGA:

1. Jeśli nastawiony czas przekracza jedną godzinę, będzie on odliczany w minutach. Gdy nastawiony czas jest krótszy od jednej godziny, będzie odliczany w sekundach.
2. Opóźnienie rozpoczęcia gotowania można zaprogramować przed którymkolwiek z programów automatycznych.

Timer

Używając przycisku czasu/timera, możesz zaprogramować kuchenkę jako minutnik.



- **Naciśnij jednokrotnie przycisk czasu/timera.**
- **Ustaw żądaną wielkość czasu przy pomocy pokrętła czasu/wagi** (do 9 godzin 90 minut).
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGA:

1. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte, podczas działania minutnika, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.
2. Możesz zmienić nastawienie czasu podczas odliczania. Należy obracać pokrętłem czasu/wagi, aby zwiększyć/zmniejszyć czas gotowania. Czas może być zwiększony/ zmniejszony skokowo o 1 minutę do 10 minut łącznie.

Polski

Pytania (P) i odpowiedzi (O)

P: Dlaczego kuchenka nie włącza się?

O: Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:
1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawna jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko.
   Jeśli okaże się, że niesprawna jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

P: Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?

O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki.

P: Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?

O: Kuchenka jest skonstruowana tak, aby nie przyjmować niepoprawnego programu. Na przykład, kuchenka nie przyjmie jednoetapowego gotowania (za wyjątkiem opóźnionego rozpoczęcia gotowania), ani nie zaakceptuje programu automatycznego po opóźnionym rozpoczęciu gotowania.

P: Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?

O: Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchence. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.

P: Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?

O: Kuchenka ma zaprogramowany tryb demonstracyjny. Jest on przeznaczony do używania w punkcie sprzedaży.
Wyłącz tryb demonstracyjny, czterokrotnie naciskając przycisk zegara.

P: Czy mogę używać w kuchence mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?

O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu KONWEKCYJNY/GRILL. Metal niektórych termometrów, może powodować iskrzenie w kuchence i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO.

P: Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?

O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na KONWEKCYJNY/GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.

P: Z kuchenki wydobywa się niemiły zapach i dym podczas korzystania z funkcji KONWEKCJA, KOMBINACJA i GRILL. Dlaczego?

O: Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włącz ją na 20 minut w trybie KONWEKCYJNYM 250°C bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i niemiłego zapachu.

P: Czy mogę sprawdzić ustawioną temperaturę kuchenki podczas gotowania lub podgrzewania w trybie KONWEKCJI?

O: Tak. Naciśnij przycisk wyboru temperatury Konwekcji, a na oknie wyświetlacza pojawi się na 2 sekundy temperatura kuchenki.

P: Czy mogę gotować moje ulubione potrawy korzystając z funkcji KONWEKCJA/ GRILL?

O: Tak. Możesz gotować swoje ulubione potrawy tak samo jak w konwencjonalnym piekarniku. Sprawdź instrukcje podane w książce kucharskiej Panasonic odnośnie zalecanych temperatur kuchenki i czasów gotowania.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelek drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane. ***NIE UŻYWAJ DOSTĘPNYCH W HANDLU ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO ZWYKŁYCH KUCHENEK.***
3. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
4. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, oczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych środków do czyszczenia i szorowania. Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, podczas czyszczenia panelu sterowania, pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki. Po oczyszczeniu, naciśnij przycisk STOP/KASOWANIE, aby wyłączyć wyświetlacz.
5. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
6. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
7. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ściance kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.

   Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami.

   Pamiętaj, aby po umyciu założyć na miejsce pierścień z rolkami.
8. Podczas korzystania z GRILLA, KONWEKCJI lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może pryskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
9. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz	
Pobór mocy:	Maksymalnie	2770 W
	Mikrofale	1250 W
	Grill	1350 W
	Konwekcja	1470 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W (IEC-705)
	Grill	1300 W
	Grzejnik konwekcji	1400 W
Wymiary zewnętrzne:	510 (W) x 477 (D) x 304 (H) mm	
Wymiary wnętrza kuchenki:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	
Waga:	15 kg	

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Polski

Έλεγχος του φούρνου μικροκυμάτων

Αφού αποσυσκευάσετε το φούρνο σας και αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας, εξετάστε με προσοχή τη συσκευή ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έπαθε τίποτα κατά τη διάρκεια της μεταφοράς (βαθουλώματα, σπασμένα κλείστρα πόρτας, ράγισμα στο κρύσταλλο, κλπ.) Σε περίπτωση που ανακαλύψετε οποιαδήποτε ζημιά να ειδοποιήσετε αμέσως τον προμηθευτή σας. Μην συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου στην πρίζα εάν εξακριβώσετε ζημιά.

Οδηγίες που αφορούν τη γείωση

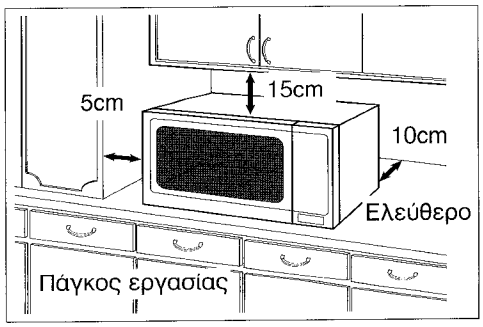
ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ ΣΩΣΤΑ.
Εάν η πρίζα στην οποία θα συνδεθεί ο φούρνος δεν είναι γειωμένη, είναι δική σας ευθύνη να την αντικαταστήσετε με μία γειωμένη.

Τάση και ισχύς ρεύματος λειτουργίας

Η τάση πρέπει να είναι η ίδια με αυτή που αναγράφεται στη πλακέτα του κατασκευαστή. Μη χρησιμοποιήσετε υψηλότερη γιατί μπορεί να υπάρξει κίνδυνος πυρκαγιάς ή άλλου επικίνδυνου ατυχήματος.

Τοποθέτηση του φούρνου

1. Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια σε ύψος μεγαλύτερο των 85 εκατοστών από το πάτωμα.
2. Όταν συνδέσετε το φούρνο, φροντίστε να είναι εύκολη η αποσύνδεσή του από το ρεύμα με τράβηγμα του φις ρεύματος ή κλείσιμο μιας ασφάλειας.
3. Για τη σωστή λειτουργία φροντίστε να υπάρχει καλή κυκλοφορία αέρος γύρω από τη συσκευή.
   Σε πάγκο κουζίνας:
   α. Τοποθετήστε το φούρνο σε τέτοια θέση ώστε να υπάρχει κενό διάστημα 15 εκ. στο επάνω μέρος, 10 εκ. στο πίσω μέρος, 5 εκ. στη μία πλευρά, ενώ η άλλη πλευρά πρέπει να διαθέτει ελεύθερο χώρο, μεγαλύτερο από 40 εκ.
   β. Αν κάποια πλευρά του φούρνου βρίσκεται πολύ κοντά σε κάποια επιφάνεια (τοίχο κλπ.), η άλλη πλευρά ή το επάνω μέρος πρέπει να είναι τελείως ελεύθερο.



Εντοιχισμένος

Ο φούρνος αυτός μπορεί να εντοιχιστεί σε ντουλάπι, με τη χρήση του κατάλληλου κιτ που διατίθεται σε λευκό NN-TKA70W, και που μπορεί να αγοραστεί από τοπική αντιπροσωπεία της Panasonic.

4. Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων κοντά σε ηλεκτρική κουζίνα ή σε κουζίνα υγραερίου (γκαζιού).
5. Μην βγάζετε τα ποδαράκια του φούρνου.
6. Ο φούρνος αυτός είναι κατασκευασμένος αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μην τον χρησιμοποιείτε σε υπαίθριο χώρο.
7. Αποφύγετε τη χρήση του φούρνου σε χώρο με μεγάλη υγρασία.
8. Φροντίστε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην εφάπτεται στα εξωτερικά τοιχώματα του φούρνου. Κρατήστε το μακριά από επιφάνειες που θερμαίνονται. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τις άκρες του τραπεζιού ή του πάγκου της κουζίνας. Το καλώδιο, το φις ή ο φούρνος δεν πρέπει να βυθίζονται σε νερό.
9. Μην φράζετε τις γρίλιες εξαερισμού που βρίσκονται στο επάνω και πίσω μέρος του φούρνου. Εάν αυτές οι γρίλιες εξαερισμού είναι φραγμένες υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ένα σύστημα θερμικής ασφάλειας διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία του φούρνου, η οποία επανέρχεται αφού κρυώσει ο φούρνος.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

1. Τα λάστιχα σφραγίσματος της πόρτας και τα σημεία επαφής τους με το φούρνο θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά με ένα υγρό πανί.
   Τα λάστιχα σφραγίσματος της πόρτας και τα σημεία επαφής τους με το φούρνο θα πρέπει να ελέγχονται για πιθανή βλάβη. Αν είναι κατεστραμμένα, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πάλι το φούρνο πριν επισκευαστεί από κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό από την BIANE AE (Panasonic/Technics).
2. Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε ή να κάνετε οποιεσδήποτε ρυθμίσεις ή επισκευές στην πόρτα, στο εξωτερικό του πληκτρολογίου, στους εσωτερικούς διακόπτες ασφαλείας ή σε οποιοδήποτε άλλο μέρος του φούρνου. Μην βγάζετε τα εξωτερικά καλύμματα του φούρνου, γιατί σας προστατεύουν από την έκθεση σε μικροκυματική ακτινοβολία.
   Επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό από την BIANE AE (Panasonic/Technics).
3. Μην θέσετε σε λειτουργία το φούρνο αν το ΚΑΛΩΔΙΟ ή ΤΟ ΦΙΣ είναι φθαρμένα, αν δεν δουλεύει σωστά, ή αν έχει υποστεί βλάβη. Είναι εξαιρετικά επικίνδυνο για οποιονδήποτε εκτός από κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό, να επιχειρήσει ρυθμίσεις ή επισκευές.
4. Αν το καλώδιο ρεύματος του φούρνου υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί μόνο με το ειδικό καλώδιο του κατασκευαστή.
5. Μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς την επίβλεψή σας αν πρώτα δεν τους έχετε δώσει επαρκείς οδηγίες ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφαλή τρόπο και να καταλαβαίνουν τους κινδύνους που μπορεί να επιφέρει η λανθασμένη και ανορθόδοξη χρήση.

