

# Panasonic®

## ***INVERTER***

Operating Instructions  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing  
Mode d'emploi  
Manuale di istruzioni  
Instrucciones de funcionamiento  
Instrukcja obsługi  
Návod k obsluze  
Kezelési útmutató

Microwave/Grill/Convection Oven  
Mikrowellengerät mit Grill/Heißluft  
De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven  
Panasonic Four à Micro-ondes Multifonctions  
Forno a microonde e Convezione  
Horno Microondas/Convección  
Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja  
Mikrovlnná / Horkovzdušná trouba/ Gril  
Grillezős / légkeveréses mikrohullámú sütő

**NN-CD757 / NN-CD767**

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

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

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

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.** Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

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

**ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.** Leggere attentamente queste note e conservarle per un riferimento futuro.

**INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES.** Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

**WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.** Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.

**DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.**  
Pečlivě si je prosím přečtete a uložte pro příští použití.

**FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK**  
Kérjük, olvassa el gondosan, és őrizze meg a későbbiekben.



## 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

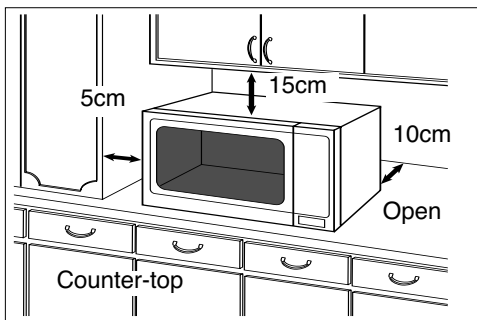
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

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

### 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 in by using the proper trim kit, white NN-TKA70WBBP, silver NN-TKA70MBBP, 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.
6. Liquids and foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This oven is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the oven by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the oven.

# Safety Instructions

## Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. 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 Panacrunch Pan.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at 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, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven as these 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 in CONVECTION, COMBINATION and GRILL use. Young children should be kept away and children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

## 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.

**Panacrunch Pan** - see page En-16

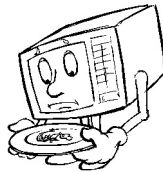
## 1) Cooking Times

- 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.

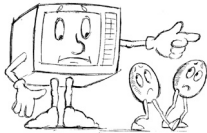
## 2) Small Quantities of Foods

- 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.



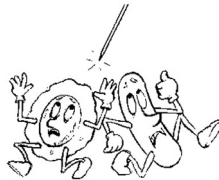
## 3) Eggs

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



## 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.

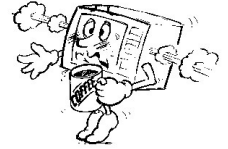


## 5) Meat Thermometer

- 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.



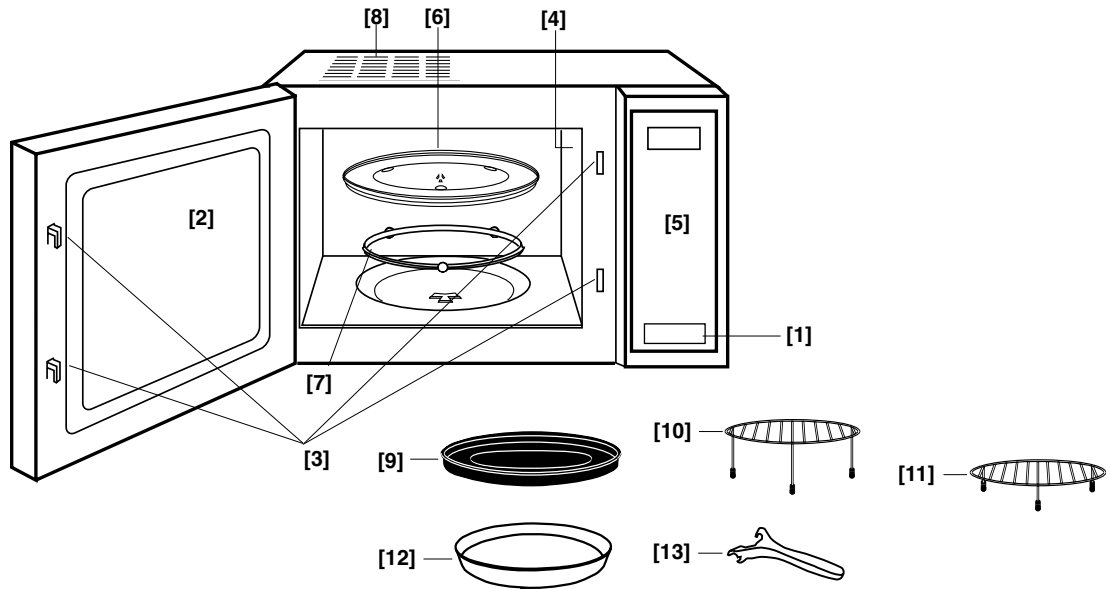
## 8) Utensils/Foil

- 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 Pad 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

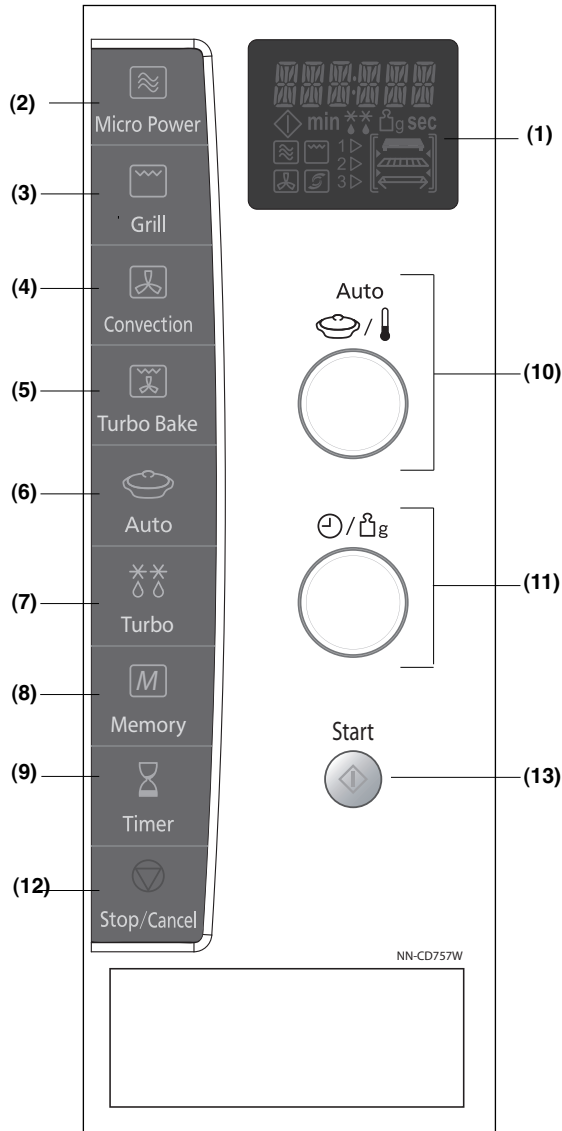
## [11] Low Wire Rack

## [12] Panacrunch Pan

## [13] Panacrunch Pan Handle

# Control Panel

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) **Display Window**
- (2) **Microwave Power Pad**
- (3) **Grill Power Pad**
- (4) **Convection Pad**
- (5) **Grill Convection Pad**
- (6) **Auto Weight Programs Pad**
- (7) **Auto Defrost Pad**
- (8) **Memory Pad**
- (10) **Auto Menu/Temperature/Microwave Wattage/Grill level/Selector Dial**
- (11) **Time/Weight Dial**
- (12) **Stop/Cancel Pad:**  
**Before cooking:** one press clears your instructions.  
**During cooking:** one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.
- (13) **Start Pad:**  
Press to start operating the oven.  
If during cooking the door is opened or Stop/Cancel Pad is pressed once, Start Pad has to be pressed again to continue cooking.

\*The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the words on the pads will be the same.




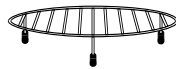

## Beep Sound:

A beep sounds when a pad 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 the completion of the preheating on Convection or Combination mode, three beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound.



# Oven Accessories

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

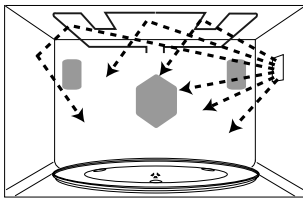
	Glass Tray	Metal Tray	High Wire Rack	Low Wire Rack	Panacrunch Pan
					
<b>Microwave</b>	<b>YES</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>YES</b>
<b>Grill</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>
<b>Convection</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>
<b>Combination</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>

## Cooking Modes

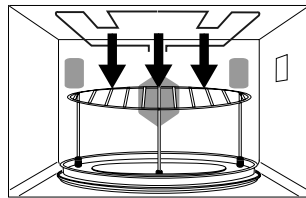
The diagrams shown below are examples of the accessories.

It may vary depending on recipe/dish used. Further information can be found in the Cookbook.

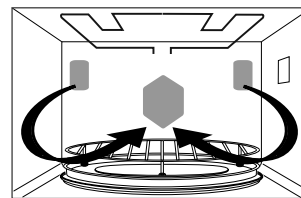
**Microwave**



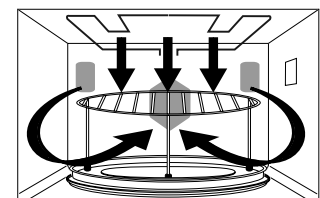
**Grill**



**Convection**

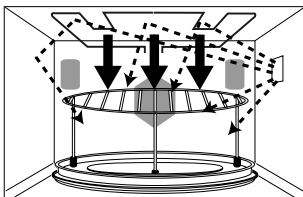


**Convection + Grill**

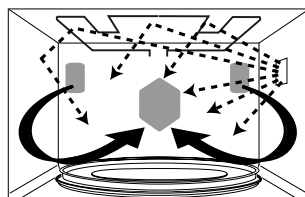


### Combination

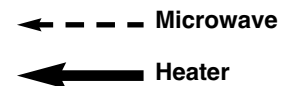
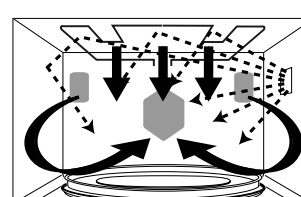
**Grill + Microwave**



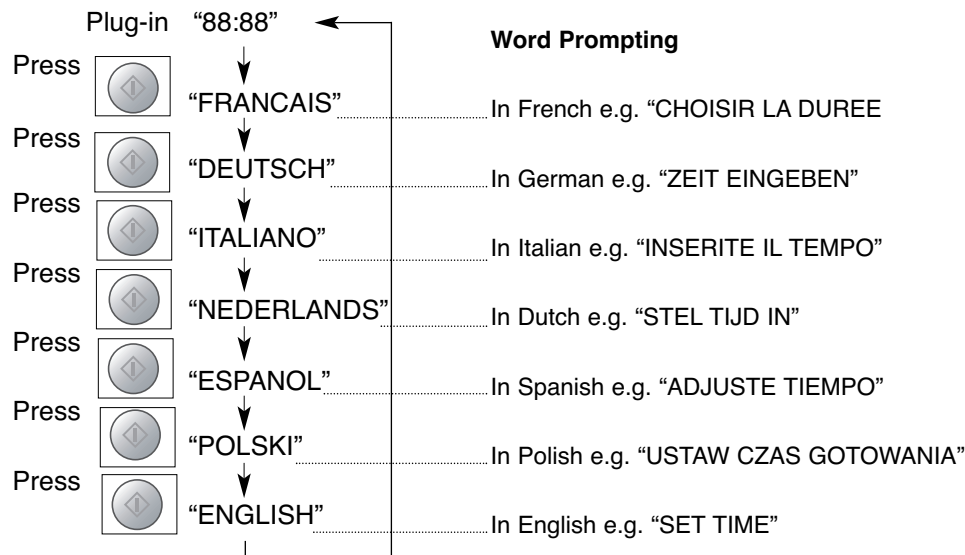
**Convection + Microwave**



**Grill + Convection + Microwave**



## Word Prompting:



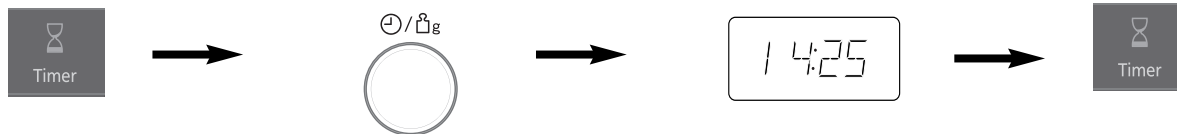
These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven press the Start Pad until you locate your language.

As you press the pads, 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 Timer Pad Twice.**
  - ☛ The colon starts to blink.
- **Enter the time by turning the Time/Weight Dial clockwise.**
  - ☛ The time appears in the display and the colon blinks.
- **Press Timer Pad.**
  - ☛ The colon stops blinking and the time of day is entered.

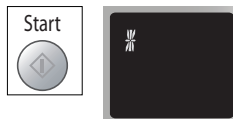
### NOTE:

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.

## 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 Pad three times.**
  - ☛ The time of day will disappear. Actual time will not be lost. A star '\*', will appear in the top left hand corner of the display.

**To Cancel:**

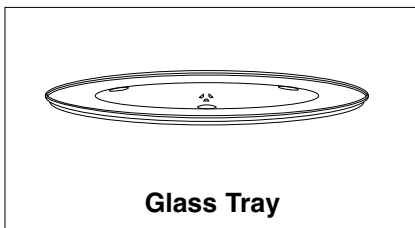


- **Press Stop/Cancel Pad three times.**
  - ☛ The time of day will reappear in the display.

# Microwave Cooking and Defrost

There are 6 different microwave power levels available (see the chart below).

## Use of accessory:



This chart shows approximate wattage for each power level.

Power Level	Wattage	Max time available
MAX	1000 W	30 minutes
MIN (DEFROST)	270 W	99 min. 90 sec.
MEDIUM	600 W	99 min. 90 sec.
LOW	440 W	99 min. 90 sec.
SIMMER	250 W	99 min. 90 sec.
WARM	100 W	99 min. 90 sec.



- Select Microwave power cooking mode.



- Select Microwave power level by turning the Auto Menu/Temperature Dial. The Microwave power level appears in the display.



- Set the cooking time using the Time/Weight Dial.



- Press Start Pad.

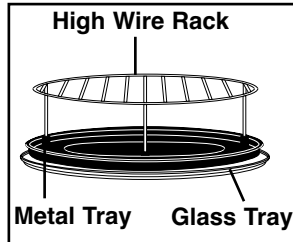
## NOTE:

1. For 2 or 3 stage cooking, before pressing Start Pad, repeat setting the Microwave power level and cooking time.  
e.g. Casserole — MAX (High) 10 minutes to bring the casserole to boil. 250 W (Simmer) 60 mins. to cook. 100 W (Warm) 10 minutes to allow flavours to develop.
2. Stand time can be programmed after the Microwave power and time setting.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase the cooking time. (Time can be added in 1 minute increments up to maximum time of 10 minutes can be added, only in the case of one stage cooking.)

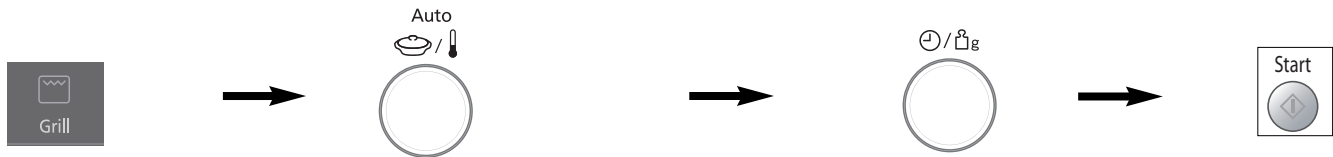
**CAUTION:** The oven will automatically operate on 1000 W Microwave Power if a cooking time is entered without selecting the power level.

The Grill Pad provides 3 Grill settings.

## Use of accessory:



Power Level	Wattage
1 HIGH	1300 W
2 MEDIUM	950 W
3 LOW	700 W



- Press Grill Power Pad for the Grill cooking mode.

- Select Grill Power level by turning the Auto Menu/ Temperature Dial. The grill level appears in the display. Grill level is preset to Grill 1 (High). Rotate the Auto Menu/Temperature Dial anti-clockwise for Grill 2 (Medium) and again anti-clockwise for Grill 3 (Low).

- Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 90 minutes).

- Press Start Pad.

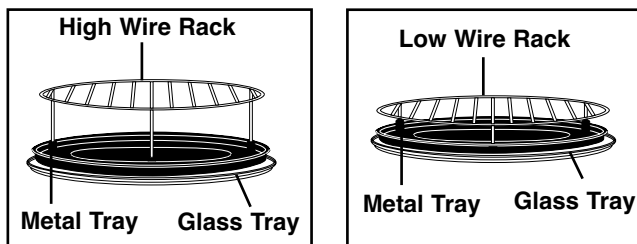
### NOTE:

1. The Grill will only operate with the oven door closed.
2. The Grill cannot be preheated.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase the cooking time. A maximum time of 10 minutes can be added.
4. After pressing Start Pad, the selected grill level can be recalled and changed. Press Grill Pad once to indicate the grill level in the display window. While the level is recalled, you can change it by turning the Auto/Temperature Dial.

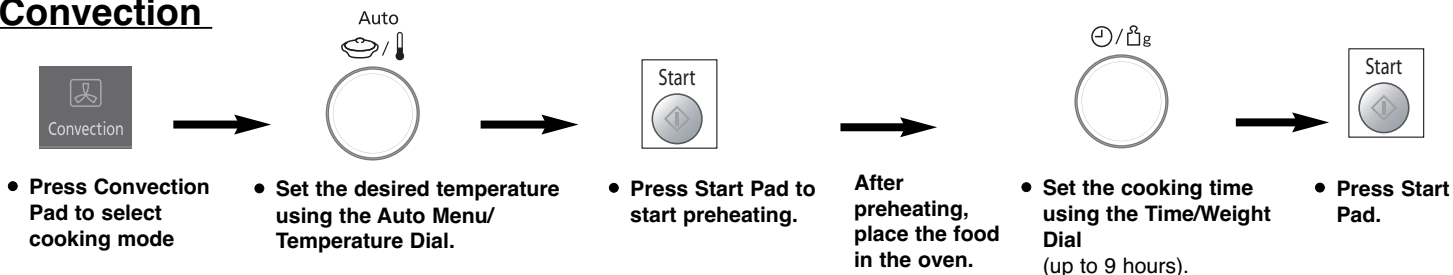
# Cooking by Convection/Grill Convection

These Pads offer a choice of convection temperatures 40°C (only for Convection mode) 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 (only for Convection mode) and 100°C.

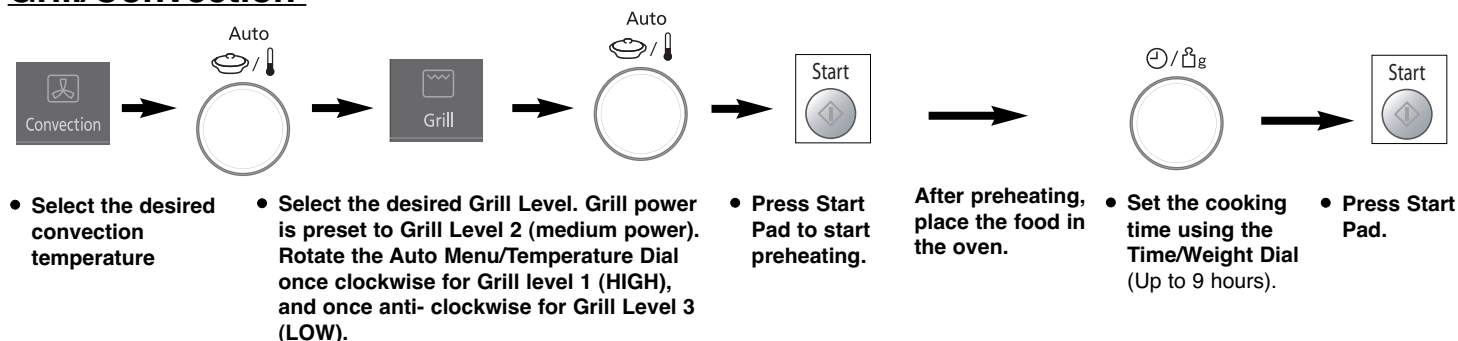
## Use of accessory:



## Convection



## Grill/Convection



**ALWAYS USE OVEN GLOVES WHEN REMOVING THE FOOD AND ACCESSORIES AFTER COOKING AS THE OVEN & ACCESSORIES WILL BE VERY HOT.**

### NOTE ON PREHEATING:

- Do not open the door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the "P" will flash in the display window. If the oven door is not opened after preheating, the oven will maintain the selected temperature. After 30 minutes, the oven will shut off automatically and revert to time of day.
- If you want to cook without preheating, after selecting the desired temperature, set the cooking time then press Start Pad.

### NOTE:

- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
- You can add to the cooking time during cooking, if required. Turn the Time/Weight Dial to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments.
- After pressing Start Pad, the selected temperature can be recalled and changed. Press Convection Pad once to indicate the temperature in the display window. While the temperature is recalled in the display window, you can change the temperature by turning the Auto Menu/Temperature Dial.

# Turbo-Bake (Quick Start Grill/Convection)



- Press Turbo-Bake Pad. The oven defaults to Grill 2 + 150°C.
- To change the Convection temperature, turn the Auto Menu/Temperature dial.
- Press Start Pad to start preheating.
- After preheating, place the food in the oven.
- Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 9 hours).
- Press Start.

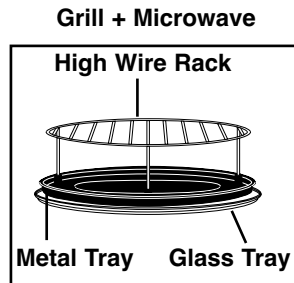
**NB:**

Using the Turbo-Bake Pad, it is not possible to change the Grill Level. Use the sequence on page 10.

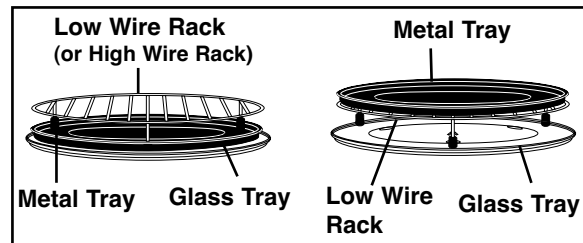
## Combination Cooking

There are 3 combinations settings; 1) Grill + Microwave, 2) Convection + Microwave, 3) Grill Convection + Microwave. 1000 W Microwave power level is not available on Combination cooking. This would not be useful in normal use (the food would be cooked before browning is achieved).

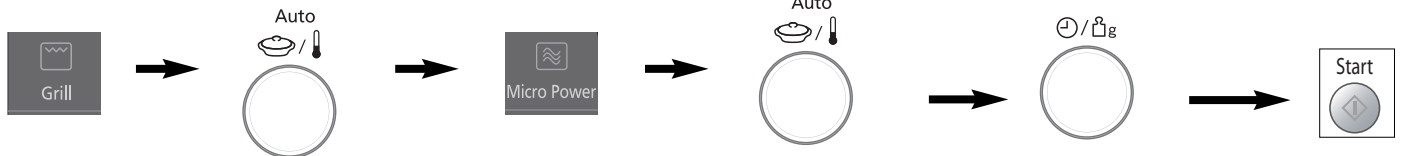
**Use of accessory:**



**Convection + Microwave / Grill convection + Microwave**



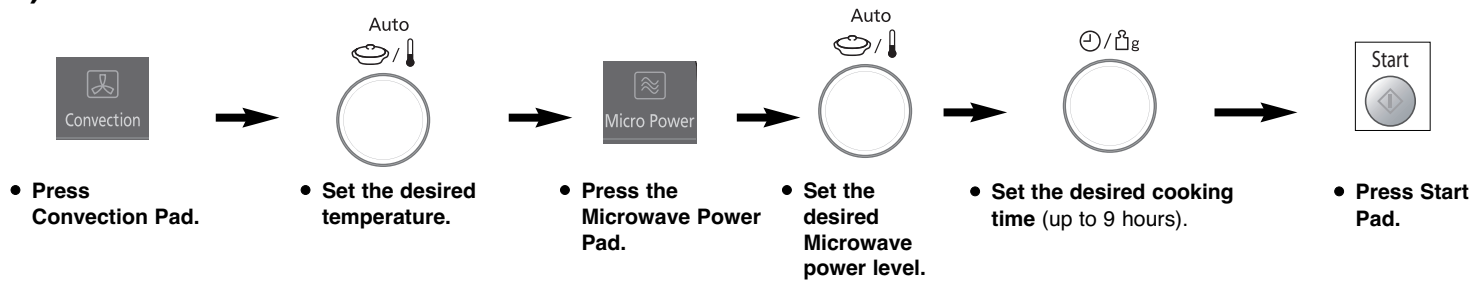
### 1) Grill + Microwave



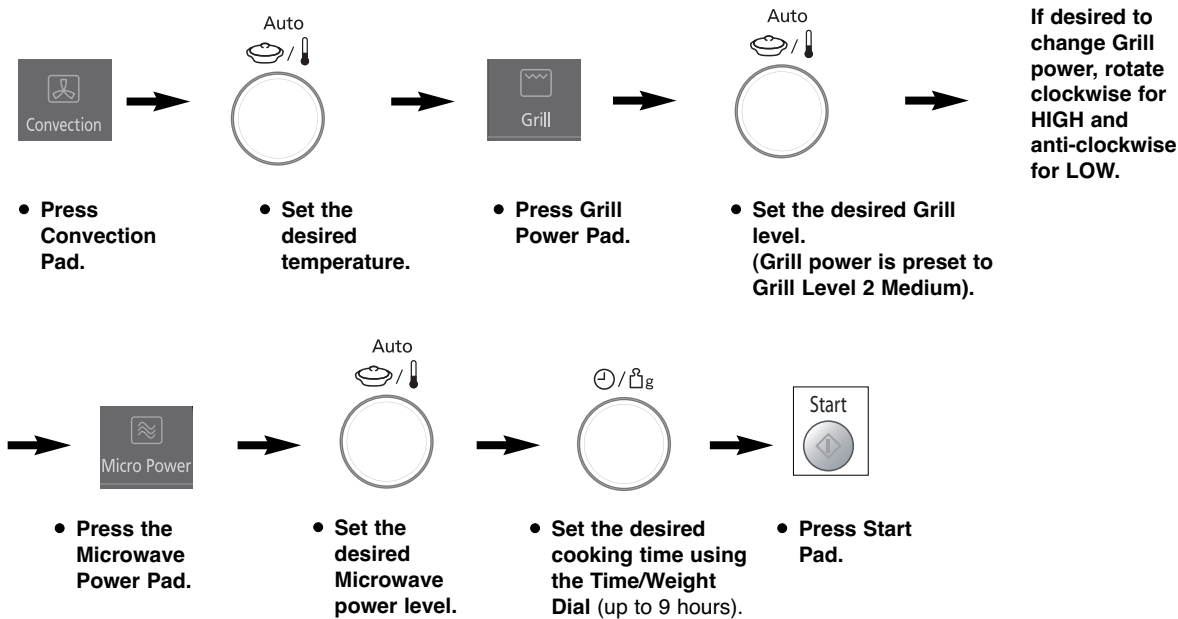
- Press the Grill Power Pad.
- Select the desired grill setting using the Auto Menu/Temperature dial.
- Press the Microwave Power Pad.
- Select the desired microwave setting using the Auto Menu/Temperature dial.
- Set the desired cooking time using the Time/Weight Dial (up to 9 hours).
- Press Start Pad.

# Combination Cooking

## 2) Convection + Microwave



## 3) Grill Convection + Microwave



### NOTE ON PREHEATING:

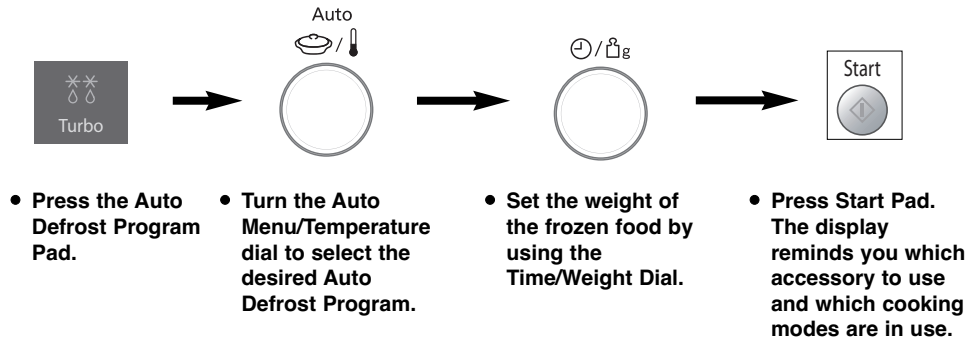
The oven can be preheated on Combination cooking. Press Start Pad before setting the cooking time and follow the NOTE ON PREHEATING on page En-17. No microwaves are emitted during combination preheating.

### NOTE:

1. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Turn the Time/Weight dial to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments, up to maximum cooking time.
4. After pressing Start Pad, the selected temperature can be recalled and changed. Press Convection Pad once to indicate the temperature in the display window. While the temperature is recalled in the display window, you can change the temperature by turning the Auto Menu/Temperature Dial. The grill and microwave levels cannot be changed during combination cooking operation.

# 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.



Program	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Suitable Foods
*1	SMALL ** **	100 - 1600 g		<b>Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops</b> (each 100 g to 400 g). Turn at beeps.
*2	BIG ** **	400 - 2500 g		<b>Big pieces of meat, roast, whole chicken.</b> Turn at beeps.
*3	BREAD ** **	50 - 500 g		<b>For reheating frozen bread, rolls and croissants.</b> Remove all packaging and place on High Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beeps.

## NOTE:

1. When the defrosting time is longer than 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.

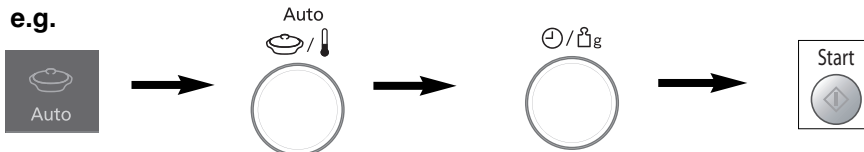
## NOTE on Program 3:

Take care when removing Bread and Rolls from the oven. The oven and 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 setting, 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.




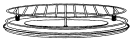
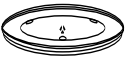




- Press the Auto Weight Program Pad.
- Turn the Auto Menu/Temperature dial to select the desired program.
- Set the weight of food by using the Time/Weight dial.
- Press Start Pad. The display reminds you which accessory to use and which cooking modes are in use.

## NOTE:

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

Program Number	Category	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
4	Reheat 1 bowl	1 BOWL	300 cc		<b>For reheating one bowl of hot drink.</b> Select reheat bowl, enter weight (300 ml), press Start Pad.
5	Reheat 2 bowls	2 BOWLS	600 g		<b>For reheating two bowls of hot drink.</b> Select reheat 2 bowls, enter weight (600 ml), press Start Pad.
6	Reheat Soup	SOUP	200 - 1600 g		<b>For reheating Tetrapack, canned or homemade soups. All foods should be at room or refrigerated temperatures.</b> Stir before and after reheating. It is preferable to cover with a lid or plate or saucer. Final temperature of soup may vary depending on thickness of soup, starting temperature, sugar and fat content of soup.
7	Frozen Gratin	GRATIN ✱✱ ●●	200 - 1000 g		<b>For reheating and browning frozen gratin/lasagne.</b> Remove all packaging and place the gratin/lasagne in a heat-proof dish on High Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray.
8	Cook Fresh Vegetables	VEG	250 - 1500 g		<b>For cooking fresh vegetables.</b> 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. Stir at beep.
9	Cook Fresh Fish	FISH	150 - 1100 g		<b>For cooking fresh fish (whole, fillets, steaks).</b> 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.

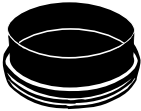

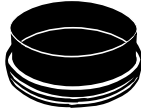


# Auto Weight Programs

Program Number	Category	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
10	<b>Cook Fresh Chicken Pieces</b>	PIECES	150 - 1000 g		<b>For cooking fresh chicken pieces.</b> Place on High Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
11	<b>Cook Fresh Whole Chicken</b>	CHICK	1010 - 1600 g		<b>For cooking whole chicken.</b> 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		<b>For cooking a large whole chicken or 2 smaller chickens.</b> Place on Metal Tray. Start cooking breast side down and turn at beep. Cook stuffing separately.
12	<b>Cook Pork or Veal</b>	PORK	700 - 2300 g		<b>For cooking fresh roast pork or veal.</b> Place the pork or veal on Low Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
13	<b>Cook Beef</b>	BEEF	600 - 1300 g		<b>For cooking fresh roast beef.</b> Place the beef on Low Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep. This program cooks beef 'cuisson bleue'- below raw. If you prefer rare or medium beef, pre-heat the oven on Turbobake 230°C before selecting the program.
14	<b>Cook Lamb</b>	LAMB	800 - 2000 g		<b>For cooking fresh roast lamb.</b> Place the lamb on Low Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
			2010 - 2500 g		<b>For cooking fresh roast lamb (large weight).</b> 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.

**N.B:**

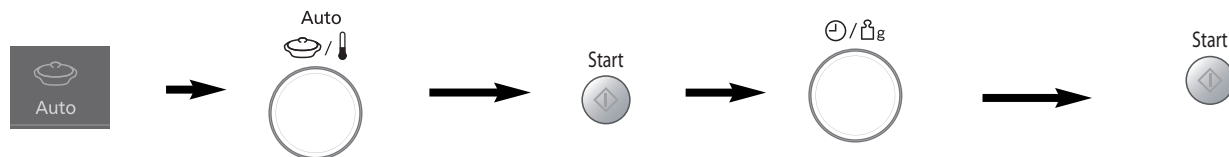
The pork or veal and beef programs are suitable for boneless joints. The lamb program is suitable for joints with bone.

# Auto Weight Programs

Program Number	Category	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
15	Fresh Pizza	PIZZA	120 - 600 g		<b>For reheating, crisping the base and browning the top of fresh purchased pizza.</b> Remove all packaging and place the pizza in the Panacrunch pan.
16	Frozen Pizza	PIZZA ❄️❄️ 💧💧	120 - 600 g		<b>For reheating, crisping the base and browning the top of frozen purchased pizza.</b> Remove all packaging and place the pizza in the Panacrunch pan.
17	Fresh Quiche	QUICHE	150 - 1000 g		<b>For reheating, crisping the pastry base and browning the top of fresh purchased quiche.</b> Remove all packaging and place the quiche in the <b>preheated</b> Panacrunch pan.
18	Fresh Feuilletes	PASTRY	150 - 500 g		<b>For reheating, crisping and browning fresh feuilletes (pastry items) e.g. cheese or sausage rolls, friands, feuillete tresse etc.</b> Remove all packaging and place in the <b>preheated</b> Panacrunch pan.
19	Frozen Oven Fries	CHIPS ❄️❄️ 💧💧	100 - 600 g		<b>For reheating, crisping and browning frozen oven fries.</b> 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 Panacrunch pan for the Fresh Quiche Program or Fresh Feuilletes program. Use the following sequence.



1. Select the Fresh Quiche Program or Fresh Feuilletes program and place the Panacrunch pan in the oven, directly on the glass tray.

2. Press the Start Pad to pre-heat the Panacrunch pan.

3. After pre-heating beeps sound. Place the food in the pan, set weight.

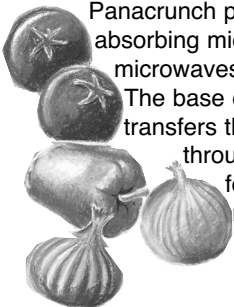
4. Press Start.

2. It is not necessary to preheat the Panacrunch pan for the other Panacrunch Programs. Follow the sequence for Auto Weight Programs on page En-14.

# Panacrunch Pan

## THE 'CONCEPT'

Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. Your Panacrunch pan accessory will brown and crisp pizzas, quiches, pies, breaded products. Your Panasonic Panacrunch 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 PANACRUNCH PAN (Manual operation)

- ◆ For best results, pre-heat the pan before using. Place directly on the glass tray and pre-heat on Combination Grill 1 + 600 W for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and beefburgers. For ease of operation, you may wish to program the preheat combination for the Panacrunch Pan into the Memory Pad.
- ◆ Remove the pan from the oven and place the food in the pan. Use the Panacrunch 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 Panacrunch 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

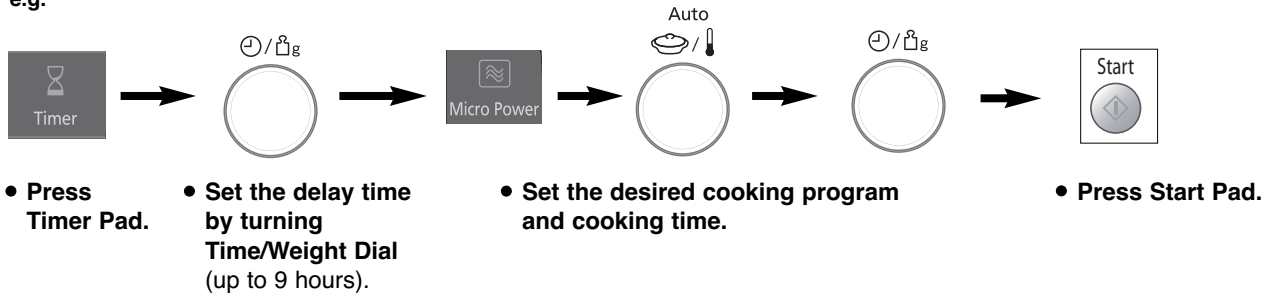
- ◆ Never use any sharp utensils on the pan as this will damage the non-stick surface.
- ◆ After use, wash the pan in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the pan.
- ◆ The pan is dishwasher safe.



# Delay Start Cooking

By using Timer Pad, you are able to program Delay Start cooking.

e.g.



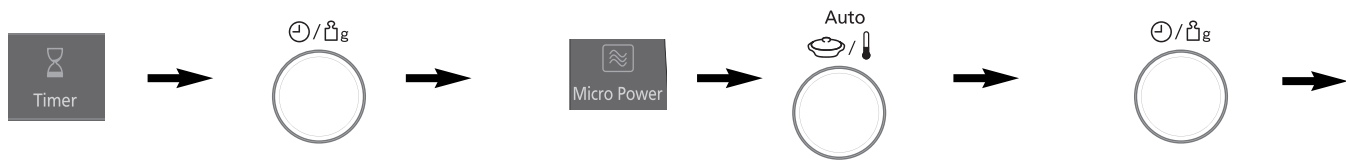
## NOTE:

1. Two stage cooking can be programmed including Delay Start cooking.

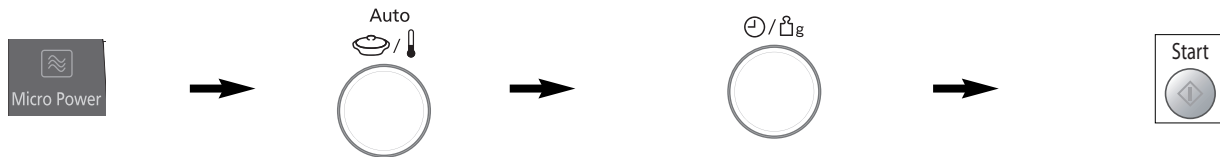
e.g.

Delay Start: 1 hour

MAX (High) Power: 10 min.



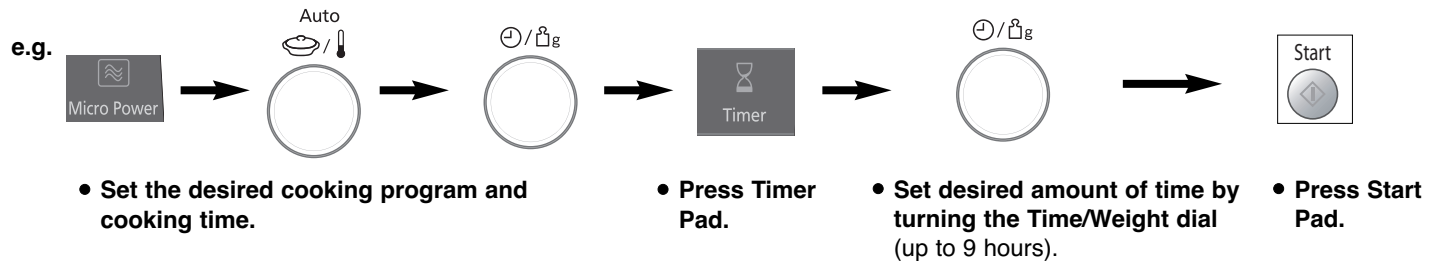
250 W (Simmer) Power: 20 min.