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

1. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο για κανένα άλλο λόγο εκτός από την προετοιμασία των τροφών. Ο φούρνος αυτός είναι ειδικά σχεδιασμένος για το ζέσταμα και το μαγείρεμα τροφών. Μην τον χρησιμοποιείτε για το ζέσταμα χημικών υλικών ή άλλων μη βρώσιμων προϊόντων.
2. Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που θα χρησιμοποιήσετε είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με μικροκύματα.
3. Μην επιχειρήσετε να στεγνώσετε εφημερίδες, ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο υλικό. Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά.
4. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το φούρνο, μην αποθηκεύετε στο εσωτερικό του άλλα αντικείμενα, εκτός των εξαρτημάτων του, για να μη δημιουργηθεί κάποιο πρόβλημα αν τεθεί σε λειτουργία αν κατά λάθος.
5. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ. Η λειτουργία με τον τρόπο αυτό μπορεί να προξενήσει φθορές στο φούρνο. Η μόνη εξαίρεση είναι εκείνη που αναφέρεται στο σημείο (1), στην παράγραφο λειτουργίας των θερμαντικών αντιστάσεων, και κατά την προθέρμανση του ειδικού σκεύους για το ψήσιμο της πίτσας.
6. Αν παρατηρήσετε καπνό ή φωτιά στο εσωτερικό του φούρνου, πατήστε το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης και αφήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή για να περιορίσετε τις φλόγες αν υπάρχουν. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου ή κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού ρεύματος από τον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού σας.

Λειτουργία των θερμαντικών αντιστάσεων

1. Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ, βγάλτε τα εξαρτήματα του και ότι φαγητό υπάρχει, σκουπίστε με ένα πανί το εσωτερικό του για να αφαιρέσετε το προστατευτικό για τη σκουριά λιπαντικό και ανάψτε το ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ 250°C για 20 λεπτά. Με τον τρόπο αυτό καίγεται ότι έχει απομείνει από το προστατευτικό λιπαντικό. Αυτή είναι η μοναδική φορά που ο φούρνος μικροκυμάτων χρησιμοποιείται άδειος.
2. Όταν ο φούρνος λειτουργεί στο ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ, ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ, η εξωτερική του επιφάνεια, οι γρίλιες εξαερισμού και η πόρτα θερμαίνονται. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε τα σημεία αυτά, όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα για να βγάλετε ή να βάλετε φαγητά και εξαρτήματα.
3. Ο φούρνος έχει στο πάνω (θόλο) και στο πίσω μέρος του δύο θερμαντικές αντιστάσεις. Όταν χρησιμοποιείτε το ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ, ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ οι επιφάνειες αυτές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Σημειώστε ότι και μετά το μαγείρεμα με ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ τα εξαρτήματα του φούρνου για αρκετό χρόνο θα είναι πολύ καυτά.
4. Όταν ψήνετε με Γκριλ, μπορεί ορισμένα σημεία του φούρνου να υπερθερμανθούν. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο.

Λειτουργία του ανεμιστήρα

Όταν ο φούρνος είναι στην λειτουργία Μικροκύματα / Ζέσταμα, ο ανεμιστήρας πάντα λειτουργεί, για να ψύχονται τα ηλεκτρικά στοιχεία του φούρνου. Μετά το πέρας της λειτουργίας, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να περιστρέφεται για λίγο. Αυτό είναι προγραμματισμένο και αποτελεί κανονική λειτουργία. Εσείς μπορείτε να βγάλετε το φαγητό από το φούρνο αμέσως χωρίς να περιμένετε να σταματήσει ο ανεμιστήρας.

Φωτάκι του φούρνου

Όταν χρειαστεί να αντικαταστήσετε το φωτάκι, παρακαλούμε απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας.

Εξαρτήματα

Ο φούρνος σας είναι εφοδιασμένος με μια σειρά εξαρτημάτων. Για να τα χρησιμοποιήσετε, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες που αναφέρονται στη χρήση των εξαρτημάτων.

Γυάλινος δίσκος

1. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το φούρνο χωρίς το δακτύλιο περιστροφής και το γυάλινο δίσκο τοποθετημένα στη θέση τους.
2. Να χρησιμοποιείτε μόνο τον ειδικά σχεδιασμένο γυάλινο δίσκο που σας παρασχέθηκε με το φούρνο σας και ποτέ άλλο δίσκο.
3. Εάν ο δίσκος είναι ζεστός, αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε ή πριν τον βουτήξετε στο νερό.
4. Ο δίσκος περιστρέφεται και προς τις δύο κατευθύνσεις.
5. Αν τα τρόφιμα ή τα σκεύη μαγειρέματος που έχετε τοποθετήσει επάνω στο γυάλινο δίσκο ακουμπήσουν στα τοιχώματα και σταματήσουν την περιστροφή του δίσκου, ο δίσκος αυτόματα θα περιστραφεί προς την αντίθετη κατεύθυνση. Αυτό αποτελεί κανονική λειτουργία.
6. Τα φαγητά δεν θα πρέπει να μαγειρεύονται απευθείας σε επαφή με το γυάλινο δίσκο.

Δακτύλιος περιστροφής

1. Ο δακτύλιος περιστροφής και η κάτω επιφάνεια του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα ώστε να μη μαζεύονται υπολείμματα τροφών και η περιστροφή να γίνεται αθόρυβα.
2. Ο δακτύλιος περιστροφής θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται για μαγείρεμα μαζί με το γυάλινο δίσκο.

Μεταλλικός δίσκος

1. Ο μεταλλικός δίσκος είναι για μαγείρεμα σε λειτουργίες Γκριλ, Θερμός Αέρας και μεικτό ψήσιμο.
   Μην χρησιμοποιείτε το μεταλλικό δίσκο όταν μαγειρεύετε μόνο με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.
2. Ο μεταλλικός δίσκος πρέπει να τοποθετείτε επάνω στο μεταλλικό τρίποδο ή στο γυάλινο δίσκο.

Μεταλλικά τρίποδα (Σχάρες)

1. Τα μεταλλικά τρίποδα χρησιμοποιούνται για το ρόδισμα μικρής ποσότητας τροφών και βοηθούν την καλύτερη κυκλοφορία της θερμότητας.
2. Κανένα μεταλλικό σκεύος δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με τα μεταλλικά τρίποδα όταν μαγειρεύετε με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ.
3. Μην χρησιμοποιείτε τα μεταλλικά τρίποδα όταν μαγειρεύετε μόνο με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.

Ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (NN-L760) - Ανατρέξτε στη σελίδα Gr-16.

Προσέξτε τα εξής:

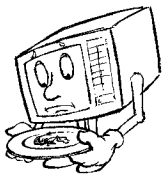
1) Χρόνοι ψησίματος

- Οι χρόνοι που αναφέρονται στις συνταγές είναι πάντοτε ενδεικτικοί. Ο χρόνος ψησίματος επηρεάζεται από την κατάσταση των υλικών, τη θερμότητα τους, την ποσότητα και τον τύπο του σκεύους.
- Αρχίζετε με τον ελάχιστο χρόνο, ώστε να αποφύγετε το κάψιμο του φαγητού. Σε περίπτωση που το φαγητό μείνει άψητο, υπάρχει πάντα η δυνατότητα να συνεχίσετε το ψήσιμο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ξεπεράσετε τους υποδεικνυόμενους χρόνους δεν θα έχετε επιτυχία στο φαγητό και, σε ακραίες περιπτώσεις, το φαγητό μπορεί να αναφλεγεί και να προξενήσει φθορά στο φούρνο.

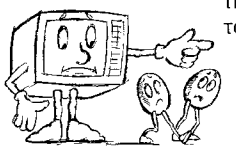
2) Μικρές ποσότητες φαγητού

- Οι μικρές ποσότητες φαγητού ή τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα υγρασίας, μπορεί να καούν, να στεγνώσουν ή και να αναφλεγούν εάν ψηθούν για πολύ ώρα. Εάν τυχόν προκληθεί ανάφλεξη, μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Διακόψτε τη λειτουργία του και βγάλτε το φις από την πρίζα.



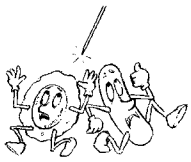
3) Αυγά

- Μην ψήνετε τα αυγά με το κέλυφος τους στα ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ. Με την εσωτερική πίεση που αναπτύσσεται μπορεί τα αυγά να εκραγούν.



4) Τρόφιμα με φλοιό

- Τα τρόφιμα που έχουν φλοιό χωρίς πόρους (π.χ. πατάτες, κρόκοι αυγών, λουκάνικα), πρέπει να τρυπηθούν πριν το ψήσιμο στα ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ώστε να μην εκραγούν.

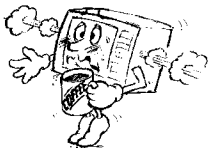


5) Θερμόμετρο κρέατος

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα θερμόμετρο κρέατος για να ελέγξετε το βαθμό ψησίματος των κρεάτων και των πουλερικών, αφού τα βγάλετε από το φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε απλά θερμόμετρα κρέατος μέσα στο φούρνο, στις λειτουργίες ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ή ΜΙΚΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ, διότι ενδέχεται να προκληθούν σπινθηρισμοί.

6) Υγρά

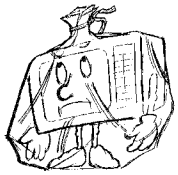
- Όταν ζεσταίνετε υγρά (π.χ. σούπες, σάλτσες, ροφήματα) με μικροκύματα, υπάρχει περίπτωση να ζεσταθεί το υγρό πέραν του βαθμού βρασμού, χωρίς να προηγηθεί φούσκωμα.Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να προκληθεί απότομο φούσκωμα και να χυθεί ένα μέρος του υγρού. Για να αποφύγετε αυτό το ενδεχόμενο, προσέξτε τα εξής σημεία:



α) Μην χρησιμοποιείτε φιάλες με στενό λαιμό.
β) Μην ζεσταίνετε τα υγρά περισσότερο από το κανονικό.
γ) Ανακατέψτε το υγρό πριν το βάλετε στο φούρνο και ανακατέψτε το και πάλι στα μισά του χρόνου ζεστάματος.
δ) Μετά το ζέσταμα, αφήστε για λίγο το σκεύος μέσα στο φούρνο, ανακατέψτε το πάλι και μετά βγάλτε το με προσοχή.

7) Χαρτιά και πλαστικά

- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε χαρτιά, πλαστικά ή άλλα εύφλεκτα υλικά, να παρακολουθείτε συνεχώς το ψήσιμο, γιατί τα υλικά αυτά αναφλέγονται όταν υπερθερμανθούν.