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

# Stand Time

By using Delay/Stand Pad, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.



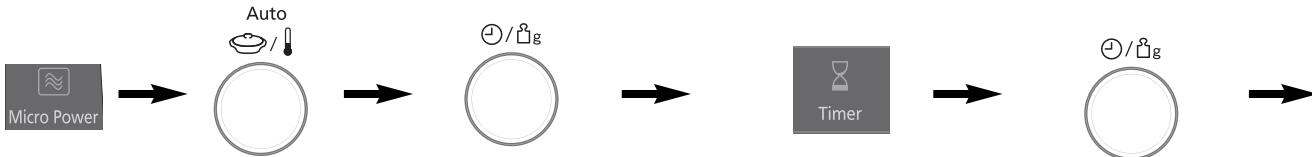
## NOTE:

1. Three stage cooking can be programmed including Stand Time.

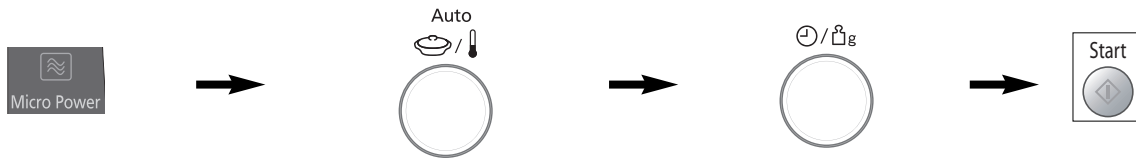
e.g.

MAX (High) Power: 4 min.

Stand Time: 5 min.



MAX (High) Power: 2 min.



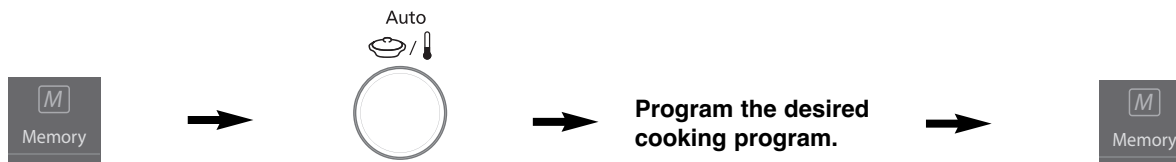
2. If the oven door is opened during the Stand Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.

3. This feature may also be used as a timer. In this case press Timer pad, set time and press Start Pad.

# Memory

This feature allows you to pre-program your oven for regular reheating or cooking tasks. You are able to pre-program your oven for a specific power level and time that is convenient for you. You are able to pre-program three memory tasks.

## To set a Memory Program



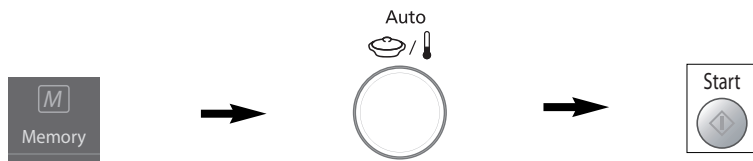
- Press Memory Pad.

- The oven is automatically pre-set to memory 1. To select memory 2 or 3, turn Auto Menu Selector Dial clockwise.

Program the desired cooking program.

- Press Memory Pad to store this task or press Start Pad to start cooking in this sequence.

## To use a Memory Program



- Press Memory Pad.

- The oven is automatically pre-set to memory 1. To select memory 2 or 3, turn Auto Menu Selector Dial clockwise.

- Press Start Pad to begin cooking.

### NOTE:

1. Auto programs cannot be programmed into memory.
2. Convection pre-heat mode cannot be programmed into memory.
3. Memory can only store 1 stage cooking. It is not possible to store 2 or 3 stage cooking.
4. Setting a new cooking program into memory will cancel the cooking program previously stored.
5. Memory program will be cancelled if the power supply is off or the plug gets disconnected.

- 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 not accept a fourth stage, and will not accept 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:** 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:** Can I check the pre-set oven temperature while cooking or preheating by CONVECTION?
- A:** Yes. Press Convection Pad 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.
- 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 Timer Pad three 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:** 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.



## 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. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they may scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL Pad to clear the display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. When using the 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.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.
12. Keep air vents clear at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven.
13. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

# Technical Specifications

Power Source:	230 V, 50 Hz	
Power Consumption:	Maximum;	2770 W
	Microwave;	1215 W
	Grill;	1350 W
	Convection;	1470 W
Output:	Microwave;	1000 W (IEC-60705)
	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	
Noise:	52, 7 dB	

Specifications subject to change without notice.

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

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



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

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

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

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

## For business users in the European Union

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

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

This symbol is only valid in the European Union.

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

# Aufstellen und Anschließen

## Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

## Erdungsvorschriften

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

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

## Betriebsspannung

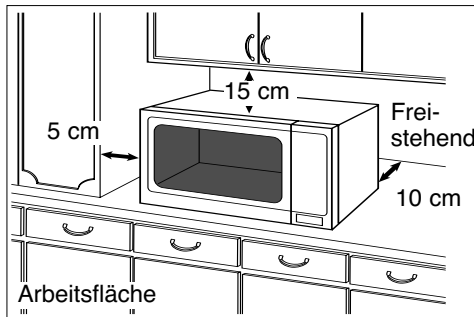
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

## Aufstellen des Gerätes

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die mindestens 85cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.

### Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

- a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zu einer und 10 cm zur anderen Seite.
- b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.



## Einbaurahmen

Diese Mikrowelle lässt sich einbauen. Den jeweils geeigneten Einbaurahmen (NN-TKA70WBBP Weiß, NN-TKA70MBBP Silber) können Sie bei Ihrem Panasonic-Händler bestellen.

4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
7. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
8. Das Netzanschlußkabel darf die Gehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.

## WARNUNG

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Änderung oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen die Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.

## Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
4. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.
5. Nehmen Sie das MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. Ausnahme hierfür ist Punkt 1 unter Grillbetrieb und das Vorheizen des Panacrunch.
6. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Mikrowellengerät ab, indem Sie auf die STOPPTASTE drücken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Installationssicherung aus.

## Grillbetrieb

1. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes mit HEISSLUFT-, KOMBINATION oder GRILL den Garraum mit einem Tuch auswischen, um Ölrreste zu entfernen. Nehmen Sie das Gerät außerdem bei 250° HEISSLUFT für 20 Minuten ohne Nahrungsmittel und Zubehör in Betrieb, um konservierende Ölrreste im Garraum vollständig zu verbrennen. Nur bei dieser Gelegenheit darf das Gerät leer betrieben werden.
2. Die Gehäuseoberflächen des Gerätes, einschließlich der Lüftungsöffnungen und Gerätetür, werden während des Betriebs mit HEISSLUFT, KOMBINATION und GRILL sehr heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür und beim Hineinstellen/Herausnehmen von Lebensmitteln deshalb sehr vorsichtig.
3. Der Mikrowellenherd verfügt über zwei Quarz-Heizelemente, die sich oben im Herd befinden. Nach Benutzung der HEISSLUFT-, KOMBINATION- und GRILLfunktionen ist darauf zu achten, dass die Innenoberflächen des Herdes nicht berührt werden, da diese sehr heiß sind.
4. Die zugänglichen Teile können bei Betrieb heiß werden. Bitte Kinder davon fernhalten.

## Automatischer Entlüftungsbetrieb

Ist das Mikrowellengerät nach dem Betrieb heiß, setzt automatisch für eine Minute der Entlüftungsbetrieb ein. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern dient zum Abkühlen der elektronischen

Bauteile. Sie können währenddessen die Gerätetür öffnen und das Lebensmittel herausnehmen. Der Entlüftungsbetrieb schaltet sich automatisch ab.

## Garraumbeleuchtung

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

## Zubehör

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

## Glasdrehteller

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

## Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

## Fettpfanne

1. Die Fettpfanne kann zum Garen bei den Betriebsarten Grill, Kombination und Heißluft verwendet werden. Benutzen Sie die Fettpfanne nicht im reinen Mikrowellenbetrieb.
2. Die Fettpfanne sollte auf dem Glasdrehteller oder dem Grillrost platziert werden.

## Grillrost

1. Der runde Grillrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim KOMBINATIONSBETRIEB mit Mikrowelle oder beim reinen MIKROWELLENBETRIEB weder Alu- oder Metallspieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.
3. Den Rost nicht für den reinen MIKROWELLENBETRIEB benutzen.

**Panacrunch** - siehe Seite D-16.

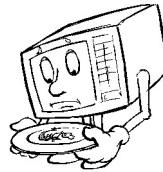
## 1) Kochzeiten

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

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

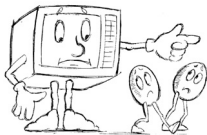
## 2) Geringe Lebensmittelmengen

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



## 3) Eier

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



## 4) Lebensmittel mit Schale oder Haut

- Bei Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vor dem Garen mit Mikrowellen anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.



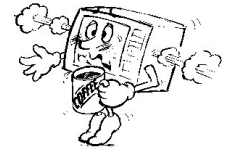
## 5) Speisethermometer

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

## 6) Flüssigkeiten

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

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



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

## 7) Papier und Plastik

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

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



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

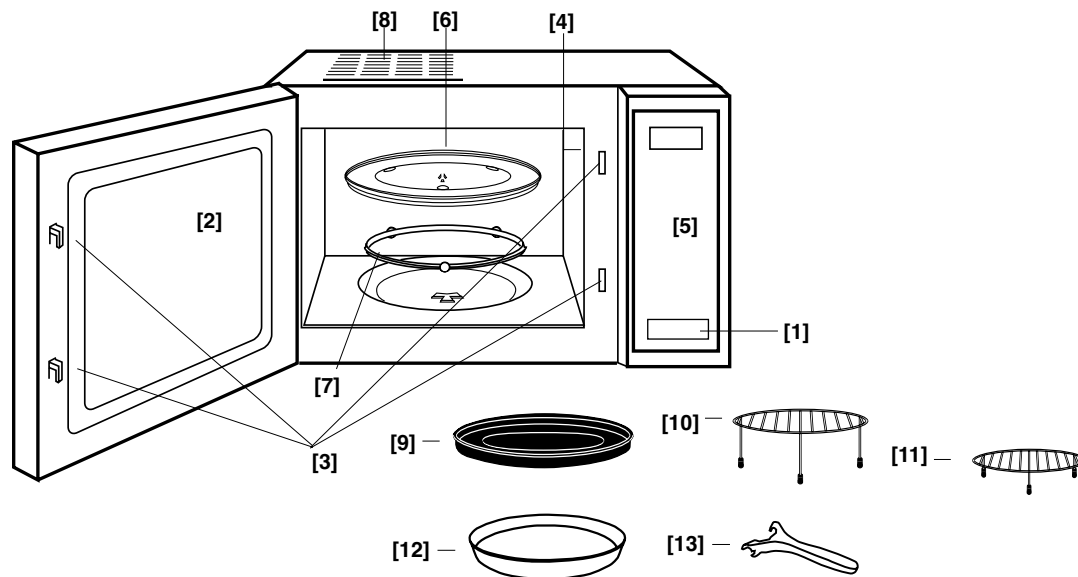
## 8) Hilfsmittel und Folien

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

## 9) Babynahrung

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

# Schematische Ansicht



**[1] Türöffner**

Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Wird während des Garvorganges die Tür geöffnet, ist der Gerätebetrieb unterbrochen, das Programm bleibt aber erhalten. Wird die Tür wieder geschlossen und die Starttaste gedrückt, läuft der Garvorgang weiter ab. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein, wenn die Tür geöffnet wird.

**[2] Sichtfenster**

**[3] Türsicherungsverriegelungen**

**[4] Innerer Entlüftungsschlitz**

**[5] Bedienfeld**

**[6] Glasdrehsteller**

**[7] Rollenring**

**[8] Äußere Entlüftungsschlitze**

**[9] Fettpfanne**

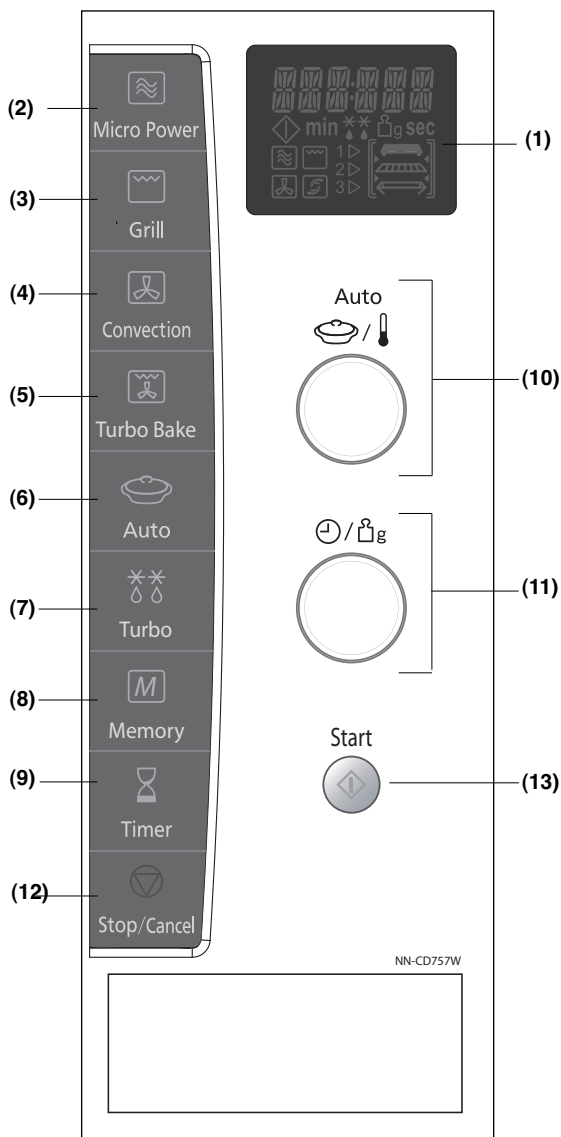
**[10] Hoher Grillrost**

**[11] Niedriger Grillrost**

**[12] Panacrunch**

**[13] Griff für Panacrunch**

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Digitaldisplay
- (2) Mikrowellen-Leistungstaste
- (3) Grill-Leistungstaste
- (4) Heißluftbetrieb
- (5) Grillheißluftbetrieb
- (6) Auto-Gewicht-Programmstaste
- (7) Automatisches Auftauen
- (8) Speicher-Taste
- (9) Timer

Dieser kann dazu benutzt werden, ein Kochprogramm um bis zu 9 Stunden zu verzögern, oder sie kann als Zeituhr für Ruhezeit (keine Kochzeit) eingesetzt werden. Die Taste wird auch dazu benutzt, die Uhrzeit einzustellen.

- (10) Automatische Menü-/Temperatur-Mikrowellenleistung/Grillstufen-Drehregler

- (11) Zeit-/Gewicht-Drehregler

- (12) Stopp-/Löschstaste:

**Vor dem Betrieb:** Einmaliges Drücken löscht alle Eingaben.

**Während des Betriebs:**

Einmaliges Drücken unterbricht den Kochvorgang. Beim zweiten Drücken werden alle Eingaben gelöscht und im Anzeigenfeld erscheint wieder die Uhrzeit.

- (13) Starttaste:

Drücken der Starttaste beginnt den Betrieb des Geräts. Wird während des Betriebs die Tür geöffnet oder die Stopp-/Löschstaste einmal betätigt, muss die Starttaste erneut gedrückt werden, um den Betrieb des Geräts fortzusetzen.






\*Das Design Ihres Bedienfelds kann vom abgebildeten abweichen (von der jeweiligen Farbe abhängig), die Beschriftung ist jedoch gleich.

## Akustisches Signal:

Wird eine beliebige Funktionstaste gedrückt, ertönt ein akustisches Signal. Ist dies nicht der Fall, war die Eingabe inkorrekt. Beim Wechsel der Betriebsarten ertönt das Signal zweimal. Nach erfolgtem Vorheizen im Grill-, Heißluft- oder Kombinationsbetrieb ertönt das Signal dreimal. Nach Ablauf eines Kochvorgangs ist das akustische Signal fünfmal zu hören.

# Gerätezubehör

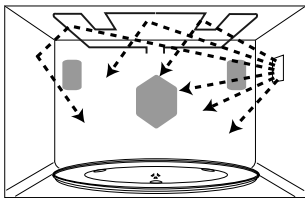
Die nachfolgende Tabelle zeigt den korrekten Einsatz des Zubehörs.

	Glasdrehteller	Fettpfanne	Hoher Grillrost	Niedriger Grillrost	Panacrunch
					
<b>Mikrowelle</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Ja</b>
<b>Grill</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>
<b>Heißluft</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>
<b>Kombination</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>

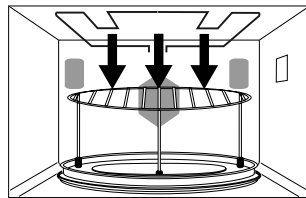
## Betriebsarten

Die nachfolgenden Diagramme zeigen einige Beispiele für den Gebrauch des Zubehörs in den verschiedenen Betriebsarten. Abhängig vom Rezept/Kochbehälter können die Angaben jedoch abweichen. Weitere Hinweise finden Sie außerdem im Kochbuch.

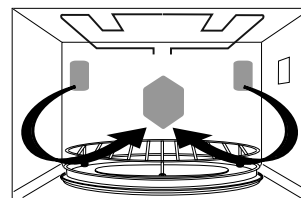
**Mikrowelle**



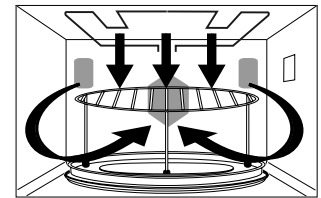
**Grill**



**Heißluft**

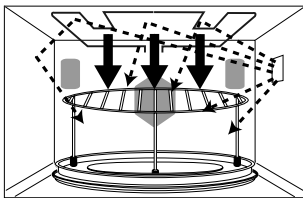


**Heißluft + Grill**

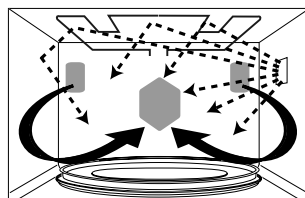


### Kombination

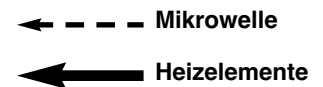
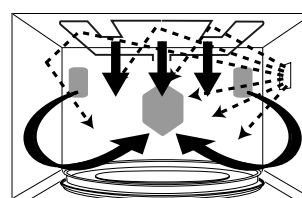
**Grill + Mikrowelle**



**Heißluft + Mikrowelle**



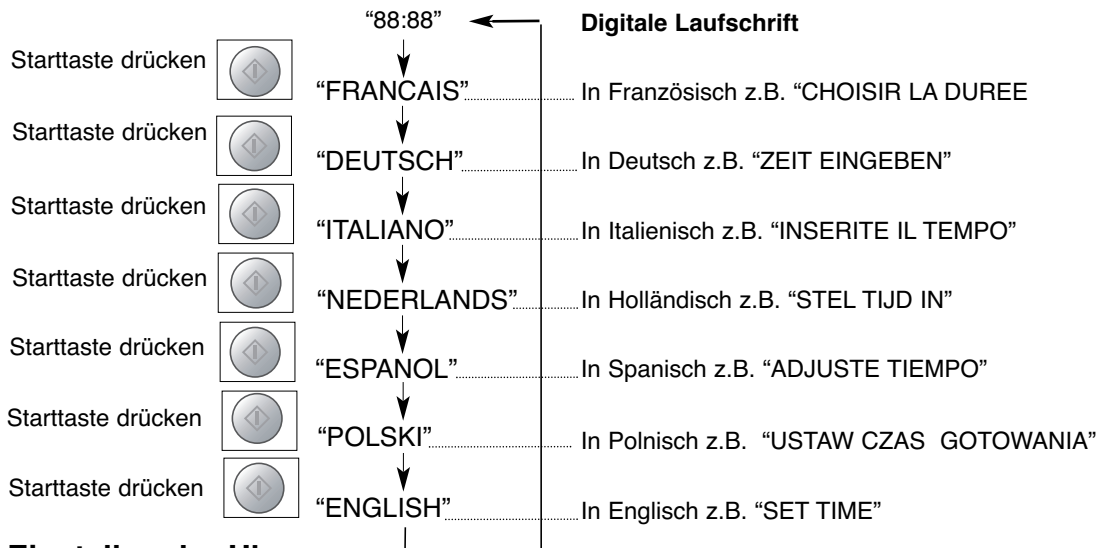
**Grill + Heißluft + Mikrowelle**





# Tastatur und Bedienung

Wird der Netzstecker angeschlossen, erscheint "88:88" in der Digitalanzeige.



## Digitale Laufschrift

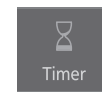
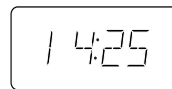
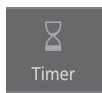
Diese Funktion erleichtert Ihnen die Bedienung des Gerätes. Im Anzeigenfeld werden die Funktionen und die nächsten Bedienschritte durch Worte und Symbole angezeigt.

Das Gerät ist betriebsbereit, wenn der Netzstecker angeschlossen wird. Betätigen Sie anschließend die Starttaste so oft, bis die Sprache Ihrer Wahl im Anzeigenfeld erscheint. Möchten Sie die Sprache verändern, so ziehen Sie den Netzstecker und verfahren Sie anschließend erneut wie oben beschrieben.

Deutsch

## Einstellen der Uhr:

### Beispiel: Einstellen der Uhr auf 14:25



- **Drücken Sie die Timer-Taste zweimal.**

☛ Der Doppelpunkt beginnt zu blinken.

- **Geben Sie die Zeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.**

☛ Die Zeit erscheint im Display und der Doppelpunkt blinkt.

- **Drücken Sie die Timer-Taste.**

☛ Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit wurde eingegeben.

### HINWEIS:

1. Um die Uhrzeit erneut einzustellen, wiederholen Sie alle obigen Schritte.
2. Die Uhrzeit wird angezeigt, solange die Stromversorgung nicht unterbrochen wird.
3. Diese Uhr hat ein 24-Stunden-Display.

### Kindersicherung:

Durch Benutzung der Kindersicherung wird das Gerät außer Betrieb gesetzt; die Tür kann jedoch weiterhin geöffnet werden. Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn das Display einen Doppelpunkt oder die Uhrzeit anzeigt.

#### Einstellen der Kindersicherung:



- **Drücken Sie die Start-Taste dreimal.**

☛ Die Tageszeit wird nicht mehr angezeigt. Die tatsächliche Zeit geht dabei nicht verloren. Ein Stern '\*', wird daraufhin in der oberen linken Ecke des Displays angezeigt.

#### Aufheben der Kindersicherung:



- **Drücken Sie die Stopp-/Abbrechen-Taste dreimal.**

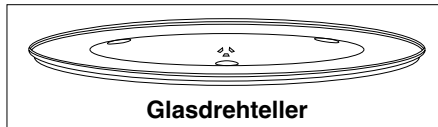
☛ Die Tageszeit wird wieder auf dem Display angezeigt.

# Mikrowellen - und Auftaubetrieb

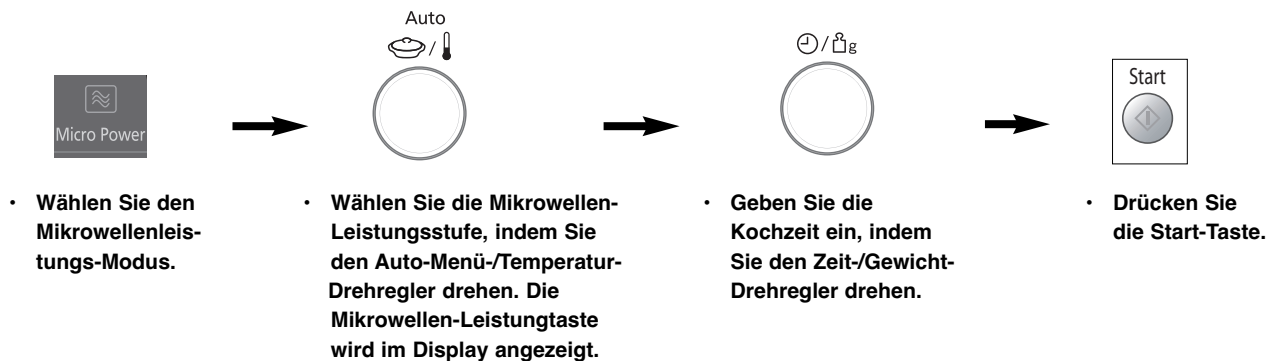
Das Gerät verfügt über 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen. Die Wattleistung der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

## Zubehör:

Die in der Tabelle angegebenen Wattleistungen sind die ungefähren Werte für jede Leistungsstufe.



Leistungsstufe	Wattleistung	Max. verfügbare Zeit
HOCH	1000 W	30 Minuten
AUFTAUEN	270 W	99 Min. 90 Sek.
MITTEL	600 W	99 Min. 90 Sek.
NIEDRIG	440 W	99 Min. 90 Sek.
KÖCHELN	250 W	99 Min. 90 Sek.
ERWÄRMEN	100 W	99 Min. 90 Sek.



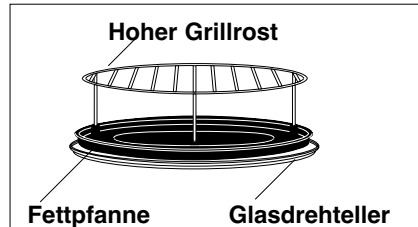
### HINWEIS:

1. Für das 2- oder 3-Stufenkochen wiederholen Sie die Einstellung der Mikrowellen-Leistungsebene und Kochzeit, bevor Sie die Start-Taste drücken.  
z. B. Schmortopf - MAX (Hoch) 10 Minute, um den Schmortopf zum Kochen zu bringen. 250 W (Langsames Kochen) 60 Min. zum Kochen. 100 W (Warm) 10 Min., damit der Geschmack sich entwickeln kann.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden.
3. Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. (Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute verlängert werden bis zu einem Maximum von 10 Minuten; dies ist nur beim Einstufenkochen möglich.)

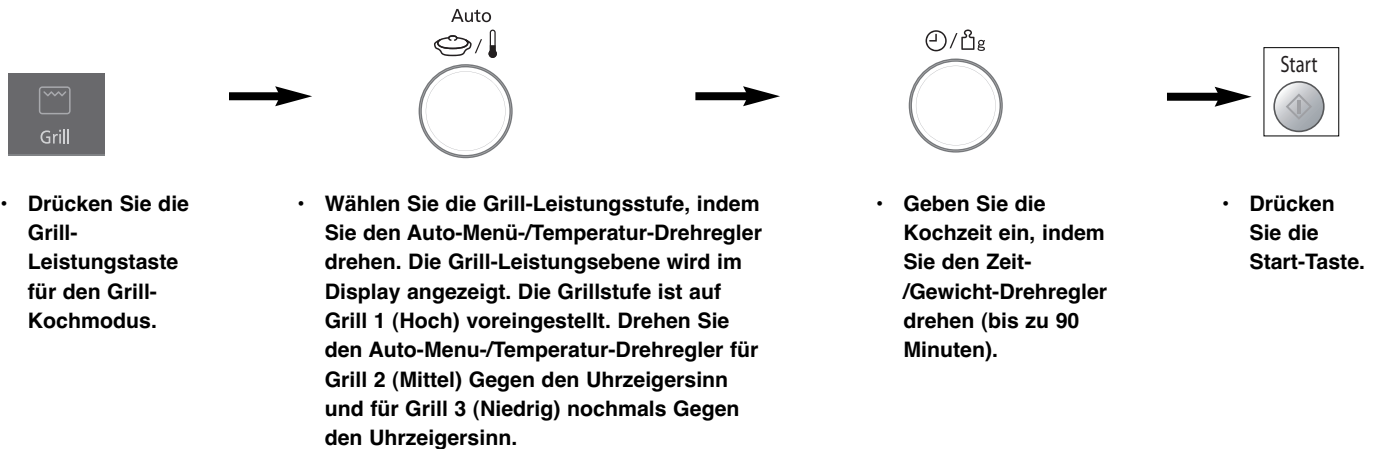
**VORSICHT:** Das Mikrowellengerät nimmt automatisch einen Betrieb von 1000 W Mikrowellenleistung auf, wenn eine Kochzeit eingegeben wird, ohne dass die Leistungsstufe gewählt wurde.

Mit der Grilltaste wird eine der 3 Grillstufen eingestellt.

## Zubehör:



Leistungsstufe	Wattleistung
1 HOCH	1300 W
2 MITTEL	950 W
3 NIEDRIG	700 W



## HINWEIS:

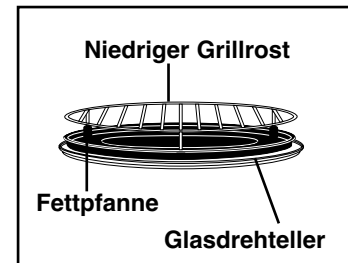
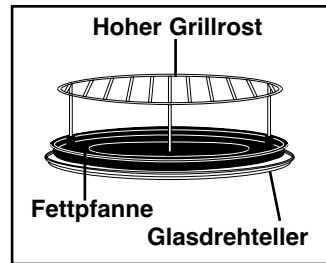
1. Der Grill funktioniert nur, wenn die Tür des Mikrowellengeräts geschlossen ist.
2. Der Grill kann nicht vorgeheizt werden.
3. Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. Es können maximal 10 Minuten hinzugefügt werden.
4. Nachdem die Start-Taste gedrückt wurde, kann die gewählte Grillstufe nochmals aufgerufen und geändert werden. Drücken Sie die Grill-Taste einmal, um die Grillstufe im Display-Fenster anzuzeigen. Während die Grillstufe angezeigt wird, können Sie sie ändern, indem Sie den Auto-/Temperatur-Drehregler drehen.

# Heißluft/Grillheißluft-Betrieb

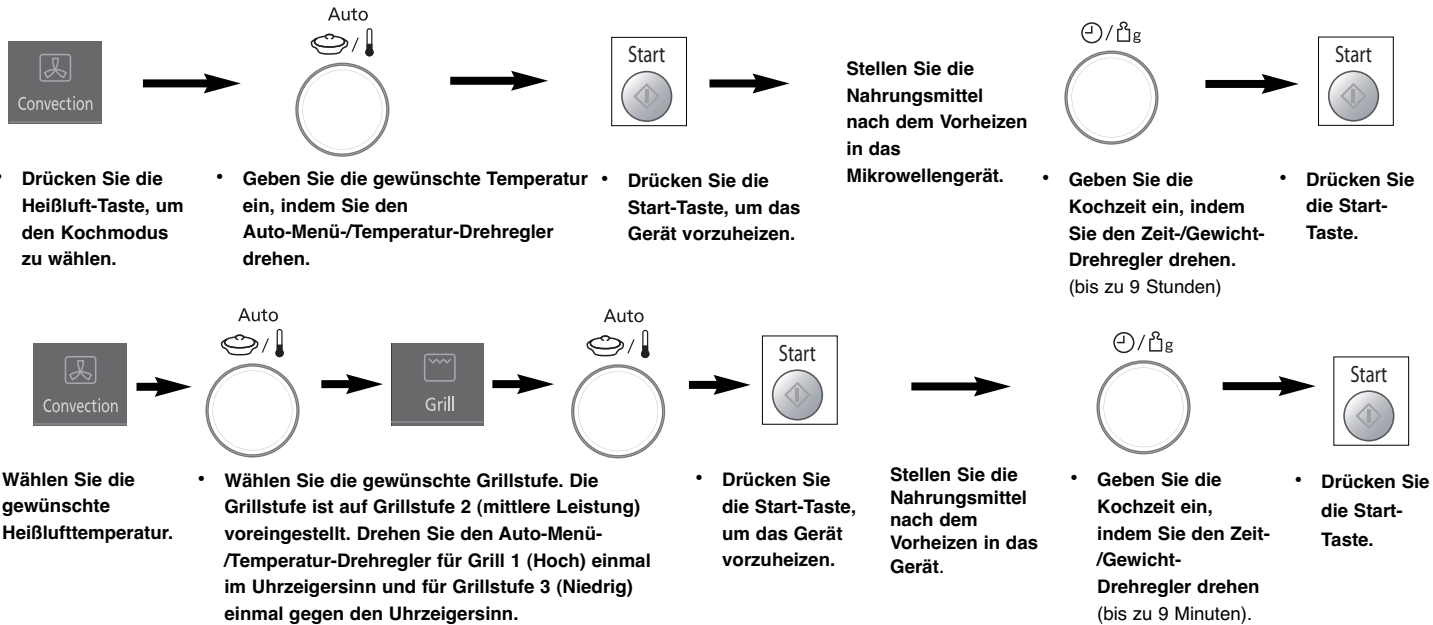
Mit diesen Tasten können Heißluft-Temperaturen von 40°C (nur für den Heißluft-Modus) und von 100 bis 250°C in Intervallen von 10°C eingestellt werden. Zur schnellen Einstellung der am häufigsten verwendeten Temperaturen beginnen die Temperaturen bei 150°C, bis 250°C, gefolgt von 40°C (nur für den Heißluft-Modus) und 100°C.

## Zubehör: Zum einstufigen Kochen.

Bei Verwendung des Glasdreh Tellers.



## Kochen mit Heißluft:



**TRAGEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE, WENN SIE DIE NAHRUNGSMITTEL UND DAS ZUBEHÖR NACH DEM KOCHEN AUS DEM MIKROWELLENGERÄT NEHMEN, DA GERÄT & ZUBEHÖR SEHR HEISS SIND.**

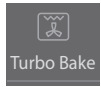
### HINWEIS ZUM VORHEIZEN:

- Die Tür des Mikrowellengeräts während des Vorheizens nicht öffnen. Nach dem Vorheizen ertönen 3 Pieptöne und das "P" leuchtet im Display-Fenster auf. Wird die Tür des Mikrowellengeräts nach dem Vorheizen nicht geöffnet, behält das Gerät die gewählte Temperatur bei. Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch ab und kehrt zurück zur Uhrzeitanzeige.
- Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie die Kochzeit ein, nachdem Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben und drücken Sie die Start-Taste.

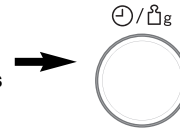
### HINWEIS:

- Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
- Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H00 (1 Stunde übrig bleibt)". Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
- Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute verlängert werden.
- Nachdem die Start-Taste gedrückt wurde, kann die gewählte Temperatur nochmals aufgerufen und geändert werden. Drücken Sie die Heißluft-Taste einmal, um die Temperatur im Display-Fenster anzuzeigen. Während die Temperatur aufgerufen wird, können Sie sie ändern, indem Sie den Auto-/Temperatur-Drehregler drehen.

# Turbo-Backen (Schnellstart Grill/Umluft)



Stellen Sie die Nahrungsmittel nach dem Vorheizen in das Mikrowellengerät.



- Drücken Sie die Turbo-Backen-Taste. Das Mikrowellengerät wird automatisch auf Grill 2 + 150°C eingestellt.

- Um die Umlufttemperatur zu ändern, drehen Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler.

- Drücken Sie die Start-Taste, um das Gerät vorzuheizen.

- Geben Sie die Kochzeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).

- Drücken Sie die Start-Taste.

Deutsch

## HINWEIS:

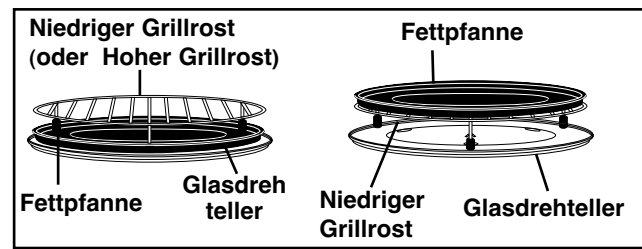
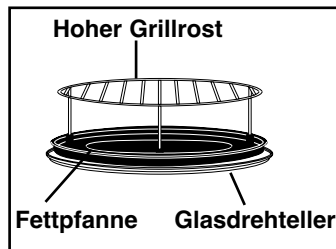
Bei der Benutzung der Turbo-Backen-Taste kann die Grilleinstellung nicht verändert werden. Benutzen Sie die Sequenz auf Seite 10.

# Kombinationsbetrieb

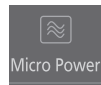
Ihnen stehen drei Kombinationsbetriebsarten zur Verfügung: 1) Grill + Mikrowelle, 2) Heißluft + Mikrowelle, 3) Grillheißluft + Mikrowelle. Die Mikrowellen-Leistungsstufe 1000 W steht beim Kombinationsbetrieb nicht zur Verfügung, weil dies im Normalfall wenig praktisch wäre: Die Speisen wären gar, bevor sie gebräunt sind.

## Zubehör:

### Grill + Mikrowelle



### 1) Grill + Mikrowelle



- Drücken Sie auf die Grill-Leistungstaste.

- Geben Sie die gewünschte Grilleinstellung ein, indem Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler drehen.

- Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste.

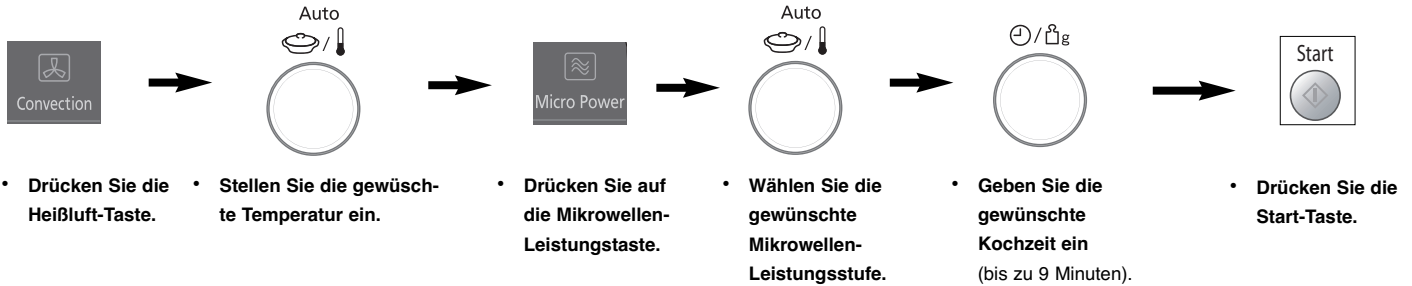
- Geben Sie die gewünschte Mikrowelleneinstellung ein, indem Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler drehen.

- Geben Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Minuten).

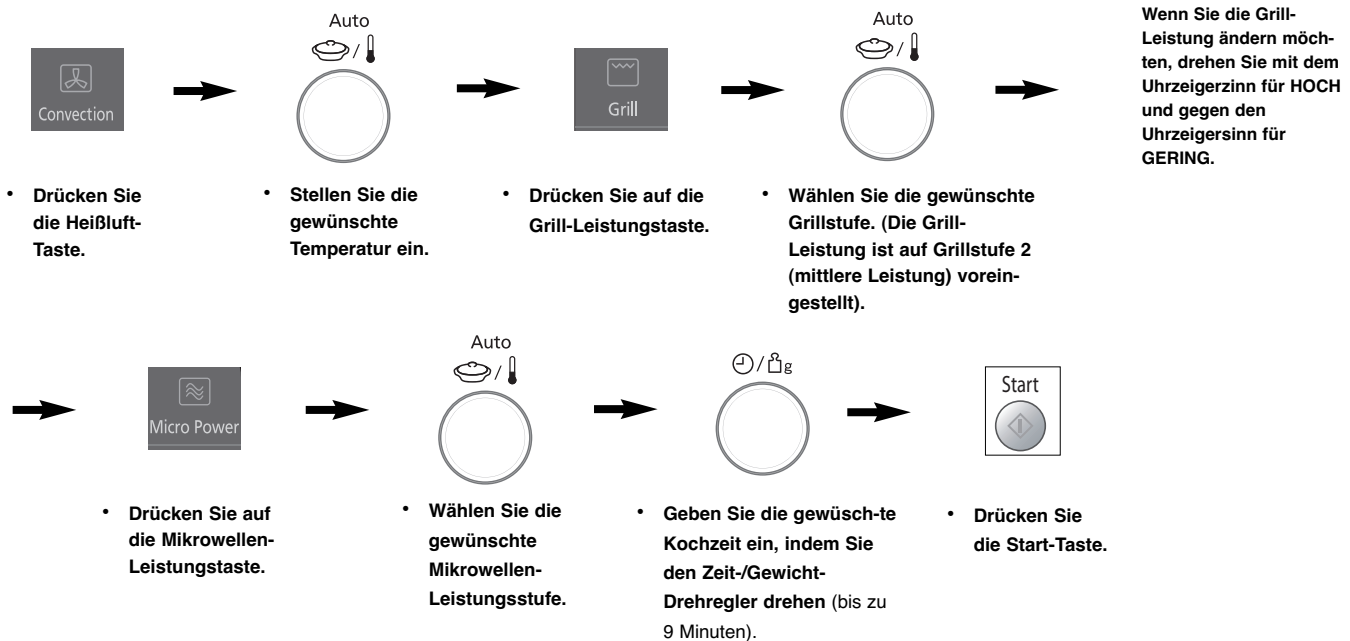
- Drücken Sie die Start-Taste.

# Kombinationskochen

## 2) Heißluft + Mikrowelle



## 3) Grill-Heißluft + Mikrowelle



### HINWEIS ZUM VORHEIZEN:

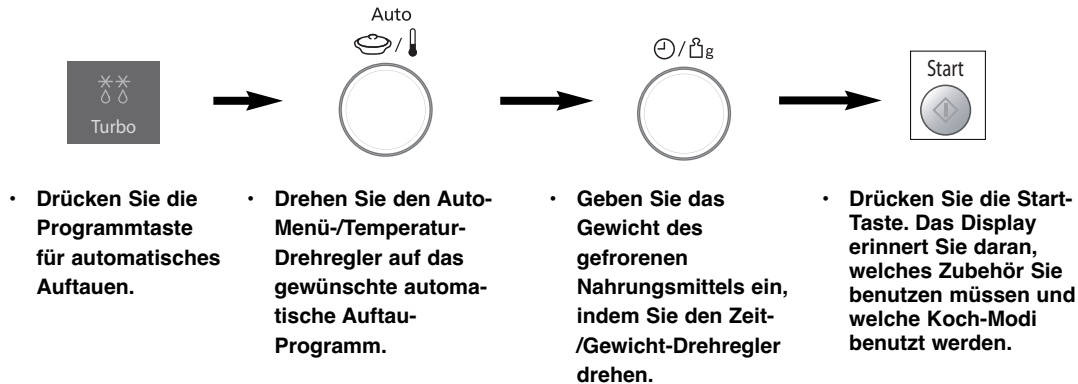
Dieses Gerät kann beim Kombinationskochen vorgeheizt werden. Drücken Sie die Start-Taste, bevor Sie die Kochzeit einstellen und befolgen Sie den HINWEIS ZUM VORHEIZEN auf Seite 10. Während des Kombinations-Vorheizens werden keine Mikrowellen abgegeben.

### HINWEIS:

1. Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown Sekunde um Sekunde.
2. Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown Minute um Minute, bis nur noch "1H00 (1 Stunde übrig bleibt)". Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und führt einen Countdown Sekunde um Sekunde durch.
3. Sie können die Kochzeit auf Wunsch während des Kochens verlängern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute bis zur maximalen Kochzeit verlängert werden.
4. Nachdem die Start-Taste gedrückt wurde, kann die gewählte Temperatur nochmals aufgerufen und geändert werden. Drücken Sie die Heißluft-Taste einmal, um die Temperatur im Display-Fenster anzuzeigen. Während die Temperatur aufgerufen wird, können Sie sie ändern, indem Sie die Auto-/Temperatur-Drehregler drehen. Grill- und Mikrowelleneinstellungen können während des Kombinationskochens nicht geändert werden.

# Automatisches Auftauen

Mit dieser Funktion werden tiefgefrorene Speisen in Abhängigkeit ihres Gewichts aufgetaut. Wählen Sie zunächst die entsprechende Lebensmittelkategorie aus und geben Sie dann das Gewicht der Speise ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Zur zeitsparenden Auswahl beginnen die Gewichte mit den gebräuchlichsten Werten in den jeweiligen Kategorien.



Kategorie	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Lebensmittel
	KLEIN	100 - 1600 g		<b>Flache, kleine Fleischstücke, z.B. Schnitzel, Würstchen, Fischfilet, Steaks, Koteletts</b> (jedes Stück 100 bis 400g). Bei Signalton wenden.
	GROSS	400 - 2500 g		<b>Große Fleischstücke, z.B. Braten, ganze Hähnchen.</b> Bei Signalton wenden.
	BROT	50 - 500 g		<b>Zum Auftauen von gefrorenem Brot, Brötchen und Croissants.</b> Entfernen Sie sämtliche Verpackung und stellen Sie den hohen Grillrost mit dem Brot in die Fettpfanne auf den Glasdreheller. Bei Signalton wenden.

## ANMERKUNGEN:

1. Beträgt die Auftauzeit mehr als 60 Minuten, wird die ablaufende Zeit in Stunden und Minuten angegeben.
2. Die maximale Gewichtsbeschränkung ist durch Größe und Form des Lebensmittels bedingt.

## Hinweis zum Programm 3:

Besondere Vorsicht gilt bei der Entnahme von Brot und Brötchen aus dem Gerät. Gerät und Zubehör werden während des Auftauens und nach dem Auftauen heiß.

# Gewichtsautomatik-Programme

Diese Funktion gestattet Ihnen die Zubereitung der meisten Ihrer Lieblings Speisen, wofür Sie lediglich das Gewicht der Lebensmittel einzustellen brauchen. Vom Gerät werden Mikrowellen-Leistungsstufe, Grillstufe, Heißluft-Temperatur und Garzeit automatisch eingestellt. Wählen Sie zunächst die entsprechende Lebensmittelkategorie aus und geben Sie dann das Gewicht der Speisen ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Zur zeitsparenden Auswahl beginnen die Gewichte mit den gebräuchlichsten Werten in den jeweiligen Kategorien.

z. B.



• Drücken Sie die Autogewicht-Programmtaste.

• Drehen Sie den Auto-Menü-/Temperatur-Drehregler auf das gewünschte Programm.

• Geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen.

• Drücken Sie die Start-Taste. Das Display erinnert Sie daran, welches Zubehör Sie benutzen müssen und welche Koch-Modi benutzt werden.

## ANMERKUNGEN:




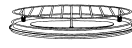



1. Beträgt die Garzeit mehr als 60 Minuten, wird die ablaufende Zeit in Stunden und Minuten angegeben.
2. Angaben zum empfohlenen Gewicht und zur Benutzung des Zubehörs entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen.

Programmnummer	Kategorie	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
4	Suppentasse erwärmen	1TOPF	300 cc		<b>Zum Erwärmen von Getränken und Suppen in einer Suppentasse.</b> Wählen Sie das Programm "Suppentasse erwärmen", geben Sie das Gewicht ein (300 ml) und drücken Sie die Starttaste.
5	Suppentasse 2 erwärmen	2TOPFE	600 cc		<b>Zum Erwärmen von Getränken 2 Suppen in einer Suppentasse.</b> Wählen Sie das Programm "Suppentasse erwärmen", geben Sie das Gewicht ein (600 ml) und drücken Sie die Starttaste.
6	Erwärmen von suppen	SUPPE	300 - 1500 g		<b>Zum Erwärmen von Suppen aus Kartons, Dosen oder selbstgemachten Suppen. Alle Speisen sollten Raum- oder Kühlschranktemperatur haben.</b> Vor und nach dem Erwärmen umrühren. Möglichst Deckel, Platte oder Teller auflegen. Die Endtemperatur der Suppe kann je nach Dicke der Suppe, Ausgangstemperatur, Zucker- und Fettgehalt schwanken.
7	TK Gratin/Lasagne	GRATIN ✱✱ 💧💧	300 - 1000 g		<b>Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgefrorenen Gratins/Lasagne.</b> Entfernen Sie die Verpackung und geben Sie das Gratin/die Lasagne in eine feuerfeste Form. Stellen Sie diese auf den hohen Grillrost, in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller.
8	Frisches Gemüse	GEMUES	250 - 1500 g		<b>Zum Garen von frischem Gemüse.</b> Geben Sie das vorbereitete Gemüse in eine geeignete Form. Fügen Sie 6 EBl. (90 ml) Wasser hinzu. Decken Sie das Gemüse mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel ab. Größere Mengen sollten beim Ertönen des Signals umgerührt werden. Beim Ertönen des Pieptons umrühren.
9	Frischer Fisch	FISCH	150 - 1100 g		<b>Zum Garen von frischem Fisch (ganz, Filets, Steaks).</b> Dünnere Bereiche abdecken, Fisch in eine geeignete Form geben. Fügen Sie 2 EBl. (30 ml) Wasser hinzu. Decken Sie den Fisch mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel ab. Größere Mengen sollten beim Ertönen des Signals gewendet werden.



# Gewichtsautomatik-Programme





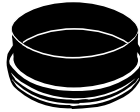
Deutsch

Programmnummer	Kategorie	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
10	Garen von Hähnchenteilen	STUECK	150 - 1000 g		<b>Zum Garen frischer Hähnchenteile.</b> Stellen Sie den hohen Grillrost mit den Hähnchenteilen in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signals wenden.
11	Garen von ganzen Hähnchen	HUHN	1010 - 1600 g		<b>Zum Garen von ganzen Hähnchen.</b> Stellen Sie den niedrigen Grillrost mit dem Hähnchen in die Fettpfanne auf den Glasdrehteller. Drehen Sie zunächst die Brustseite nach unten und wenden Sie das Hähnchen beim Ertönen des Signals. Bereiten Sie die Füllung für das Hähnchen separat zu.
			1610 - 2400 g		<b>Zum Garen von zwei kleinen oder einem großen Hähnchen.</b> Stellen Sie die Fettpfanne mit dem/den Hähnchen auf den Glasdrehteller. Drehen Sie zunächst die Brustseite nach unten und wenden Sie das/die Hähnchen beim Ertönen des Signals. Bereiten Sie die Füllung für das/die Hähnchen separat zu.
12	Schwein oder Kalb	SCHWEI	700 - 2300 g		<b>Zum Garen von frischem Schweine- oder Kalbsbraten.</b> Stellen Sie den niedrigen Grillrost mit dem Braten in die Fettpfanne auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signals wenden.
13	Rind	RIND	600 - 1300 g		<b>Zum Garen von frischem Rinderrostbraten.</b> Stellen Sie den niedrigen Grillrost mit dem Braten in die Fettpfanne auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signals wenden. Mit diesem Programm wird Rindfleisch blutig gegart ('cuisson bleu'). Wenn Sie Ihr Rindfleisch lieber englisch oder medium haben möchten, heizen Sie den Herd auf TurboBake 230°C vor, bevor Sie das Rindfleischprogramm auswählen.
14	Lamm	LAMM	800 - 2000 g		<b>Zum Garen von frischem Lamnbraten.</b> Stellen Sie den niedrigen Grillrost mit dem Braten in die Fettpfanne auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signals wenden.
			2010 - 2500 g		<b>Zum Garen von frischem Lamnbraten (hohes Gewicht).</b> Legen Sie den Braten in eine hitzebeständige Form und stellen Sie diese in die Fettpfanne auf den Glasdrehteller. Wenn der Lamnbraten für eine Form zu groß ist, legen Sie ihn direkt in die Fettpfanne. Beim Ertönen des Signals wenden.

## HINWEIS:

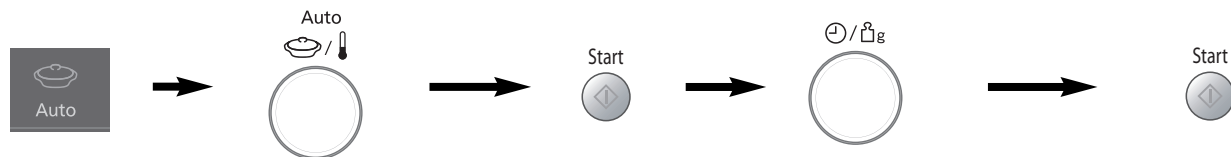
Die Programme für Schweine-, Kalb- und Rindfleisch sind für Braten ohne Knochen geeignet. Das Programm für Lammfleisch ist für Braten mit Knochen geeignet.

# Gewichtsautomatikprogramme

Programmnummer	Kategorie	Digitale Laufschrift (in Engl.*)	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
15	FrISChe Pizza	PIZZA	120 - 600 g		<b>Zum Erhitzen, Knusprigbacken des Bodens und Bräunen von frischer, vorgefertigter Pizza.</b> Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den Panacrunch.
16	Tiefgefrorene Pizza	PIZZA ✱✱ 💧💧	120 - 600 g		<b>Zum Erhitzen, Knusprigbacken des Bodens und Bräunen von tiefgefrorener, vorgefertigter Pizza.</b> Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den Panacrunch.
17	FrISChe Quiche	QUICHE	150 - 1000 g		<b>Zum Erhitzen, Knusprigbacken des Bodens und Bräunen von frischer, vorgefertigter Quiche.</b> Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den <b>vorgeheizten</b> Panacrunch.
18	FrISChe Blätterteiggebäck	BLATEI	150 - 500 g		<b>Zum Aufwärmen, Aufbacken und Bräunen frischen Blätterteiggebäck, z.B. Königinpastetchen, Blätterteigpasteten, Blätterteigteilchen etc.</b> Entfernen Sie die gesamte Verpackung und legen Sie die Gebäckstücke in die Pizzapfanne.
19	Tiefgefrorene Ofen-Pommes Frites	SNACKS ✱✱ 💧💧	100 - 600 g		<b>Zum Erhitzen, Knusprigbacken und Bräunen von tiefgefrorenen Ofen-Pommes Frites.</b> Verteilen Sie die Pommes Frites im Panacrunch. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollten die Pommes Frites nicht übereinander liegen. Beim ertönen des Signals umrühren/wenden.

## Anmerkung:

1. Beim Programm für frISChe Quiches oder frISChe Blätterteig muss die ‚Panacrunch‘-Pfanne vorgeheizt werden. Benutzen Sie die folgenden Bedienschritte.



1. Wählen Sie das Programm für frISChe Quiches oder frISChe Blätterteig und stellen Sie die, Panacrunch'-Pfanne in das Mikrowellengerät, direkt auf die Glasplatte.
2. Drücken Sie die Starttaste, um dem Panacrunch vorzuheizen.
3. Ist das Vorheizen beendet, ertönt ein Signal. Geben Sie die Speisen in die Pfanne und stellen Sie das Gewicht ein.
4. Drücken Sie die Starttaste.

2. Für die anderen Panacrunch-Programme ist ein Vorheizen des Panacrunch nicht notwendig. Folgen Sie hierzu der Verfahrensweise für Gewichtsautomatikprogramme auf Seite D-14.

## Das Konzept

Bei einigen Lebensmitteln, die mit Mikrowellen zubereitet werden, kann der Teig anschließend immer noch weich und wenig knusprig sein. Der Ihrem Gerät zugehörige Panacrunch läßt Pizzen,

Quiches und andere Teigwaren braun und knusprig werden.



Der Panacrunch absorbiert Mikrowellen und erhitzt sich dadurch, das Lebensmittel wird außerdem durch Mikrowellen und Grill/Heißluft erwärmt. Das Zusammenwirken dieser Komponenten geschieht folgendermaßen: Der Boden des Panacrunch absorbiert Mikrowellen und wandelt diese in Hitze um. Diese Hitze wird von unten an das Lebensmittel abgegeben. Die Bräunung der Lebensmittel-Oberfläche erfolgt durch den Grill. Zudem unterstützt die Anti-Haft-Beschichtung des Panacrunch den Hitzeeffekt.

## Anwendung des Panacrunch (manueller Betrieb)

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Panacrunch vorheizen. Setzen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdrehteller und heizen Sie ihn mit der Grillkombination Grill 1 und 600 W 3 Minuten vor. Zur Unterstützung der Bräunung fetten Sie den Panacrunch vor dem Vorheizen ein, z.B. zum Garen von Würstchen und Hamburgern / Frikadellen. Um sich die Arbeit zu erleichtern, können Sie die Vorheizkombination für die ‚Panacrunch‘-Pfanne in den Speicher eingeben.
- Entnehmen Sie den Panacrunch nach dem Vorheizen mit dem dazugehörigen Griff und Topfhandschuhen, da der Teller sehr heiß wird. Legen Sie das Lebensmittel unverzüglich auf den Panacrunch. Jede Zeitverzögerung kann das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie den Panacrunch zurück in das Gerät und geben Sie die laut Kochbuchtafel angegebene Leistung und Zeit ein.

## Wichtige Hinweise:

1. Heizen Sie den Panacrunch maximal 8 Minuten vor.
2. Stellen Sie den Panacrunch immer in die Mitte des Glasdrehtellers und vergewissern Sie sich, daß er die Garamwände nicht berührt. Fehlerhaftes Plazieren kann Funkenbildung oder eine Beschädigung des Garraums verursachen.
3. Setzen Sie den Panacrunch immer direkt auf den Glasdrehteller. Benutzen Sie in keinem Fall zusätzlich das Grillrost.
4. Wenn Sie mit dem heißen Panacrunch arbeiten, benutzen Sie immer den dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial des Lebensmittels, bevor Sie dieses zubereiten.
6. Plazieren Sie niemals hitzeempfindliche Materialien auf dem heißen Panacrunch. Diese könnten sich entzünden.
7. Der Panacrunch kann auch im herkömmlichen Backofen benutzt werden.
8. Für optimale Ergebnisse benutzen Sie den Panacrunch in der KOMBINATION GRILL/HEISLUFT und MIKROWELLE.

## Pflege des Panacrunch

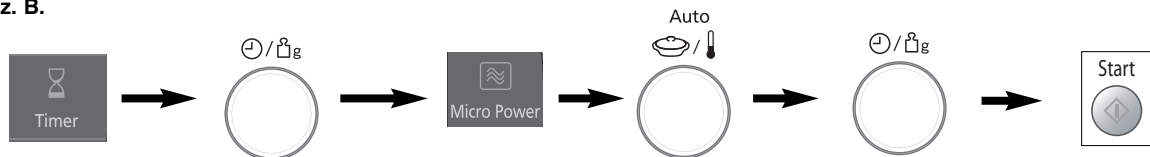
- ◆ Benutzen Sie auf dem Panacrunch niemals scharfe Gegenstände bzw. Messer, da diese die Beschichtung beschädigen können.
- ◆ Reinigen Sie den benutzten Panacrunch in heißem Seifenwasser und spülen Sie ihn anschließend mit klarem, heißem Wasser ab. Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Kratzschwämme, da die Oberfläche dadurch beschädigt werden kann.
- ◆ Der Panacrunch ist für die Geschirrspülmaschine geeignet.



# Verzögerung des Kochbeginns

Wenn Sie die Timer-Taste benutzen, können Sie den Beginn des Kochvorgangs verzögern.

z. B.



- Drücken Sie die Timer-Taste.
- Geben Sie den Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).
- Geben Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.
- Drücken Sie die Start-Taste.

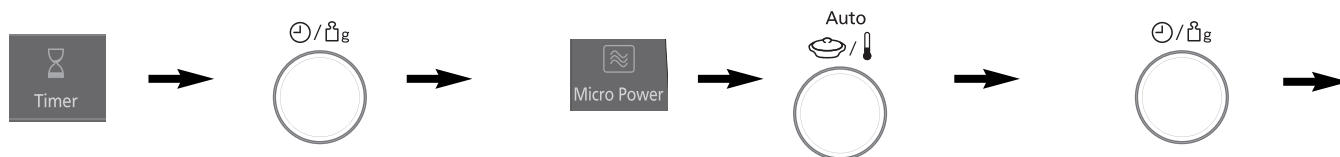
## HINWEIS:

1. Es kann Zweistufenkochen programmiert werden, einschließlich Verzögerung des Kochbeginns.

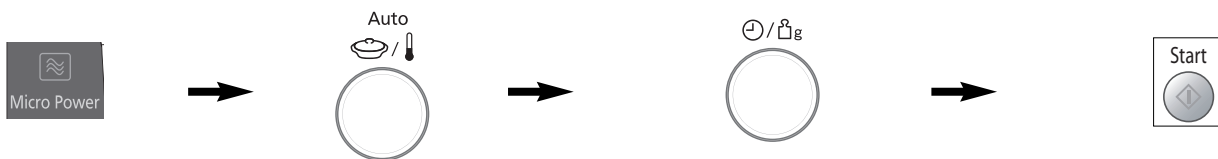
z. B.

Verzögerung des Kochbeginns: 1 Stunde

MAX (Hoch) Leistung: 10 Min.



250 W (Langsam Kochen) Leistung: 20 Min.



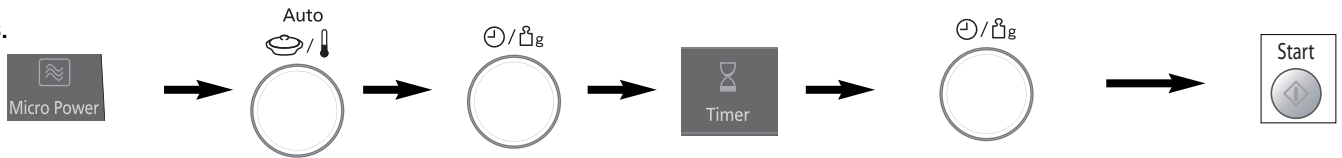
2. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.

3. Die Verzögerung des Kochbeginns kann nicht vor Auto-Programmen programmiert werden.

# Ruhezeit

Wenn Sie die Verzögerungs-/Ruhetaste benutzen, können Sie Ruhezeit nach Ende des Kochens programmieren oder Sie können sie als Minuten-Zeituhr benutzen.

z. B.



- Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.
- Drücken Sie die Timer-Taste.
- Geben Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).
- Drücken Sie die Start-Taste.

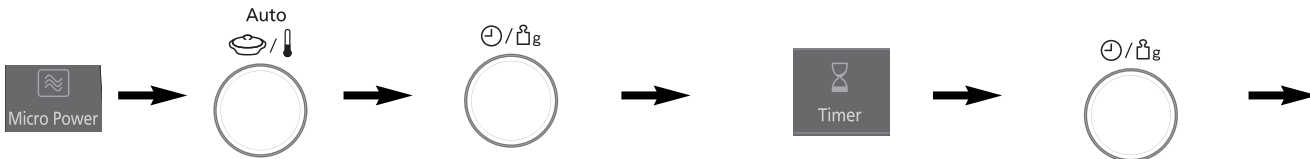
## HINWEIS:

1. Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.

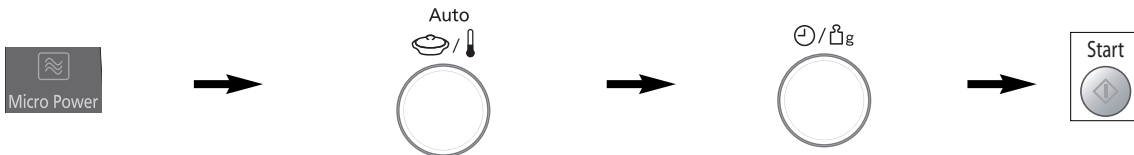
z. B.

MAX (Hoch) Leistung: 4 Min.

Ruhezeit: 5 Min.



MAX (Hoch) Leistung: 2 Min.



2. Wenn die Tür des Geräts während der Ruhezeit oder der Minuten-Zeituhr offen ist, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.

3. Diese Funktion kann auch als Zeituhr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie die Timer-Taste, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie die Start-Taste.

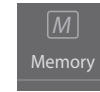
# Speicher

Diese Funktion gestattet Ihnen, Ihr Mikrowellengerät für regelmäßige Vorheiz- und Kochvorgänge zu programmieren. Sie können Ihr Mikrowellengerät auf eine bestimmte Leistungsebene und eine für Sie passende Zeit einstellen. Es lassen sich drei Speicheraufgaben vorprogrammieren.

## Einstellen eines Speicherprogramms



Programmieren Sie das gewünschte Kochprogramm ein.



- Drücken Sie die Speicher-Taste.

- Das Mikrowellengerät wird automatisch auf Speicher 1 eingestellt. Um Speicher 2 oder 3 zu wählen, drehen Sie den Auto-Menü-Drehregler im Uhrzeigersinn.

- Drücken Sie die Speicher-Taste, um diese Abfolge zu speichern, oder drücken Sie die Start-Taste, um in dieser Abfolge zu kochen.

## Verwenden eines Speicherprogramm



- Drücken Sie die Speicher-Taste.

- Das Mikrowellengerät wird automatisch auf Speicher 1 eingestellt. Um Speicher 2 oder 3 zu wählen, drehen Sie den Auto-Menü-Drehregler im Uhrzeigersinn.

- Drücken Sie die Start-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.

### HINWEIS:

1. Automatik-Programme können nicht in den Speicher programmiert werden.
2. Umluft-Vorheizmodus kann nicht in den Speicher programmiert werden.
3. Es können nur Einstufen-Kochvorgänge gespeichert werden. Es ist nicht möglich, 2- oder 3-Stufen-Kochen zu speichern.
4. Durch Eingabe eines neuen Kochprogramms in den Speicher wird das vorher gespeicherte Kochprogramm gelöscht.
5. Das Speicherprogramm wird gelöscht, wenn die Stromversorgung ausfällt oder der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.

# Fragen und Antworten

- F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A: Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
  2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
  3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.
- F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A: Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.
- F: Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?
- A: Das Mikrowellengerät funktioniert nur, wenn eine korrekte Eingabe erfolgt. Es ist zum Beispiel nicht möglich, mehrere Programme in automatischer Abfolge einzugeben oder die Vorwahlzeit vor einem Automatikprogramm anzuwenden.
- F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F: "D" erscheint im Anzeigenfeld. Was bedeutet das?
- A: Das Gerät ist mit einem Demonstrationsprogramm für den Fachhandel ausgestattet. Betätigen Sie 3mal die Taste für Timer, um diese Funktion zu löschen. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
- F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?
- A: Nur für den reinen GRILLBETRIEB können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.
- F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKROWELLENLEISTUNG auf GRILLEISTUNG während des Kombinationsbetriebs. Dies ist normal.
- F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt beim Betrieb von Heißluft, Kombination und Grill Rauch?
- A: Nach mehrfachem Gebrauch ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel und Zubehör für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb nehmen. Dadurch werden geruchsverursachende Lebensmittelrückstände und konservierende Ölrreste verbrannt.
- F: Kann ich die gewählte Heißlufttemperatur während des Vorheiz- oder Kochvorgangs abrufen?
- A: Ja. Drücken Sie die Taste zur Wahl der Heißlufttemperatur und die gewählte Temperatur erscheint für 2 Sekunden in der Digitalanzeige.
- F: Kann ich mit dem Heißluft-/Grillbetrieb einfach beliebige Rezepte nachkochen?
- A: Ja. Sie können beliebige Rezepte genau wie mit einem herkömmlichen Backofen nachkochen. Vergleichen Sie hierzu die Hinweise im Panasonic-Kochbuch für empfohlene Temperaturen und Garzeiten.

# Pflege des Mikrowellengerätes

1. Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät ab.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie an den Garraumwänden haftende Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. **VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL.**
3. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen Metallgegenstände, um das Glas der Mikrowellentür zu reinigen. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen, wodurch die Scheibe springen könnte.
4. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
5. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät dadurch Schaden nehmen könnte.
6. Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Gerätetür beim Säubern geöffnet.
7. Während des Betriebs kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
8. Gelegentlich sollten Sie den Glasteller in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
9. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
10. Beim GRILL-, HEISSLUFT oder KOMBINATIONSBETRIEB können Spritzer von Speisen an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es während des Betriebs zu Rauchentwicklung kommen.
11. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
12. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
13. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen.
14. Wird der Herd nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.



# Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz	
Leistungsaufnahme:	Maximum;	2770 W
	Mikrowelle;	1215 W
	Grill;	1350 W
	Heißluft;	1470 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle;	1000 W (IEC-60705)
	Grill;	1300 W
	Heißluft;	1400 W
Äußere Abmessungen:	510 (B) x 477 (T) x 304 (H) mm	
Garraumabmessungen:	359 (B) x 352 (T) x 217 (H) mm	
Gewicht:	15 kg	
Geräusch:	52, 7 dB	

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigungen sind vorbehalten.

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

## Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)



Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.

Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.

Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

## Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.



# Installatie en aansluiting

## Uw magnetronoven controleren

Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer de magnetronoven op beschadigingen zoals deuken, beschadiging van de deurafsluiting of scheuren in de deur. Waarschuw onmiddellijk uw leverancier wanneer schade wordt geconstateerd. Gebruik de apparaat niet als de beschadigd is.

## Aansluiting op een geaard stopcontact

**BELANGRIJK: VOOR PERSOONLIJKE VEILIGHEID DIEN DIT APPARAAT OP EEN GEAARD STOPCONTACT AANGESLOTEN TE WORDEN.**

De aansluiten van dit apparaat op een niet geaarde wandcontactdoos is voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

## Voltage

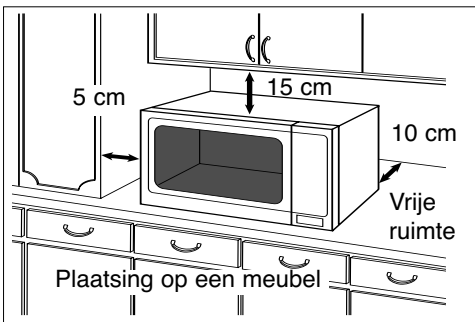
De netspanning zoals vermeld op deze magnetronoven dient overeen te komen met de netspanning op uw stopcontact. Gebruik geen andere netspanning om brand en/of andere schade te voorkomen.

## De plaatsen van de magnetronoven

1. De magnetronoven moet op een vlakke, stevige ondergrond geplaatst worden ten minste 85 cm boven de grond.
2. Indien de magnetron wordt ingebouwd, let er dan op dat de stekker uit de 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 aanwezig 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 tegen de muur staat, moet de andere kant en de bovenkant vrij zijn.



## Inbouwen

U kunt deze oven inbouwen met behulp van de juiste inbouwset: wit NN-TKA70WBBP, zilver NN-TKA70MBBP. Deze sets zijn verkrijgbaar bij uw lokale Panasonic 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 consument gebruik. Gebruik deze oven uitsluitend in huis.
7. Wij raden de af deze magnetronoven in een vochtige omgeving te plaatsen.
8. Zorg ervoor dat de snoer nooit de buitenkant van de oven raakt. Hou de snoer uit de buurt van warme of hete oppervlaktes. Laat de snoer nooit over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen. Laat de snoer of de stekker of de oven nooit in de 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 veiligheids-schakelaar zal de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra deze afgekoeld is.

## WAARSCHUWING

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten altijd schoon zijn. Voordat de apparaat in werking wordt gesteld, dient de apparaat nagekeken te worden op beschadigingen bij deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen. Mochten zich hier toch beschadigingen voordoen, dan mag de apparaat pas in gebruik worden genomen nadat de magnetronoven is gerepareerd of nagekeken door een erkend hersteller.
2. Tracht niet om zelf reparaties of wijzigingen aan de deur, de bedieningspaneel, de veiligheids- of vergrendelingsschakelaars of welk ander deel dan ook, uit te voeren. Verwijder de mantel van de magnetronoven niet, deze functioneert ook als een beveiliging tegen de blootstellen aan magnetronstraling. Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd servicepersoneel uitgevoerd worden.
3. Gebruik de apparaat niet als de NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn, als de apparaat niet goed functioneert of als de apparaat beschadigd is of nadat men de apparaat heeft laten vallen. Herstellingen mogen alleen door een erkend hersteller uitgevoerd worden.
4. Indien de netsnoer defect is dan dient de altijd door een origineel netsnoer vervangen te worden.
5. Kinderen, zonder toezicht, mogen alleen dan de magnetronoven bedienen als specifieke instructies zijn gegeven, zodat de 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.

# Veiligheidsinstructies

## Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de magnetronoven 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 vuur vatten.
4. Gebruik de oven niet om voorwerpen, anders dan de accessoires als schalen, bakvormen, enz., in op te bergen. Dit voor de geval dat de magnetronoven per ongeluk wordt aangezet.
5. Schakel de oven op de magnetron functie niet aan zonder dat er voedsel of een vloeistof in de oven is geplaatst. Als dit toch gebeurt dan kan de magnetronbuis beschadigen. Een uitzondering hierop, wordt gevormd door punt 1, zoals genoemd onder 'Werking van de oven en grill' en de verwarmen van de panacrunch 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 de stopcontact of schakel de elektriciteit uit.

## 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, welke gebruikt wordt als beschermingslaag, eraf gebrand. Dit is de enige keer dat de oven 'leeg' mag worden gebruikt.
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 de openen en sluiten van de ovendeur en bij de inbrengen of eruit halen van voedsel en accessoires.
3. De oven is aan de bovenzijde uitgerust met twee kwartselementen. Raak na de gebruik van de CONVECTIE, COMBINATIE en GRILL functies nooit de binnenkant van de oven aan. Die kan namelijk heel heet zijn!  
N.B. Na de koken m.b.v. deze functies kunnen de oven-toebehoren ook heel heet zijn.
4. De toegankelijke delen kunnen heet worden bij gebruik. Hou kinderen uit de buurt.

## Werking van de ventilatiemotor

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

## Verlichting in de magnetronoven

Indien de lamp in de oven defect is, neem dan contact op met verkoper (dealer).

## Accessoires

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

## De draaiplateau

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

## Loopring

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

## Metalen draaiplateau

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

## Metalen roosters

1. De metalen roosters kunnen voor de bruiningsproces van kleine hoeveelheden worden gebruikt en zorgen 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 magnetronfunctie wordt gebruikt.

**Panacrunch Pan** - Zie pagina NI-16

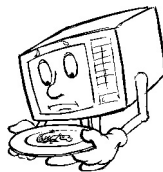
## 1) Kooktijden

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

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

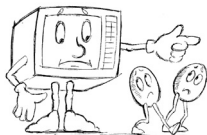
## 2) Kleine hoeveelheden voedsel

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



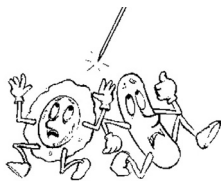
## 3) Eieren

- Kook met de magnetron geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren. Eieren kunnen ten gevolge van de druk ontploffen, zelfs na hun opwarming in de magnetron.



## 4) Niet poreuze schil

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



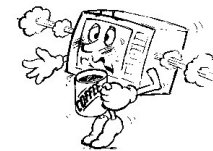
## 5) Vleesthermometer

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

## 6) Vloeistoffen

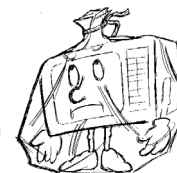
- Indien vloeistoffen, zoals soepen, sausen en drank worden opgewarmd in uw magnetronoven kunnen deze bij de bereiken van de kookpunt gaan overkoken zonder dat er enige aanwijzingen zijn zoals de borrelen. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen, moet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

- a) Gebruik geen voorwerpen met smalle halzen om vloeistoffen in op te warmen.
- b) Niet teveel verwarmen.
- c) Roer de vloeistof voor de 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 de uit de oven haalt.



## 7) Verpakkingsmateriaal

- Als u de voedsel in kunststof of papieren bakjes gaat verwarmen dient u de oven regelmatig te controleren omdat dit type bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycleerd papier (bijv. keukenrol) tenzij de 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, welke vonkvorming tot gevolg kunnen hebben en/of brand kunnen veroorzaken.
- Verwijder metalen sluitingen van verpakkingen voordat u deze in de oven plaatst.



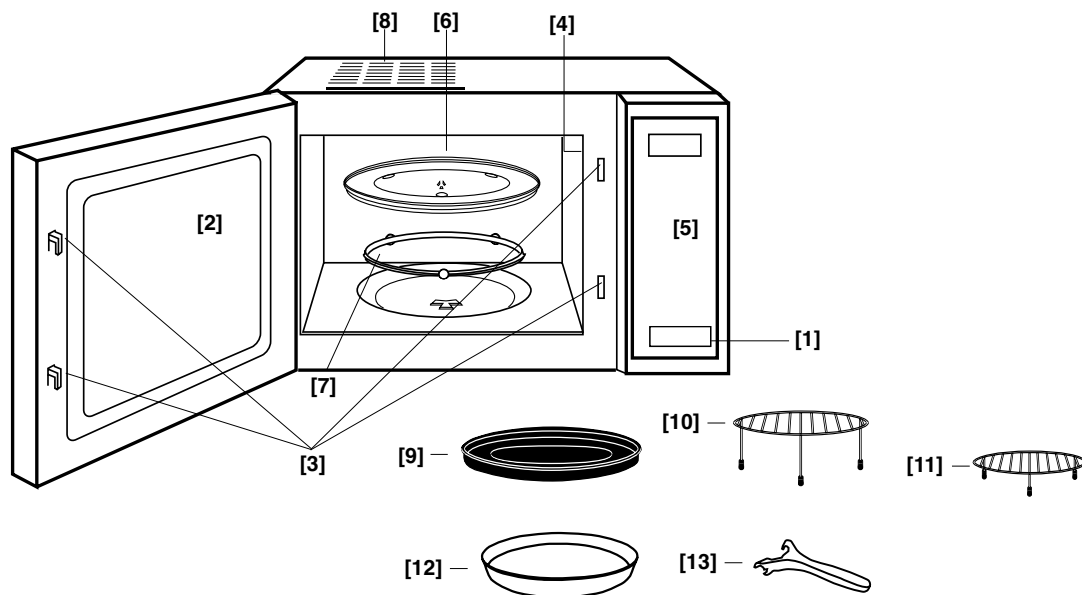
## 8) Hulpmiddelen/folie

- 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 vonken geven.
- Als u aluminium folie of vlees spiezen gebruikt, moet er een minimale afstand van 2 cm tussen de spiezen en de ovenwanden bestaan, om vonken te voorkomen.

## 9) Zuigflessen/potjes babyvoeding

- De deksel, de speen of de bovenkant dient van de zuigfles en/of potjes babyvoeding te worden verwijderd 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 de voedsel voor gebruik.

# De magnetronoven



## [1] Deur ontgrendeltoets

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

De 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

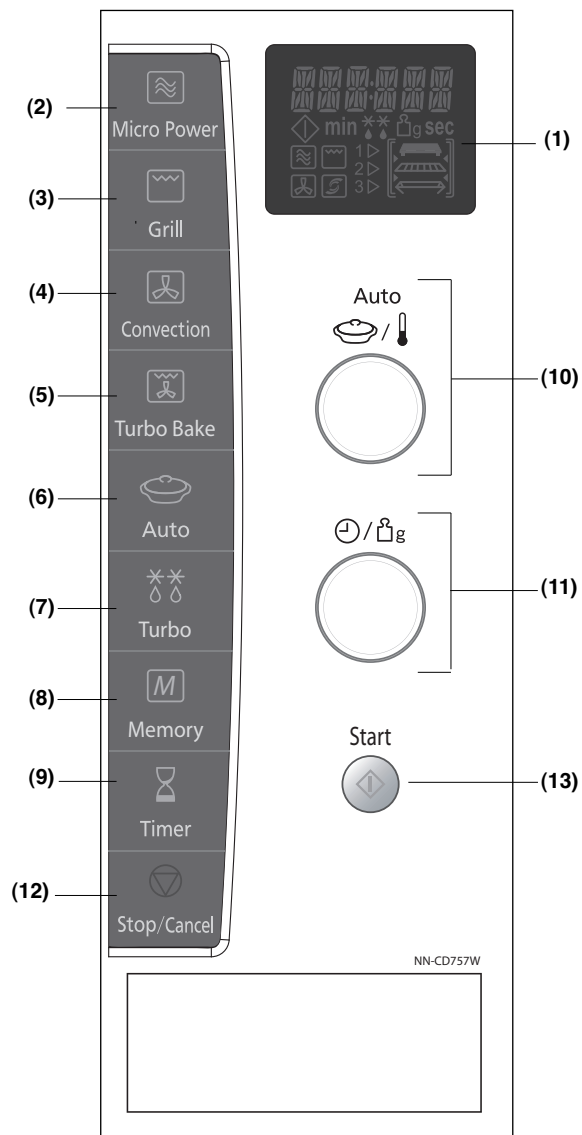
## [11] Laag metalen rooster

## [12] Panacrunch Pan

## [13] Panacrunch Pan - handvat

# De bedieningspaneel

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Uitleesvenster
- (2) Vermogenstoets
- (3) Grill toets
- (4) Hete lucht toets
- (5) Combinatie Grill + Hete lucht toets
- (6) Automatische programma's met gewicht-instelling
- (7) Automatische ontdooitoets
- (8) Geheugentoets
- (9) Knop voor tijdstellingen

U kunt deze knop gebruiken om een kookprogramma maximaal 9 uur uit te stellen, als kookwekker, of om de rusttijd van de voedsel in te stellen. U gebruikt de timer ook om de klok in te stellen.

- (10) **Draaiknop voor Auto-Menu/Temperatuur/Magnetronvermogen/Grillvermogen.**

- (11) **Draaiknop voor Tijd/Gewicht**

- (12) **Stop/wistoets:**

**Voor de koken:** Een druk op de toets en de gehele ingestelde programma wordt gewist.  
**Tijdens de koken:** Met een druk op de toets wordt de kookproces tijdelijk onderbroken. Indien u dan nog een keer de betreffende toets aanraakt is de complete programma gewist en verschijnt de klok in de uitleesvenster.