- Μην χρησιμοποιείτε ανακυκλωμένα υλικά (π.χ. χαρτί κουζίνας) εκτός αν φέρουν ετικέτα που βεβαιώνει ότι είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Το ανακυκλωμένο χαρτί μπορεί να περιέχει ξένα στοιχεία που μπορούν να προξενήσουν σπινθηρισμούς ή ακόμα και ανάφλεξη, αν το χρησιμοποιήσετε σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Πριν το ψήσιμο, αφαιρείτε από τις σακούλες μαγειρικής τα σύρματα ή τις πλαστικές ταινίες που τις συγκρατούν κλειστές.

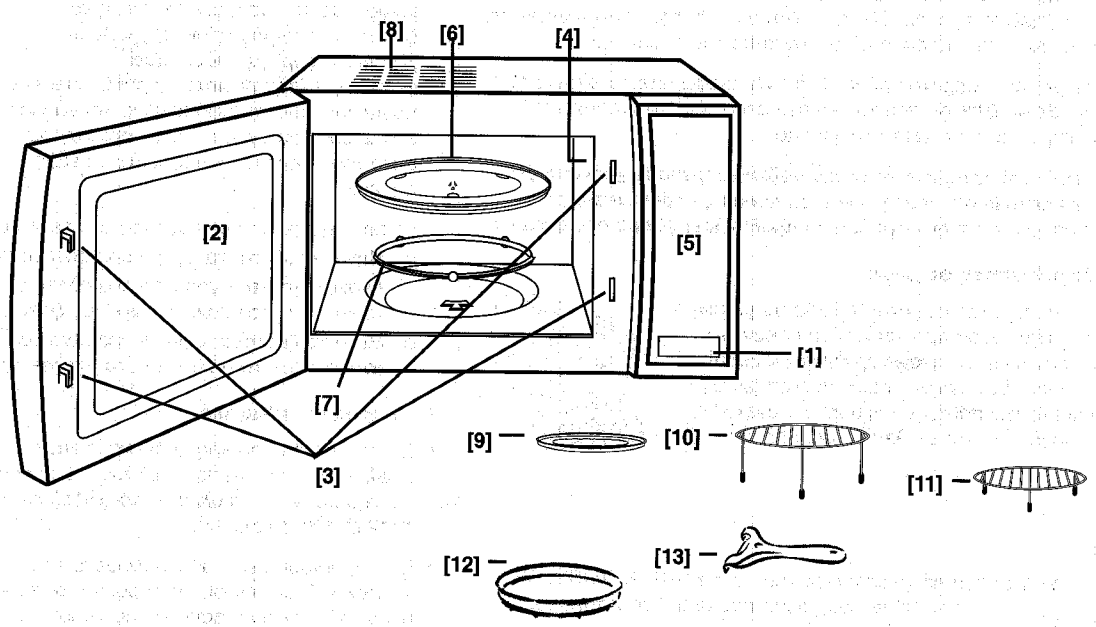
8) Σκεύη και αλουμινόχαρτο

- Μην βάζετε στο φούρνο κλειστές κονσέρβες ή μπουκάλια γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Μεταλλικά δοχεία ή πιάτα με μεταλλικό τελείωμα, δεν είναι κατάλληλα για χρήση κατά το μαγείρεμα με μικροκύματα. Θα προκληθούν σπινθηρισμοί.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο, μεταλλικές σούβλες ή μεταλλικά σκεύη, φροντίστε να απέχουν από τα τοιχώματα του φούρνου τουλάχιστον 2 εκατοστά, για να αποφύγετε σπινθηρισμούς.

9) Βαζάκια παιδικών τροφών και μπιμπερό

- Αφαιρέστε τον πλαστικό δακτύλιο και τη θηλή από το μπιμπερό ή το βαζάκι παιδικής τροφής, πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο.
- Ανακινήστε καλά ή ανακατέψτε το περιεχόμενο.
- Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία της τροφής είναι κανονική, για να μην καεί το μωρό.

Σχηματικό διάγραμμα



[1] Κουμπί ανοίγματος πόρτας

Πιέστε για να ανοίξετε την πόρτα. Εάν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, το ψήσιμο διακόπτεται, χωρίς όμως να ακυρωθούν οι εντολές προγραμματισμού. Το ψήσιμο θα συνεχιστεί μόλις κλείσετε την πόρτα και πιέσετε το πλήκτρο έναρξης.

Μόλις ανοιχτεί η πόρτα, ανάβει η λυχνία φωτισμού.

[2] Κρύσταλλο φούρνου

[3] Κλείστρα ασφαλείας

[4] Δίοδος εξαερισμού

[5] Πληκτρολόγιο

[6] Γυάλινος δίσκος

[7] Δακτύλιος περιστροφής

[8] Εξωτερικές γρίλιες εξαερισμού

[9] Μεταλλικός δίσκος

[10] Ψηλό Μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα)

[11] Χαμηλό Μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα)

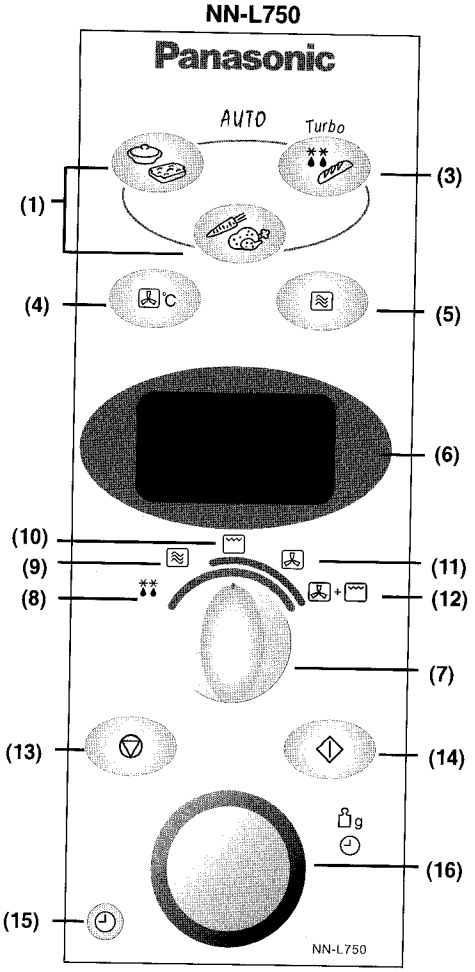
[12] Ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (NN-L760)

[13] Χερούλι για το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (NN-L760)

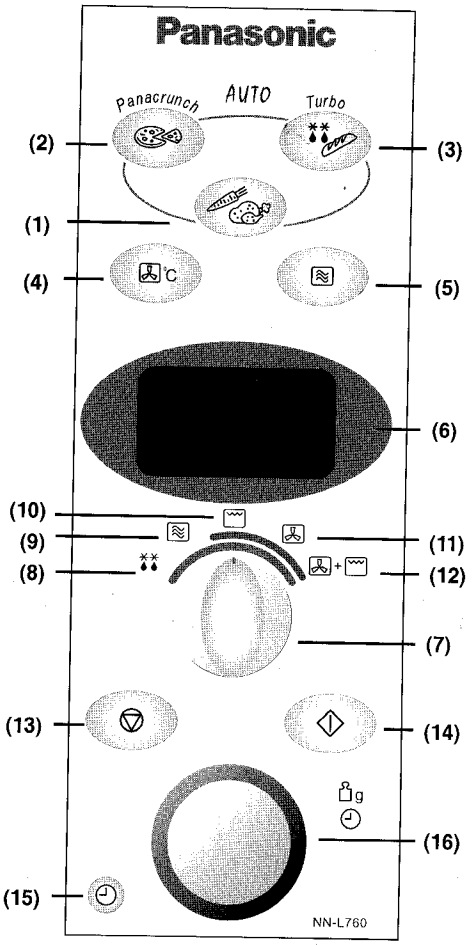
Αν θέλετε να αγοράσετε το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας σαν προαιρετικό αξεσουάρ (για το μοντέλο NN-L750), απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της Panasonic. Παρακαλούμε αναφέρετε τον κωδικό ανταλλακτικού NN-CP298BEPG.

Πληκτρολόγιο

NN-L750



NN-L760



(1) **Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος**

(2) **Αυτόματο ψήσιμο πίτσας με βάση το βάρος (NN-L760)**

(3) **Αυτόματη απόψυξη με βάση το βάρος και Κατεψυγμένο ψωμί**

(4) **Πλήκτρο επιλογής θερμοκρασίας θερμού αέρα:**

(5) **Πλήκτρο επιλογής ισχύος Μικροκυμάτων:**

(6) **Οθόνη ενδείξεων**

(7) **Επιλογέας τρόπου ψησίματος**

(8) **Ρύθμιση ισχύος απόψυξης**

(9) **Ρύθμιση ισχύος μικροκυμάτων**

(10) **Ρύθμιση γκριλ**

(11) **Ρύθμιση θερμού αέρα**

(12) **Ρύθμιση γκριλ + θερμός αέρας**

(13) **Πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης:**
Πριν το ψήσιμο: πατήστε μια φορά για να διαγραφούν όλες οι προηγούμενες εντολές.
Κατά το ψήσιμο: ένα πάτημα διακόπτει προσωρινά τη λειτουργία του φούρνου. Πατήστε άλλη μια φορά για να ακυρώσετε το πρόγραμμα που καθορίσατε. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ώρα της ημέρας.

(14) **Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας:**
Πατήστε μια φορά το πλήκτρο για να αρχίσει η λειτουργία ψησίματος. Αν ανοίξετε την πόρτα ή πατήσετε μια φορά το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης κατά τη διάρκεια του ψησίματος, θα διακοπεί η λειτουργία. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο πρέπει να πατήσετε πάλι το πλήκτρο έναρξης.

(15) **Πλήκτρο Ρολογιού/ Χρονοδιακόπτη**

(16) **Επιλογέας Χρόνου/Βάρους**

Ηχητικό σήμα:
Κάθε φορά που πιέζετε κάποιο πλήκτρο ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Αν δεν το ακούσετε, σημαίνει ότι η εντολή σας δεν είναι σωστή. Ο φούρνος εκπέμπει δύο ηχητικά σήματα όταν αλλάζει από μία λειτουργία σε μία άλλη. Ο φούρνος εκπέμπει πέντε ηχητικά σήματα μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Εξαρτήματα

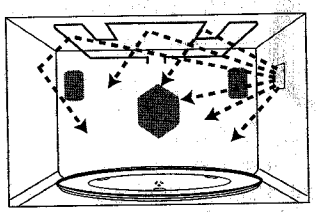
Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει την σωστή χρήση των εξαρτημάτων.