- (13) **De starttoets:**

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




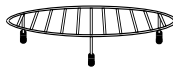

\*De ontwerp van de regelpaneel kan verschillen van de hier weergegeven paneel (afhankelijk van de kleur) maar de woorden en symbolen van de toetsen zijn hetzelfde.

## Pieptoon:

Wanneer u op een knop drukt, klinkt er een pieptoon. Als er geen pieptoon klinkt, dan is de instelling onjuist. Wanneer de oven overschakelt van de ene functie naar de andere, dan klinken er twee pieptonen. Na voltooiing van de voorverwarming bij CONVECTIE- of COMBINATIEKOKEN klinken er drie pieptonen en knippert 'P' in de display. Zodra de bereidingstijd is verstreken, klinken er vijf pieptonen.

# Toebehoren

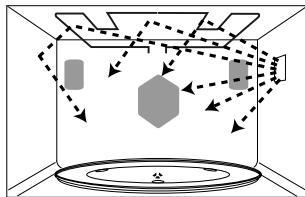
De tabel hieronder vermeldt welke accessoires voor welk programma gebruikt moeten worden.

	Glazen draaiplateau	Metalen draaiplateau	Hoog metalen rek	Laag metalen rek	Panacrunch Pan
					
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

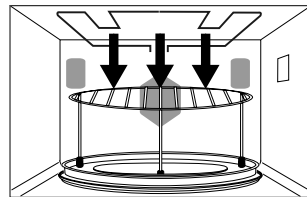
# Kookmethoden

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

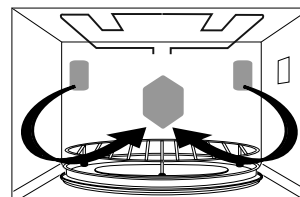
**Magnetron**



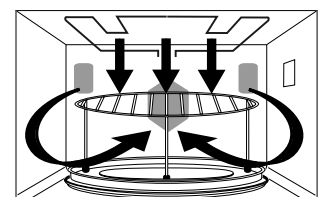
**Grillen**



**Hete lucht**

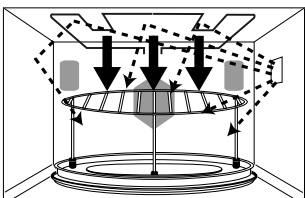


**Hete lucht + Grill**

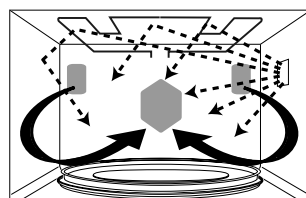


## Combinatie

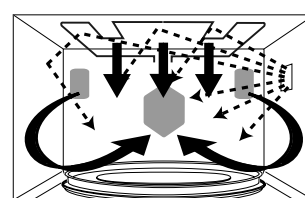
**Grill + Magnetron**



**Hete lucht + Magnetron**



**Grill + Hete lucht + Magnetron**

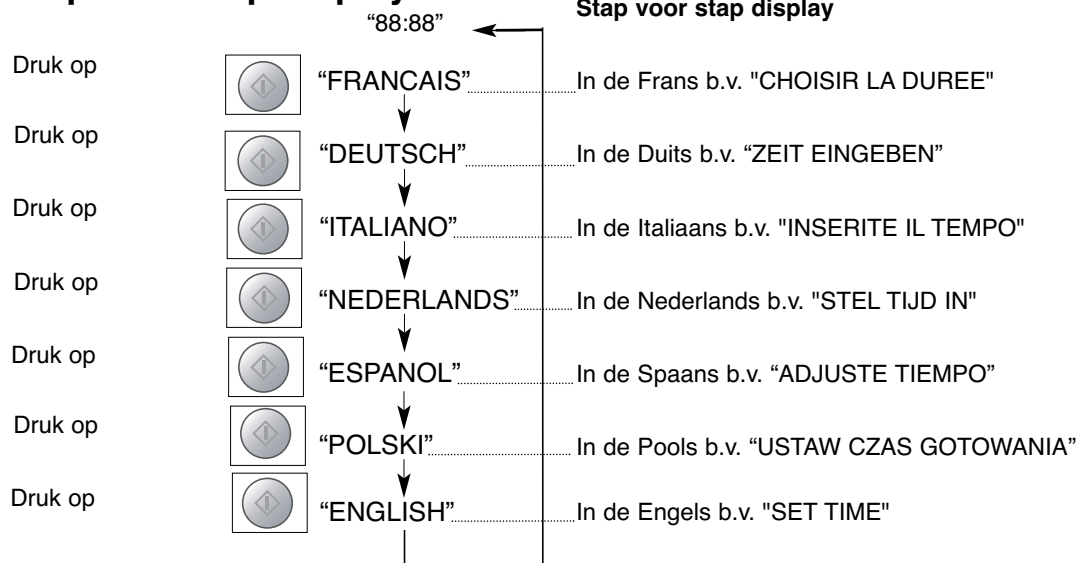


 Magnetron  
 Voorverwarmen



# Bediening en gebruikprocedure

## Stap voor stap display:



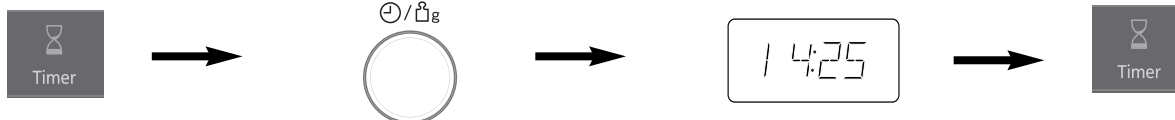
Deze modellen hebben een unieke functie "Stap voor stap display" die u door de werking van de magnetronoven heen leiden. Nadat u de stekker van de magnetronoven in de stopcontact heeft gestoken, drukt u op de Starttoets totdat u de door u gewenste taal geselecteerd heeft.

Terwijl u op de toetsen drukt, schuift de uitleesvenster naar de volgende instructie, waardoor mogelijke foutieve ingaven voorkomen worden. Mocht u voor welke reden dan ook de door u geselecteerde taal willen wijzigen, dan dient u de stekker uit de stopcontact te nemen en de procedure opnieuw te starten.

Nederlands

## De klok instellen:

Voorbeeld: Voor de instellen van 14:25



- **Druk tweemaal op de knop Timer.**
  - De dubbele punt begint te knipperen.
- **Voer de tijd in door de draaiknop Tijd/Gewicht rechtsonder te draaien.**
  - De tijd verschijnt in de display en de dubbele punt knippert.
- **Druk op de knop Timer.**
  - De dubbele punt stopt met knipperen en de tijd is ingevoerd.

### OPMERKING:

1. Om de tijd te veranderen herhaalt u alle stappen hierboven.
2. De tijd wordt weergegeven tenzij de stroomtoevoer wordt onderbroken.
3. De klok heeft een 24-uurs weergave.

## Kinderslot:

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. U kunt de ovendeur echter nog wel openen. U kunt de kinderslot instellen wanneer er een dubbele punt of de tijd in de display zijn weergegeven.

### Instellen:



- **Druk driemaal op de knop Start.**
  - De tijdweergave verdwijnt. De feitelijke tijd is echter niet verwijderd. Er verschijnt een ster '\*', in de linker bovenhoek van de display.

### Annuleren:

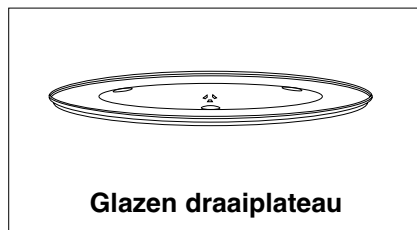


- **Druk driemaal op de knop Stop/Cancel.**
  - De tijd verschijnt weer op de display.

# Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

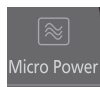
Er zijn 6 verschillende niveaus voor de vermogen aanwezig (zie de onderstaande tabel).

## Gebruik van de accessoires:



Deze tabel geeft de gemiddelde vermogen weer dat voor ieder vermogensniveau gebruikt kan worden.

Vermogen	Wattage	Max.beschikbare tijd
MAX (Maximaal)	1000 W	30 minuten
MIN (Ontdooitoets)	270 W	99 min. 90 sec.
Middelmatig	600 W	99 min. 90 sec.
Laag	440 W	99 min. 90 sec.
Suddereren	250 W	99 min. 90 sec.
Warmhouden	100 W	99 min. 90 sec.



- Selecteer de magnetron kookfunctie.



- Selecteer de magnetronvermogen met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur. De magnetronvermogen verschijnt in de display.



- Stel de bereidings-tijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht.



- Druk op de knop Start.

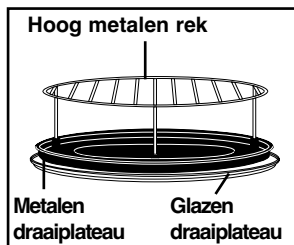
### OPMERKING:

1. Om in 2 of 3 stappen te koken, moet u eerst de instellingen van de magnetronvermogen en de kooktijd voor elke stap invoeren voordat u op de knop Start drukt.  
bv. Stoofschotel — MAX (Hoog) 10 minuten om de stoofschotel aan de kook te brengen. 250 W (Suddereren) 60 min. om te laten sudderen. 100 W (Warm) 10 minuten om de smaak te ontwikkelen.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u de magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. (U kunt max. 10 minuten extra tijd toevoegen in stappen van 1 minuut en alleen voor gerechten die in 1 stap worden bereid.)

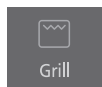
**VOORZICHTIG:** De oven kiest automatisch de magnetronvermogen van 1000W als u een bereidingstijd invoert zonder de magnetronvermogen te selecteren.

Bij de grillen kunt u een keuze maken uit drie standen.

## Gebruik van de accessoires:



Stand	Vermogen
1 HOOG	1300 W
2 MIDDEN	950 W
3 LAAG	700 W



- Druk op de knop Grill om de grillstand te activeren.

- Selecteer de grillvermogen met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur. De grillvermogen verschijnt op de display. De grillvermogen staat standaard op Grill 1 (hoog). Draai de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur linksom voor Grill 2 (gemiddeld) en nogmaals linksom voor Grill 3 (laag).

- Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht (max. 90 minuten).

- Druk op de knop Start.

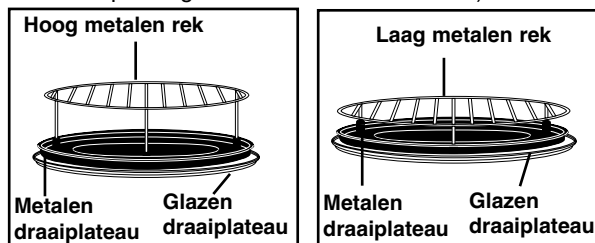
### OPMERKING:

1. De grill werkt alleen als de ovendeur dicht is.
2. U kunt de grill niet voorverwarmen.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. U kunt maximaal tien minuten toevoegen.
4. Nadat u op de knop Start heeft gedrukt, kunt u de geselecteerde grillvermogen opnieuw oproepen en wijzigen. Druk eenmaal op de knop Grill om de grillvermogen weer te geven op de display. Als de niveau op de display is verschenen, dan kunt u de wijzigen met behulp van de draaiknop Auto/Temperatuur.

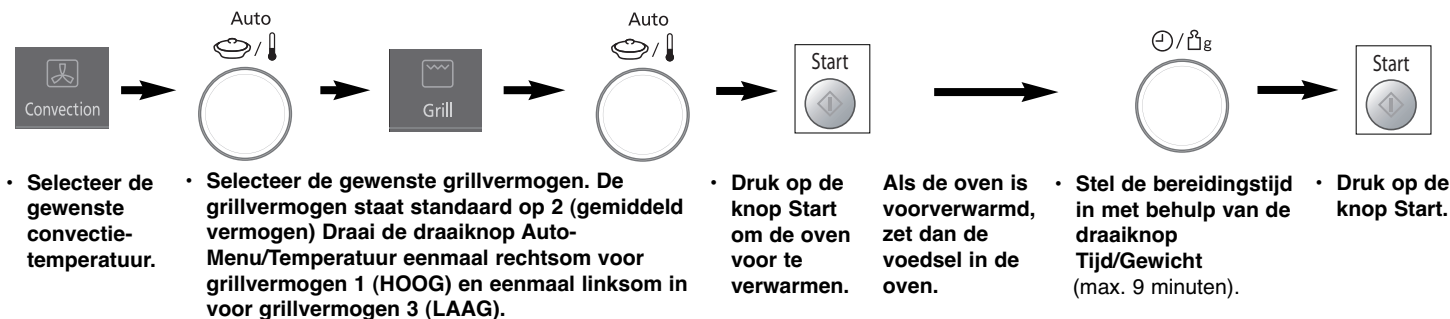
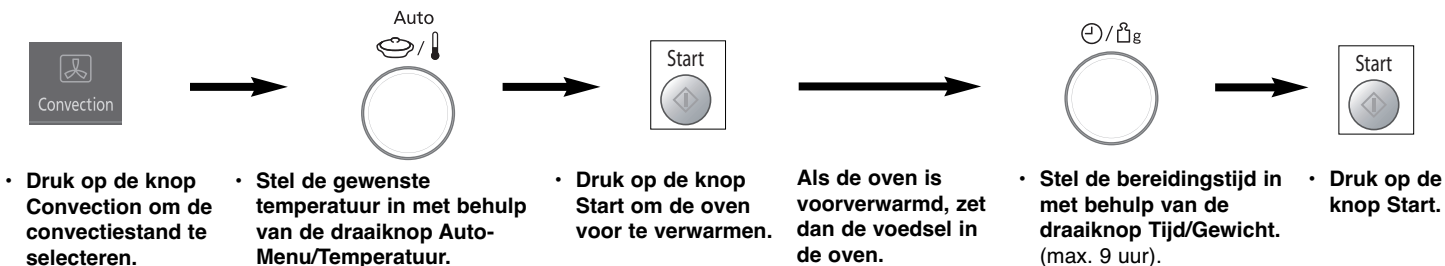
# Koken met de Hete Lucht/Grill + Hete Lucht-functie

Deze toetsen bieden de mogelijkheid om een temperatuur van 40°C (alleen voor de Hete lucht-functie) 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 (alleen van toepassing voor de Hete lucht-functie) en 100°C.

## Gebruik van accessoires:



## Convectiekoken:



**DRAAG ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U NA DE KOKEN DE VOEDSEL EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN NEEMT, OMDAT DE OVEN & ACCESSOIRES ERG HEET ZIJN.**

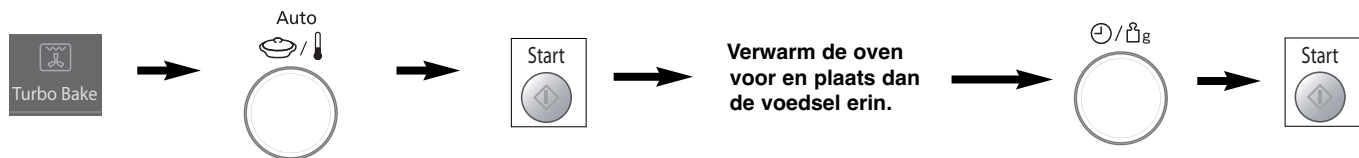
### OPMERKING OVER VOORVERWARMING:

1. Tijdens de voorverwarming mag u de deur niet openen. Als de voorverwarming is voltooid, klinken er drie pieptonen en knippert de "P" op de display. Als u de oven deur na de voorverwarming niet opent, dan zorgt de oven ervoor dat de geselecteerde temperatuur gehandhaafd blijft. Na 30 minuten schakelt de oven automatisch uit en verschijnt de tijd weer op de display.
2. Als u wilt koken zonder voorverwarming, selecteer dan de gewenste temperatuur, stel de bereidingstijd in en druk op de knop Start.

### OPMERKING:

1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, dan telt de oven de secondes af op de display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, dan telt de oven de minuten af totdat er op de display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op de display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. U kunt extra tijd toevoegen in stappen van 1 minuut.
4. Nadat u op de knop Start heeft gedrukt, kunt u de geselecteerde temperatuur opnieuw oproepen en wijzigen. Druk eenmaal op de knop Convection om de temperatuur weer te geven op de display. Als de temperatuur is weergegeven op de display, dan kunt u deze wijzigen met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur.

# Turbobakken (snelstart grill/convectie)



- Druk op de toets Turbobakken. De oven gebruikt standaard Grill 2 + 150°C.
- Om de convectietemperatuur te veranderen, gebruikt u de draaiknop Auto Menu/Temperatuur.
- Druk op de knop Start om te beginnen met voorverwarmen.
- Stel de bereidingstijd in met de draaiknop Tijd/Gewicht (max. 9 uur).
- Druk op Start.

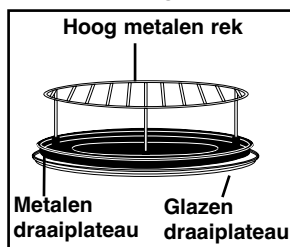
**NB:** Als u de toets Turbobakken gebruikt, dan kunt u de grillvermogen niet veranderen. Gebruik de volgorde op pagina 10.

## Combinatie koken

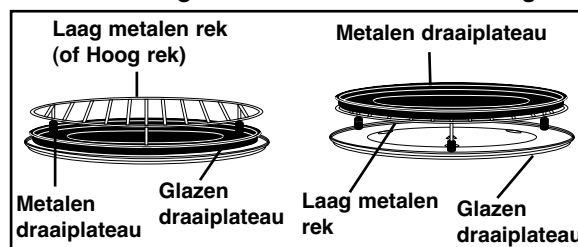
Er zijn 3 combinaties voorgeprogrammeerd; 1) Grill + Magnetron, 2) Hete lucht + Magnetron, 3) Grill + Hete lucht + Magnetron. 1000 W Magnetron vermogen is niet beschikbaar tijdens de Combinatie koken. Dit is bij gewoon gebruik niet zinvol (de voedsel zou gekookt zijn voordat de bruiningsproces heeft plaatsgevonden).

### Gebruik van accessoires:

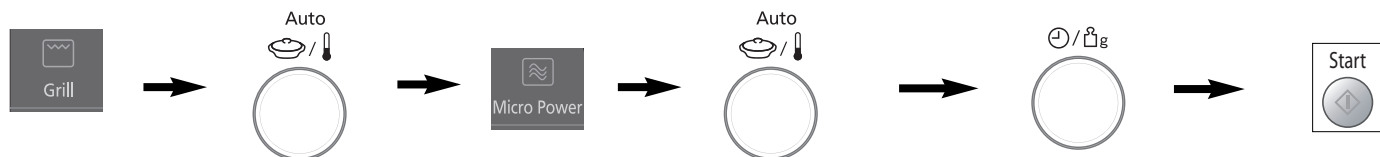
#### Grill + Magnetron



#### Hete lucht + Magnetron / Grill Hete lucht + Magnetron



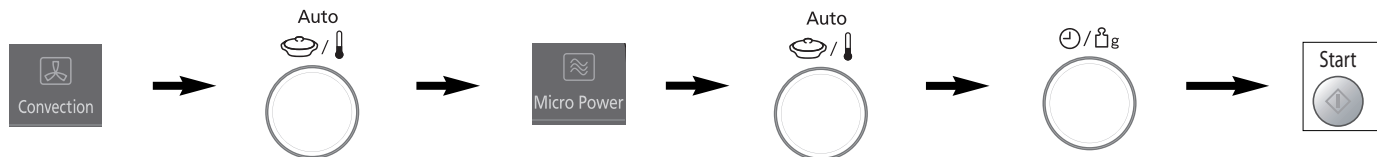
### 1) Grill + Magnetron



- Druk op de Grillknop.
- Stel de gewenste grillvermogen in met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur.
- Druk op de Magnetron knop.
- Stel de gewenste magnetronvermogen in met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht (max. 9 uur).
- Druk op de knop Start.

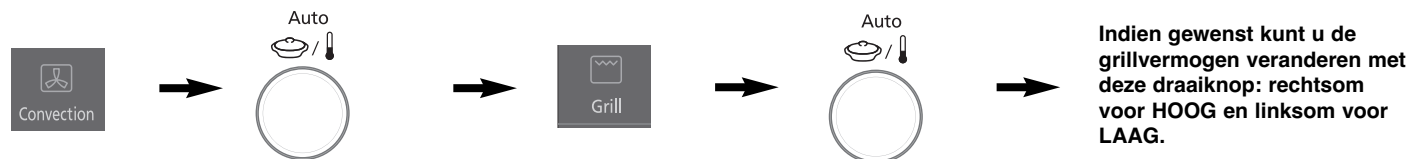
# Combinatie koken

## 2) Convection + Magnetron



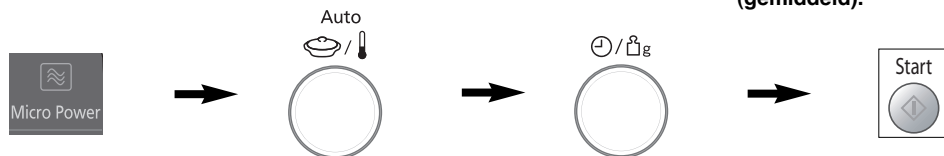
- Druk op de Convectionknop.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Druk op de Magnetronknop.
- Stel de gewenste magnetronvermogen in.
- Stel de gewenste bereidingstijd in (max. 9 uur).
- Druk op de knop Start.

## 3) Grill Convection + Magnetron



- Druk op de Convectionknop.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Druk op de Grillknop.
- Stel de gewenste grillvermogen in. De grillvermogen staat standaard op 2 (gemiddeld).

Indien gewenst kunt u de grillvermogen veranderen met deze draaiknop: rechtsonder voor HOOG en linksom voor LAAG.



- Druk op de Magnetronknop
- Stel de gewenste magnetronvermogen in met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur.
- Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht (max. 9 uur).
- Druk op de knop Start.

### OPMERKING OVER VOORVERWARMING:

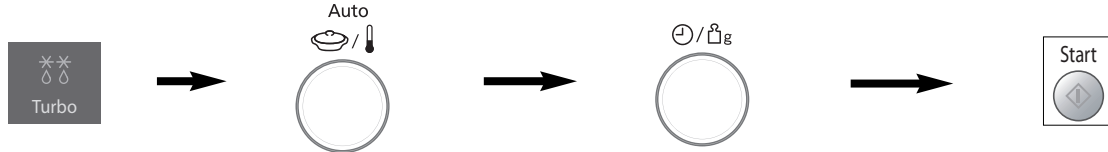
Bij combinatiekoken kunt u de oven voorverwarmen. Druk op de knop Start voordat u de bereidingstijd instelt en lees de OPMERKING OVER VOORVERWARMING op pagina NL-10. Tijdens de voorverwarmen met een combinatiefunctie worden er geen microgolven uitgestraald.

### OPMERKING:

1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, dan telt de oven de secondes af op de display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, dan telt de oven de minuten af totdat er op de display "1H 00" (1 uur) overblijft. Op de display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen. U kunt extra tijd toevoegen in stappen van 1 minuut tot aan de maximum bereidingstijd.
4. Nadat u op de knop Start heeft gedrukt, kunt u de geselecteerde temperatuur opnieuw oproepen en wijzigen. Druk eenmaal op de Convectionknop om de temperatuur weer te geven op de display. Als de temperatuur is weergegeven op de display, dan kunt u deze wijzigen met behulp van de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur. U kunt de vermogenniveaus van de grill en magnetron niet veranderen tijdens de combinatiekoken.

# Automatisch ontdooien

Met deze functie kunt u ingevroren voedsel ontdooien al naar gelang de gewicht. Selecteer de categorie en stel de gewicht van de voedsel in. De gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel de juiste gewicht te selecteren, begint de gewicht bij de meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.



- Druk op de programmaknop Automatisch ontdooien.
- Gebruik de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur om de gewenste ontdooiprogramma te selecteren.
- Stel de gewicht in van de diepvriesvoedsel met de draaiknop Tijd/Gewicht.
- Druk op de knop Start. Op de display staat welk accessoire u moet nemen en welke kookfuncties worden gebruikt.

Categorie	Stap voor stap display:	Gewicht	Accessoires	Geschikt voedsel/Tips
1	KLEIN	100 - 1600 g		Voor de ontdooien van kleine stukken vlees, kalfslapjes, worstjes, visfilets, steaks, koteletten van 100 g tot 400 g elk. Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
2	GROOT	400 - 2500 g		Voor de ontdooien van grote stukken vlees, braadstukken, hele kippen. Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
3	BROOD	50 - 500 g		Voor de ontdooien van bevroren brood, broodjes en croissants. Verwijder al de verpakkingsmateriaal en plaats de op de Hoge rek op de Metalen draaiplateau op de Glazen draaiplateau. Draai de 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 de voedsel bepalen de maximum gewicht dat de oven kan bevatten.

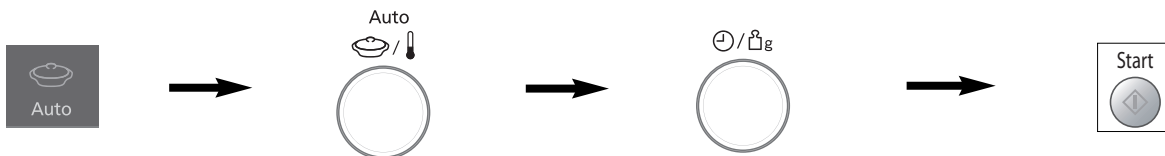
## Opmerking bij programma 3:

Let op als u de brood en de broodjes uit de oven neemt. De oven en accessoires worden tijdens de ontdooien heet.

# Automatisch koken

Met deze ovenfunctie wordt de mogelijkheid om uw favoriete gerechten te bereiden. De enige dat u moet doen is de gewicht instellen. De oven bepaalt automatisch de magnetronvermogen, de hete lucht temperatuur en de kooktijd. Kies de categorie en stel de gewicht van de voedsel in. De gewicht is geprogrammeerd in gram. Voor elke categorie is de meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.

b.v.



- Druk op de knop Auto.
- Gebruik de draaiknop Auto-Menu/Temperatuur om de gewenste programma te selecteren.
- Stel de gewicht in van de voedsel met de draaiknop Tijd/Gewicht.
- Druk op de knop Start. Op de display staat welk accessoire u moet nemen en welke kookfuncties worden gebruikt.








## Opmerkingen:

1. Indien de resterende kooktijd meer dan 60 minuten bedraagt, wordt de tijd in uren en minuten weergegeven.
2. De tabel hieronder geeft de aanbevolen gewicht aan, alsmede de accessoires die gebruikt moeten worden.

Programma nummer	Categorie	Indicatie	Aanbevolen gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
4	Schaal opwarmen	1 KOM	300 cc		<b>Voor de opwarmen van een schaal met een warme drank.</b> Selecteer "Schaal opwarmen," voer de gewicht in (300 ml) en druk op de starttoets.
5	Schaal 2 opwarmen	2 KOM	600 cc		<b>Voor de opwarmen van 2 schaal met een warme drank.</b> Selecteer "2 Schaal opwarmen," voer de gewicht in (600 ml) en druk op de starttoets.
6	Opwarmen van soep	SOEP	300 - 1500 g		<b>Voor de opwarmen van zelfgemaakte soep of soep in tetrapak of blik. De soep moet op kamer- of koelkasttemperatuur zijn.</b> Voor en na de opwarmen doorroeren. U kunt de soep de beste afdekken met een deksel, bord of schotel. De eindtemperatuur van de soep kan variëren al naar gelang de dikte, de begintemperatuur en de suiker- en vetgehalte van de soep.
7	Diepvries Gratin/Lasagne	GRATIN ** 💧	300 - 1000 g		<b>Voor de opwarmen en bruinen van de diepgevroren gratin/lasagne.</b> Verwijder de verpakkingsmateriaal en plaats de gratin/lasagne in een vuurvaste schaal op de Hoge metalen rek op de glazen draaiplateau.
8	De koken van verse groenten	GROEN	250 - 1500 g		<b>Voor de koken van verse groenten.</b> Plaats de voorbereide groenten in een daarvoor geschikte schaal en voeg zes eetlepels (90 ml) water toe. Sluit de geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel.
9	De bereiden van verse vis	VIS	150 - 1100 g		<b>Voor de bereiden van verse vis (hele vis, filets, steaks).</b> Bescherm de kleinere stukjes en doe de vis in een daarvoor geschikte schaal en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Sluit de geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Grote hoeveelheden moeten zodra de pieptoon weergegeven wordt omgedraaid worden.








# Automatisch koken

Programma nummer	Categorie	Soort	Aanbevolen gewicht	Toebehoren	Instructies / Tips
10	Kip bereiden	PORTIE	150 - 1000 g		<b>Voor de bereiden van verse stukjes kip.</b> Plaats de stukjes kip op een hoog metalen rek op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Draai de stukjes kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
11	De bereiden van verse kip	KIP	1010 - 1600 g		<b>Voor de bereiden van een hele kip.</b> Plaats de hele kip op de lage metalen rek op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Begin met de bereiden van de kip met de borstzijde naar beneden en draai de kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Bereid de vulling apart.
			1610 - 2400 g		<b>Voor de bereiden van een grote, hele kip of 2 kleinere kippen.</b> Plaats de kip(pen) op de metalen draaiplateau. Begin met de bereiden van de kip met de borstzijde naar beneden en draai de kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Bereid de vulling apart.
12	De bereiden van varkensvlees of kalfsvlees	VARKEN	700 - 2300 g		<b>Voor de bereiden van rundvlees of kalfsvlees.</b> Plaats de varkensvlees of de kalfsvlees op een laag metalen rek op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Draai de vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
13	De bereiden van rundvlees	RUND	600 - 1300 g		<b>Voor de bereiden van vers rundvlees.</b> Plaats de vlees op een laag metalen rek op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Draai de vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Met dit programma braadt u rundvlees heel even aan – de blijft rauw. Indien u uw rundvlees liever halfrauw of medium heeft, verwarm de oven dan voor op TurboBakken 230° C voordat u de rundvleesprogramma selecteert.
14	De bereiden van lamsvlees	LAM	800 - 2000 g		<b>Voor de bereiden van vers lamsvlees.</b> Plaats de lamsvlees op een laag metalen rek op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Draai de vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
			2010 - 2600 g		<b>Voor de bereiden van vers lamsvlees (hoog gewicht).</b> Plaats de lamsvlees in een vuurvaste schaal op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Wanneer de lamsvlees te groot is voor een vuurvaste schaal, kan de direct op de metalen draaiplateau geplaatst worden. Draai de vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.

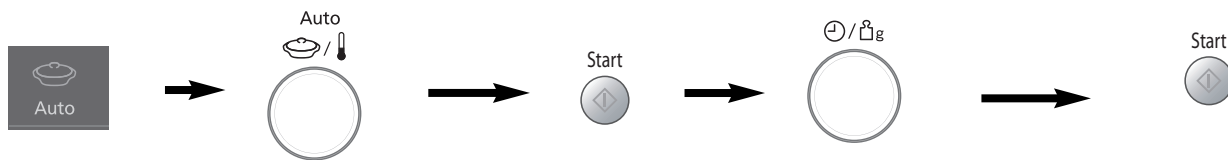
**N.B:** De programma's voor varkens-, kalfs- of rundvlees zijn voor braadstukken zonder bot. De lamsprogramma is geschikt voor braadstukken met bot.

# Automatisch koken

Programma nummer	Categorie	Stap voor stap display	Geadviseerd gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
15	Verse Pizza	PIZZA	120 - 600 g		<b>Voor de opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, verse pizza.</b> Verwijder al de verpakkingsmateriaal en plaats de pizza in de Panacrunch Pan.
116	Diepvries Pizza	PIZZA ✱✱ 💧💧	120 - 600 g		<b>Voor de opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, bevroren pizza.</b> Verwijder al de verpakkingsmateriaal en plaats de pizza in de Panacrunch Pan.
17	Verse Quiche	QUICHE	150 - 1000 g		<b>Voor de opwarmen, knapperig maken van de bodem en de bruinen van de bovenkant van de gekochte, verse quiche.</b> Verwijder al de verpakkingsmateriaal en plaats de quiche in de voorverwarmede Panacrunch Pan.
18	Een verse hele kip bereiden	GEBAK	150 - 500 g		<b>Voor de opwarmen, bakken en bruinen van pasteitjes bijv. Koninginnehapjes, worstenbroodjes, bladerdeeg enz.</b> Verwijdert u de verpakking en plaatst u ze in de pizza pan.
19	Diepvries frietjes	FRIET ✱✱ 💧💧	100 - 600 g		<b>Voor de verwarmen, bruinen en knapperig maken van diepvries friet.</b> Verspreid de friet over de pan. Voor de beste resultaat moeten de frietjes over een enkele laag verspreid worden en dienen de frietjes omgedraaid te worden zodra de pieptoon weergegeven wordt.

## Opmerkingen:

- U moet de Panacrunch pan voorverwarmen voor de programma Verse quiche of Vers bladerdeeg. Gebruik de volgende volgorde. Volg hierbij de volgende procedure.



- Selecteer de programma Verse quiche of Vers bladerdeeg en plaats de Panacrunch pan op de glazen draaiplateau in de oven.
- Druk de starttoets in om de Panacrunch Pan voor te verwarmen.
- Na de voorverwarmen zal een pieptoon weergegeven worden. Plaats de voedsel in de pan en stel de gewicht in.
- Druk de starttoets in.

- Voor de andere Panacrunch (pan krokant) Programma's is de niet noodzakelijk om de Panacrunch Pan voor te verwarmen. Volg de procedure zoals beschreven voor de Automatisch koken op pagina NI-14.

# Panacrunch Pan

## DE 'CONCEPT'

Soms heeft voedsel dat in de magnetron bereid is een zachte en doorweekte korst. Uw Panacrunch Pan kan pizza's een bruine kleur geven en / of knapperig maken. Dit doet uw Panacrunch Pan ook met quiches, taarten en brood producten. Uw Panasonic Panacrunch Pan heeft drie mogelijkheden: de verwarmen van de pan door de opnemen van de microgolven, de direct verwarmen van de voedsel d.m.v de microgolven en de verwarmen van de 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 de voedsel gevoerd. De verwarmingseffect wordt nog eens verbeterd door de anti-aanbaklaag.

## DE GEBRUIK VAN DE PANACRUNCH PAN (handmatige bediening)

- Om de beste resultaten te verkrijgen is de aan te raden om te pan voor te verwarmen. Plaats de pan direct op de glazen draaiplateau en verwarm deze, via de functie Combinatie Grill 1 + 600 W gedurende 3 minuten, voor. Om de 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 hamburgers. Voor uw eigen gemak kunt u de voorverwarmingscombinatie voor de Panacrunch Pan ook opslaan onder de Geheugentoets.
- Neem de pan uit de oven en leg de voedsel in de pan. Gebruik hierbij de handvat van de Panacrunch Pan of ovenhandschoenen want de pan zal heel heet zijn. Voor de beste resultaat is de van belang om de voedsel, direct na de voorverwarmen, in de pan te leggen. Als de voedsel niet direct in de voorverwarmde pan wordt gelegd, kan dit gevolgen hebben voor de bruinen van de producten.
- Plaats de pan op de glazen draaiplateau en bereid conform de richtlijnen die in de kooktabel in de kookboek zijn weergegeven.



## OPMERKINGEN:

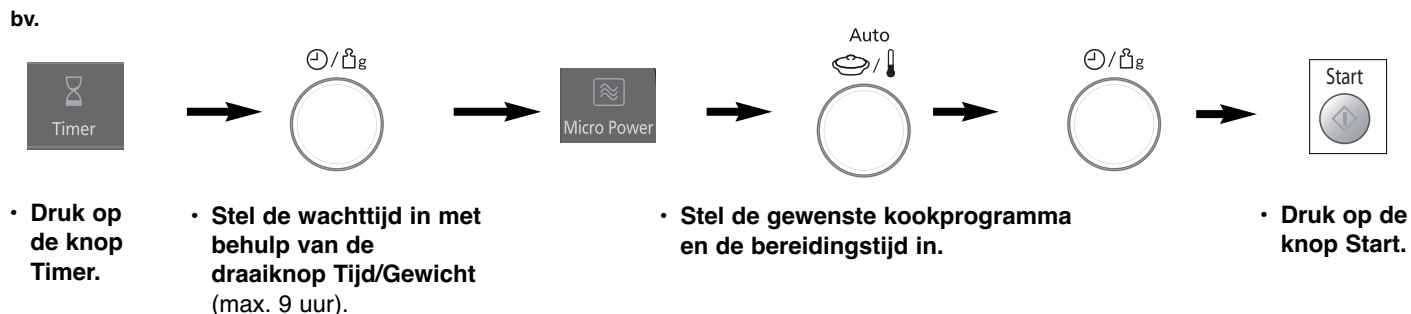
1. De voorverwarmen van de pan dient nooit langer dan 8 minuten te zijn.
2. Plaats de pan altijd in de midden van de glazen draaiplateau en zorg ervoor dat de pan de zijwanden van de oven niet raakt. De niet in de midden plaatsen van de pan kan vonkvorming veroorzaken en schade aan de oven tot gevolg hebben.
3. Gebruik de pan altijd op de glazen draaiplateau. Gebruik de pan niet op de rek.
4. Gebruik altijd de handvat van de Panacrunch Pan of ovenhandschoenen als u de hete pan aanpakt.
5. Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen van de voedsel verwijderd zijn voordat u met de bereiden begint.
6. Plaats geen hitte-gevoelige materialen op de hete pan, omdat dit de verbranden van de materialen tot gevolg kan hebben.
7. De pan kan ook in een gewone oven gebruikt worden.
8. Voor de 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 de gebruik, in een heet sopje en spoel de pan met heet water af. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes omdat deze de oppervlak van de pan zullen beschadigen.
- ◆ De pan is vaatwasmachine-bestendig.

# Wachttijd voordat de oven aangaat

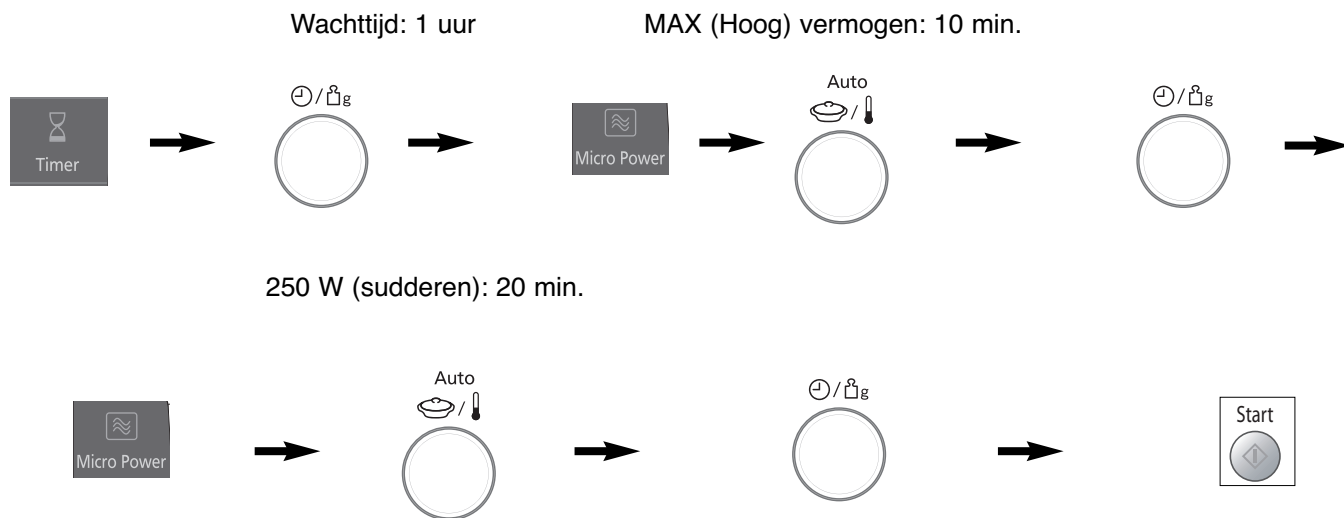
Met de knop Timer kunt u instellen hoelang de moet duren voordat de oven aangaat.



## OPMERKING:

1. U kunt koken in twee stappen programmeren in combinatie met de wachttijd.

**bv.**

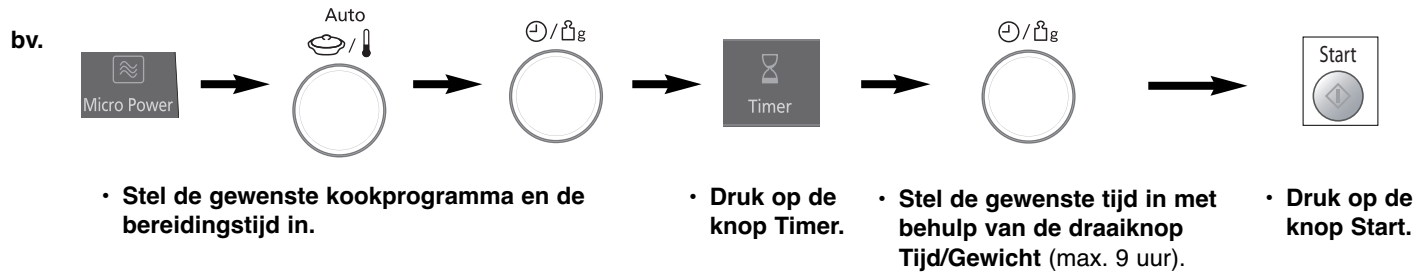


2. Als de geprogrammeerde wachttijd langer is dan één uur, dan telt de display af in minuten. Als de wachttijd minder is dan één uur, dan telt de display af in seconden.

3. U kunt geen wachttijd programmeren voor de automatische programma's.

# Rusttijd

Met behulp van de knop Timer kunt u de rusttijd programmeren nadat de voedsel is bereid. U kunt de oven ook programmeren als kookwekker.

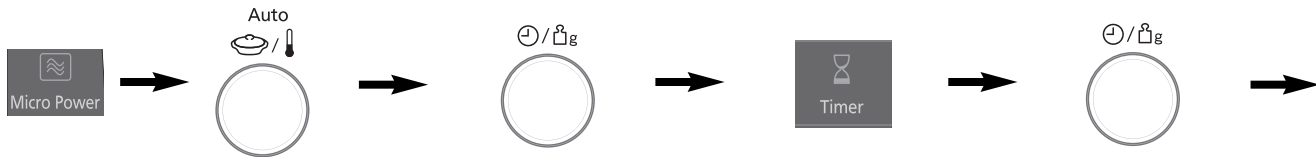


## OPMERKING:

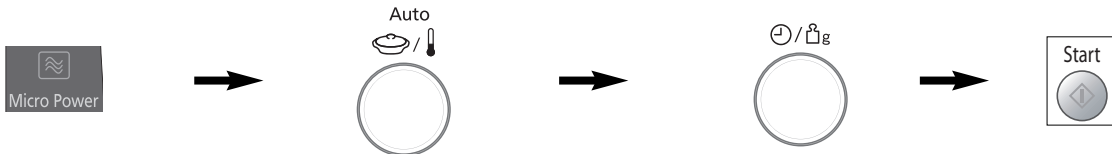
1. U kunt in drie stappen koken programmeren in combinatie met de rusttijd.  
bv.

MAX (Hoog) vermogen: 4 min.

Rusttijd 5 min.



MAX (Hoog) vermogen: 2 min.

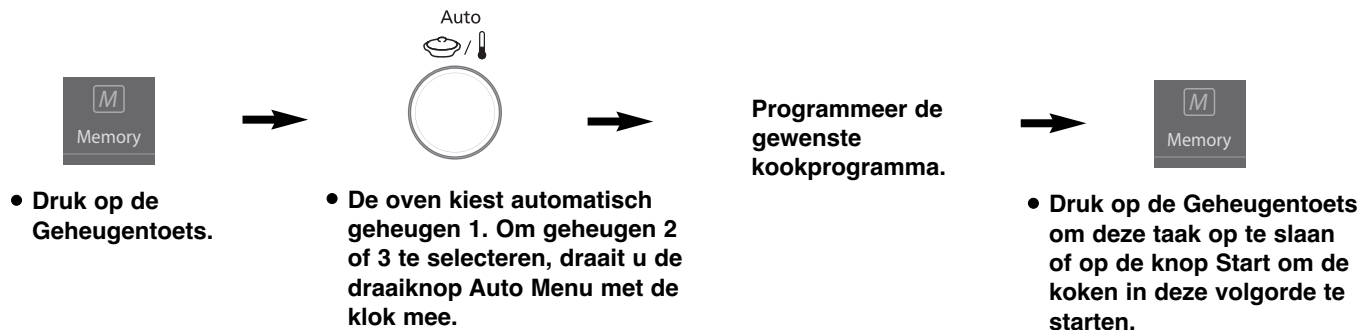


2. Als u de ovendeur opent tijdens de rusttijd of de kookwekker, dan blijft de tijd in de display aftellen.
3. Deze functie kunt u ook gebruiken als timer. Druk in dit geval op de knop Timer, stel de tijd in en druk op de knop Start.

# Geheugen

Met deze functie kunt u veel gebruikte opwarm- of kookfuncties in uw oven voorprogrammeren. Verder kunt u uw oven voorprogrammeren met de gewenste vermogen en de gewenste tijd. U kunt drie geheugentaken voorprogrammeren.

## Een geheugenprogramma instellen



## Een ingesteld geheugenprogramma gebruiken




### OPMERKING:

1. Automatische programma's kunt u niet in de geheugen programmeren.
2. De stand Convectie-voorverwarmen kunt u niet in de geheugen programmeren.
3. In de geheugen kunt u alleen koken in 1 stap opslaan. De is niet mogelijk om koken in 2 of 3 stappen op te slaan.
4. Als u een nieuw kookprogramma invoert in de geheugen, dan wordt de eerder opgeslagen programma verwijderd.
5. De geheugenprogramma wordt geannuleerd als de stroom uitvalt of als de stekker uit de stopcontact wordt verwijderd.

# Vraag en antwoord

- V:** Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A:** Als de oven niet draait, dienen de volgende punten te worden gecontroleerd:
1. Is de stekker van de oven goed aangesloten? Neem de stekker uit de stopcontact, wacht tien seconden en stop de stekker weer in de 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 de stopcontact. Wanneer de andere apparaat wel werkt, is er een probleem met de oven. Wanneer de andere apparaat niet werkt, dan is er waarschijnlijk een probleem met de stopcontact. Wanneer de erop lijkt dat er een probleem met de oven is, neemt u dan contact op met een erkend service centrum.
- V:** 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 de 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 geen vierde programma en accepteert geen Automatisch weegprogramma na de Vertraagde begintijd.
- V:** Soms komt er warme lucht in de ventilatie-openingen van de oven. Hoe kan dit?
- A:** Tijdens de koken geeft de 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 de koken, nooit geblokkeerd worden.
- V:** Tijdens de combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A:** De geluiden worden veroorzaakt door de automatisch overschakelen van de oven van magnetronoven op HETE LUCHT- + GRILL voor de realiseren van de juiste combinatie-afstelling. Dit is normaal.
- V:** Kan ik de vooraf ingestelde oventemperatuur tijdens de koken of tijdens de voorverwarmen in de Hete lucht-functie, controleren?
- A:** Ja. Druk op de Hete lucht-functie en de oventemperatuur zal gedurende 2 seconden op de uitleesvenster weergegeven worden.
- V:** Kan ik op eenvoudige wijze mijn favoriete recepten in de Magnetron / Grill bereiden?
- A:** Ja. U kunt uw meest favoriete recepten net als in een gewone oven bereiden. Controleer de instructies in de Panasonic Kookboek voor geadviseerde oventemperaturen en kooktijden.
- V:** De melding "D" verschijnt in de uitleesvenster en de oven werkt niet. Waarom niet?
- A:** De oven heeft DEMO MODUS geprogrammeerd. Deze modus is ontworpen voor de tonen in winkels. U kunt deze stand deactiveren door driemaal op de knop Timer te drukken.
- V:** Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A:** Alleen indien u de HETE LUCHT + GRILL functie gebruikt. De metaal in sommige thermometers kan, in de MAGNETRON en COMBINATIE-functies, vonkontlading in uw oven veroorzaken.
- V:** Tijdens de hete lucht-, combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven en er ontstaat rook. Hoe komt dat?
- A:** Na de herhaaldelijk gebruiken van uw oven, is de 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 10 minuten en op 250°C. Op deze manier worden alle voedselresten, vetaanslag enz., die luchtjes en/of rook kunnen veroorzaken, weggebrand.

# 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. De gebruik van scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen wordt 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. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze de oppervlak kunnen krassen en de glas kunnen doen barsten.
4. Indien de bedieningspaneel vuil is geworden, maak deze dan met een zachte, droge doek schoon. Gebruik voor de bedieningspaneel geen sterke reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Bij de schoonmaken van de bedieningspaneel dient de ovendeur geopend te blijven, om zodoende te voorkomen, dat de magnetronoven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na de schoonmaken moet de STOP/Wistoets opnieuw worden ingedrukt om de 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. de geval kunnen zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoog vochtigheidsgehalte - deze stoomvorming heeft niets te maken met een slecht of foutief functioneren van de apparaat.
6. De is af en toe noodzakelijk om de glazen draaiplateau te verwijderen om dit schoon te maken. Was de 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 de 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 de 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 de gebruik, kan gaan 'roken'.
9. Om een hardnekkige geur te doen verdwijnen een halve kom water met de sap van een halve citroen erin in de oven plaatsen. De oven 4-5 min. op  HOOG 1000 W vermogen zetten. De op de wanden van de oven neergeslagen damp afwissen met een spons.
10. Gebruik geen stoomreiniger voor de reinigen.
11. Deze oven dient alleen door gekwalificeerd personeel onderhouden te worden. Neem voor de onderhoud en reparatie van de oven contact op met uw meest dichtsbijzijnde, geautoriseerde, vakhandelaar.
12. Houd verluchtingsopeningen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de verluchtingsopeningen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de verluchtingsopeningen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.
13. Als u de oven niet schoon houdt, is de mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van de toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



# 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-60705)
	Grill verwarmers;	1300 W
	Hete lucht verwarmers;	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	
Geluidsniveau:	52,7 dB	

De specificaties kunnen, zonder voorafgaand bericht, gewijzigd worden.

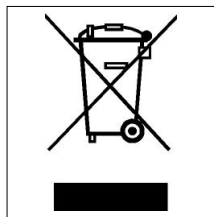
Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's ( EMC = Elektromagnetische Compabiliteit )  
Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle normen.  
Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor de verwarmen en koken van voedsel. Groep B informeerd dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

## Oog voor de milieu

### Informatie over de afdanken van elektrische en elektronische apparaten

Gebruikte apparaten dienen overeenkomstig de Nederlandse wetgeving apart te worden ingezameld en verwerkt. Consumenten kunnen deze apparaten gratis inleveren via de gemeentelijke kanalen of bij de dealer op de moment van aanschaf van een gelijksoortig nieuw apparaat.

Elektrische en elektronische apparatuur kan stoffen bevatten die bij onzorgvuldige behandeling mogelijk schadelijk kunnen zijn voor mens en milieu. Door de opvolgen van de afdankadvies wordt de apparatuur op een optimale manier verwerkt waarbij materiaalhergebruik mogelijk wordt gemaakt en eventuele milieubelasting wordt voorkomen.



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Nederlandse wetgeving.  
Deze markering geeft aan dat u dit apparaat gescheiden moet aanbieden voor verdere verwerking.  
Kijk in uw gemeentelijke informatiegids voor meer informatie over gescheiden inzameling.

voor meer informatie [www.nvmp.nl](http://www.nvmp.nl)



## Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut 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

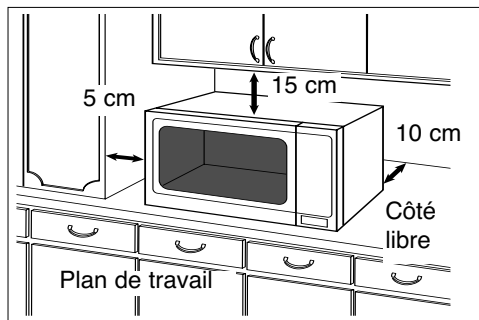
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

## 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 faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé. Ce modèle est conçu pour être placé sur un plan de travail ou encastré dans une colonne. Il ne doit pas être installé dans un placard.

### 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 l'un des côtés du four est placé tout contre une paroi, il faut alors laisser l'autre côté et le dessus totalement ouvert.
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.



## Si vous encastrer l'appareil

Ce four peut être encastré à l'aide du kit d'encastrement (blanc NN-TKA70WBBP, argent NN-TKA70MBBP), disponible auprès de votre revendeur Panasonic.

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.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement. Ils risqueraient d'exploser.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux facultés mentales, physiques ou sensorielles altérées, ni par des personnes inexpérimentées ou ignorantes à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées par une personne responsable de leur sécurité.

# Consignes de sécurité

## 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 précaution ne s'applique pas au **préchauffage** d'un mode combiné (les micro-ondes n'étant pas émises en mode préchauffage).
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 CHALEUR TOURNANTE, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode CHALEUR TOURNANTE pendant 20 minutes à 250°C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le four et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, 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 CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL, ces résistances sont brûlantes.  
N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. **MISE EN GARDE** : si l'appareil fonctionne en mode Combiné , Gril ou Chaleur Tournante, il importe, en raison des températures générées, de tenir les petits enfants à l'écart du four et de ne laisser les plus grands s'en servir que sous la supervision d'un adulte.

## Fonctionnement du ventilateur

Lorsque le four fonctionne, 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.**

Fr-2

## 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 en sens 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 la sole 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 noir

1. Le plateau noir s'utilise en mode Gril, Chaleur Tournante Turbogril et Combiné.  
N'utilisez pas le plateau noir en mode Micro-ondes uniquement.
2. Le plateau noir doit être placé sur le plateau tournant en verre ou sur les trépieds métalliques.

## Trépieds métalliques

1. En mode combiné ou Chaleur tournante, le plateau noir doit être placé soit sur le plateau en verre soit sur l'un des trépieds métalliques. Les trépieds peuvent être posés sur le plateau en verre ou sur le plateau noir.
2. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de récipient métallique en contact direct avec les trépieds métalliques.
3. N'utilisez pas les trépieds métalliques en mode MICRO-ONDES uniquement.

plat Panacrunch - Voir page Fr-17

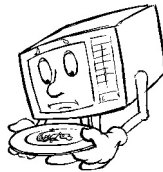
## 1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Ils peuvent varier selon : le degré de cuisson désiré, la température initiale et le volume de l'aliment, la taille et la forme des récipients utilisés.
- 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. : Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.**

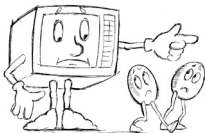
## 2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher et même s'enflammer. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenez la porte fermée, pressez la touche Arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.



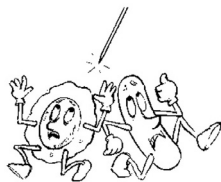
## 3) Œufs

- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs cuits durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.



## 4) Aliments avec peau

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

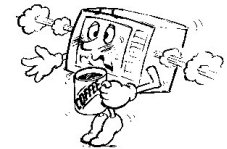


## 5) Thermomètre à viande

- 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

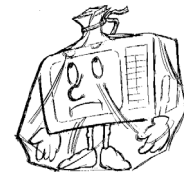
- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient,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



- a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
- 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 liens métalliques de fermeture.



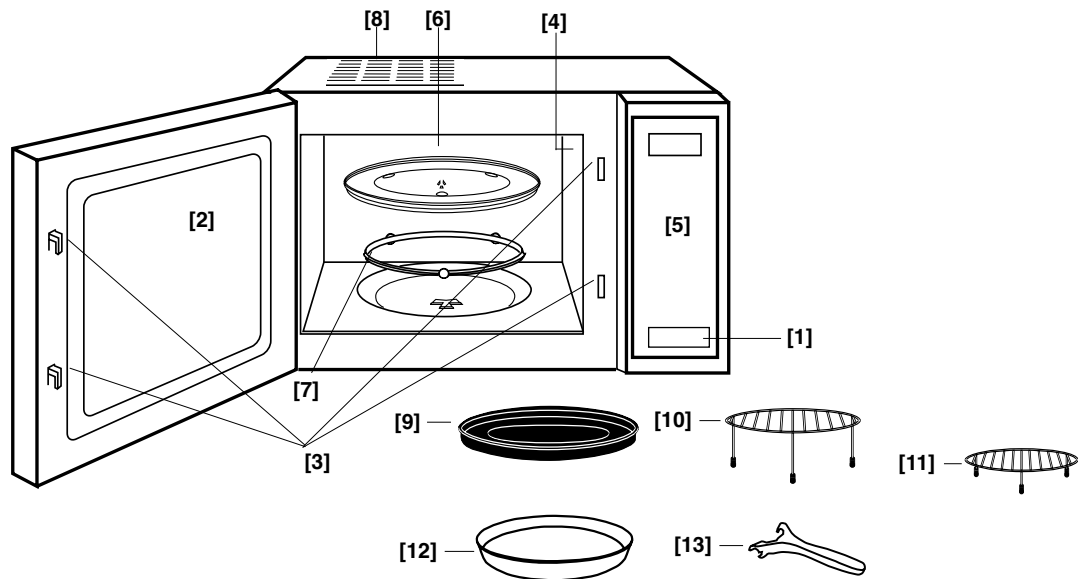
## 8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- N'utilisez pas de récipients métalliques dans votre four en mode micro-ondes pures. Ils peuvent provoquer un arc électrique et endommager votre four.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou une barquette aluminium, 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.

# Schéma descriptif



## [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 noir

## [10] Trépied métallique Haut

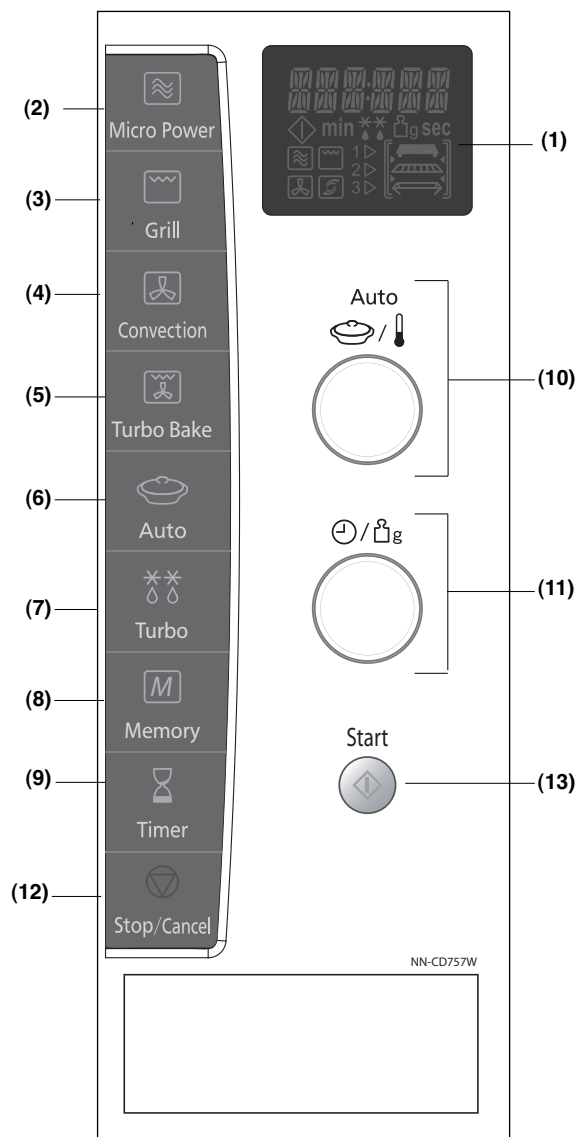
## [11] Trépied métallique Bas

## [12] plat Panacrunch

## [13] Poignée du plat Panacrunch

# Panneau de commandes

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touche micro-ondes
- (3) Touche grill
- (4) Touche de chaleur tournante
- (5) Touche Turbobake
- (6) Touche de cuisson Automatique selon le poids
- (7) Touche de décongélation automatique selon le poids
- (8) Memoire
- (9) Touche Minuteur. Peut être utilisée comme un simple minuteur de cuisine ou encore pour différer le démarrage d'une cuisson. Elle sert aussi à régler l'horloge.
- (10) Sélecteur pour: les cuissons Auto/ la température/ la puissance micro-ondes/ la puissance de grill
- (11) Sélecteur de poids ou de durée
- (12) Touche d'arrêt/annulation :  
**Avant la mise en marche du four :**  
 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. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.
- (13) Touche de mise en marche :  
 Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. 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.

\* : Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de celui illustré ci-dessus. Les fonctions et les mots affichés sont néanmoins identiques.

## Bip sonore :

Un bip 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 bips sonores sont émis entre chaque étape de programmation. Au terme des temps de préchauffage des modes Chaleur tournante, Turbogrill ou Combiné, le four émet trois bips sonores et cinq lorsque la cuisson est terminée.

# Accessoires

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

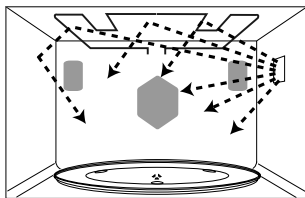
	Plateau de verre	Plateau noir	Trépied métallique Haut	Trépied métallique Bas	plat Panacrunch
Micro-ondes	OUI	NON	NON	NON	OUI
Gril	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Chaleur tournante	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Combiné	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

## Modes de cuisson

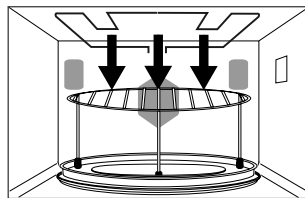
Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires.

Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du matériel utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

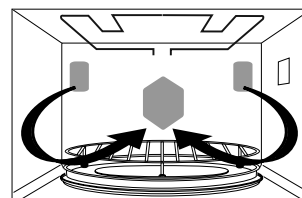
Micro-ondes



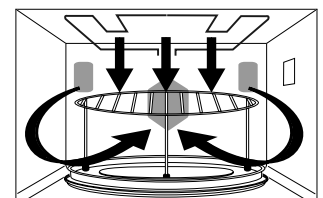
Gril



Chaleur tournante

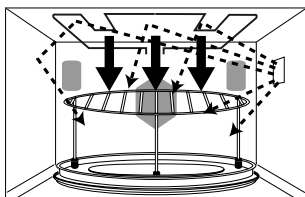


Turbogrill

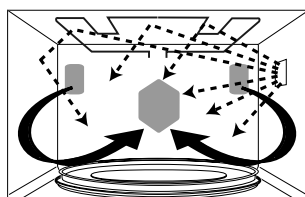


### Combiné

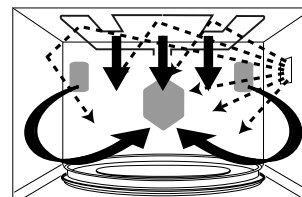
Gril + Micro-ondes



Chaleur tournante + Micro-ondes



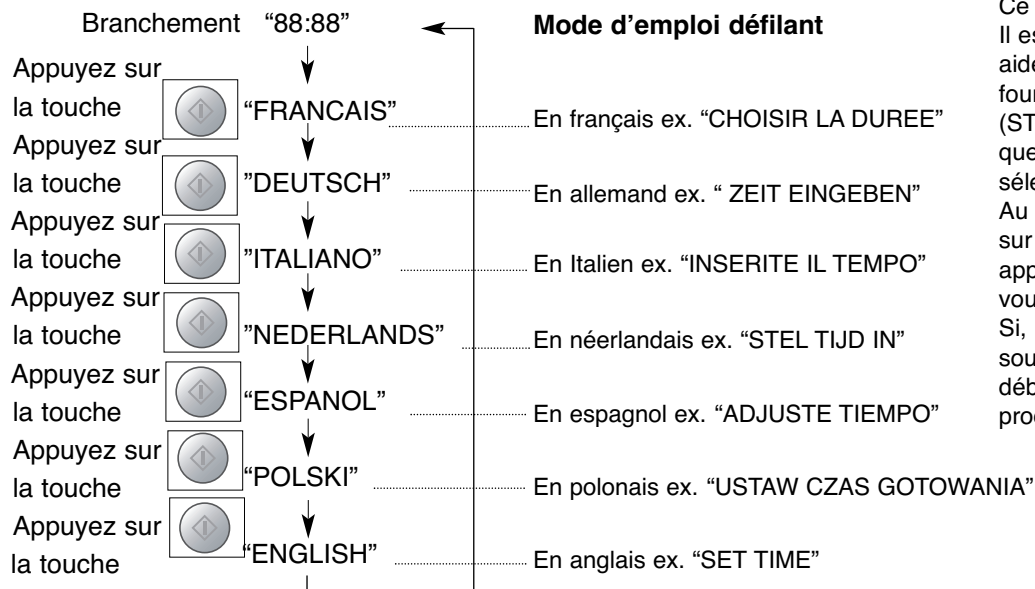
Turbogrill + Micro-ondes



← - - - - Micro-ondes  
 ← - - - - Air chaud



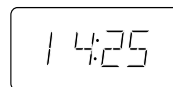
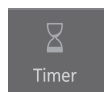
## Mode d'emploi défilant :



Ce modèle a une fonction unique. Il est équipé d'un mode défilant 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.

## Réglage de l'heure :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



- **Pressez 2 fois la touche Minuteur.**
  - Les deux-points (:) se mettent à clignoter.
- **Afficher l'heure en tournant le sélecteur de durée dans le sens des aiguilles d'une montre.**
  - L'heure s'affiche tandis que les deux-points (:) clignotent.
- **Pressez la touche Minuteur.**
  - Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

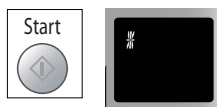
### Remarques :

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de coupure secteur.
3. Cette horloge s'affiche 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 activer ce verrouillage lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.

Pour l'activer :



- **Pressez 3 fois la touche Marche.**
  - L'affichage de l'heure disparaît sans toutefois être perdu. Une étoile s'affiche en haut à gauche de l'afficheur.

Pour le désactiver :

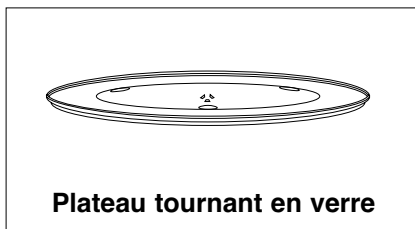


- **Pressez 3 fois la touche Arrêt/Annulation.**
  - l'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

# Cuisson et décongélation aux micro-ondes

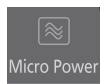
Votre four propose 6 niveaux de puissance différents de micro-ondes.

## Accessoire utilisé :



Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative correspondant à chaque niveau.

Niveau de puissance	Watts	Temps maximum disponible
MAX	1000 W	30 minutes
MIN (décongélation)	270 W	99 min. 90 s.
MOYEN	600 W	99 min. 90 s.
DOUX	440 W	99 min. 90 s.
MIJOTAGE	250 W	99 min. 90 s.
MAINTIEN AU CHAUD	100 W	99 min. 90 s.



- Choisir le mode Micro-ondes.



- A l'aide du sélecteur Auto choisir la puissance. Celle-ci s'affiche dans la fenêtre.



- A l'aide du sélecteur de durée, choisir le temps de cuisson.



- Pressez Marche.

## Remarques :

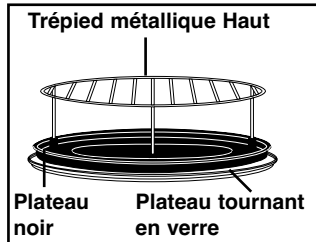
1. Vous pouvez programmer l'enchaînement de 2 ou 3 cuissons en répétant les trois premières étapes ci-dessus avant de presser Marche.  
Par ex. Ragoût - MAX (Fort) 10 minutes pour porter l'aliment à ébullition puis 250 W (Mijotage) pendant 60 minutes pour cuire et enfin 100 W (Maintien) pendant 10 minutes pour que les arômes se diffusent tout en maintenant le plat chaud.
2. Vous pouvez aussi programmer un temps de repos après une première cuisson ou décongélation (avant de presser Marche).
3. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Il vous suffit pour cela de tourner le sélecteur de durée. (par pas d'1 minute avec un maximum de 10 minutes et seulement dans le cas d'une cuisson en 1 seule étape).

**Attention : Le four fonctionne automatiquement sur la puissance Max (1000 W) si une durée est sélectionnée sans choix de puissance préalable.**

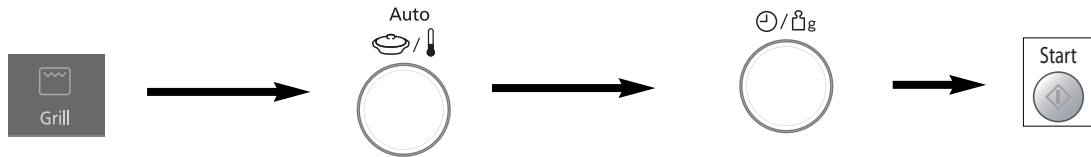
# Cuisson au gril

Vous disposez de 3 puissances de gril.

## Accessoires utilisés :



Niveau de puissance	Watts
1 FORT	1300 W
2 MOYEN	950 W
3 DOUX	700 W



- **Pressez la touche du mode Gril.**
- **A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance de Gril désirée, elle s'affiche dans la fenêtre. La puissance Fort (Gril 1) est pré-sélectionnée. Tournez le sélecteur 1 fois vers la gauche pour le Gril 2 et encore une fois vers la gauche pour le Gril 3.**
- **Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée (max. 90 minutes).**
- **Pressez Marche.**

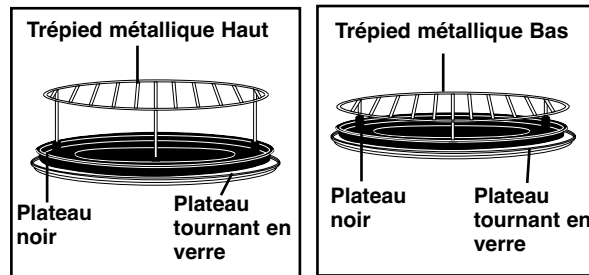
### Remarques :

1. Le Gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée.
2. Le Gril ne se préchauffe pas.
3. Vous pouvez prolonger la durée de cuisson en cours de cuisson en tournant simplement le sélecteur de durée. (max. 10 min)
4. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance de Gril en cours de cuisson. Il vous suffit de presser la touche de Gril, et, pendant l'affichage de la puissance, modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

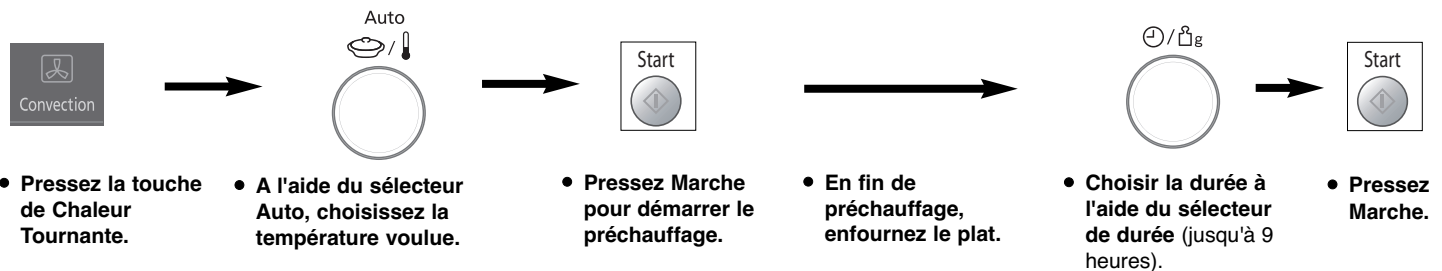
# Cuisson en chaleur tournante et turbogrill

Ces touches offrent un choix de températures de chaleur tournante de 40°C (uniquement pour le mode Chaleur tournante) et 100 à 250°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus usitées, l'affichage démarre à 150°C puis défile jusqu'à 250°C avant de proposer 40° (Chaleur tournante uniquement) et 100°C.

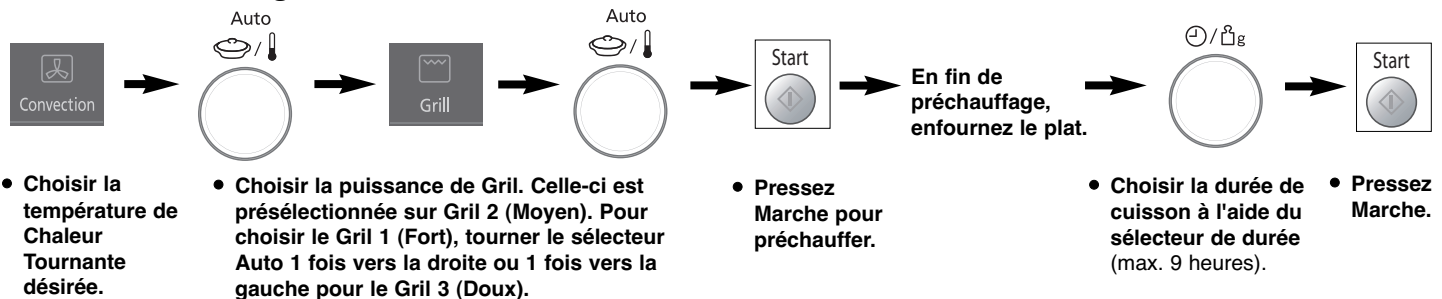
## Accessoires utilisés :



## Cuisson en Chaleur Tournante :



## Cuisson en Turbogril :



**METTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION POUR RETIRER LE PLAT OU LES ACCESSOIRES EN FIN DE CUISSON. LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SERONT TRES CHAUDS.**

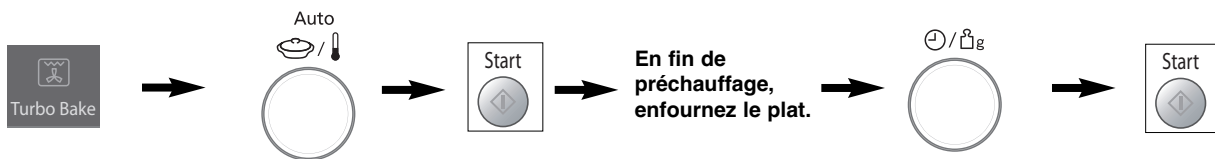
### REMARQUES SUR LE PRECHAUFFAGE :

- N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois celui-ci terminé, le four émet 3 bips sonores et le « P » clignote dans l'afficheur. Si alors vous n'ouvrez pas la porte, le four maintient la température sélectionnée pendant 30 minutes. Au bout de ce laps de temps, le four s'éteint et affiche l'heure.
- Si vous voulez cuire sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de température et appuyez Marche.

### REMARQUES :

- Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
- Si 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.
- Vous pouvez rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas de 1 minute).
- Vous pouvez contrôler et modifier la température pendant la cuisson. Il suffit de appuyer la touche de Chaleur Tournante ; pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

# TurboGril (Accès rapide)



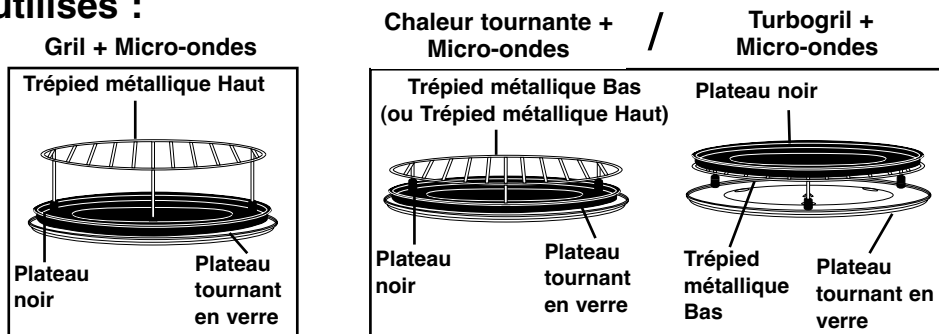
- Pressez la touche TurboGril. Ce dernier est pré-réglé par défaut sur Gril 2 + 150° C.
- Pour modifier la température du four, tournez le sélecteur Auto.
- Pressez Marche pour préchauffer.
- Choisir la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (max. 9 heures).
- Pressez Marche.

**NOTE :** en mode TurboGril, il n'est pas possible de modifier la puissance de Gril. Si vous désirez la modifier, utilisez plutôt la procédure TurboGril décrite page précédente.

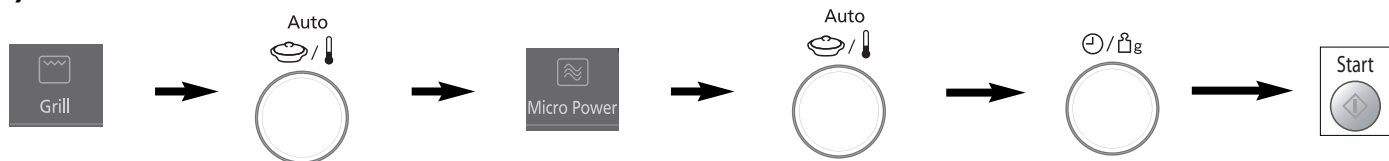
## Cuisson combinée

Le mode de cuisson combinée comprend 3 réglages : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Chaleur tournante + Micro-ondes, 3) TurboGril + Micro-ondes. La puissance micro-ondes Max/1000 W n'est pas disponible en cuisson combinée. Cela est normal car la nourriture serait cuite avant d'être colorée.

### Accessoires utilisés :



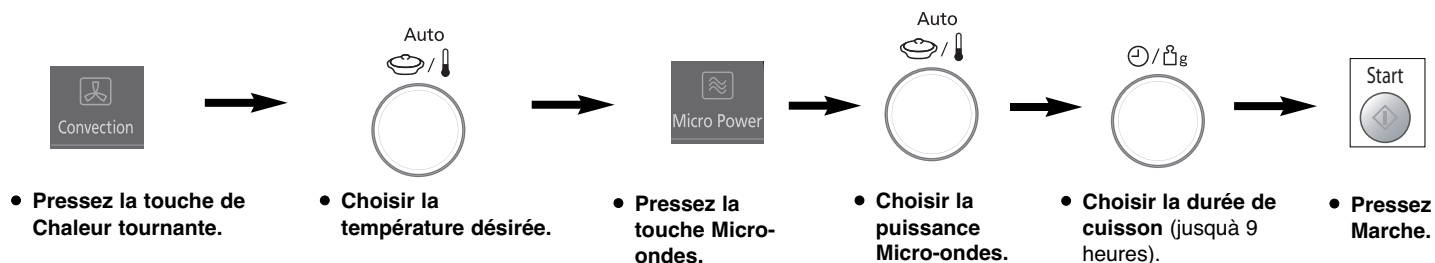
### 1) Gril + Micro-ondes



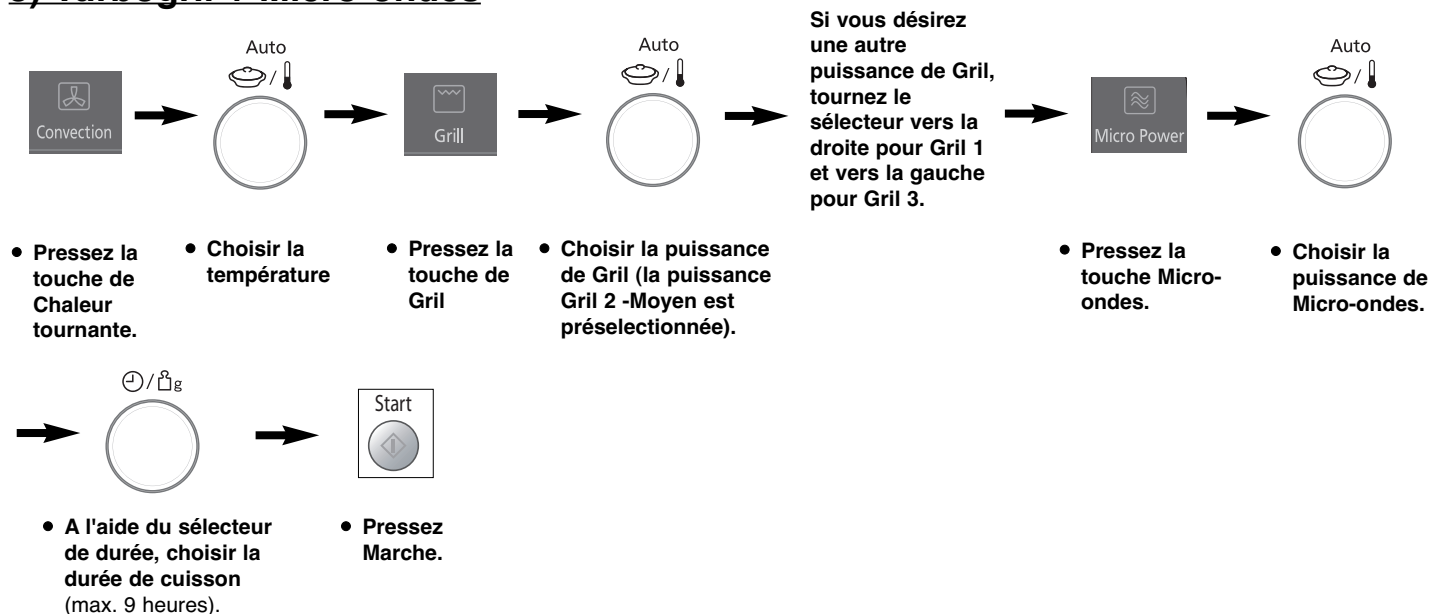
- Pressez la touche de Gril.
- A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance de Gril.
- Pressez la touche Micro-ondes.
- Choisir la puissance Micro-ondes à l'aide du sélecteur Auto.
- Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée (jusqu'à 9 heures).
- Pressez Marche.