	Γυάλινος δίσκος	Μεταλλικός δίσκος	Ψηλό μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα)	Χαμηλό μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα)	Ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (NN-L760)
Μικροκύματα	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ
Γκριλ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Θερμός Αέρας	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Μικτό ψήσιμο	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ

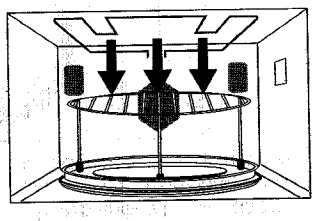
Τρόποι ψησίματος

Τα παρακάτω διαγράμματα είναι παραδείγματα των εξαρτημάτων.
Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη συνταγή /πιάτο που χρησιμοποιείται. Περισσότερες πληροφορίες υπάρχουν στις συνταγές.

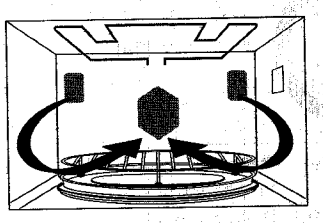
Μικροκύματα



Γκριλ



Θερμός αέρας

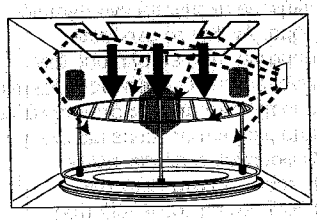


Μικροκύματα

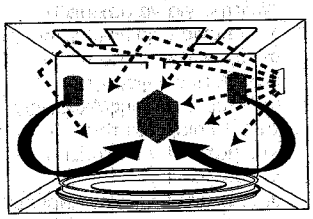
Θερμαντική αντίσταση

Μικτό ψήσιμο

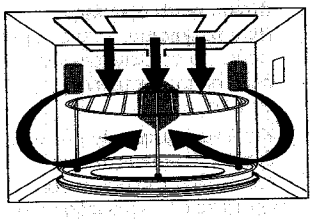
Μικροκύματα + Γκριλ



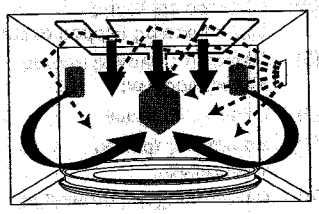
Μικροκύματα + Θερμός αέρας



Γκριλ+ Θερμός αέρας

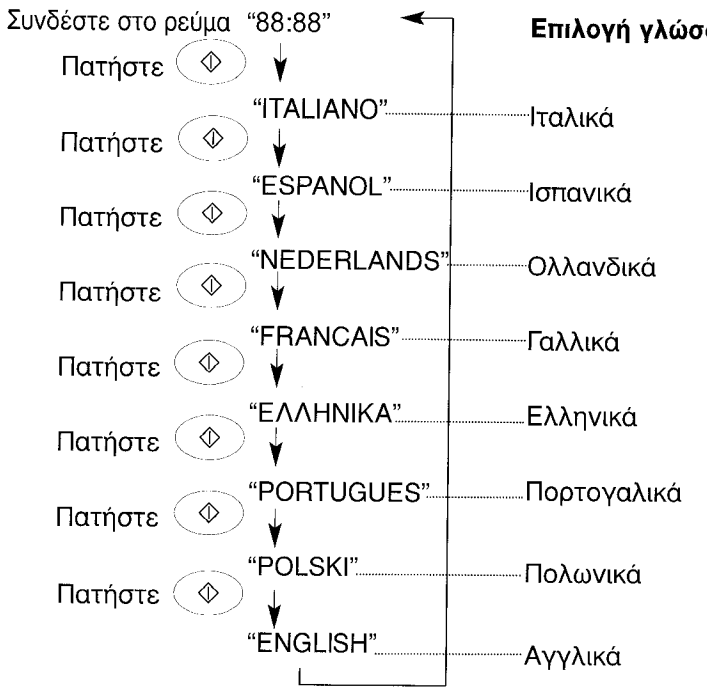


Μικροκύματα + Γκριλ + Θερμός Αέρας



Ελληνικά

Επιλογή γλώσσας οδηγιών:

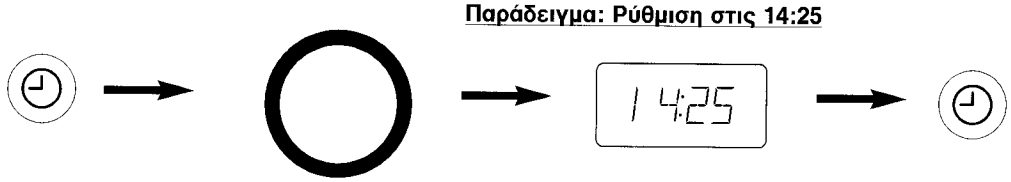


Επιλογή γλώσσας οδηγιών

Τα μοντέλα αυτά διαθέτουν τη μοναδική δυνατότητα ενδείξεων οδηγιών (παρακινήσεων) που σας καθοδηγούν στη λειτουργία του φούρνου σας. Αφού συνδέσετε το φούρνο στο ρεύμα, πατήστε το πλήκτρο έναρξης μέχρι να εντοπίσετε την γλώσσα σας.
Καθώς πατάτε τα πλήκτρα του φούρνου, στην οθόνη θα εμφανίζεται η επόμενη οδηγία ελαττώνοντας την πιθανότητα λανθασμένης επιλογής.
Αν για κάποιο λόγο θελήσετε να αλλάξετε τη γλώσσα που εμφανίζεται, θα πρέπει πρώτα να βγάλετε το φούρνο από την πρίζα, και να επαναλάβετε τη διαδικασία.

Ρύθμιση της ώρας:

Παράδειγμα: Ρύθμιση στις 14:25



- **Πατήστε το πλήκτρο Ρολογιού/ Χρονοδιακόπτη δύο φορές.**
  ☛ Οι δυο τελίτσες της ένδειξης αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
- **Ρυθμίστε την ώρα περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους.**
  ☛ Η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη και οι δυο τελίτσες αναβοσβήνουν.
- **Πατήστε το πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη.**
  ☛ Οι δυο τελίτσες σταθεροποιούνται, και η ώρα αρχίζει να λειτουργεί.

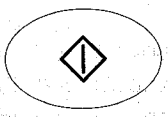
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Για να διορθώσετε την ώρα θα πρέπει να επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα.
2. Η ώρα εμφανίζεται όσο ο φούρνος συνεχίζει να τροφοδοτείται με ρεύμα.
3. Η ώρα εμφανίζεται με 24ωρη ένδειξη.

Χρήση του συστήματος ασφαλείας για τα παιδιά:

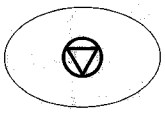
Με το σύστημα αυτό τα ρυθμιστικά του φούρνου τίθενται εκτός λειτουργίας αλλά η πόρτα θα μπορεί να ανοίξει. Μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας για τα παιδιά όταν στην οθόνη εμφανίζονται οι δυο τελίτσες ή η ώρα.

Για να ενεργοποιηθεί το σύστημα ασφαλείας:



- **Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης τρεις φορές.**
  ☛ Η ώρα θα εξαφανιστεί.
  Η πραγματική ώρα δεν θα χαθεί.
  Στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη A ⁎.

Για να ακυρωθεί το σύστημα ασφαλείας:



- **Πατήστε το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης τρεις φορές.**
  ☛ Η ώρα θα εμφανιστεί πάλι στην οθόνη.

Μαγείρεμα και απόψυξη με μικροκύματα

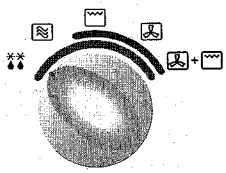
Υπάρχουν διαθέσιμα 6 διαφορετικά επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων. Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζεται η ισχύς κάθε επιπέδου κατά προσέγγιση.

Χρήση εξαρτήματος:

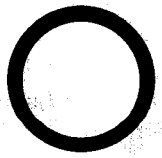
Γυάλινος δίσκος

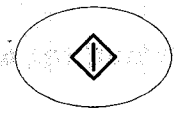
Επίπεδο ισχύος	Ισχύς
ΕΛΑΧΙΣΤΗ (ΑΠΟΨΥΞΗ)	270 W
ΜΕΓΙΣΤΗ (ΥΨΗΛΗ)	1000 W
ΜΕΣΗ	600 W
ΧΑΜΗΛΗ	440 W
ΣΙΓΟΨΗΣΙΜΟ	250 W
ΖΕΣΤΑΜΑ	100 W

Ισχύς Χειροκίνητης Απόψυξης

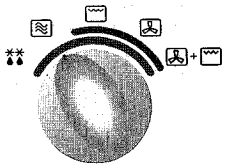


- **Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση ισχύος απόψυξης.**

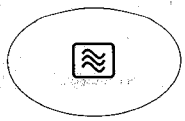




Ισχύς Μικροκυμάτων



- **Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση ισχύος μικροκυμάτων.**



- **Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος πατώντας τον επιλογέα ισχύος μικροκυμάτων.**

1 πάτημα	**1000 W**
2 πατήματα	**600 W**
3 πατήματα	**440 W**
4 πατήματα	**250 W**
5 πατήματα	**100 W**

- **Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (ΥΨΗΛΗ ισχύς: μέχρι 30 λεπτά. Αλλες ρυθμίσεις ισχύος: μέχρι 99 λεπτά).**
  Στην οθόνη θα εμφανίζονται εναλλακτικά η ένδειξη της οδηγίας για έναρξη, η ένδειξη του επιπέδου ισχύος, και η ένδειξη του χρόνου ψησίματος που έχετε επιλέξει. Επίσης εμφανίζεται το σύμβολο μικροκυμάτων.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ Ο φούρνος θα λειτουργήσει αυτόματα στο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων 1000 W αν επιλεγεί χρόνος μαγειρέματος χωρίς να επιλεγεί επίπεδο ισχύος.**

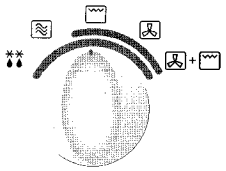
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξη**

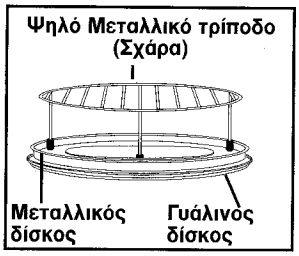
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειαστεί. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος, περιστρέψτε τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί μέχρι 10 λεπτά, σε βήματα του 1 λεπτού. Αν επιλέξετε τη θέση μηδέν, το ψήσιμο θα σταματήσει.
2. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος. - Για να αλλάξετε πιέστε το κουμπί ισχύος μικροκυμάτων.

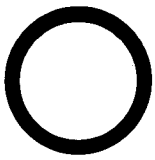
Ψήσιμο στο Γκριλ

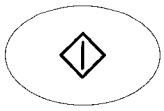
Χρήση εξαρτήματος:





Υπάρχει μόνο μία ρύθμιση ισχύος του γκριλ, στα 1300W.