# Cuisson combinée

## 2) Chaleur tournante + Micro-ondes



## 3) Turbogril + Micro-ondes



### Remarque sur le préchauffage :

En mode Combiné avec Turbogril ou Chaleur tournante, le four peut être préchauffé. Pressez la touche Marche avant de choisir la durée et suivre les remarques Page En-10. Il n'y a pas de micro-ondes émises pendant le préchauffage d'un mode combiné.

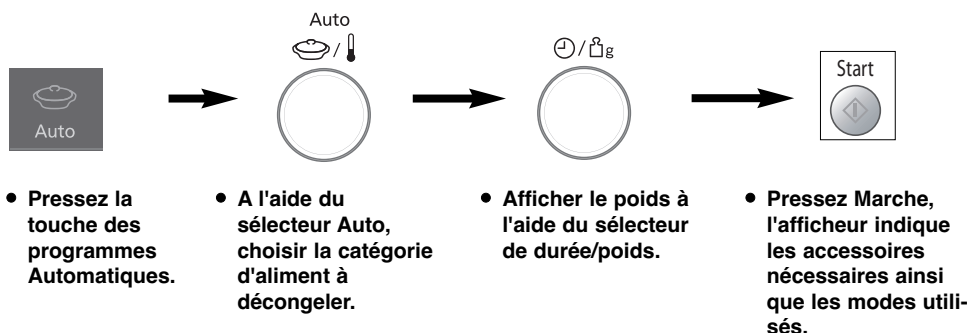
### REMARQUES :

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si 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 rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute jusqu'au temps de cuisson maximum).
4. Vous pouvez contrôler et modifier la température pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante ; pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto/Température.

**Attention : La puissance de Gril et de Micro-ondes ne peuvent être changées pendant une cuisson Combinée.**

# Décongélation automatique

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



N°= de Prog.	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoires	Aliments appropriés
*1	STEAK	100 - 1600 g		<b>Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes</b> (de 100 g à 400 g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
*2	ROTI	400 - 2500 g		<b>Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier.</b> Au bip sonore, retournez l'aliment.
*3	PAIN	50 - 500 g		<b>Pour décongeler du pain, des petits pains et des croissants cuits et surgelés.</b> Déballez entièrement et placez les aliments sur le trépied haut, lui-même posé sur le plateau noir et le plateau en verre. Au bip sonore, retournez l'aliment.

## REMARQUES :

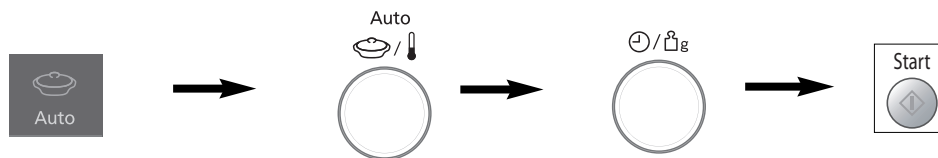
1. Au-delà d'une heure, la durée s'affiche en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.

## REMARQUE sur le programme PAIN :

Ce programme fonctionne en mode combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler en sortant les aliments.

# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer la plupart de vos aliments simplement en affichant le poids. Le four détermine automatiquement la puissance des micro-ondes, la puissance du grill, la température de chaleur tournante et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Celui-ci s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant de chaque catégorie d'aliment.



• **Pressez la touche des programmes Automatiques.**

• **A l'aide du sélecteur Auto, choisir l'aliment.**

• **Affichez le poids à l'aide du sélecteur de durée/poids.**

• **Pressez Marche. L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.**


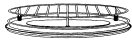



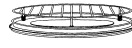

## REMARQUES :

1. Si la durée de cuisson excède 60 minutes, elle s'affiche en heures et en minutes.
2. Vous trouvez le détail des poids et accessoires à utiliser dans les tableaux pages suivantes.






N°= de prog.	Catégorie	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoires	mode d'emploi
4	Rechauffage d'un 1 bol	1 BOL	300 cc		<b>Pour chauffer un bol de liquide.</b> Sélectionnez le programme Bol, affichez le poids (présélectionné à 300 ml) et pressez la touche Marche.
5	Rechauffage d'un 2 bols	2 BOLS	600 cc		<b>Pour chauffer 2 bols de liquide.</b> Sélectionnez le programme 2 Bols, affichez le poids (présélectionné à 600 ml) et pressez la touche Marche.
6	Réchauffer une soupe	SOUPE	300 - 1500 g		<b>Pour réchauffer de la soupe, achetée ou faite maison.</b> La température initiale doit être ambiante ou réfrigérée. Mélanger avant et après le réchauffage. Il est préférable de couvrir d'une assiette retournée, une cloche ou un couvercle. La température finale variera selon l'épaisseur de la soupe, sa température initiale et son taux de matières grasses.
7	Gratin surgelé/ Lasagnes	GRATIN ✱✱ 💧💧	300 - 1000 g		<b>Pour réchauffer des gratins surgelés.</b> Retirez l'emballage et placez le gratin/les lasagnes dans un plat résistant à la chaleur sur le trépied haut, sur le plateau noir et le plateau en verre.
8	Légumes frais	LEGUME	250 - 1500 g		<b>Pour cuire des légumes frais.</b> Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau (6 c. à s.) et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Mélangez au bip sonore.
9	Poisson frais	POISSO	150 - 1100 g		<b>Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais.</b> Repliez les parties fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 2 c. à s. de liquide. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Retournez les grandes quantités au bip sonore.



# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

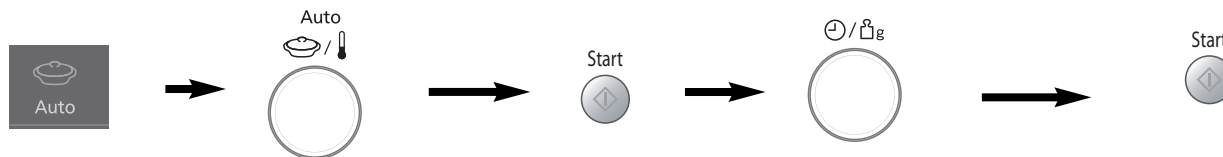
N°= de prog.	Catégorie	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoires	mode d'emploi
10	Volaille en morceaux	CUISSE	150 - 1000 g		<b>Pour cuire des cuisses, des ailes ou des pilons de volaille.</b> Ne convient pas pour la dinde ni le rôti de dindonneau. Etalez les morceaux dans un plat allant au four, posé sur le trépied haut, sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
11	Volaille	POULET	1010 - 1600 g		<b>Pour cuire une canette, une pintade ou un poulet frais entier.</b> Posez la volaille dans un plat allant au four sur le trépied bas, sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
			1610 - 2400 g		<b>Pour cuire une grosse volaille ou deux petits poulets.</b> Placez-le(s) sur le plateau noir. Retournez-le(s) au bip sonore.
12	Porc ou veau	PORC	700 - 2300 g		<b>Pour cuire un rôti sans os de porc ou de veau frais.</b> Placez le rôti dans un plat allant au four, sur le trépied bas sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez-le au bip sonore.
13	Bœuf	BŒUF	600 - 1300 g		<b>Pour cuire un rosbif, rumsteack ou rôti dans la tranche.</b> Placez le rôti dans un plat allant au four sur le trépied bas, sur le plateau noir, sur le plateau en verre. Retournez-le au bip sonore. Cuisson bleue. Pour une cuisson A-point, préchauffer le four en Turbogril 230° avant de sélectionner le programme.
14	Agneau	AGNEAU	800 - 2000 g		<b>Pour cuire une épaule ou un gigot d'agneau frais non désossé.</b> Placez le gigot dans un plat allant au four sur le trépied bas, sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au bip sonore.
			2010 - 2500 g		<b>Pour cuire un gros gigot d'agneau frais non désossé.</b> Placez le gigot sur le plateau noir. Retournez-le au bip sonore.

# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

N°= de prog.	Catégorie	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoires	mode d'emploi
15	Pizza fraîche	PIZZA	120 - 600 g		<b>Pour réchauffer des pizzas fraîches (cuites et réfrigérées).</b> Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch.
16	Pizza surgelée	PIZZA ** ●●	120 - 600 g		<b>Pour réchauffer des pizzas surgelées.</b> Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch.
17	Quiche fraîche	QUICHE	150 - 1000 g		<b>Pour réchauffer des quiches fraîches (cuites et réfrigérées).</b> Déballez entièrement et posez la quiche sur le plat Panacrunch préchauffé.
18	Feuilletés frais	FRIAND	150 - 500 g		<b>Pour réchauffer des feuilletés, tresses, paniers, bouchées à la reine, friands cuits et réfrigérés.</b> Déballez entièrement et poser sur le Panacrunch <b>préchauffé</b> .
19	Frites à four surgelées	FRITES ** ●●	100 - 600 g		<b>Pour réchauffer des frites à four surgelées.</b> Répartissez les frites sur le plat Panacrunch. Pour un résultat optimal, cuisez les aliments en une seule couche et mélangez-les au bip sonore.

## REMARQUES :

- Il est nécessaire de préchauffer le plat Panacrunch pour les programmes Quiche fraîche et Friand frais. Pour cela, procédez de la façon suivante.



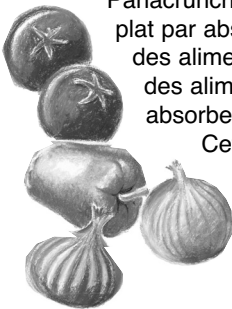
- Sélectionnez le programme Quiche ou Friand et placez le plat Panacrunch dans le four, directement sur le plateau en verre.
- Pressez la touche Marche pour préchauffer le plat Panacrunch.
- Lorsque le plat est chaud, le four émet 3 bips sonores. Placez l'aliment et affichez son poids.
- Pressez la touche Marche.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le plat Panacrunch pour les autres réchauffages automatiques utilisant le plat. Suivez la procédure indiquée pour les touches de cuisson automatique selon le poids, page Fr-14.

# le plat Panacrunch

## CONCEPT

La cuisson aux micro-ondes donne parfois une croûte molle et pâteuse. Le plat Panacrunch, lui, permet de colorer et rendre croustillants les pizzas, les quiches et les tartes. La cuisson Panacrunch s'effectue en trois étapes : le chauffage du plat par absorption des micro-ondes, le chauffage direct des aliments par les micro-ondes, puis la coloration des aliments par le mode gril. La base du plat absorbe les micro-ondes et les convertit en chaleur. Cette chaleur est ensuite transmise aux aliments. L'effet de chaleur est optimisé par la surface anti-adhésive du plat.



## REMARQUES :

1. Ne préchauffez pas le plat Panacrunch pendant plus de 8 minutes.
2. Placez toujours le plat Panacrunch au centre du plateau tournant en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas les parois du four, car cela risquerait de provoquer des étincelles susceptibles d'endommager la cavité.
3. Utilisez toujours le plat Panacrunch avec le plateau tournant en verre, et non sur les trépieds métalliques.
4. Utilisez toujours les gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipulez le plat chaud.
5. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que vous avez entièrement déballé l'aliment.
6. Ne posez jamais d'ustensile sensible à la chaleur sur le Panacrunch, car il risquerait de fondre.
7. Vous pouvez utiliser le plat Panacrunch dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, n'utilisez le plat Panacrunch qu'en modes Combiné Gril et Turbogril + micro-ondes.

## UTILISATION DU PLAT PANACRUNCH

### (Utilisation manuelle)

- Pour un résultat optimal, préchauffez le plat Panacrunch avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le en mode de cuisson combinée Gril 1 + 600 W pendant 3 minutes. Pour faciliter la coloration des petits aliments, tels que les saucisses et les hamburgers, versez un peu d'huile sur le plat Panacrunch avant de le préchauffer.
- Retirez le plat Panacrunch du four et posez les aliments dessus. Comme le plat Panacrunch est extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de placer les aliments sur le plat Panacrunch immédiatement en fin de préchauffage. Un délai nuirait immanquablement aux performances.
- Posez le plat Panacrunch sur le plateau tournant en verre et cuisez l'aliment conformément aux instructions des tableaux de cuisson qui figurent dans le livre de cuisine.

## ENTRETIEN DU PLAT PANACRUNCH

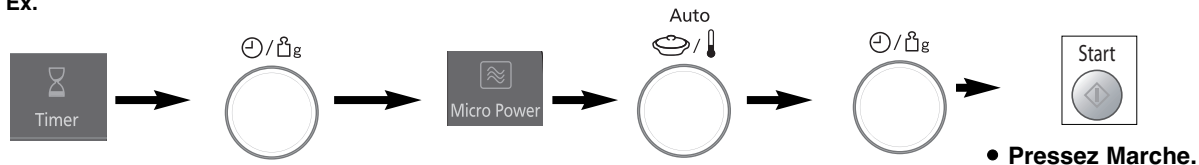
- ◆ N'utilisez jamais d'objet pointu, car cela endommagerait la surface anti-adhésive du plat Panacrunch.
- ◆ Après utilisation, nettoyez le plat Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de détergent abrasif ou de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du plat Panacrunch.
- ◆ Le plat Panacrunch peut être lavé dans un lave-vaisselle.



# Départ différé

La touche de Minuteur vous permet d'utiliser la fonction départ différé

Ex.



• **Pressez la touche Minuteur.**

• **A l'aide du sélecteur de durée, choisir la durée du retardement (jusqu'à 9 heures).**

• **Programmer la cuisson désirée et sa durée.**

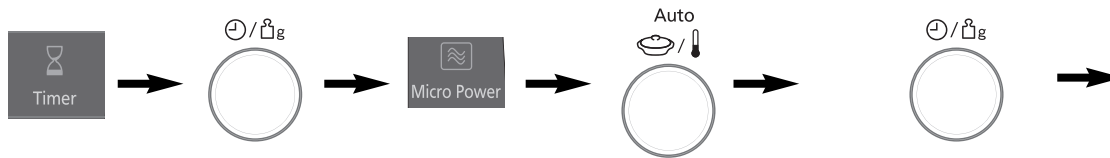
## REMARQUES :

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après un départ différé. :

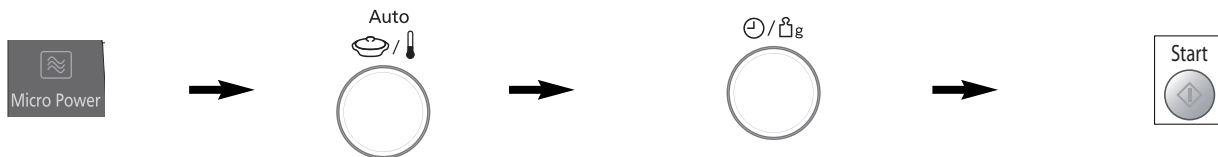
Ex.

Départ différé : 1 heure

Puissance MAX (1000 W): 10 min.



Puissance 250 W (Mijotage): 20 min.

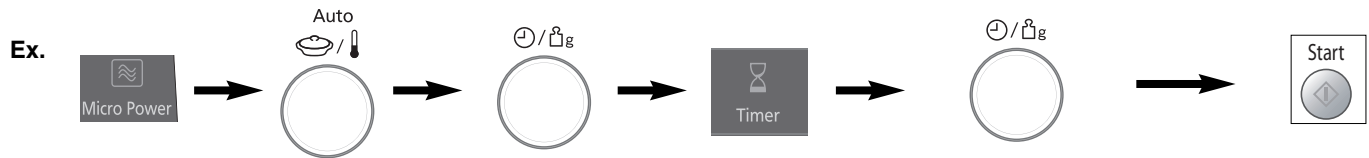


2. Si le retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. S'il est inférieur à 1 heure, le décompte se fera en secondes.

3. Il n'est pas possible de différer le départ d'un programme Automatique.

# Fonction Minuteur

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



• Choisir la cuisson désirée et sa durée.

• Pressez la touche Minuteur.

• Choisir le temps de repos désiré à l'aide du sélecteur de durée. (jusqu'à 9 heures)

• Pressez Marche.

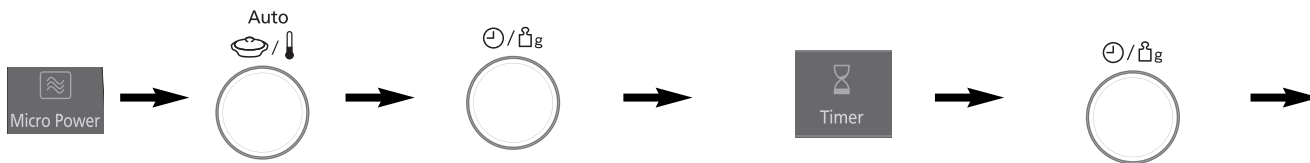
## REMARQUES :

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.

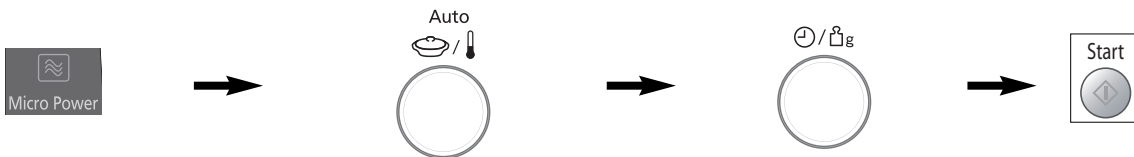
Ex.

Puissance Max (1000 W): 4 min.

temps de repos : 5 min.



Puissance Max (1000 W): 2 min.



2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défilier dans l'afficheur.

3. **Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie : pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.**

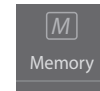
# Touches Mémoires

Cette fonction vous permet de mettre en mémoire dans le four les modes et temps de cuisson correspondant à des recettes, des cuissons ou des réchauffages que vous utilisez souvent. Vous pouvez mettre en mémoire 3 cuissons différentes.

## Pour mettre une cuisson en mémoire.



Programmez le mode et le temps de cuisson désiré.



- **Pressez la touche Mémoire.**

- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, tournez le sélecteur Auto dans le sens des aiguilles d'une montre.**

- **Pressez la touche Mémoire pour enregistrer cette cuisson ou bien pressez la touche Marche pour la démarrer immédiatement.**

## Pour utiliser une touche Mémoire.



- **Pressez la touche Mémoire.**

- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, tournez le sélecteur Auto dans le sens des aiguilles d'une montre.**

- **Pressez Marche pour commencer la cuisson.**

### Notes :

1. Il n'est pas possible de mettre en mémoire un programme Automatique.
2. Il n'est pas possible de mettre en mémoire le préchauffage de la Chaleur Tournante.
3. Il n'est pas possible de mettre en mémoire une cuisson en 2 ou 3 étapes.
4. La mise en mémoire d'une nouvelle cuisson effacera automatiquement la cuisson précédemment mémorisée.
5. Les mémoires de cuisson s'effacent si le four est débranché ou s'il y a une coupure de courant.

# Vos questions - nos réponses

- 
- Q :** Pourquoi mon four ne se met pas en marche ? **R :** Vérifiez les points suivants si votre four ne fonctionne pas :
1. Le four est-il correctement branché sur une prise individuelle? Débranchez-le, attendez un instant puis rebranchez-le.
  2. Vérifiez le coupe-circuit ainsi que le disjoncteur. Basculez le coupe-circuit ou remplacez le fusible du disjoncteur si nécessaire.
  3. Si le coupe-circuit et le fusible sont hors de cause, vérifiez la prise en y branchant un autre appareil. Si ce dernier ne fonctionne pas, le problème vient de la prise ou du circuit électrique. S'il fonctionne, c'est alors le four qui est en cause. Contactez votre revendeur agréé.
- 
- Q :** Pourquoi n'y-a-t'il plus le mode défilant en français sur mon four ? **R :** Il y a eu une coupure de courant à votre domicile. Refaites la procédure indiquée page 7 pour obtenir le mode défilant en français.
- 
- Q :** Le four n'accepte pas la cuisson que je désire programmer. **R :** Le four est conçu pour refuser une programmation incorrecte. Par exemple, il n'est pas possible de programmer une 4<sup>ème</sup> étape ni de différer le démarrage d'un programme automatique.
- 
- Q :** De l'air chaud sort autour de la porte. Pourquoi ? **R :** La chaleur produite dans l'enceinte par la cuisson des aliments est transportée à l'extérieur du four par le circuit de circulation d'air. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce flux d'air. Il ne faut jamais bloquer les ouvertures d'aération du four pendant une cuisson.
- 
- Q :** J'entends du bruit et je vois des étincelles en utilisant la grille métallique dans mon four ? **R :** Des étincelles et un arc électrique peuvent se produire lors d'une utilisation incorrecte des accessoires. N'utilisez jamais la grille métallique en mode micro-ondes uniquement. Vérifiez page 6 la bonne utilisation des accessoires et au besoin, terminez la cuisson en Chaleur tournante.
- 
- Q :** Comment puis-je vérifier la température utilisée lors d'une cuisson en Chaleur Tournante ? **R :** Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante et la température s'affichera pendant 2 secondes. En tournant le sélecteur Auto, vous pourrez aussi la modifier.
- 
- Q :** Puis-je cuire mes recettes habituelles dans ce four en mode Chaleur Tournante ou Gril ? **R :** Oui, vous pouvez tout à fait cuire vos recettes habituelles comme vous le feriez dans un four classique. Vérifiez les chapitres sur les températures en Chaleur tournante et en Gril dans votre livre.
- 
- Q :** "D" apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi ? **R :** Le mode DEMO a été activé. Ce mode est conçu pour la vente en magasin. Il vous faut le désactiver en pressant 4 fois la touche Minuteur.
- 
- Q :** Le Gril paraît plus faible en mode Combiné ? **R :** Après une certaine durée de cuisson, le gril fonctionne par intermittences afin d'éviter une surchauffe des composants électroniques.
- 
- Q :** Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes Gril, Chaleur Tournante ou Combiné. Pourquoi ? **R :** Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide sans aucun accessoire en mode Chaleur Tournante 250° pendant 20 minutes. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de « fumer ».
- 
- Q :** Le four cesse de fonctionner en tant que micro-onde et « H97 » ou « H98 » s'affiche. Pourquoi ? **R :** Cet affichage indique qu'il y a un problème avec le système de génération des micro-ondes. Contacter un Service d'entretien autorisé.
- 

**(1) : le mode de démonstration est utilisé en magasin mais peut être activé suite à une erreur de manipulation. Ce système permet de manipuler le panneau de commandes sans que le magnétron ni les résistances ne puissent réellement fonctionner.**

# Entretien de l'appareil

Étant donné que les ondes agissent sur les molécules des aliments, il est important que votre four soit constamment propre. Il faudra le nettoyer soigneusement après toute cuisson de viande en chaleur tournante, en combiné ou au gril ayant occasionné des projections de graisse. L'oubli ou la négligence de ce nettoyage régulier peut faire "fumer" le four pendant son utilisation.

Pour désodoriser votre four et faciliter le nettoyage, faire bouillir pendant 20 à 25 min sur FORT à l'intérieur du four, un litre d'eau additionné d'un demi jus de citron ou d'un peu de nettoyant ménager. Puis procéder au nettoyage. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.** Si de la fumée se dégage de votre four en fonctionnement, effectuez un nettoyage complet puis faites le fonctionner sans aucun accessoire ni aliment en mode Chaleur Tournante 250° C pendant 20 minutes. Cela brûlera les dépôts résiduels de graisse et d'aliments.

**Les parois** en inox doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. Si le four est très encrassé, pulvérisez de la mousse décapante (pour fours traditionnels) sur une éponge et appliquer sur les parois (éviter la porte et les éléments du gril). Laisser agir et rincer selon les instructions du fabricant. NE PAS pulvériser de mousse décapante directement dans le four.

**La porte** : les joints de la porte étant constitués d'une résine de caoutchouc délicate, nettoyez très régulièrement la porte avec une éponge savonneuse non abrasive. Ne pas utiliser de mousse décapante sur la porte. En cours de cuisson aux micro-ondes ou combinée, de l'eau de condensation peut apparaître à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil. Il suffit de l'essuyer avec une éponge.

**Accessoires** : les accessoires fournis avec le four se nettoient facilement à l'eau chaude et au savon, (éventuellement, laisser tremper avant de nettoyer). Ils peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Penser aussi à nettoyer régulièrement l'anneau à roulettes. En effet, l'accumulation de graisses sur celui-ci peut nuire à son fonctionnement et le rendre bruyant. Le plateau tournant en verre pouvant brunir en cas d'utilisations fréquentes en cuisson combiné, il peut aussi être nettoyé en le laissant tremper une nuit dans de l'eau fortement javellisée.

**Le dessus** : le dessus du four doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon humide.

**Le panneau de commandes** : NE PAS utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer le panneau de commandes. Lors de ce nettoyage, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la touche Arrêt-Annulation pour vider la fenêtre d'affichage.

**L'éclairage** : l'ampoule d'éclairage doit être changée par une personne qualifiée et formée par le fabricant. Ne cherchez pas à retirer vous-même le capot du four.

**Ouvertures d'aération** : celles -ci doivent être maintenues dégagées en permanence; veillez à ce que rien ne vienne les obstruer, que ce soit sur le côté, sur le dessus ou à l'arrière du four. Si ces aérations venaient à être bloquées, le fonctionnement du four en serait affecté.

**Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.**

**Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.**



# Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée :	Maximum ;	2770 W
	Micro-ondes ;	1215 W
	Gril ;	1350 W
	Chaleur tournante ;	1470 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-60705)
	Résistance du gril ;	1300 W
	Résistance de chaleur tournante ;	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 hors emballage :	15 kg	
Niveau sonore :	52, 7 dB	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Cet appareil répond à la norme européenne sur les perturbations électromagnétiques EMC (compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, cet appareil appartient au groupe 2, de classe B et dans le périmètre requis. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer des aliments. Classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

## Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

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

## Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

## Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.



# Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

## Esaminate il vostro forno a microonde

Togliere il forno dall'imballo avendo cura di rimuovere tutto il materiale 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

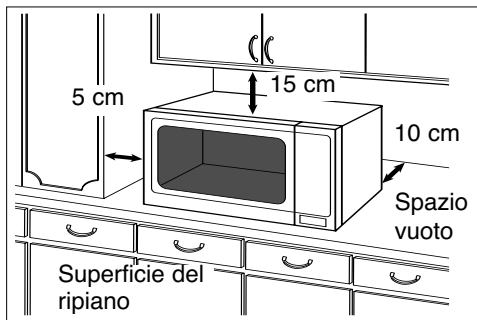
La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

## 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

Il forno può essere incassato con l'opportuno kit d'incasso bianco N-TKA70WBBP, argento NN-TKA70MBBP, acquistabile da un rivenditore Panasonic locale.

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.

## AVVERTENZA

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 con 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.

# Istruzioni per la sicurezza

## 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 Panacrunch.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il tasto Arresto/Cancel e lasciare la porta chiusa allo scopo di estinguere eventuali fiamme. Togliere la spina dalla presa o disinserire l'interruttore generale.

## 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 presenta due resistenze al quarzo nella parte alta. Dopo aver usato le funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE E GRILL, evitare di toccare le superfici interne del forno, perché possono essere molto calde.  
ATTENZIONE: dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
4. Le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso. Tenere i bambini a distanza.

## 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 Panacrunch** - vedi a pagina It-16

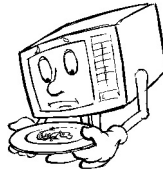
## 1) Tempi di cottura

- 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.**

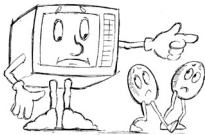
## 2) Piccole quantità di alimenti

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



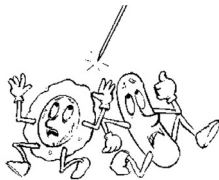
## 3) Uova

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



## 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 bucherellati prima della cottura a MICROONDE per evitare che scoppino.

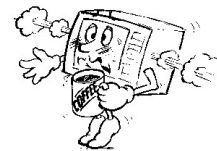


## 5) Termometro per carni

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

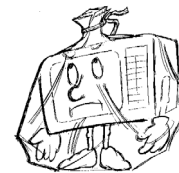
## 6) Liquidi

- 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 evidenzino 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.



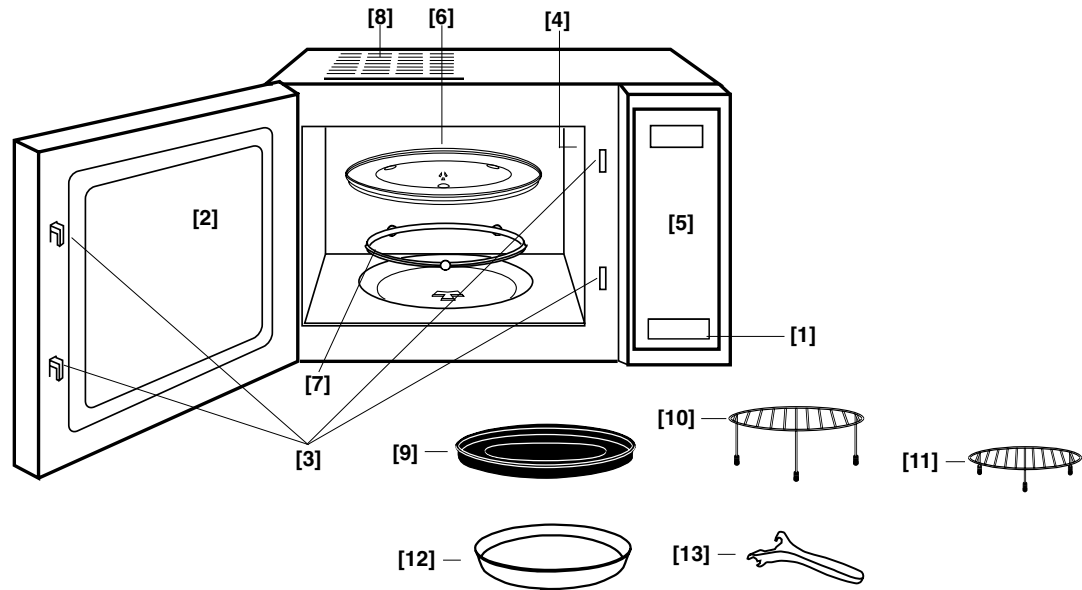
## 8) Utensili/pellicole

- 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 e le pareti del forno ed il portello 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 contenitori di alimenti per bambini.
- Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima che l'alimento venga consumato.

# Il vostro forno



## [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

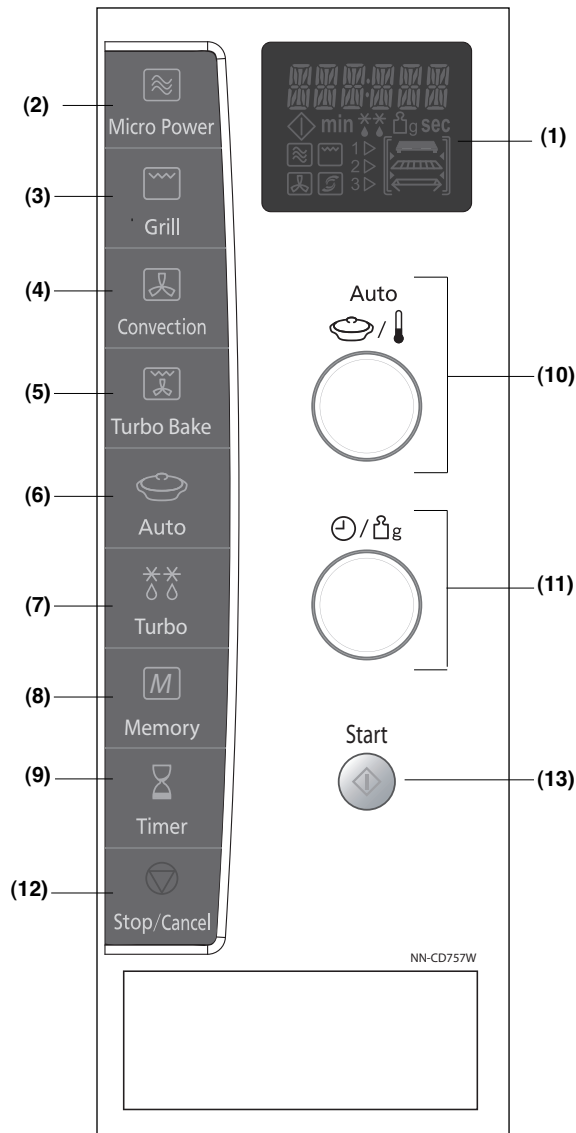
## [11] Supporto metallico basso

## [12] Piatto Panacrunch

## [13] Impugnatura Piatto Panacrunch

# Pannello di comando

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Finestrella del display
- (2) Modalità microonde
- (3) Modalità Grill
- (4) Modalità Convezione
- (5) Modalità Grill Convezione
- (6) Programmi automatici in base al peso
- (7) Scongelamento Automatico
- (8) Modalità memoria
- (9) Timer

Questo pulsante consente di ritardare il programma di cottura fino a 9 ore, di impostare il timer di cottura o il tempo di attesa, o ancora di impostare l'orologio.

- (10) Manopola del menu automatico/della temperatura/della potenza microonde/del livello grill/del selettore

- (11) Manopola dell'ora/del peso

- (12) Pulsante Arresto/Cancel:

**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.

- (13) Pulsante Avvio:

**Premere per avviare il funzionamento** del forno.

Se durante la cottura viene aperta la porta o viene premuto una volta il pulsante Arresto/Cancel, è necessario premere di nuovo il pulsante Avvio per riprendere la cottura.

\*Il design del vostro pannello di controllo potrebbe essere diverso da quello visualizzato (in funzione del colore), ma i termini rimangono invariati.

## Segnale acustico:

Quando si preme un pulsante 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. Ultimato il preriscaldamento con le modalità Convezione o Combinata vengono emesse tre segnalazioni acustiche. A cottura ultimata vengono emessi cinque segnali acustici.

# Accessori del forno

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

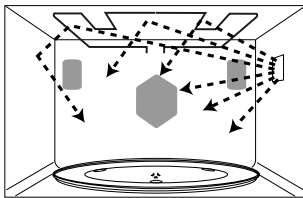
	Vassoio di vetro	Vassoio in metallo	Supporto metallico alto	Supporto metallico basso	Piatto Panacrunch
Microonde	Sì	NO	NO	NO	Sì
Grill	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Convezione	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Combinazione	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì

## Modalità di cottura

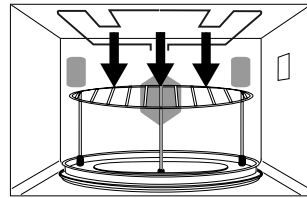
I diagrammi sotto illustrati rappresentano esempi degli accessori.

Possono variare a seconda del tipo di piatto o di ricetta. Per ulteriori informazioni consultare il ricettario.

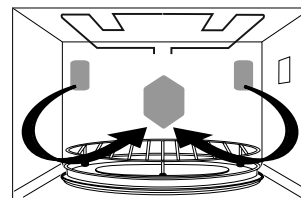
**Microonde**



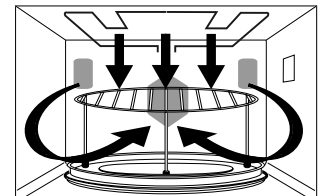
**Grill**



**Convezione**

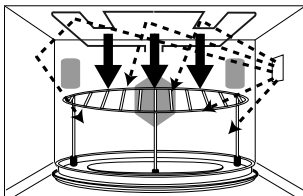


**Convezione + Grill**

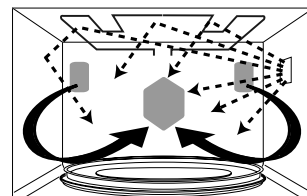


### Cottura combinata

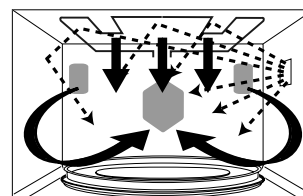
**Grill + Microonde**



**Convezione + Microonde**



**Grill + Convezione + Microonde**

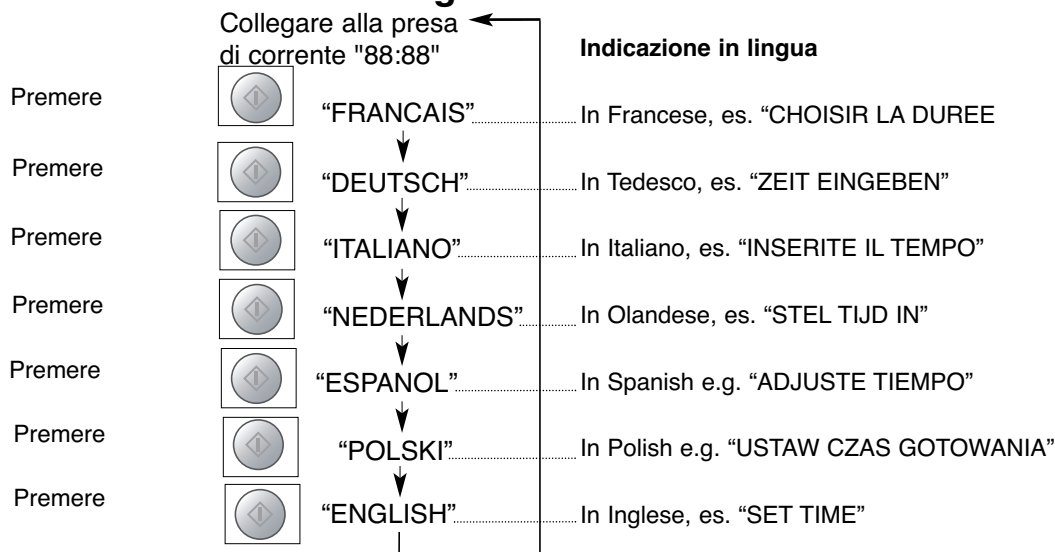


← - - - Microonde  
 ← Riscaldamento



# Uso dei comandi e funzionamento del forno

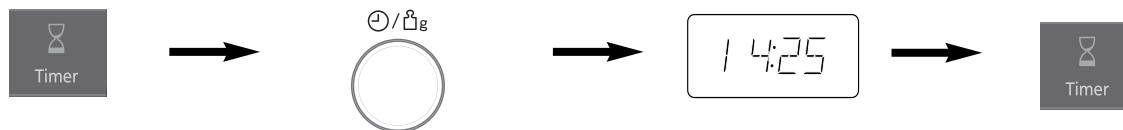
## Visualizzazione della lingua:



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.

## Impostazione dell'orologio:

**Esempio: 14.25**



- **Premere Timer due volte.**
  - ☛ I due punti iniziano a lampeggiare.
- **Impostare il tempo ruotando la manopola dell'ora/del tempo in senso orario.**
  - ☛ Sul display viene visualizzata l'ora e i due punti lampeggiano.
- **Premere Timer.**
  - ☛ I due punti smettono di lampeggiare e appare l'ora del giorno.

### NOTA:

1. Per reimpostare l'ora, ripetere questa procedura.
2. L'ora viene visualizzata sempre, a meno che non venga interrotta l'alimentazione elettrica.
3. L'orologio è impostato sulle 24 ore.

## Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini:

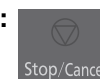
L'utilizzo di questo sistema rende i comandi del forno inutilizzabili; tuttavia è possibile aprire la porta. Il sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini può essere impostato quando sul display sono visualizzati i due punti o l'orario.

**Per impostare:**



- **Premere Start tre volte.**
  - ☛ L'ora scomparirà dal display ma l'orologio continuerà a funzionare. Nell'angolo superiore sinistro del display verrà visualizzato un asterisco '\*'.

**Per annullare:**



- **Premere Stop/Cancel tre volte.**
  - ☛ L'ora verrà nuovamente visualizzata.

# Cottura e scongelamento con il forno a microonde

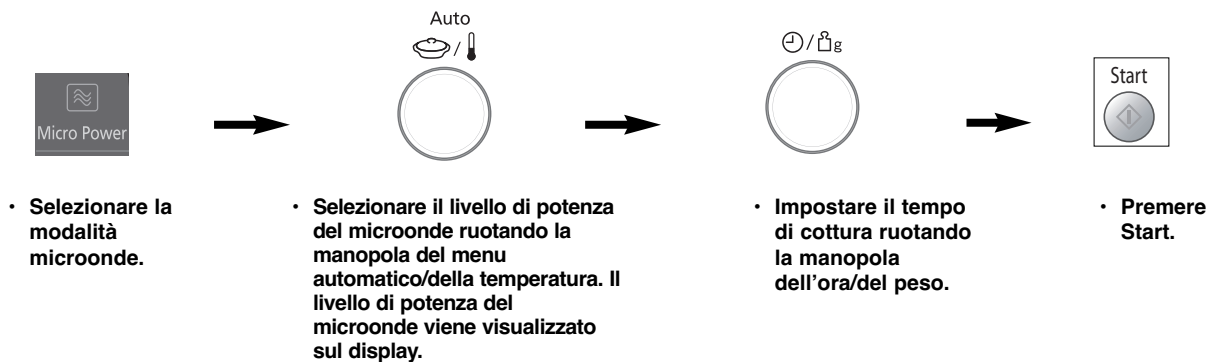
Vi sono 6 diversi livelli di potenza per il forno a microonde (vedi la seguente tabella).

## Uso degli accessori:



La tabella mostra il valore in watt di ogni livello di potenza.

Livello potenza	Watt	Tempo massimo disponibile
MAX (MASSIMA)	1000 W	30 minuti
MIN (SCONGELAMENTO)	270 W	99 min. 90 sec.
MEDIA	600 W	99 min. 90 sec.
BASSA	440 W	99 min. 90 sec.
COTTURA LENTA	250 W	99 min. 90 sec.
RISCALDAMENTO	100 W	99 min. 90 sec.



### NOTA:

1. Per una cottura in 2 o 3 fasi, prima di premere Start, reimpostare il livello di potenza e il tempo di cottura ad esempio: cottura in casseruola — MAX per 10 minuti, per portare a ebollizione il contenuto. 250 W per 60 min. per cuocere il contenuto. 100 W per 10 minuti per amalgamare gli ingredienti e far sprigionare i sapori.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde.
3. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura durante la cottura stessa. Per compiere questa operazione, ruotare la manopola dell'ora/del peso (il tempo viene aumentato con incrementi di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti e solo in caso di cottura in un'unica fase).

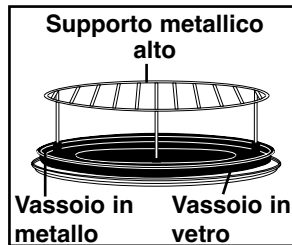
### ATTENZIONE:

se viene impostato un tempo di cottura senza selezionare alcun livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente a 1000 W.

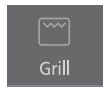
# Uso del grill

Il pulsante Grill consente tre livelli di impostazione.

## Uso degli accessori:



Livello potenza	Watt
1 ALTO	1300 W
2 MEDIO	950 W
3 BASSO	700 W



- Per cuocere in modalità grill, premere il pulsante Grill.



- Selezionare il livello di potenza per il grill ruotando la manopola del menu automatico/della temperatura. Il livello del grill viene visualizzato sul display. L'impostazione predefinita del grill è Grill 1 (Alto). Ruotare la manopola del menu automatico/della temperatura in senso antiorario per selezionare Grill 2 (Medio) e proseguire per selezionare Grill 3 (Basso).



- Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso (fino a 90 minuti).



- Premere Start.

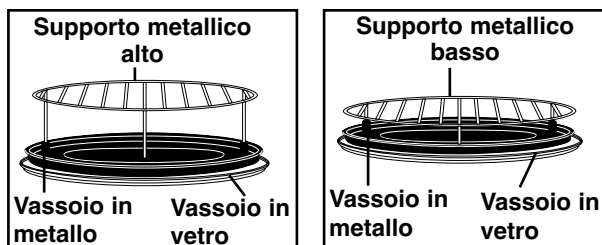
### NOTA:

1. Il grill funziona solo se lo sportello è chiuso.
2. Il grill non può essere preriscaldato.
3. Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Per compiere questa operazione, ruotare la manopola dell'ora/del peso fino a un massimo di 10 minuti.
4. È possibile richiamare e modificare il livello del grill anche dopo aver premuto Start. Premere Grill una volta per richiamare il livello sul display e modificarlo ruotando la manopola del menu automatico/della temperatura.

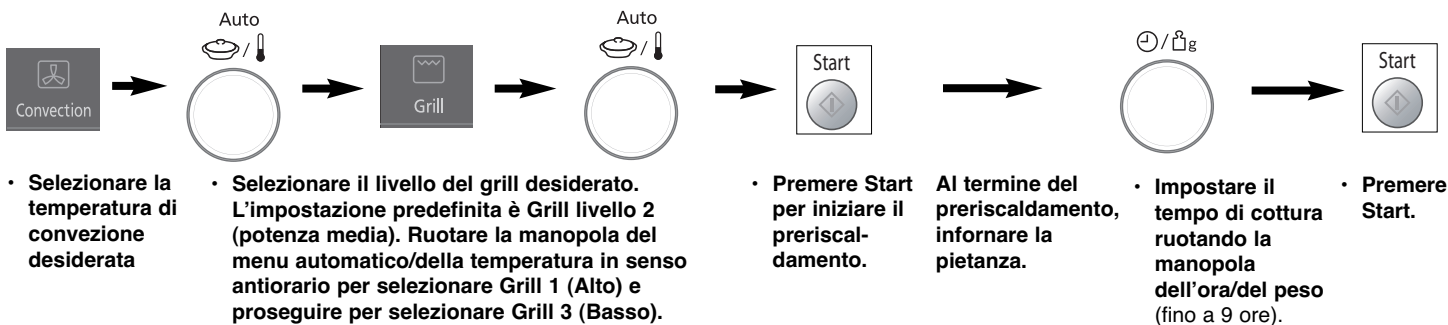
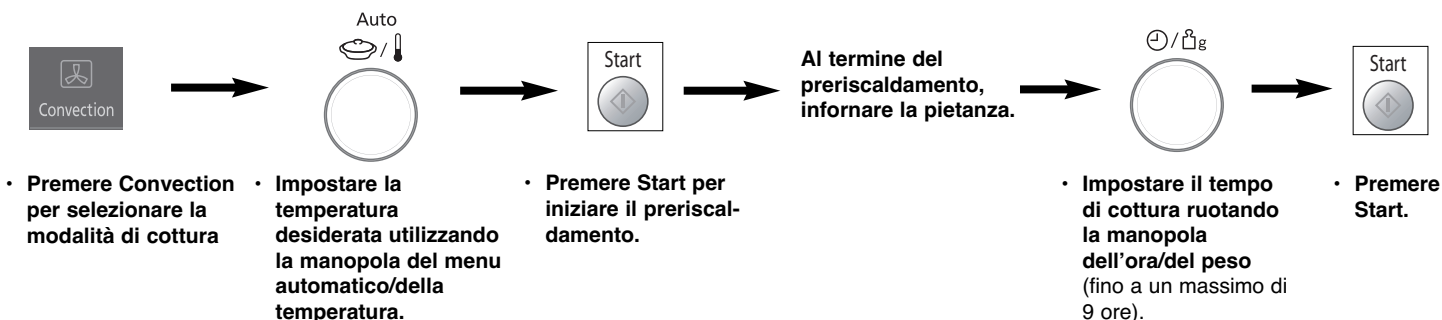
# Cottura a convezione e convezione grill

Questi tasti consentono di scegliere tra le temperature di convezione di 40°C (solo per la modalità di Convezione) e da 100 a 250°C, in 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 (solo per la modalità Convezione) e a 100°C.

## Uso degli accessori:



## Cottura con convezione:



**INDOSSARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO PER RIMUOVERE LA PIETANZA E GLI ACCESSORI SENZA SCOTTARSI.**

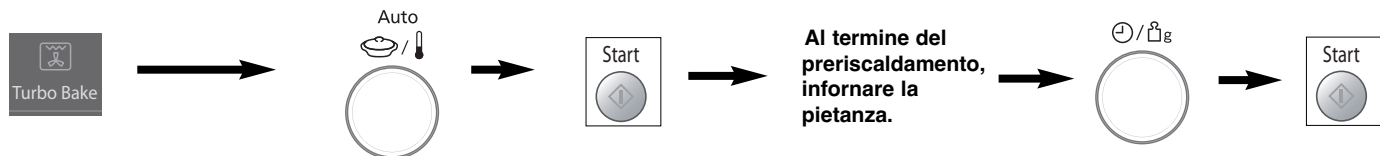
### NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

1. Non aprire lo sportello durante il preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento verranno emessi 3 segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Se lo sportello non viene aperto al termine del preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura impostata. Dopo 30 minuti il forno si spegne e sul display riappare l'ora.
2. Per cuocere senza preriscaldamento, selezionare la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura e premere Start.

### NOTA:

1. Se il tempo di cottura è inferiore a 1 ora, verrà conteggiato secondo dopo secondo.
2. Se invece supera l'ora, verrà conteggiato in minuti fino a "1H 00", poi verranno indicati minuti e secondi e riprenderà il conteggio in secondi.
3. Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Per eseguire questa operazione, ruotare la manopola dell'ora/del peso. (il tempo viene aumentato con incrementi di 1 minuto).
4. È possibile richiamare e modificare la temperatura selezionata anche dopo aver premuto Start. Premere Convection una volta per richiamare la temperatura sul display e modificarla ruotando la manopola del menu automatico/della temperatura.

## Cottura rapida (Grill/Convezione ad avvio rapido)



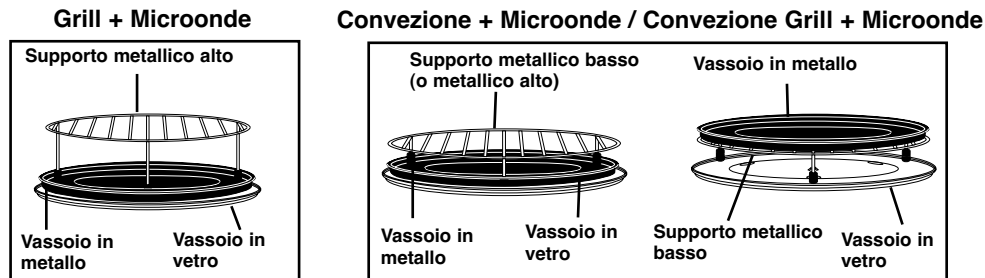
- Premere il pulsante Turbo Bake (Cottura rapida). Il forno si accende alla modalità predefinita Grill 2 + 150°C.
- Per modificare la temperatura di convezione, ruotare la manopola del menu automatico/della temperatura.
- Premere Start per avviare il preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento, infornare la pietanza.
- Impostare il tempo di cottura utilizzando la manopola dell'ora/del peso (fino a 9 ore).
- Premere Start.

**NB:** se si utilizza la cottura rapida (Turbo Bake), non è possibile modificare il livello del grill. Utilizzare la sequenza a pagina 10.

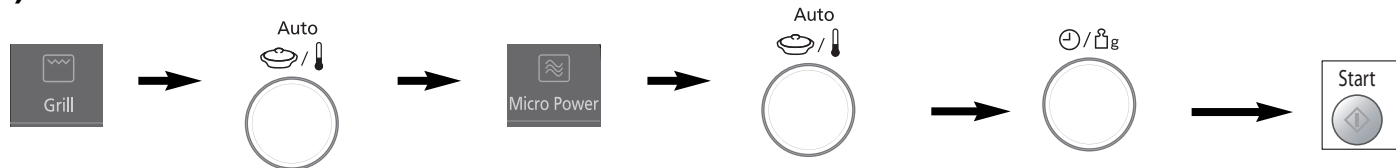
## Combinazione modi di cottura

Esistono 3 diverse impostazioni per la cottura combinata: 1) Grill + Microonde, 2) Convezione + Microonde, 3) Convezione Grill + Microonde. Per la cottura a Convezione non è disponibile il livello di potenza microonde di 1000 W. Tale livello di potenza risulterebbe infatti di norma inutile (l'alimento verrebbe cotto prima della doratura).

### Uso degli accessori:



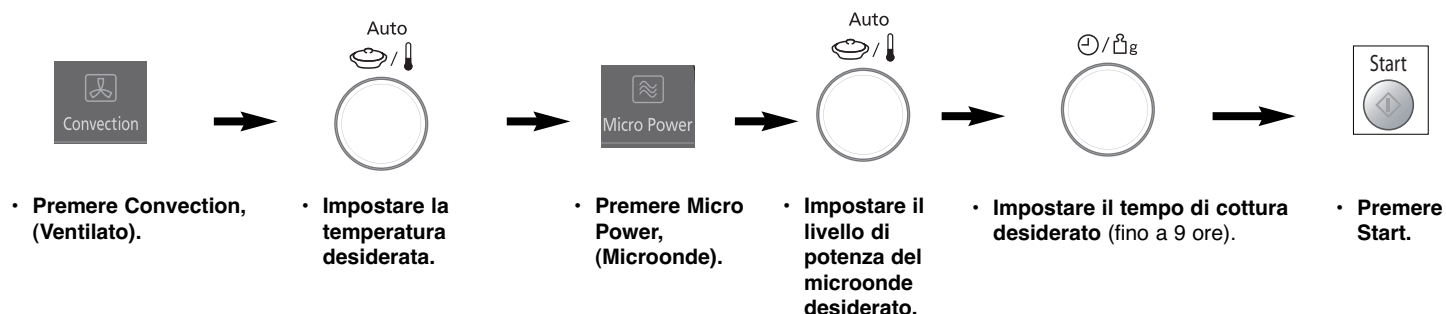
### 1) Grill + Microonde



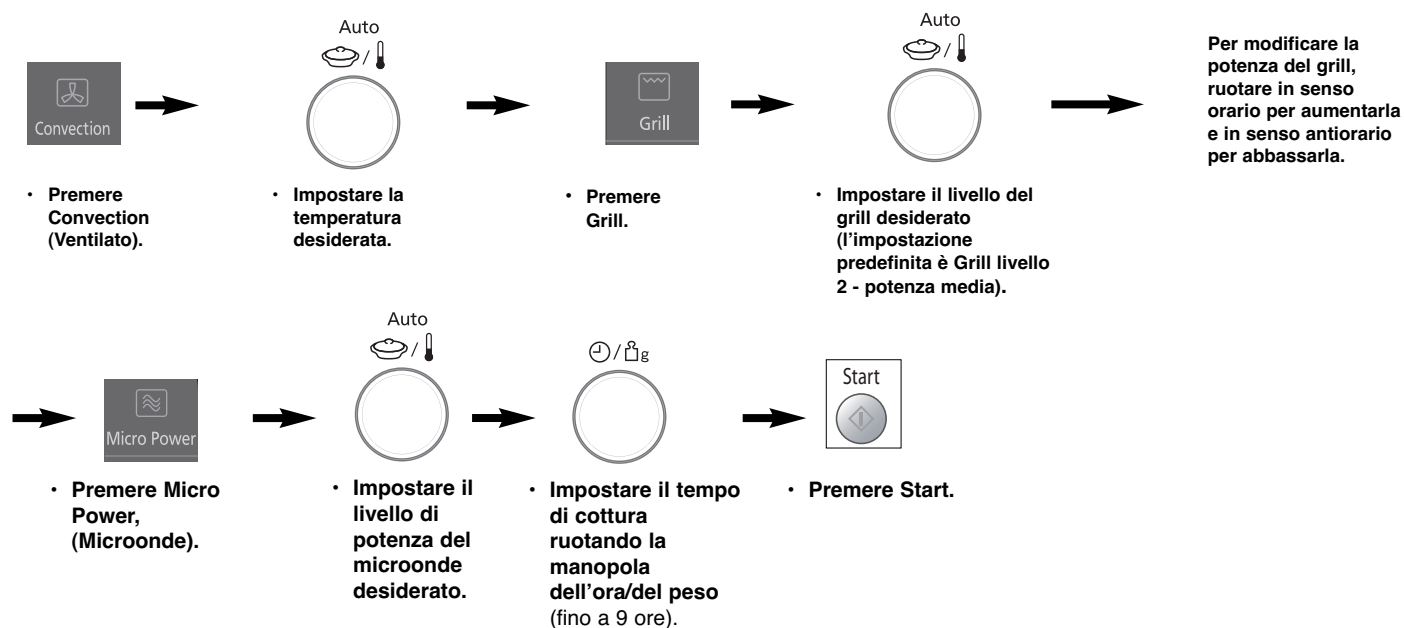
- Premere Grill.
- Selezionare l'impostazione grill desiderata utilizzando la manopola del menu automatico/della temperatura.
- Premere Micro Power, (Microonde).
- Selezionare l'impostazione microonde desiderata utilizzando la manopola del menu automatico/della temperatura.
- Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso (fino a 9 ore).
- Premere Start.

# Combinazione modi di cottura

## 2) Convezione + Microonde



## 3) Convezione grill + Microonde



### NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

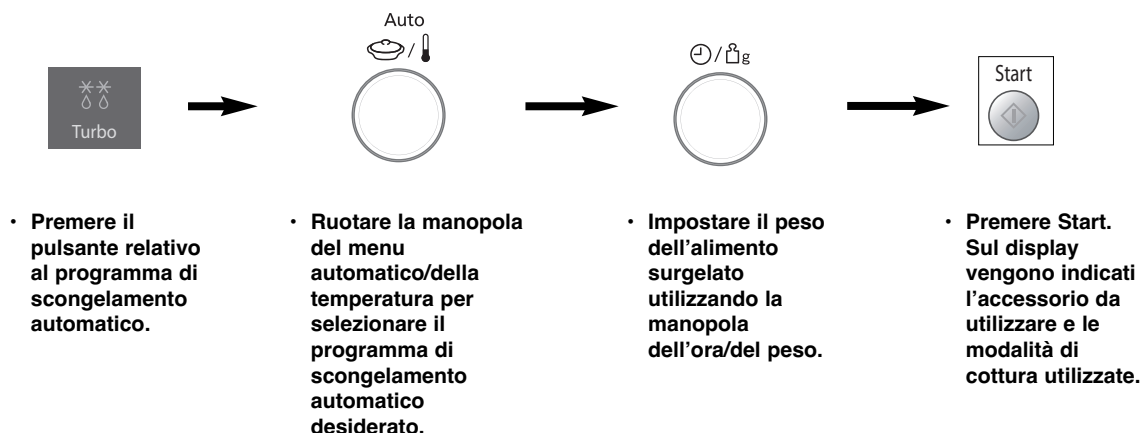
con la cottura in modalità COMBINAZIONE è possibile preriscaldare il forno. Premere Start prima di impostare il tempo di cottura, quindi seguire la nota della sezione Preriscaldamento. Durante il preriscaldamento combinato non vengono emesse microonde.

### NOTA:

1. Se il tempo di cottura è inferiore a 1 ora, verrà conteggiato secondo dopo secondo.
2. Se invece supera l'ora, verrà conteggiato in minuti fino a 1H 00, poi verranno indicati minuti e secondi e riprenderà il conteggio in secondi.
3. Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Per eseguire questa operazione, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo viene aumentato con incrementi di 1 minuto fino al tempo di cottura massimo.
4. È possibile richiamare e modificare la temperatura selezionata anche dopo aver premuto Start. Premere Convection una volta per richiamare la temperatura sul display e modificarla ruotando la manopola del menu automatico/della temperatura. I livelli di potenza del grill e del microonde non possono essere modificati durante l'operazione di cottura combinata.

# 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.



Programma	Indicazione in lingua	Peso	Accessori	Alimenti adatti
	PICCOL	100 - 1600 g		<b>Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, filetti di pesce, bistecche, costolette di maiale</b> (ognuna da 100g a 400g). Girare al segnale acustico.
	GRANDE	400 - 2500 g		<b>Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi.</b> Girare al segnale acustico.
	PANE	50 - 500 g		<b>Per riscaldare pane, panini e croissant congelati.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre gli alimenti sul supporto metallico alto. Posizionare tale supporto sul vassoio di metallo, e appoggiare il tutto sopra il piatto di vetro.

## NOTA:

1. Quando il tempo di scongelamento è superiore ai 60 minuti, il tempo verrà indicato in ore e minuti.
2. La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.

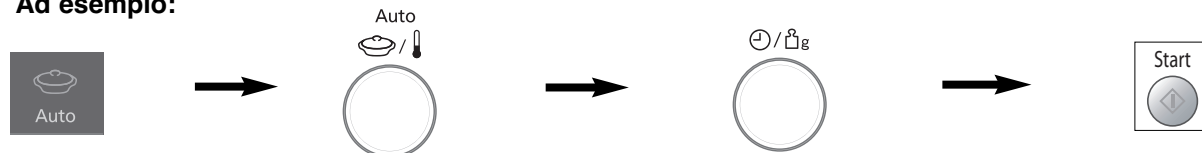
## NOTA sul Programma 3:

Fare attenzione quando si tolgono pane e panini dal forno. Il forno e gli accessori diventano molto caldi durante e 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.

## Ad esempio:



- Premere il programma di pesatura automatico.
- Ruotare la manopola del menu automatico/della temperatura per selezionare il programma desiderato.
- Impostare il peso dell'alimento utilizzando la manopola dell'ora/del peso.
- Premere Start. Sul display vengono indicati l'accessorio da utilizzare e le modalità di cottura utilizzate.


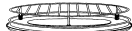





## NOTA:

1. Quando la cottura richiede più di 60 minuti, il tempo viene visualizzato in ore e minuti.
2. Vedere le tabelle riportate nelle pagine seguenti per conoscere il peso e gli accessori raccomandati.

Numero programma	Categoria	Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
4	Riscaldare scodella/terrina	1 SCOD	300 cc		<b>Per riscaldare una tazza di liquido caldo (es. tè, caffè, latte, minestra).</b> Selezionare Riscaldare tazza, selezionare il peso (150g) e premere il tasto di Avvio.
5	2 Riscaldare scodella/terrina	2 SCOD	600 g		<b>Per riscaldare 2 tazze di liquido caldo (es. tè, caffè, latte, minestra).</b> Selezionare Riscaldare tazza, selezionare il peso (300g) e premere il tasto di Avvio.
6	Riscaldare zuppe	ZUPPA	300 - 1500 g		<b>Per riscaldare zuppe fatte in casa, in lattina o in tetrapack. Tutti i cibi dovrebbero essere a temperatura ambiente o da frigorifero.</b> Agitare prima e dopo il riscaldamento. E' consigliabile coprire con un coperchio, un piatto o scodella. La temperatura finale della zuppa può variare a seconda della densità, della temperatura iniziale e del contenuto di zuccheri e grassi della zuppa.
7	Gratin/ Lasagne congelate	GRATIN * * • •	300 - 1000 g		<b>Per riscaldare e dorare lasagne e piatti gratinati congelati.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre il gratin o le lasagne in un piatto resistente al calore da collocare sul supporto metallico alto. Collocare tale supporto sul vassoio di metallo e mettere il tutto sopra il vassoio di vetro.
8	Cottura verdure fresche	VERDUR	250 - 1500 g		<b>Per cucinare verdure fresche.</b> Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiaini da cucina (90 ml) di acqua. Coprire leggermente con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere mescolate al segnale acustico. Mescolare all'emissione del segnale acustico.
9	Cottura pesce fresco	PESCE	150 - 1100 g		<b>Per cucinare pesce fresco (intero, filetti, tranci).</b> Proteggere le porzioni più sottili e disporre in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiaini 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.





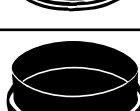


# Programmi automatici a peso

Numero programma	Categoria	Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
10	Cucinare pezzi di pollo	PEZZI	150 - 1000 g		<b>Per cucinare pezzi di pollo fresco.</b> Disporre i pezzi sul supporto metallico alto. Collocare tale supporto sul vassoio metallico e mettere il tutto sopra il vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
11	Cucinare pollo intero	POLLO	1010 - 1600 g		<b>Per cucinare un pollo intero.</b> Disporre il pollo sul supporto metallico basso. Collocare tale supporto sul vassoio di metallo e mettere il tutto sopra il 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		<b>Per cucinare un grande pollo intero (grosso) o 2 polli piccoli.</b> 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.
12	Cottura maiale o vitello	MAIALE	700 - 2300 g		<b>Per cucinare un arrosto di maiale o vitello.</b> Disporre la carne di maiale o di vitello sul supporto metallico basso. Collocare tale supporto sul vassoio di metallo e mettere il tutto sopra il vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
13	Cottura manzo	MANZO	600 - 1300 g		<b>Per cucinare un arrosto di manzo.</b> Disporre la carne di manzo sul supporto metallico basso. Collocare tale supporto sul vassoio di metallo e mettere il tutto sopra il vassoio di vetro. Girare al segnale acustico. Programma adatto per cuocere un pezzo di manzo alla maniera "cuisson bleue", ovvero molto al sangue. Se per il manzo si preferisce una cottura al sangue o media, preriscaldare il forno con il programma TurboBake a 230°C prima di selezionare il programma per il manzo.
14	Cottura agnello	AGNELL	800 - 2000 g		<b>Per cucinare un arrosto di agnello.</b> Disporre la carne di agnello sul supporto metallico basso. Collocare tale supporto sul vassoio di metallo e mettere il tutto sopra il vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
			2010 - 2500 g		<b>Per cucinare un arrosto di agnello (di notevole peso).</b> Disporre la carne di agnello in una pirofila collocata sul vassoio di metallo e mettere sopra il 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.

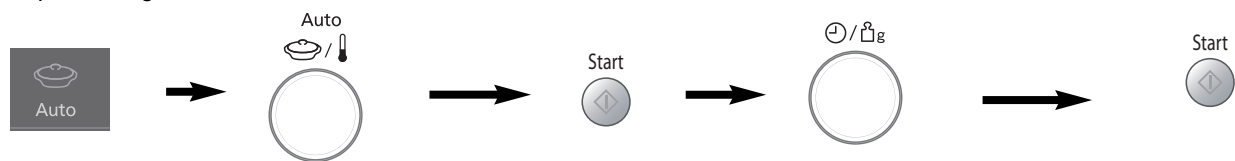
**N.B:**  
i programmi per la carne di maiale o di vitello e di manzo sono adatti per filetti disossati. Il programma per l'agnello è adatto per carni con l'osso.

## Programmi automatici a peso

Numero Programma	Categoria	Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
12	Pizza fresca	PIZZA	120 - 600 g		<b>Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata fresca.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel Piatto Panacrunch.
13	Pizza congelata	PIZZA ✱✱ ●●	120 - 600 g		<b>Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata congelata.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel Piatto Panacrunch.
14	Quiche fresca	QUICHE	150 - 1000 g		<b>Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistata congelata/fresca.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel Piatto Panacrunch <b>preriscaldato</b> .
15	Pasta Sfoglia fresca	SFOGLI	150 - 500 g		<b>Per riscaldare, rendere croccanti e indorare prodotti di pasta sfoglia dolci o salati.</b> Rimuovere l'involucro della confezione e collocare questi alimenti nella teglia da pizza.
16	Patatine da forno congelate	FRITTE ✱✱ ●●	100 - 600 g		<b>Per riscaldare, rendere croccante e dorare patatine da forno.</b> Allargare bene le patatine nel Piatto Panacrunch. Per ottenere i migliori risultati, non sovrapporre le patatine e girarle al segnale acustico.

### NOTA:

- È necessario preriscaldare il piatto Panacrunch per il programma per quiche fresca o il programma per sfoglia fresca. Utilizzare la sequenza seguente.



- Selezionare il programma quiche fresche o sfoglie fresche e infornare il piatto Panacrunch direttamente sul vassoio in vetro.
- Premere il pulsante di avvio per preriscaldare il Piatto Panacrunch.
- Ultimata la fase di preriscaldamento viene emesso il segnale acustico. Collocare la pietanza sul piatto, impostare il peso.
- Premere il tasto Avvio.

- Non è necessario preriscaldare il Piatto Panacrunch per gli altri programmi di cottura Panacrunch. Seguire la sequenza riportata a pagina IT-14 per i programmi automatici a peso.

# Piatto Panacrunch

## IL 'CONCETTO'

Alcuni cibi cotti nel forno a microonde possono avere una crosta morbida e umida. Il Piatto Panacrunch fornito in dotazione renderà pizze, quiche (torte salate), focacce e pane croccanti e dorati. Il Piatto Panacrunch 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 Panacrunch all'alimento. L'effetto riscaldante è ottimizzato dalla superficie antiaderente del piatto stesso.



## USO DEL PIATTO PANACRUNCH (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 1 + 600 Watt per tre minuti. Per ottenere una migliore doratura, ungere con olio il piatto prima di preriscaldarlo per alimenti come salsicce e hamburger. Per semplicità di utilizzo, è possibile programmare la combinazione di preriscaldamento per il piatto Panacrunch in modalità memoria.
- 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 Panacrunch per più di 8 minuti.
2. Porre sempre il Piatto Panacrunch 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 Panacrunch 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 Panacrunch caldo.
5. Assicurarsi di rimuovere completamente la confezione degli alimenti prima della cottura.
6. Non porre alcun prodotto sensibile al calore sul Piatto Panacrunch caldo perché potrebbe bruciarsi.
7. Il Piatto Panacrunch può essere utilizzato in un forno tradizionale.
8. Per ottenere i risultati migliori usare il Piatto Panacrunch con il programma combinato GRILL/CONVEZIONE e MICROONDE.

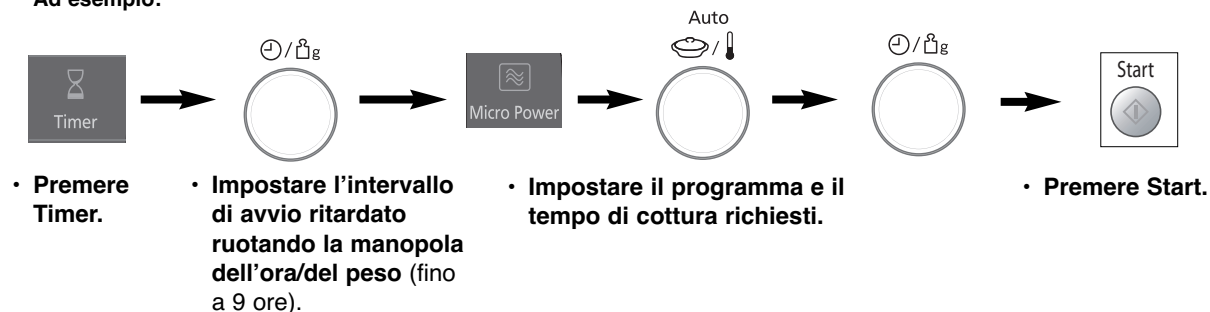
## CURA DEL PIATTO PANACRUNCH

- ◆ Non utilizzare utensili appuntiti o taglienti sul Piatto Panacrunch poiché potrebbero danneggiarne la superficie antiaderente.
- ◆ Dopo l'uso, lavare il Piatto Panacrunch in acqua calda e detersivo adatto e risciacquare in acqua calda. Non usare prodotti o spugnette abrasivi che potrebbero danneggiarne la superficie.
- ◆ Il Piatto Panacrunch può essere lavato in lavastoviglie.

# Cottura con avvio ritardato

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

Ad esempio:



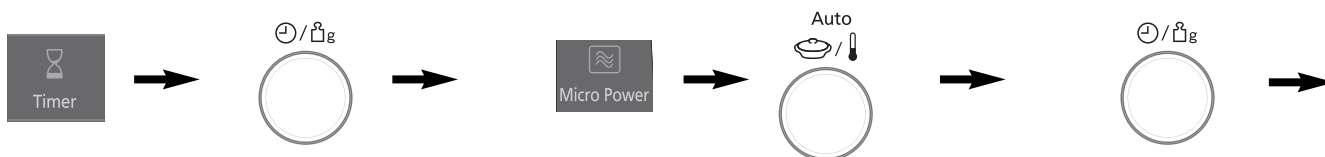
## NOTA:

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che include la modalità di cottura con avvio ritardato.

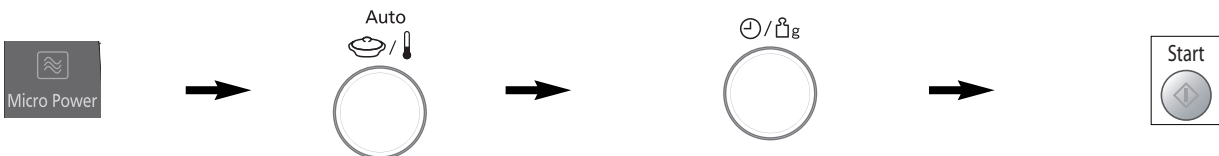
Ad esempio

Avvio differito: 1 ora

Potenza MAX: 10 min.



Potenza 250 W: 20 min.



2. Se l'intervallo di tempo programmato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

# Tempo di attesa

Il pulsante di ritardo/attesa può essere utilizzato per programmare il tempo di attesa dopo che la cottura è stata completata oppure per programmare il forno come un timer a minuti.

## Ad esempio:



• Impostare il programma e il tempo di cottura richiesti.

• Premere Timer.

• Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola dell'ora/del peso (fino a 9 ore).

• Premere Start.

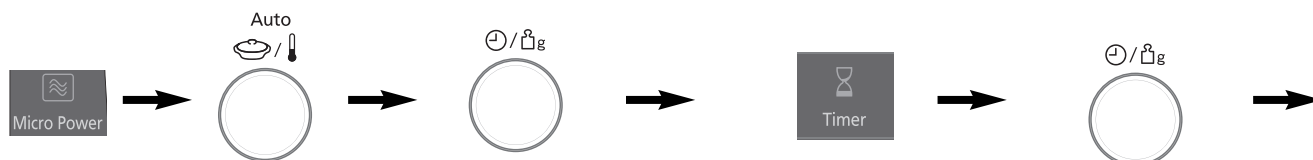
## NOTA:

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di attesa.

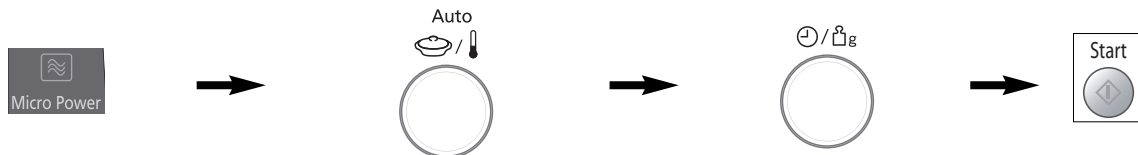
### Ad esempio:

Potenza MAX: 4 min.

Tempo di attesa: 5 min.



Potenza MAX: 2 min.



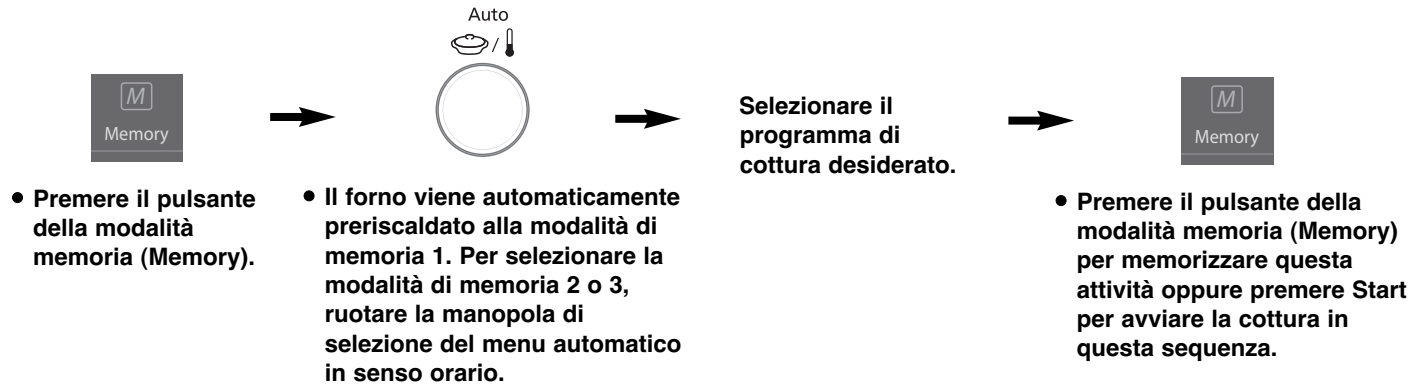
2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.

3. Questa funzione può essere usata anche come un timer. In tal caso, premere Timer, impostare il tempo e premere il pulsante di avvio.

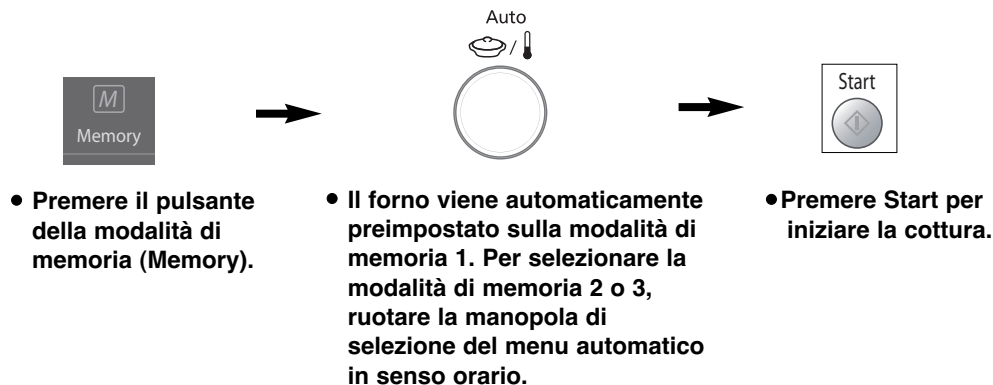
# Memoria

Questa funzione consente di preprogrammare il forno per le normali attività di riscaldamento e cottura. Sarà possibile preprogrammare il forno per un determinato livello di potenza e per il periodo di tempo desiderato. È possibile preprogrammare tre attività di memoria.

## Per impostare un programma in memoria



## Per utilizzare un programma di memoria



### NOTA:

1. I programmi automatici non possono essere impostati in memoria.
2. La modalità di preriscaldamento mediante convezione non può essere programmata in memoria.
3. In memoria è possibile memorizzare la cottura a 1 fase. Non è possibile memorizzare una cottura a 2 o 3 fasi.
4. L'impostazione di un nuovo programma di cottura in memoria annullerà il programma di cottura precedentemente memorizzato.
5. Il programma in memoria verrà annullato se l'alimentazione elettrica viene interrotta o se la spina viene staccata.

# Domande e risposte

- 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. Reinserrare 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 non accetterà un quarto stadio di cottura né un programma automatico a peso dopo l'impostazione del modo con avvio ritardato.
- 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:** 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:** Posso controllare la temperatura preimpostata del forno mentre cuocio o preriscaldo con la funzione CONVEZIONE?
- R:** Sì. Premere il pulsante Convezione e la temperatura del forno apparirà per 2 secondi sulla finestrella del display.
- 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.
- D:** La lettera "D" appare nel display e il forno non cuoce. Perché?
- R:** Il forno ha programmato il modo di cottura in dimostrazione. Questa modalità è stata concepita per l'esposizione nei negozi dell'apparecchio. Disattivare questa modalità premendo tre volte il pulsante Timer.
- D:** Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?
- R:** È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura 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:** Il forno fa odore e fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e GRILL. Perché?
- R:** Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo del vassoio di vetro e anello rotante per 10 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.

## 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 detersivi concentrati o abrasivi. **NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO**
3. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, si badi a non far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
5. Se il pannello di comando si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detersivi 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/Cancel per eliminare quanto visualizzato nel display.
6. 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.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
8. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
9. Quando si usano le modalità di cottura GRILL, 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.
10. Non utilizzare pulitori a vapore.
11. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni del forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.
12. Tenere sempre sgombre da ostacoli le aperture di ventilazione. Controllare che le aperture collocate sulla parte alta, bassa o posteriore del forno non siano ostruite da polvere o altro materiale. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi e non funzionare o funzionare in maniera anomala.
13. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.



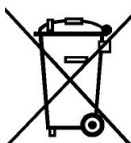
## Caratteristiche tecniche

Alimentazione elettrica:	230 V, 50 Hz	
Consumo energetico:	Massimo;	2770 W
	Microonde;	1215 W
	Grill;	1350 W
	Convezione;	1470 W
Uscita:	Microonde;	1000 W (IEC-60705)
	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	
Rumorosità:	52, 7 dB	

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

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

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



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

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

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per

ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.

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

### Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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



# Instalación y conexión

## 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

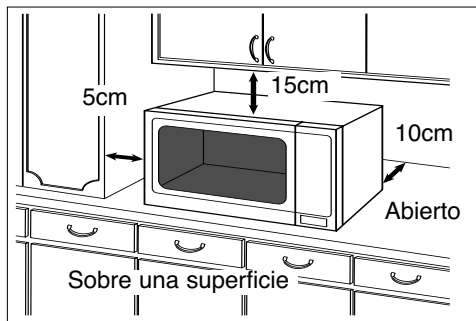
El voltaje tiene que coincidir con el especificado en la etiqueta del horno. La utilización de un voltaje superior puede ser causa de incendios y otros daños.