- **Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση του Γκριλ.**
- **Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 99 λεπτά).** Στην οθόνη θα εμφανίζονται εναλλακτικά η ένδειξη της οδηγίας για έναρξη και η ένδειξη του χρόνου ψησίματος που έχετε επιλέξει. Επίσης θα εμφανίζεται το σύμβολο του γκριλ και του μεταλλικού τρίποδου.
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.**

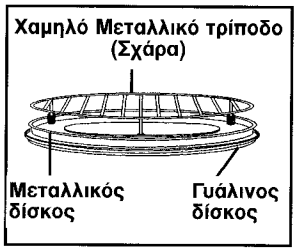
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Το γκριλ λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.
2. Το γκριλ δεν μπορεί να προθερμανθεί
3. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειαστεί. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος, περιστρέψτε τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί μέχρι 10 λεπτά, σε βήματα του 1 λεπτού. Αν επιλέξετε τη θέση μηδέν, το ψήσιμο θα σταματήσει.

Ψήσιμο με Θερμό Αέρα

Αυτό το χαρακτηριστικό προσφέρει επιλογή θερμοκρασιών θερμού αέρα 40°C και 100 - 250°C σε βήματα των 10°C. Για γρήγορη επιλογή των πιο συχνά χρησιμοποιούμενων θερμοκρασιών μαγειρέματος, οι θερμοκρασίες ξεκινούν στους 150°C και αυξάνονται μέχρι τους 250°C στη συνέχεια 40°C και 100°C.

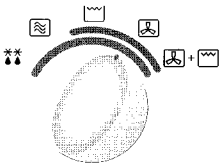
Χρήση εξαρτήματος:

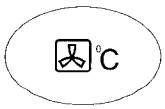


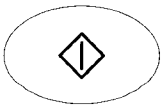
ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

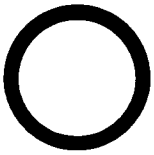
Μην ανοίξετε την πόρτα κατά την προθέρμανση Μετά την προθέρμανση θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα και η ένδειξη "P" θα αναβοσβήσει στην οθόνη. Αν η πόρτα δεν ανοιχτεί μετά την προθέρμανση, ο φούρνος θα διατηρήσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Μετά από 30 λεπτά ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα και η ένδειξη θα επανέλθει στην ώρα της ημέρας.

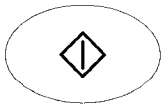
Μαγείρεμα με προθέρμανση:







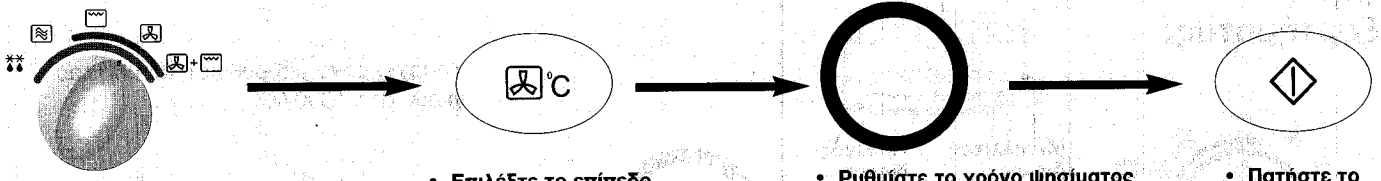




- **Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση του Θερμού αέρα.**
- **Επιλέξτε το επίπεδο θερμοκρασίας Θερμού αέρα πατώντας τον επιλογέα θερμοκρασίας Θερμού αέρα.**
- **Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης για να ξεκινήσει η προθέρμανση.**
- **Μετά την προθέρμανση τοποθετήστε την τροφή στο φούρνο. - Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 9 ώρες, 90 λεπτά).**
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.**

Ψήσιμο με Θερμό Αέρα

Μαγείρεμα χωρίς προθέρμανση:



- **Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση του Θερμού αέρα.**
- **Επιλέξτε το επίπεδο θερμοκρασίας θερμού αέρα πατώντας τον επιλογέα θερμοκρασίας θερμού αέρα.**
- **Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 9 ώρες, 90 λεπτά).**
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

1. Όταν ο χρόνος ψησίματος είναι μικρότερος από μια ώρα η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε δευτερόλεπτα.
2. Όταν ο χρόνος ψησίματος είναι περισσότερο από μια ώρα η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε λεπτά μέχρι να απομείνει μόνο "1H 00" (1 ώρα). Η ένδειξη τότε δείχνει λεπτά και δευτερόλεπτα και η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε δευτερόλεπτα.
3. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειαστεί. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος, περιστρέψτε τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί μέχρι 10 λεπτά, σε βήματα του 1 λεπτού. Αν επιλέξετε τη θέση μηδέν, το ψήσιμο θα σταματήσει.
4. Μετά το πάτημα του Πλήκτρου έναρξης λειτουργίας, η επιλεγμένη θερμοκρασία μπορεί να ανακληθεί και να αλλαχθεί. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής θερμοκρασίας Θερμού Αέρα μια φορά για να εμφανιστεί η θερμοκρασία στην οθόνη των ενδείξεων. Ενώ η θερμοκρασία ανακαλείται στην οθόνη, μπορείτε να αλλάξετε την θερμοκρασία πιέζοντας το πλήκτρο επιλογής θερμοκρασίας Θερμού Αέρα.

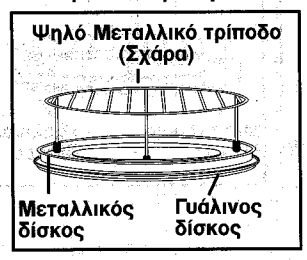
Μικτό Ψήσιμο

Υπάρχουν 4 προγράμματα μικτού ψησίματος.

1) Γκριλ + μικροκύματα 600 W, 440 W, 250 W ή 100 W
2) Θερμός Αέρας 100 - 250°C + μικροκύματα 600 W, 440 W, 250 W ή 100 W
3) Θερμός αέρας 100 - 250°C + Γκριλ
4) Γκριλ + Θερμός Αέρας 100 - 250°C + Μικροκύματα 600 W, 440 W, 250 W ή 100 W

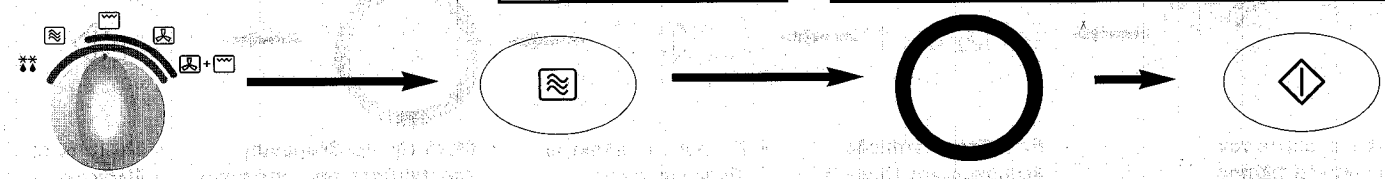
Χρήση εξαρτήματος:

Γκριλ + Μικροκύματα



Θερμός αέρας + Μικροκύματα ή Γκριλ

1) ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



- **Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση Γκριλ.**
- **Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων πατώντας τον επιλογέα ισχύος μικροκυμάτων.**

1 πάτημα	**600 W**	**3 πατήματα**	**250 W**
2 πατήματα	**440 W**	**4 πατήματα**	**100 W**

- **Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 9 ώρες, 90 λεπτά).**
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης**

Ελληνικά

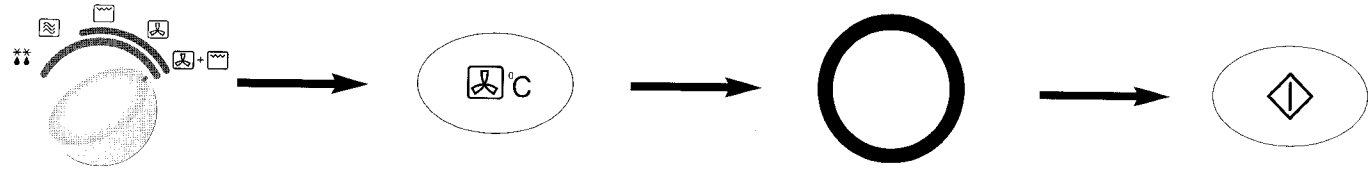
2) ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

- Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση του Θερμού αέρα.
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία Θερμού αέρα πατώντας τον επιλογέα θερμοκρασίας Θερμού αέρα 100 - 250°C.
- Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων πατώντας τον επιλογέα ισχύος μικροκυμάτων.

1 πάτημα	600 W
2 πατήματα	440 W
3 πατήματα	250 W
4 πατήματα	100 W

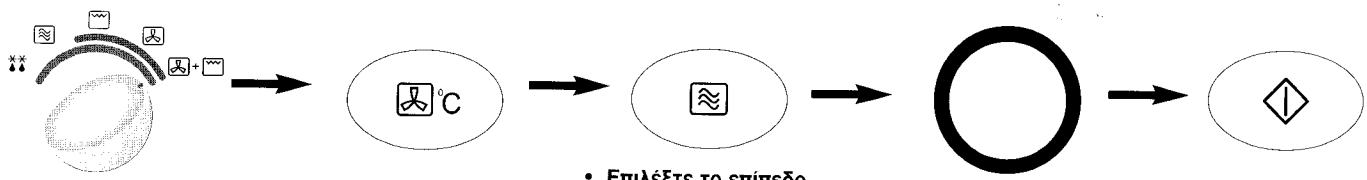
- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 9 ώρες, 90 λεπτά).
- Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.

3) ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΓΚΡΙΛ



- Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση του Θερμού αέρα + Γκριλ.
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία Θερμού αέρα πατώντας τον επιλογέα θερμοκρασίας Θερμού αέρα 100 - 250°C.
- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 9 ώρες, 90 λεπτά).
- Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.

4) ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ + ΓΚΡΙΛ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



- Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση του Θερμού αέρα + Γκριλ.
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία Θερμού αέρα πατώντας τον επιλογέα θερμοκρασίας Θερμού αέρα 100 - 250°C.
- Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων πατώντας τον επιλογέα ισχύος μικροκυμάτων.

1 πάτημα	600 W
2 πατήματα	440 W
3 πατήματα	250 W
4 πατήματα	100 W

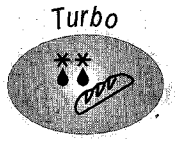
- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 9 ώρες, 90 λεπτά).
- Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.

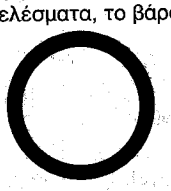
ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ:

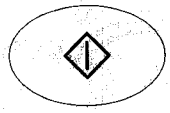
1. Οταν χρησιμοποιείτε το τρόπο ψησίματος Γκριλ + Μικροκύματα, η προθέρμανση δεν είναι διαθέσιμη.
2. Όταν χρησιμοποιείτε το τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας + Μικροκύματα, Θερμός αέρας + Γκριλ, Θερμός αέρας + Γκριλ +Μικροκύματα ο φούρνος μπορεί να προθερμανθεί. Πιέστε το πλήκτρο Έναρξης αφού πρώτα επιλέξετε το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων ή τη θερμοκρασία Θερμού Αέρα και ακολουθήστε τη ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ στη σελίδα Gr-9.

Αυτόματη απόψυξη

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να κάνετε αυτόματη απόψυξη σύμφωνα με το βάρος. Επιλέξτε την κατηγορία και επιλέξτε το βάρος της τροφής. Το βάρος προγραμματίζεται σε γραμμάρια. Για πιο γρήγορα αποτελέσματα, το βάρος αρχίζει από το πιο συνηθισμένο για κάθε κατηγορία.







- **Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματης απόψυξης που θέλετε.**
  1 πάτημα για την απόψυξη μικρών τεμαχίων
  2 πατήματα για την απόψυξη μεγάλων τεμαχίων
  3 πατήματα για ψωμί & φραντζολάκια
- **Επιλέξτε το βάρος της κατεψυγμένης τροφής περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους.**
  Αν περιστρέψετε τον επιλογέα προς τα δεξιά, το βάρος αυξάνεται κατά 10 γραμ. Αν περιστρέψετε τον επιλογέα προς τα αριστερά, το βάρος μειώνεται κατά 10 γραμμάρια.
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.**

Πρόγραμμα	Ενδειξη	Βάρος	Κατάλληλα είδη τροφίμων
1 Μικρά κομμάτια	ΜΙΚΡΑ	100 - 1600 γρ.	**Μικρά κομμάτια κρέατος, σνίτσελ, λουκάνικα, φιλέτα ψαριού, μπριζόλες, παϊδάκια (από 100γρ. έως 400γρ.).** Γυρίστε την τροφή όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
2 Μεγάλα κομμάτια	ΜΕΓΑΛΑ	400 - 2000 γρ.	**Μεγάλα κομμάτια κρέατος, μοσχαριού, ολόκληρου κοτόπουλου.** Γυρίστε την τροφή όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
3 Ψωμί & Φραντ-ζολάκια	ΨΩΜΙ	50 - 400 γρ.	**Για να ζεστάνετε κατεψυγμένο ψωμί, κρουασάν, φραντζολάκια.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε τα επάνω στο ψηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε την τροφή όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.

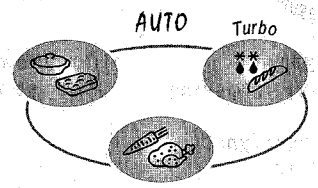
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:
1. Όταν ο χρόνος απόψυξης είναι μεγαλύτερος από 60 λεπτά ο χρόνος στην οθόνη θα εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά.
2. Το σχήμα και το μέγεθος της τροφής καθορίζει το μέγιστο βάρος που μπορεί να δεχθεί ο φούρνος.
3. Περισσότερες πληροφορίες για την απόψυξη τροφών μπορείτε να βρείτε στους οδηγούς μαγειρικής.

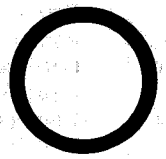
Σημείωση για το Πρόγραμμα 3
Αφαιρέστε το ψωμί και τα φραντζολάκια με προσοχή από το φούρνο. Ο φούρνος και τα εξαρτήματα θα είναι ζεστά κατά / μετά την απόψυξη.

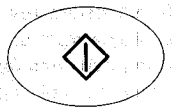
Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να μαγειρέψετε την τροφή ανάλογα με το βάρος της. Ο φούρνος καθορίζει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων και του γκριλ, τη θερμοκρασία του θερμού αέρα καθώς και την ώρα ψησίματος. Επιλέξτε την κατηγορία και επιλέξτε το βάρος της τροφής. Το βάρος προγραμματίζεται σε γραμμάρια. Για πιο γρήγορα αποτελέσματα, το βάρος αρχίζει από το πιο συνηθισμένο για κάθε κατηγορία.

π.χ.







- **Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα με βάση το βάρος. Συμβουλευθείτε τις σελίδες Gr-13 - Gr-16.**
- **Επιλέξτε το βάρος της τροφής περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους.**
  Αν περιστρέψετε τον επιλογέα προς τα δεξιά, το βάρος αυξάνεται κατά 10 γραμμάρια. Αν περιστρέψετε τον επιλογέα προς τα αριστερά, το βάρος μειώνεται κατά 10 γραμμάρια. Η ένδειξη της οδηγίας για την έναρξη λειτουργίας θα εμφανιστεί.
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:
1. Όταν ο χρόνος ψησίματος είναι μεγαλύτερος από 60 λεπτά ο χρόνος στην οθόνη θα εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά.
2. Συμβουλευθείτε τους πίνακες που ακολουθούν για τα προτεινόμενα βάρη και εξαρτήματα που θα χρησιμοποιήσετε.

Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

NN-L750/NN-L760

Κατηγορία		Ενδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες
	Μαγείρεμα φρέσκου ψαριού (1 πάτημα)	ΨΑΡΙ	100 - 1100 γρ.		**Για να μαγειρέψετε φρέσκο ψάρι (ολόκληρο, φέτες και φιλέτο).** Σκεπάστε τα λεπτότερα κομμάτια, τοποθετήστε σε δοχείο κατάλληλου μεγέθους. Περιχύστε τα με 2 κουταλιές της σούπας (30 ml) νερό. Σκεπάστε τα με (τρυπημένη) πλαστική μεμβράνη ή καπάκι. Αν η ποσότητα είναι μεγάλη, ανακατέψτε το φαγητό, όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.
	Μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών (2 πατήματα)	ΛΑΧΑΝ	200 - 1500 γρ.		**Για να μαγειρέψετε φρέσκα λαχανικά.** Τοποθετήστε τα λαχανικά, αφού τα ετοιμάσετε σε ένα σκεύος με κατάλληλη χωρητικότητα. Περιχύστε τα με 6 κουταλιές της σούπας νερό (90 ml). Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι. Εάν η ποσότητα είναι μεγάλη, ανακατέψτε το φαγητό όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.
	Μαγείρεμα φρέσκου Κοτόπουλου (3 πατήματα)	ΚΟΤΟΠ	100 - 1000 γρ.		**Για να μαγειρέψετε κομμάτια φρέσκων κοτόπουλων.** Τοποθετήστε τα επάνω στο ψηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
			1010 - 1600 γρ.		**Για να μαγειρέψετε ολόκληρο φρέσκο κοτόπουλο.** Τοποθετήστε τα επάνω στο χαμηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο. Ξεκινήστε το ψήσιμο με το στήθος προς τα κάτω. Γυρίστε το όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα. Μαγειρέψτε τη γέμιση ξεχωριστά.
			1610 - 2400 γρ.		**Για να μαγειρέψετε ολόκληρο μεγάλο κοτόπουλο ή 2 μικρότερα κοτόπουλα.** Τοποθετήστε στο μεταλλικό δίσκο Ξεκινήστε το ψήσιμο με το στήθος προς τα κάτω. Γυρίστε το όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα. Μαγειρέψτε τη γέμιση ξεχωριστά.
	Μαγείρεμα Μοσχάρι (4 πατήματα)	ΜΟΣΧ	700 - 1300 γρ.		**Για να μαγειρέψετε νωπό μοσχάρι.** Τοποθετήστε το μοσχάρι επάνω στο χαμηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Μαγείρεμα Χοιρινό ή Μοσχάρι γάλακτος (5 πατήματα)	ΧΟΙΡ	800 - 2300 γρ.		**Για να μαγειρέψετε νωπό χοιρινό ή μοσχάρι γάλακτος.** Τοποθετήστε το χοιρινό ή μοσχάρι γάλακτος επάνω στο χαμηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Μαγείρεμα Αρνί (6 πατήματα)	ΑΡΝΙ	800 - 2200 γρ.		**Για να μαγειρέψετε νωπό αρνί.** Τοποθετήστε το αρνί επάνω στο χαμηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
			2210 - 2800 γρ.		**Για να μαγειρέψετε νωπό αρνί (μεγάλο βάρος).** Τοποθετήστε το αρνί σε πυρίμαχο πιάτο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο. Αν το αρνί είναι πολύ μεγάλο για να χωρέσει σε πυρίμαχο πιάτο τοποθετήστε το κατευθείαν στο Μεταλλικό δίσκο. Γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.

Ελληνικά

NN-L750

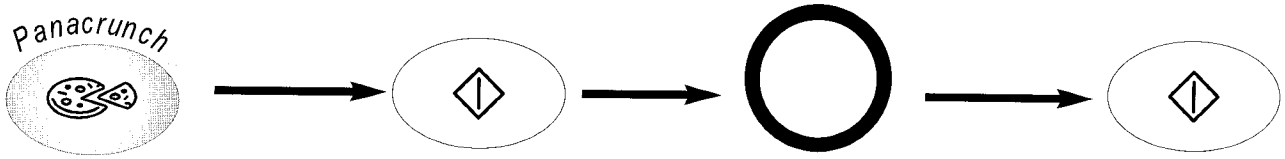
Κατηγορία		Ενδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες
	Ζέσταμα φρέσκου γεύματος (1 πάτημα)	ΓΕΥΜΑ	200 - 1600 γρ.		**Για ζέσταμα μαγειρευτών κατσαρόλας.** Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου ή ψυγείου. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Αφήστε μερικά λεπτά αναμονής.
	Κατεψυγμένη πίτσα (2 πατήματα)	ΠΙΤΣΑ ✳✳ ♦♦	150 - 650 γρ.		**Για να ζεστάνετε και να ροδίσετε το επάνω μέρος κατεψυγμένης (ΟΧΙ φρέσκιας) αγορασμένης πίτσας.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την πίτσα επάνω στο ψηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο.
	Κατεψυγμένο κις (3 πατήματα)	ΚΙΣ ✳✳ ♦♦	120 - 500 γρ.		**Για να ζεστάνετε προμαγειρεμένα κατεψυγμένα κις.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την κις επάνω στο ψηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο.
	Κατεψυγμένο γκρατέν/ λαζάνια (4 πατήματα)	ΓΚΡΑΤ ✳✳ ♦♦	200 - 1000 γρ.		**Για να ζεστάνετε και να ροδίσετε φρέσκα γκρατέν/λαζάνια.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και βάλτε το γκρατέν/λαζάνια σε πυρίμαχο σκεύος πάνω στο ψηλό μεταλλικό τρίποδο στο μεταλλικό δίσκο στο γυάλινο δίσκο.

NN-L760 Προγράμματα Ψησίματος Πίτσας με το ειδικό σκεύος

Κατηγορία		Ένδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες
ΨΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΣΚΕΥΟΣ (PANACRUNC) Panacrunch	**Κατεψυγμένη πίτσα** (1 πάτημα)	ΠΙΤΣΑ	120 - 600 γρ.		**Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανό το κάτω μέρος και να ροδίσετε το επάνω μέρος κατεψυγμένης αγορασμένης πίτσας.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την πίτσα επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας.
	Φρέσκια πίτσα (2 πατήματα)	ΠΙΤΣΑ	150 - 600 γρ.		**Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανό το κάτω μέρος και να ροδίσετε το επάνω μέρος φρέσκιας αγορασμένης πίτσας.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την πίτσα επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας.
	Κατεψυγμένο κις (3 πατήματα)	ΚΙΣ	120 - 600 γρ.		**Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανή τη βάση σφολιάτας και να ροδίσετε το επάνω μέρος κατεψυγμένων αγορασμένων κις.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την κις επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας.
	Φρέσκο κις (4 πατήματα)	ΚΙΣ	150 - 600 γρ.		**Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανή τη βάση σφολιάτας και να ροδίσετε το επάνω μέρος φρέσκων αγορασμένων κις.** Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε τις κις επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας αφού πρώτα το προθερμάνετε.
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες φούρνου (5 πατήματα)	ΠΑΤΑΤ	100 - 500 γρ.		**Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανά και να ροδίσετε τις κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες φούρνου.** Απλώστε τις κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες φούρνου στο σκεύος. Για καλύτερα αποτελέσματα απλώσετε τις μόνο σε μία στρώση και γυρίστε τις όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Στο πρόγραμμα φρέσκου κις, θα πρέπει να προθερμάνετε το ειδικό σκεύος για την πίτσα. Ακολουθείστε την εξής διαδικασία.



1. Επιλέξτε το πρόγραμμα Φρέσκιας κις (4 πατήματα) και τοποθετήστε το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας μέσα στο φούρνο πάνω στο γυάλινο δίσκο.
2. Πατήστε το κουμπί έναρξης για να προθερμάνετε το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας.
3. Μετά την προθέρμανση θα ακουστεί το ηχητικό σήμα. Τοποθετήστε την φρέσκια κις στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας και ρυθμίστε το βάρος.
4. Πατήστε το κουμπί έναρξης.

2. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το ειδικό σκεύος για την πίτσα για τα άλλα προγράμματα ψησίματος πίτσας. Ακολουθήστε την διαδικασία για τα Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος στη σελίδα Gr-12.

Ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (Για NN-L760)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Μερικά φαγητά όταν μαγειρεύονται στα μικροκύματα, αποκτούν μαλακή και υγρή κρούστα. Το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας ροδίζει και κάνει πιο τραγανές τις πίτσες, τα κις, τις πίτες και τα αρτοσκευάσματα. Το ειδικό σκεύος πίτσας της Panasonic λειτουργεί με τρεις τρόπους: Το σκεύος ζεσταίνεται απορροφώντας μικροκύματα, η τροφή θερμαίνεται απευθείας από τα μικροκύματα και τέλος από το γκριλ/ θερμό αέρα. Η βάση του σκεύους απορροφά τα μικροκύματα και τα μετατρέπει σε θερμότητα. Μετά η θερμότητα μεταφέρεται από το σκεύος στην τροφή με αγωγιμότητα (επαφή). Η μεταφορά της θερμότητας μεγιστοποιείται από την αντικολλητική επιφάνεια.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΣΚΕΥΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ (μη αυτόματη λειτουργία)

- Για καλύτερα αποτελέσματα προθερμαίνετε το ειδικό σκεύος πριν την χρήση. Τοποθετήστε το απευθείας στο γυάλινο δίσκο και προθερμάνετε χρησιμοποιώντας το Μικτό πρόγραμμα Γκριλ +600 για 3 λεπτά. Για περισσότερο ρόδισμα αλείψτε το σκεύος με λάδι πριν την προθέρμανση για τροφές όπως λουκάνικα ή μπιφτέκια.

- Βγάλτε το ειδικό σκεύος από τον φούρνο και τοποθετήστε την τροφή. Χρησιμοποιήστε τη λαβή του ειδικού σκεύους ή γάντια για φούρνο γιατί το ειδικό σκεύος θα είναι πολύ ζεστό. Για καλύτερα αποτελέσματα, είναι πολύ σημαντικό η τροφή να τοποθετείται στο ειδικό σκεύος αμέσως μετά την προθέρμανση. Δεν θα έχετε τα ίδια αποτελέσματα εάν υπάρξει καθυστέρηση.

- Τοποθετήστε το ειδικό σκεύος στο γυάλινο δίσκο και μαγειρέψτε σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στους οδηγούς μαγειρικής.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

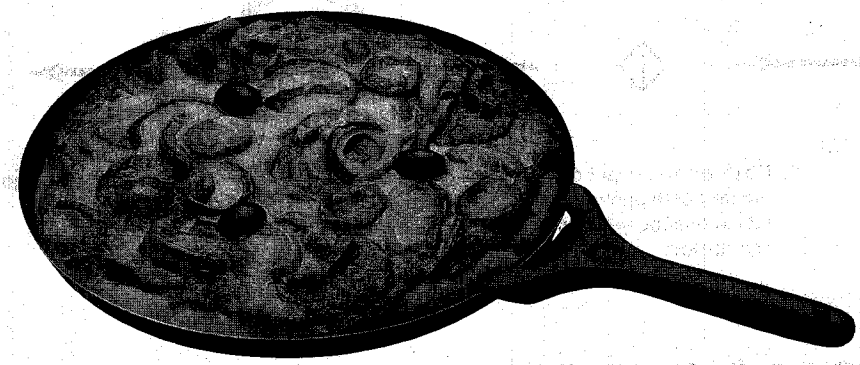
1. Μην προθερμαίνετε το ειδικό σκεύος περισσότερο από 8 λεπτά.
2. Πάντα τοποθετείτε το ειδικό σκεύος στο κέντρο του γυάλινου δίσκου και βεβαιώνεστε ότι δεν έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Αν το ειδικό σκεύος ακουμπήσει τα τοιχώματα του φούρνου μπορεί να προκληθούν σπινθηρισμοί και να καταστρέψουν το εσωτερικό του φούρνου.
3. Πάντα χρησιμοποιείτε το ειδικό σκεύος με το γυάλινο δίσκο. Μην το χρησιμοποιείτε σε συνδυασμό με το μεταλλικό τρίποδο.
4. Πάντα χρησιμοποιείτε τη λαβή για το ειδικό σκεύος ή γάντια για το φούρνο όταν θέλετε να πιάσετε το ειδικό σκεύος όταν αυτό είναι ζεστό.
5. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας από τις τροφές πριν το μαγείρεμα.
6. Μην τοποθετείτε ευαίσθητα στη θερμότητα υλικά στο ζεστό ειδικό σκεύος γιατί μπορεί να καούν.
7. Το ειδικό σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κοινό φούρνο.
8. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε το ειδικό σκεύος με το Μικτό πρόγραμμα ΓΚΡΙΛ / ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ και ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΙΔΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα στο ειδικό σκεύος γιατί μπορούν να καταστρέψουν την αντικολλητική του επιφάνεια.

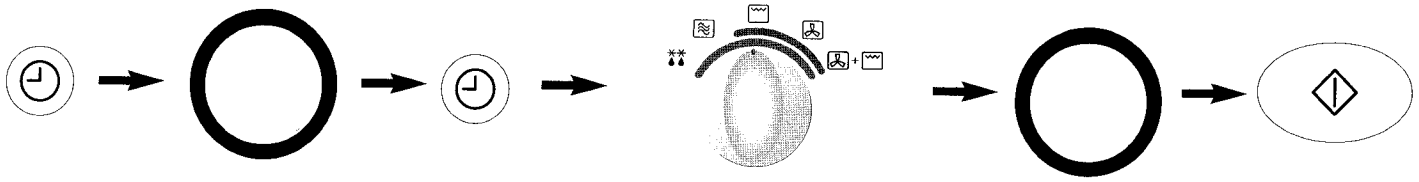
- Μετά τη χρήση πλύνετε το ειδικό σκεύος με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε το με ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε χημικές σκόνες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρακια γιατί μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του ειδικού σκεύους.

- Μπορείτε να πλύνετε το ειδικό σκεύος και στο πλυντήριο πιάτων.



Μετάθεση του χρόνου αυτόματης έναρξης

Χρησιμοποιώντας το πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη, μπορείτε να προγραμματίσετε μετάθεση του χρόνου αυτόματης έναρξης λειτουργίας του φούρνου.



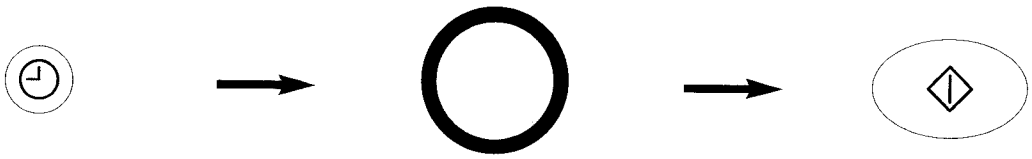
- **Πατήστε το πλήκτρο Ρολογιού/ Χρονοδιακόπτη μία φορά.**
- **Ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους.** (μέχρι 9 ώρες 90 λεπτά).
- **Πατήστε πάλι το πλήκτρο Ρολογιού/ Χρονοδιακόπτη.**
- **Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Συμβουλευθείτε τις σελίδες Gr-8 - Gr-11.**
- **Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος.**
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Αν ο χρόνος που επιλέξατε ξεπερνά τη μία ώρα, η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε λεπτά. Αν ο χρόνος είναι μικρότερος από μία ώρα, η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε δευτερόλεπτα.
2. Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο αυτόματης έναρξης πριν τα Αυτόματα Προγράμματα.

Χρονοδιακόπτης

Χρησιμοποιώντας το πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη, μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.



- **Πατήστε το πλήκτρο Ρολογιού/ Χρονοδιακόπτη μία φορά.**
- **Επιλέξτε το χρόνο που θέλετε χρησιμοποιώντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους** (μέχρι 9 ώρες και 90 λεπτά).
- **Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Αν η πόρτα του φούρνου ανοίξει κατά τη διάρκεια που είναι ενεργοποιημένος ο χρονοδιακόπτης, η αντίστροφη μέτρηση του υπολειπόμενου χρόνου θα συνεχιστεί.
2. Μπορείτε να αλλάξετε το χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, αν χρειαστεί. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο, περιστρέψτε τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί μέχρι 10 λεπτά, σε βήματα του 1 λεπτού.

E: Γιατί δεν λειτουργεί ο φούρνος;

A: Εάν ο φούρνος σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε τα εξής:
1. Είναι σωστά συνδεδεμένος στη πρίζα ο φούρνος; Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου από την πρίζα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια συνδέστε πάλι το φις στην πρίζα.
2. Ελέγξτε την ηλεκτρική ασφάλεια. Οπλίστε πάλι την ασφάλεια αν έχει πέσει ή αντικαταστήστε εάν έχει καεί.
3. Αν η ασφάλεια είναι εντάξει, βεβαιωθείτε ότι η πρίζα είναι σε καλή κατάσταση δοκιμάζοντας κάποια άλλη συσκευή. Αν η άλλη συσκευή λειτουργεί, ίσως υπάρχει κάποιο πρόβλημα με το φούρνο. Αν η άλλη συσκευή δεν λειτουργεί, ίσως υπάρχει κάποιο πρόβλημα με τη πρίζα.

Αν διαπιστώσετε ότι έχει βλάβη ο φούρνος, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο από τη BIANE A.E/Panasonic τεχνικό προσωπικό.

E: Ο φούρνος προκαλεί παράσιτα στην τηλεόραση. Γιατί;

A: Ενόσω μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων, μπορεί να προκληθούν κάποια παράσιτα στο ραδιόφωνο ή την τηλεόραση. Τα ίδια παράσιτα δημιουργούνται όταν χρησιμοποιείτε μικρές ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. μίξερ, σκούπα, στεγνωτήρα μαλλιών, κλπ). Η δημιουργία λοιπόν των παρασίτων δεν οφείλεται σε κακή λειτουργία του φούρνου.

E: Ο φούρνος δεν δέχεται το πρόγραμμα που καθορίζω. Γιατί;

A: Ο φούρνος σας δεν πρόκειται να δεχτεί οποιοδήποτε πρόγραμμα που δεν είναι σωστό. Για παράδειγμα, ο φούρνος δεν θα δεχτεί μαγείρεμα μίας φάσης (με εξαίρεση την λειτουργία μετάθεσης του χρόνου αυτόματης έναρξης), και δεν θα δεχτεί ένα αυτόματο πρόγραμμα με βάση το βάρος μετά την λειτουργία μετάθεσης του χρόνου αυτόματης έναρξης.

E: Μερικές φορές βγαίνει ζεστός αέρας από το φούρνο μου. Γιατί;

A: Η θερμοκρασία που εκπέμπεται από το ψημένο φαγητό θερμαίνει τον αέρα που περικλείει ο φούρνος. Αυτός ο ζεστός αέρας απομακρύνεται με το σύστημα κυκλοφορίας που διαθέτει ο φούρνος σας. Δεν υπάρχουν μικροκύματα σε αυτόν τον αέρα. Οι γρίλιες εξαερισμού πρέπει να είναι πάντοτε ελεύθερες όταν λειτουργεί ο φούρνος σας.

E: Το γράμμα "D" παρουσιάζεται στην ψηφιακή οθόνη ενδείξεων και ο φούρνος δεν λειτουργεί. Γιατί;

A: Ο φούρνος σας έχει προγραμματιστεί στη λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται συνήθως όσο οι φούρνοι βρίσκονται στα καταστήματα. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία αυτή πατήστε το πλήκτρο του ρολογιού τέσσερις φορές.

E: Μπορώ να χρησιμοποιήσω κοινό θερμόμετρο φούρνου, στο φούρνο μικροκυμάτων;

A: Μόνο όταν ψήνετε στο ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ /ΓΚΡΙΛ. Τα μεταλλικά μέρη ορισμένων θερμομέτρων μπορεί να προκαλέσουν σπινθηρισμούς μέσα στο φούρνο και δεν πρέπει να τα χρησιμοποιείτε όταν ψήνετε με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ή ΜΙΚΤΟ ψήσιμο.

E: Ακούγονται διάφοροι θόρυβοι από τον φούρνο όταν μαγειρεύω με Μικτό πρόγραμμα. Τι προκαλεί τους θορύβους αυτούς;

A: Οι θόρυβοι ακούγονται όταν αρχίζει η αυτόματη αλλαγή από τη λειτουργία ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ σε λειτουργία ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ/ΓΚΡΙΛ που αποτελεί τη ρύθμιση του Μικτού ψησίματος. Αυτό αποτελεί κανονική λειτουργία.

E: Ο φούρνος μου αναδύει μυρωδιά και καπνό όταν χρησιμοποιώ το ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ, ΜΙΚΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ και το ΓΚΡΙΛ. Γιατί;

A: Μετά από πολλές χρήσεις, προτείνουμε να καθαρίζετε το φούρνο και μετά να τον ανάβετε χωρίς να υπάρχει στο εσωτερικό του φαγητό ο γυάλινος δίσκος και ο δακτύλιος περιστροφής, στη λειτουργία ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ 250°C για 20 λεπτά. Με τον τρόπο αυτό καίγονται τα υπολείμματα τροφής, τα λάδια και οποιαδήποτε κατάλοιπα που μπορεί να προκαλέσουν μυρωδιές και/ή καπνό.

E: Μπορώ να ελέγξω την προρυθμισμένη θερμοκρασία του φούρνου ενώ μαγειρεύω ή προθερμαίνω με ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ;

A: Ναι Πιέστε το πλήκτρο επιλογής θερμοκρασίας Θερμού Αέρα μία φορά για να εμφανιστεί η θερμοκρασία στην οθόνη των ενδείξεων για δυο δευτερόλεπτα.

E: Μπορώ να μαγειρέψω τις αγαπημένες μου συνταγές με το ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ/ ΓΚΡΙΛ;

A: Ναι Μπορείτε να μαγειρέψετε την αγαπημένη σας συνταγή όπως ακριβώς σε κοινό φούρνο. Ανατρέξτε στις οδηγίες στο βιβλίο συνταγών της Panasonic για τις προτεινόμενες θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος.

Συντήρηση

1. Αποσυνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα πριν αρχίσετε να καθαρίζετε τον φούρνο.
2. Φροντίστε ο φούρνος σας και οι επαφές στεγανότητας του να είναι πάντοτε καθαρές. Σε περίπτωση που υπάρχουν πιτσιλίσματα ή υπολείμματα φαγητών στα τοιχώματα του φούρνου και στις επαφές στεγανότητας του, σκουπίστε τον με υγρό μαλακό πανί. Να χρησιμοποιείτε μόνον μαλακά απορρυπαντικά και μόνον όταν υπάρχει μεγάλη βρωμιά. Η χρήση διαβρωτικών καθαριστικών δεν συνιστάται.

   ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ.
3. Εξωτερικά καθαρίστε τον φούρνο σας με υγρό πανί. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες των μηχανικών και ηλεκτρονικών τμημάτων του φούρνου σας, προσέξτε να μην περάσει νερό από τις γρίλιες εξαερισμού.
4. Για να καθαρίσετε τον πίνακα λειτουργίας και το κρύσταλλο της πόρτας, χρησιμοποιείστε ένα μαλακό και στεγνό πανί. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή διάφορες σκόνες καθαρισμού. Όταν σκουπίζετε τον πίνακα, έχετε την πόρτα ανοιχτή ώστε να αποφύγετε τυχαίο άναμμα του φούρνου. Αφού τελειώσετε πατήστε το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης ώστε να διαγραφούν οι ενδείξεις της οθόνης.
5. Εάν σχηματιστεί ατμός στο εσωτερικό του φούρνου ή γύρω από την πόρτα, σκουπίστε τον με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας σε χώρο με πολλή υγρασία και δεν οφείλεται σε κακή λειτουργία της συσκευής.
6. Κατά διαστήματα βγάζετε το γυάλινο δίσκο για πλύσιμο. Πλύνετε το δίσκο με ζεστό σαπουνόνερο ή και στο πλυντήριο πιάτων.
7. Ο δακτύλιος περιστροφής και η βάση της εσωτερικής κοιλότητας του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται τακτικά για να περιορίζεται ο θόρυβος κατά τη διάρκεια της περιστροφής. Απλά σκουπίστε τη βάση του φούρνου με κάποιο απαλό απορρυπαντικό και ζεστό νερό και μετά στεγνώστε την με ένα καθαρό και στεγνό πανί. Ο δακτύλιος περιστροφής μπορεί να πλυθεί με νερό και σαπούνι. Ο ατμός που δημιουργείται από το ψήσιμο συγκεντρώνεται αλλά δεν επηρεάζει το φούρνο ή τις ρόδες του δακτυλίου περιστροφής. Όταν βάζετε πάλι το δακτύλιο περιστροφής φροντίστε να είναι καλά στη θέση του.
8. Όταν χρησιμοποιείτε ΓΚΡΙΛ, ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ τα τοιχώματα μπορεί να λερωθούν από λίπη. Εάν τα αφήσετε να συγκεντρωθούν, μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.
9. Ο φούρνος αυτός πρέπει να επισκευάζεται μόνον από εξουσιοδοτημένο από την BIANE AE/Panasonic τεχνικό προσωπικό. Για περισσότερες πληροφορίες καλέστε τον προμηθευτή σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τροφοδοσία:	230 V, 50 Hz	
Κατανάλωση ρεύματος:	Μέγιστο:	2770 W
	Μικροκύματα:	1250 W
	Γκριλ:	1350 W
	Θερμός αέρας:	1470 W
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα:	1000 W (IEC-705)
	Αντίσταση Γκριλ:	1300 W
	Αντίσταση θερμού αέρα:	1400 W
Εξωτερικές διαστάσεις:	510 (Π) x 477 (Β) x 304 (Υ) mm	
Διαστάσεις κοιλότητας φούρνου:	359 (Π) x 352 (Β) x 217 (Υ) mm	
Βάρος:	15 κιλά	

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά μπορεί να αλλάξουν χωρίς να προηγηθεί ειδοποίηση.

Matsushita Electric (UK) Ltd
Wyncliffe Road
Pentwyn Industrial Estate
Cardiff
CF23 7XB
UK

E00034V10EP
W0800-0
Printed in the UK