## 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

Es posible empotrar este horno utilizando el marco de empotramiento adecuado (NN-TKA70WBBP en blanco o NN-TKA70MBBP en plateado), que puede adquirir en su 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 aparato 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.
6. Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.

# Instrucciones de seguridad

## 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 precalentamiento de la bandeja para panacrunch.
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 calentadores de cuarzo situados en la parte superior del mismo. Después de utilizar las funciones de CONVECCIÓN, COMBINACIÓN y PARRILLA, debe evitar tocar las superficies del interior del horno, puesto que estarán muy calientes.  
Nota: Tras cocinar en estas modalidades, los accesorios del horno también estarán muy calientes.
4. Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante su utilización. Debe mantener a los niños alejados del aparato.

## 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 para panacrunch de cristal

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

## Bandeja para panacrunch metálica

1. La bandeja para panacrunch metálica se utiliza para cocinar en las modalidades de Grill, Convección y Combinado.  
No utilice la bandeja para panacrunch metálica en la modalidad de Microondas.
2. La bandeja para panacrunch metálica debe colocarse sobre la bandeja para panacrunch 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 panacrunch** - Ver página Es-16

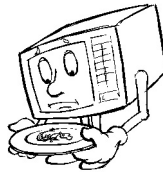
## 1) Tiempos de cocción

- 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.**

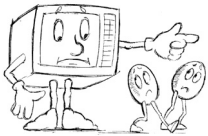
## 2) Pequeñas cantidades de comida

- 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 los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.



## 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.

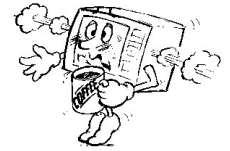


## 5) Termómetro para carnes

- 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.



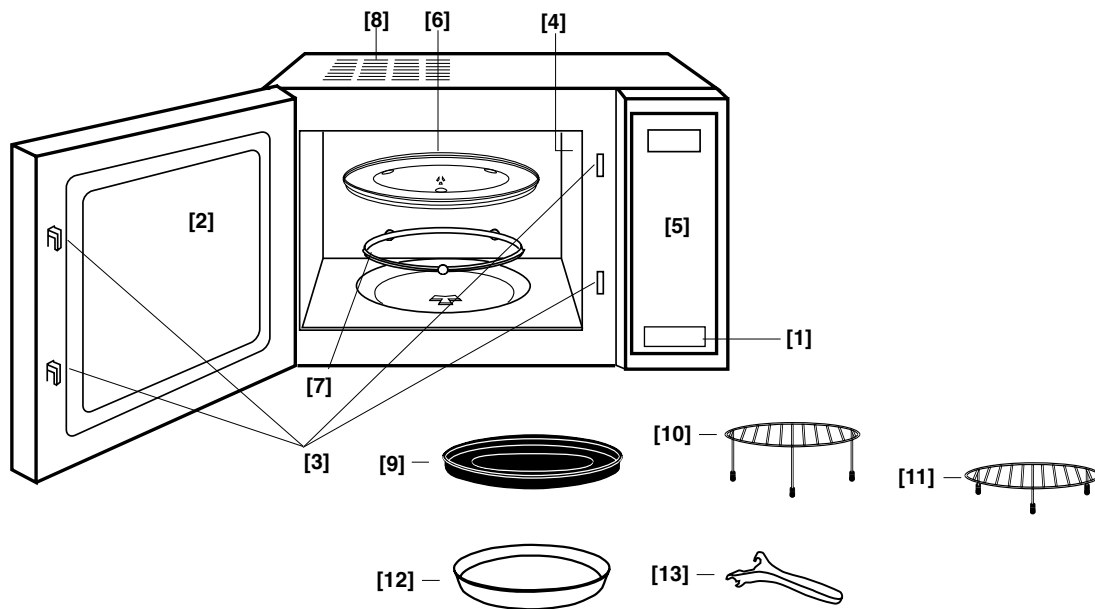
## 8) Utensilios/Papel de aluminio

- 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.

# Esquema general



## [1] Botón de apertura de la puerta

Púselo 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 para panacrunch de cristal

## [7] Aro giratorio

## [8] Rejillas de ventilación externas

## [9] Bandeja para panacrunch metálica

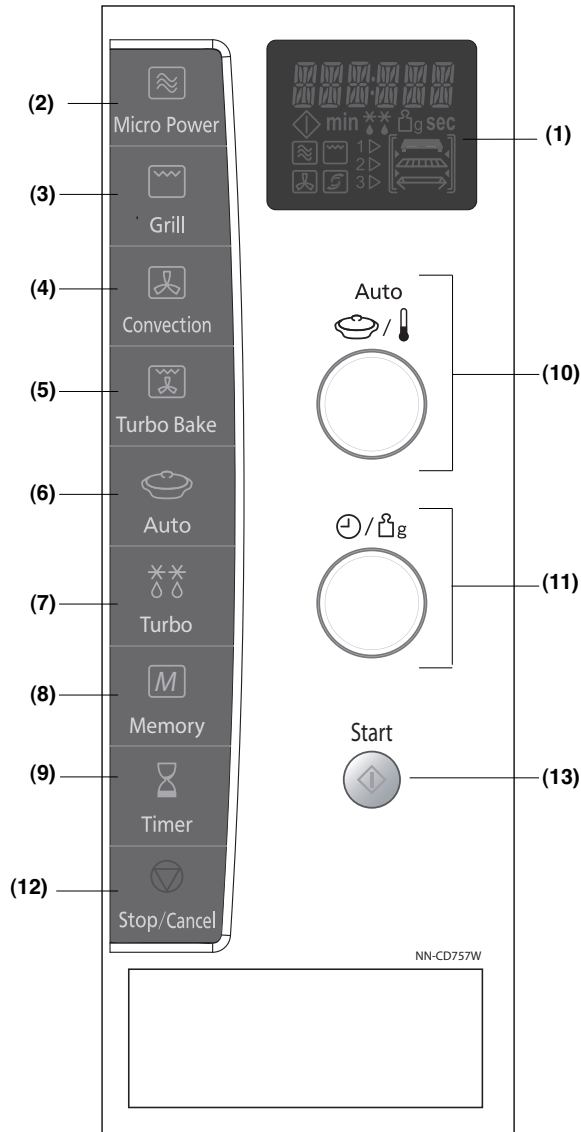
## [10] Parrilla superior

## [11] Parrilla inferior

## [12] Bandeja para panacrunch

## [13] Mango de la bandeja para panacrunch

## NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Pantalla
- (2) Botón de potencia de microondas (Micro Power)
- (3) Botón de potencia de grill (Grill)
- (4) Botón de convección (Convection)
- (5) Botón de Grill Convección
- (6) Botón de programas de peso automático (Auto)
- (7) Decongelación automática por peso
- (8) Botón de memoria
- (9) Botón de temporizador (Timer)  
Se puede usar para retrasar un programa de cocción hasta 9 horas o como temporizador o para el tiempo de reposo (sin cocción). También se utiliza para ajustar el reloj.
- (10) Botón giratorio de menú automático/temperatura/ potencia en vatios del microondas/nivel de grill/ selector
- (11) Botón giratorio de tiempo/peso
- (12) Botón de parada/cancelar (Stop/Cancel)  
**Antes de cocinar:**  
Si se pulsa una vez, se borran las instrucciones.  
**Durante la cocción:**  
Si se pulsa temporalmente una vez, se detiene el programa de cocción. Si se vuelve a pulsar, se cancelan todas las instrucciones y aparece la hora del día en la pantalla.
- (13) Botón de inicio:  
Púlselo para que el horno empiece a funcionar. Si se abre la puerta durante la cocción o se pulsa una vez el botón de parada/cancelar, hay que pulsar de nuevo el botón de inicio para seguir con la cocción.

\* El diseño del panel de control del microondas puede ser de diferente color, pero las funciones de este no varían.

### Pitido:

Cuando se pulsa un botón se oye un pitido. Si no se oye el pitido, el ajuste es incorrecto. Cuando el horno cambia de una función a otra, se oyen dos pitidos. Una vez terminado el precalentamiento en el modo CONVECCIÓN o COMBINACIÓN, se oyen tres pitidos y en la pantalla parpadea una "P". Después de la cocción, se oyen cinco pitidos.

# Accesorios del horno

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

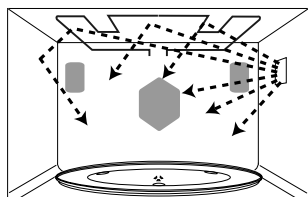
	Bandeja para panacrunch de cristal	Bandeja para panacrunch metálica	Parrilla superior	Parrilla inferior	Bandeja para panacrunch
Microondas	SÍ	NO	NO	NO	SÍ
Grill	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Convección	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Combinado	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

## Modalidades de cocción

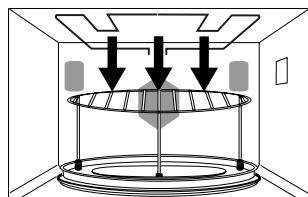
En los siguientes diagramas se muestran ejemplos de los accesorios.

Pueden variar según la receta o el plato utilizado. Para obtener más información, consulte el Libro de cocina.

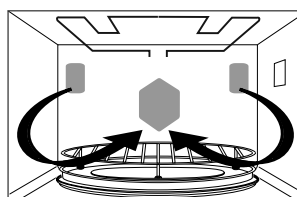
**Microondas**



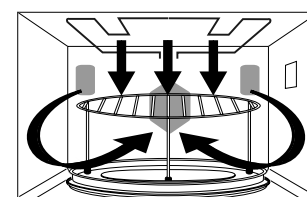
**Grill**



**Convección**

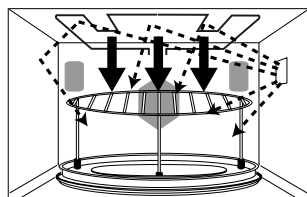


**Convection + Grill**

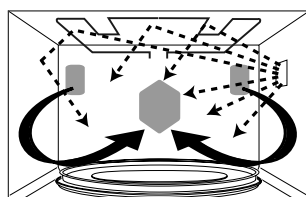


### Combinado

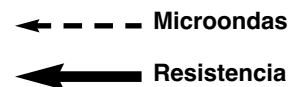
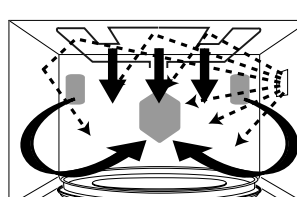
**Grill + Microondas**



**Convección + Microondas**



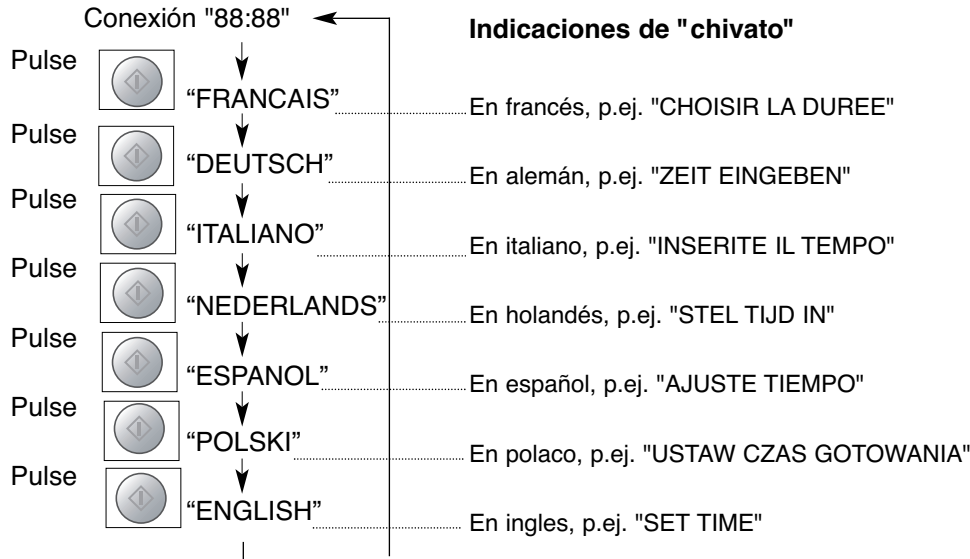
**Grill + Convección + Microondas**





# Mandos y modo de funcionamiento

## Información en pantalla:

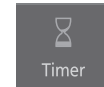
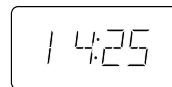
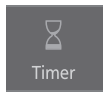


### Indicaciones de "chivato"

Estos modelos disponen de la original función de "Información en pantalla", que sirve de guía para utilizar el microondas. Tras haber enchufado el horno, pulse el botón de inicio tantas veces como sea necesario hasta encontrar el idioma que desee. Cada vez que pulse un botón, la pantalla mostrará el siguiente paso a seguir, eliminando la posibilidad de cometer errores. Si por cualquier motivo quisiera cambiar el idioma de la información en pantalla, desconecte el horno y repita este procedimiento.

## Puesta en hora del reloj:

**Ejemplo: Para establecer 14:25**



- **Pulse el botón de temporizador dos veces.**
  - Los dos puntos empezarán a parpadear.

- **Introduzca la hora usando el botón giratorio de tiempo/peso en el sentido de las agujas del reloj.**
  - Aparecerá la hora en pantalla con los dos puntos parpadeando.

- **Pulse el botón de temporizador.**
  - Los dos puntos dejarán de parpadear y la hora quedará establecida.

### NOTA:

1. Para volver a poner el reloj en hora repita todos los pasos anteriores.
2. La pantalla mostrará la hora a menos que se interrumpa la alimentación de energía.
3. Este reloj es de 24 horas.

## Bloqueo de seguridad para niños:

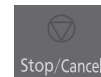
Este sistema anula el funcionamiento de los mandos del horno, pero permite abrir la puerta. El bloqueo de seguridad para niños puede activarse cuando la pantalla muestra dos puntos o la hora.

**Para activarlo:**



- **Pulse el botón de inicio tres veces.**
  - Desaparecerá la hora de la pantalla. No se perderá la hora actual. Aparecerá un asterisco "\*" en la esquina superior izquierda de la pantalla.

**Para desactivarlo:**

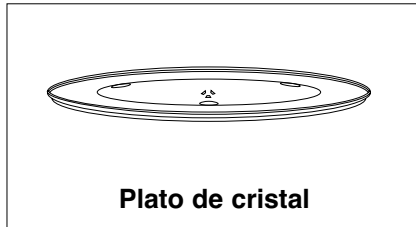


- **Pulse el botón de parada/cancelar tres veces.**
  - La pantalla volverá a mostrar la hora.

# Cocción y descongelación con microondas

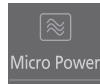
El horno dispone de 6 niveles diferentes de potencia de microondas (consulte el cuadro que se incluye a continuación).

## Utilización de accesorios:



Este cuadro muestra la potencia aproximada en vatios para cada nivel de potencia.

Nivel de potencia	Potencia en vatios	Tiempo máx. disponible
MAX	1000 W	30 minutos
MIN (Descongelar)	270 W	99 min. 90 s
(Medio)	600 W	99 min. 90 s
(Bajo)	440 W	99 min. 90 s
(Hervir a fuego lento)	250 W	99 min. 90 s
(Calentar)	100 W	99 min. 90 s



- Seleccione el nivel de potencia de microondas.



- Seleccione el nivel de potencia de microondas usando el botón giratorio de menú automático/temperatura. El nivel de potencia de microondas aparecerá en la pantalla.



- Introduzca el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso.



- Pulse el botón de inicio.

### NOTA:

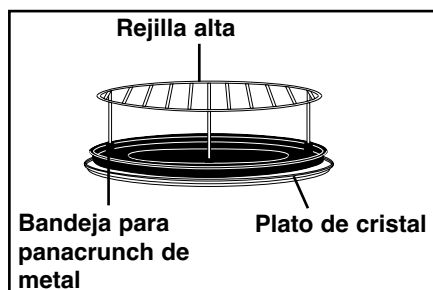
1. Para la cocción en 2 ó 3 etapas, establezca de nuevo el nivel de potencia de microondas y el tiempo de cocción antes de pulsar el botón de inicio.  
p. ej. Guiso — MAX (alto) 10 minutos para que el guiso hierva. Hervir a fuego lento (Simmer) a 250 W durante 60 minutos para cocinarlo. Calentar (Warm) a 100 W durante 10 minutos para que se desarrollen los sabores.
2. El tiempo de reposo puede programarse después de establecer la potencia de microondas y el tiempo de cocción.
3. Puede aumentar el tiempo de cocción durante el proceso si fuera necesario. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar el tiempo de cocción. (El tiempo puede aumentarse de minuto en minuto hasta un tiempo máximo de 10 minutos, sólo en caso de cocción en una etapa).

**PRECAUCIÓN:** El horno funcionará automáticamente a una potencia de microondas de 1.000 W si se introduce el tiempo de cocción pero no se especifica el nivel de potencia.

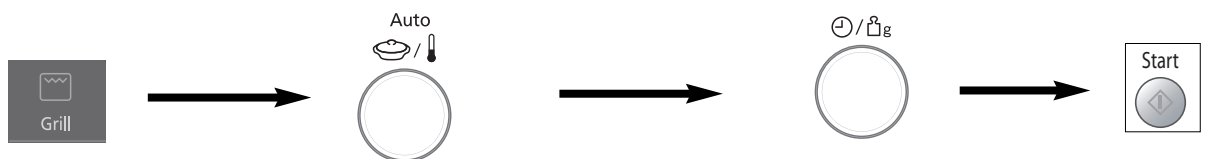
# Utilización del grill

El botón de grill ofrece 3 ajustes de grill.

## Utilización de accesorios:



Nivel de potencia	Potencia en vatios
1 HIGH	1300 W
2 MEDIUM	950 W
3 LOW	700 W



- Pulse el botón de potencia de grill que corresponda al modo de cocción con grill.

- Seleccione el nivel de potencia de grill usando el botón giratorio de menú automático/temperatura. El nivel de grill aparecerá en la pantalla. El nivel de grill está preconfigurado en Grill 1 (Alto). Use el botón giratorio de menú automático/temperatura en el sentido contrario al de las agujas del reloj para seleccionar el Grill 2 (Medio) y una vez más para el Grill 3 (Bajo).

- Introduzca el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso (hasta 90 minutos).

- Pulse el botón de inicio.

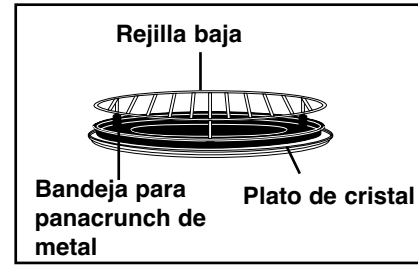
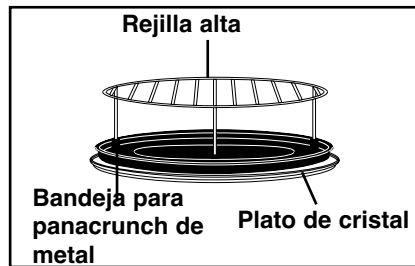
### NOTA:

1. El grill sólo funcionará si la puerta del horno está cerrada.
2. El grill no puede precalentarse.
3. Puede aumentar el tiempo de cocción durante el proceso si fuera necesario. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar el tiempo de cocción. Se pueden añadir 10 minutos como máximo.
4. Tras pulsar el botón de inicio, puede ver el nivel de grill seleccionado y cambiarlo si lo desea. Pulse el botón de grill una vez para ver el nivel de grill en pantalla. Al volver a ver el nivel seleccionado, puede cambiarlo usando el botón giratorio de menú automático/temperatura.

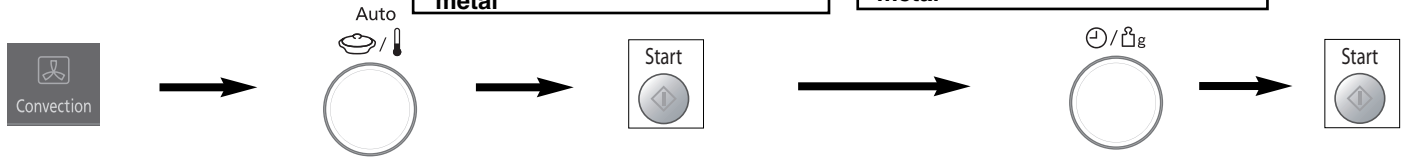
# Cocción por convección/convección de grill

Estos botones ofrecen varias temperaturas de convección: 40° C (solo para el modo de convección) y de 100 a 250° C aumentando 10° C cada vez. Para agilizar la selección de las temperaturas de cocción más utilizadas, las temperaturas comienzan en 150° C y suben hasta 250° C, seguido de 40° C (solo para el modo de convección) y 100° C.

## Utilización de accesorios:

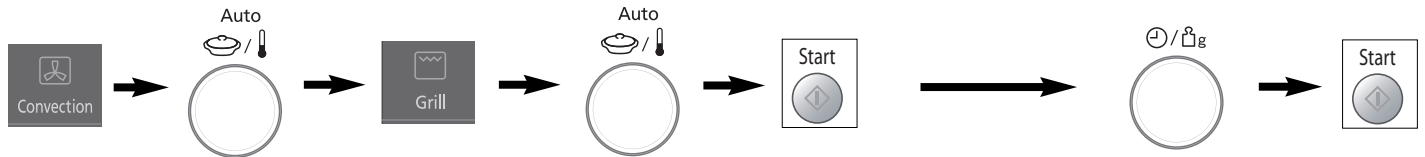


## Cocción por convección:



- Pulse el botón de convección para seleccionar el modo de cocción
- Establezca la temperatura deseada usando el botón giratorio de menú automático/temperatura.
- Pulse el botón de inicio para comenzar el precalentamiento.
- Cuando se haya precalentado, coloque los alimentos en el horno.
- Introduzca el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso (hasta 9 horas).
- Pulse el botón de inicio.

## Convección de grill:



- Seleccione la temperatura de convección deseada
- Seleccione el nivel de grill deseado. La potencia de grill está preconfigurada en Nivel de grill 2 (potencia media). Use el botón giratorio de menú automático/temperatura una vez en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar Nivel de grill 1 (ALTO) y una vez en el sentido contrario al de las agujas del reloj para seleccionar el Nivel de grill 3 (BAJO).
- Pulse el botón de inicio para comenzar el precalentamiento.
- Cuando se haya precalentado, coloque los alimentos en el horno.
- Introduzca el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso (hasta 9 horas).
- Pulse el botón de inicio.

**UTILICE SIEMPRE GANTES DE HORNO AL SACAR LA COMIDA Y LOS ACCESORIOS DESPUÉS DE LA COCCIÓN, YA QUE EL HORNO Y LOS ACCESORIOS ESTARÁN MUY CALIENTES.**

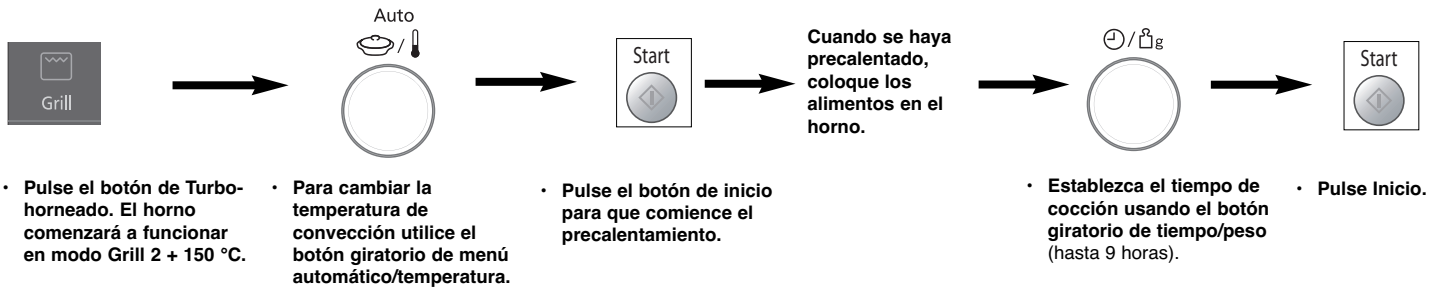
## NOTA SOBRE PRECALENTAMIENTO:

1. No abra la puerta durante el precalentamiento. Cuando haya finalizado, se oirán 3 pitidos y la pantalla mostrará la letra "P" intermitente. Si no se abre la puerta del horno tras el precalentamiento, el horno mantendrá la temperatura seleccionada. Tras 30 minutos, el horno se apagará automáticamente y volverá a mostrar la hora.
2. Si desea cocinar sin precalentamiento, establezca el tiempo de cocción y pulse el botón de inicio tras seleccionar la temperatura que desee.

## NOTA:

1. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es inferior a una hora, el tiempo va descontándose segundo a segundo.
2. Cuando el tiempo de cocción es superior a una hora, el tiempo va descontándose en minutos hasta que sólo quede "1H 00" (1 hora). A partir de ahí, la pantalla indicará minutos y segundos, y la cuenta atrás se hará por segundos.
3. Puede aumentar el tiempo de cocción durante el proceso si fuera necesario. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse de minuto en minuto.
4. Tras pulsar el botón de inicio, puede ver la temperatura seleccionada y cambiarla si lo desea. Pulse el botón de convección una vez para ver la temperatura en pantalla. Con la temperatura en pantalla, puede cambiar la temperatura usando el botón giratorio de menú automático/temperatura.

# Turbo-horneado (Inicio rápido de grill/convección)



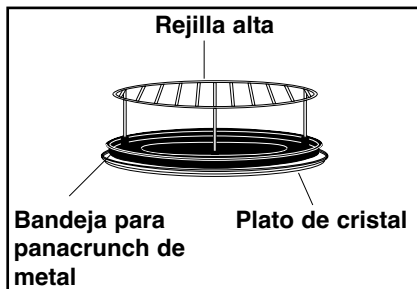
**Nota:** No puede cambiarse el nivel de grill con el botón de Turbo-horneado. Siga las instrucciones en el orden que se indica en la página 10.

## Cocción combinada

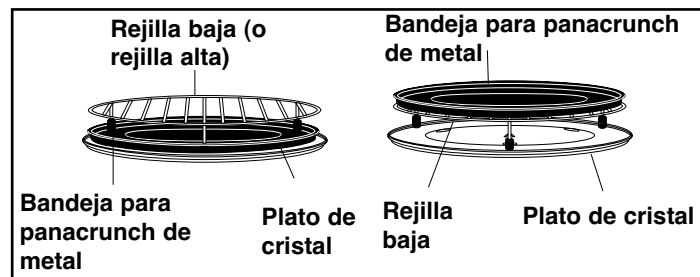
Hay 3 ajustes combinados; 1) Grill + Microondas, 2) Convección + Microondas, 3) Convección de Grill + Microondas. El nivel de 1000 W de potencia de microondas no está disponible para la cocción combinada. Esta opción no sería de utilidad para la utilización normal (los alimentos quedarían cocinados antes de dorarse).

### Utilización de accesorios:

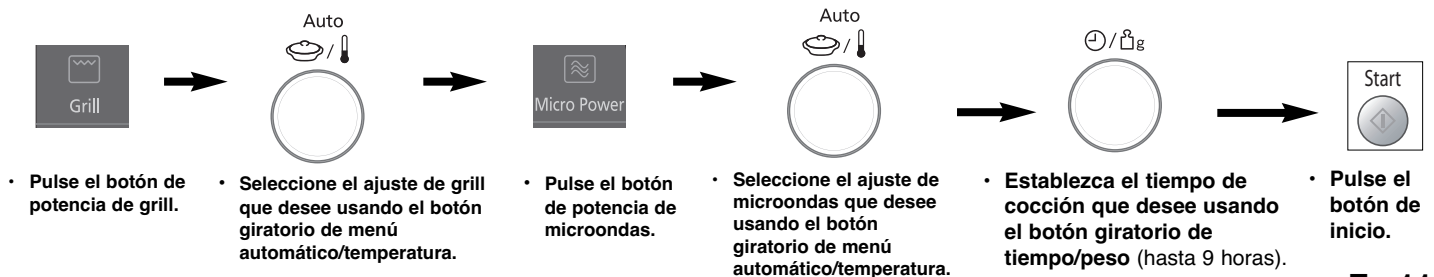
#### Grill + Microondas



#### Convección + Microondas / Convección de Grill + Microondas

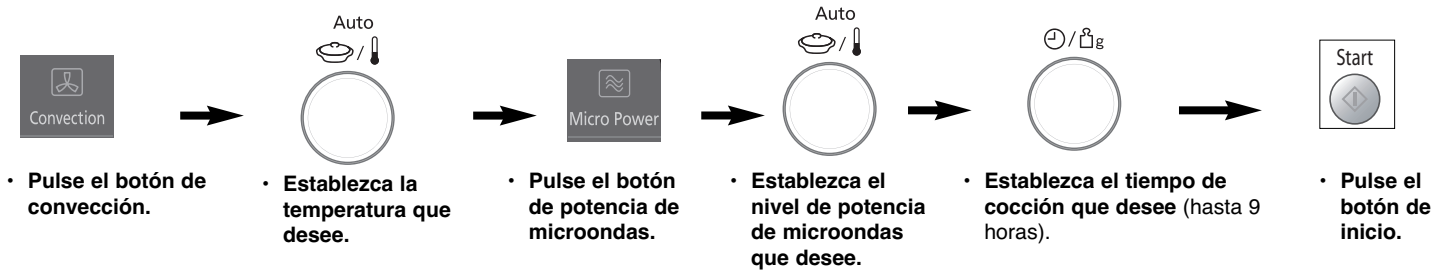


### 1) Grill + Microondas

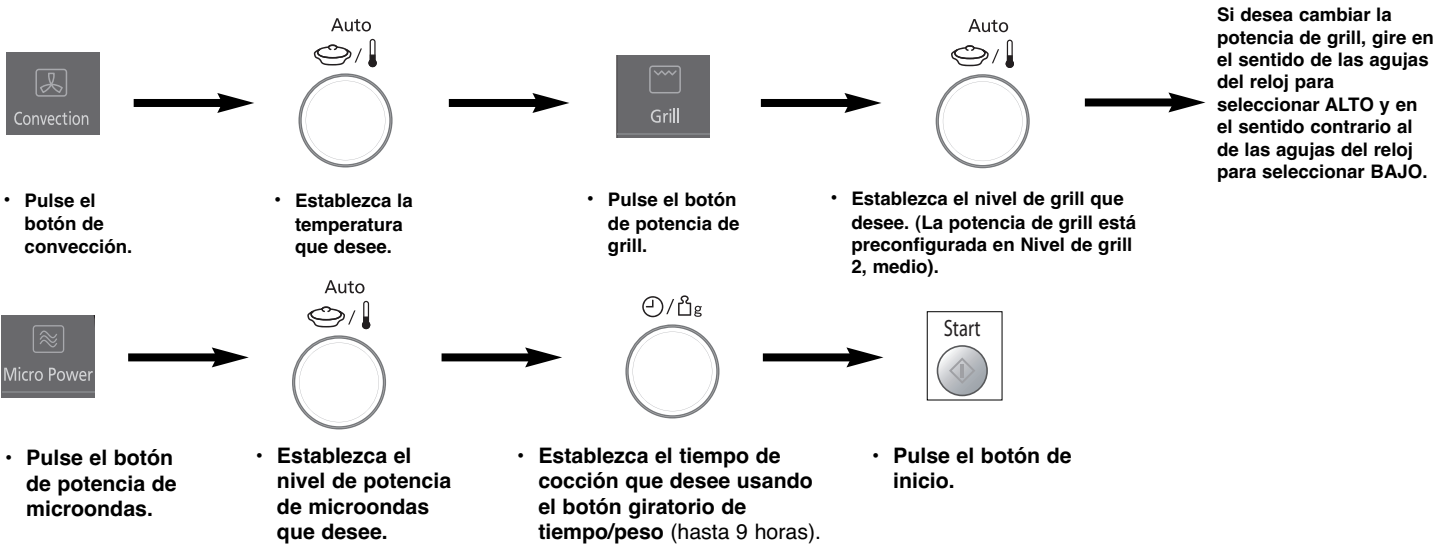


# Cocción combinada

## 2) Convección + Microondas



## 3) Convección de grill + Microondas



### NOTA SOBRE PRECALENTAMIENTO:

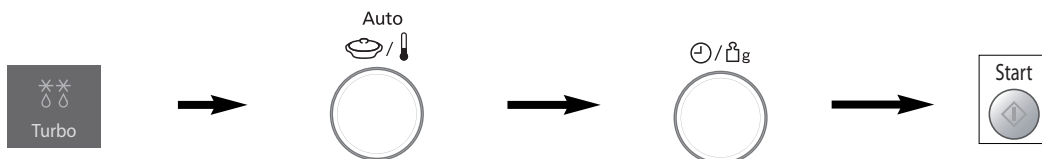
Puede precalentarse el horno para la cocción combinada. Pulse el botón de inicio antes de establecer el tiempo de cocción y siga las instrucciones de la NOTA SOBRE PRECALENTAMIENTO que se ofrece en la página Es-10. Durante el precalentamiento de combinación no se emiten microondas.

### NOTA:

1. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es inferior a una hora, el tiempo va descontándose segundo a segundo.
2. Cuando el tiempo de cocción es superior a una hora, el tiempo va descontándose en minutos hasta que sólo quede "1H 00" (1 hora). A partir de ahí, la pantalla indicará minutos y segundos, y la cuenta atrás se hará por segundos.
3. Puede aumentar el tiempo de cocción durante el proceso si fuera necesario. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse de minuto en minuto hasta el tiempo máximo de cocción.
4. Tras pulsar el botón de inicio, puede ver la temperatura seleccionada y cambiarla si lo desea. Pulse el botón de convección una vez para ver la temperatura en pantalla. Con la temperatura en pantalla, puede cambiar la temperatura usando el botón giratorio de menú automático/temperatura. Durante la cocción combinada no pueden cambiarse los niveles de grill y de microondas.

# Descongelación automática

Con esta función puede descongelar alimentos congelados en función de su peso. Seleccione la categoría e indique el peso de los alimentos. El peso se programa en gramos. Para agilizar la selección, el peso comienza por los pesos más habituales para cada categoría.



- Pulse el botón del programa de descongelación automática.

- Use el botón giratorio de menú automático/temperatura para seleccionar el programa de descongelado automático que desee.

- Indique el peso de los alimentos congelados usando el botón giratorio de tiempo/peso.

- Pulse el botón de inicio. La pantalla le recuerda qué accesorio utilizar y qué modos de cocción están disponibles.

Programa	Palabra en pantalla	Peso	Accesorios	Alimentos recomendados
* 1	PEQUE **	100 - 1600 g		Trozos pequeños de carne, escalopes, salchichas, filetes de pescado, bistecs, chuletas (de 100 g a 400 g cada uno). Déle la vuelta cuando suenen los pitidos.
* 2	GRANDE **	400 - 2500 g		Trozos grandes de carne, asado, pollo entero. Déle la vuelta cuando suenen los pitidos.
* 3	PAN **	50 - 500 g		Para recalentar pan congelado, bollos y croissants. Sáquelo del envoltorio y colóquelo en la rejilla alta en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal. Déle la vuelta cuando suenen los pitidos.

## NOTA:

1. Cuando el tiempo de descongelación supera los 60 minutos, se mostrará el tiempo en horas y minutos.
2. La forma y el tamaño de los alimentos determinará el peso máximo que puede haber en el horno.

## NOTA sobre el Programa 3:

Tenga cuidado al sacar pan y bollos del horno. El horno y los accesorios están calientes durante/tras el proceso de descongelación.

# Programas de peso automático

Esta función le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos con solo indicar el peso. El horno determina automáticamente el nivel de potencia de microondas, el ajuste de grill, la temperatura de convección y el tiempo de cocción. Seleccione la categoría e indique el peso de los alimentos. El peso se programa en gramos. Para agilizar la selección, el peso comienza por los pesos más habituales para cada categoría.

p.ej.



- Pulse el botón de programa de peso automático.

- Use el botón giratorio de menú automático/temperatura para seleccionar el programa que desee.

- Indique el peso de los alimentos usando el botón giratorio de tiempo/peso.

- Pulse el botón de inicio. La pantalla le recuerda qué accesorio utilizar y qué modos de cocción están disponibles.








## NOTA:

1. Cuando el tiempo de cocción supera los 60 minutos, se mostrará el tiempo en horas y minutos.
2. Consulte los cuadros de las páginas siguientes para ver el peso recomendado y los accesorios que pueden utilizarse.

Programa	Categoría	Palabra en pantalla	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
4	Recalentar 1 tazón	1 TAZON	300 cc		<b>Para recalentar un tazón de bebida caliente.</b> Seleccione recalentar tazón, indique el peso (300 ml) y pulse el botón de inicio.
5	Recalentar 2 tazón	2 TAZON	600 cc		<b>Para recalentar 2 tazón de bebida caliente.</b> Seleccione recalentar tazón, indique el peso (600 ml) y pulse el botón de inicio.
6	Sopa	SOPA	300 - 1500 g		<b>Para recalentar sopas de tetrabrick, lata o hechas en casa. Todos los alimentos deben estar a temperatura ambiente o de nevera.</b> Remuévalos antes y después de recalentarlos. Es preferible cubrirlos con una tapa o plato o cuenco. La temperatura final de la sopa puede variar según la espesura de la sopa, la temperatura inicial, el contenido de azúcar o de grasa.
7	Gratinar	GRATIN	300 - 1000 g		<b>Para recalentar y dorar lasaña/gratinados congelados.</b> Sáquelo del envoltorio y coloque la lasaña/el gratinado en un plato resistente al calor en la rejilla alta en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal.
8	Cocinar verdura fresca	VERDUR	250 - 1500 g		<b>Para cocinar verdura fresca.</b> Coloque la verdura preparada en un recipiente de tamaño adecuado. Rocíela con 6 cucharadas soperas (90 ml) de agua. Cúbrala ligeramente con film transparente perforado o con una tapa. Si es mucha cantidad deberá removerla al oír el pitido. Remueva al oír el pitido.
9	Cocinar pescado fresco	PESCAD	150 - 1100 g		<b>Para cocinar pescado fresco (entero, filetes, rodajas).</b> Cubra las partes más finas, colóquelo en un recipiente de tamaño adecuado. Añada 2 cucharadas soperas (30 ml) de líquido. Cúbralo con film transparente perforado o con una tapa. Si es mucha cantidad deberá darle la vuelta al oír el pitido.








# Programas de peso automático

Programa	Categoría	Palabra en pantalla	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
10	Cocinar trozos de pollo fresco	TROZOS	150 - 1000 g		<b>Para cocinar trozos de pollo frescos.</b> Colóquelos en la parrilla alta en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal. Déle la vuelta cuando suene el pitido.
11	Cocinar pollo fresco entero	POLLO	1010 - 1600 g		<b>Para cocinar un pollo entero.</b> Colóquelos en la parrilla baja en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal. Coloque el pollo con la parte de la pechuga en el plato para empezar a cocinar y déle la vuelta cuando suene el pitido. Cocine el relleno por separado.
			1610 - 2400 g		<b>Para cocinar un pollo grande entero o 2 pollos más pequeños.</b> Colóquelo en la bandeja para panacrunch de metal. Coloque el pollo con la parte de la pechuga sobre el plato para empezar a cocinar y déle la vuelta cuando suene el pitido. Cocine el relleno por separado.
12	Cocinar cerdo o ternera	CERDO	700 - 2300 g		<b>Para cocinar ternera o cerdo fresco asado.</b> Coloque la carne de cerdo o ternera en la parrilla baja en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal. Déle la vuelta cuando suene el pitido.
13	Cocinar carnes rojas	TERNER	600 - 1300 g		<b>Para cocinar carnes rojas frescas asadas.</b> Coloque la carne roja en la parrilla baja en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal. Déle la vuelta cuando suene el pitido. Con este programa la ternera queda sangrante, un nivel de cocción inferior a poco hecha. Si prefiere que la ternera quede poco hecha o en su punto, precaliente el horno a 230 C° en el programa de Turbo-horneado antes de seleccionar el programa de ternera.
14	Cocinar cordero	CORDER	800 - 2000 g		<b>Para cocinar cordero fresco asado.</b> Coloque la carne de cordero en la parrilla baja en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal. Déle la vuelta cuando suene el pitido.
			2010 - 2500 g		<b>Para cocinar cordero fresco asado (mucho peso).</b> Coloque la carne de cordero en un recipiente resistente al calor en la bandeja para panacrunch de metal en el plato de cristal. Si la pieza es demasiado grande para el recipiente resistente al calor, colóquela directamente sobre la bandeja para panacrunch de metal. Déle la vuelta cuando suene el pitido.

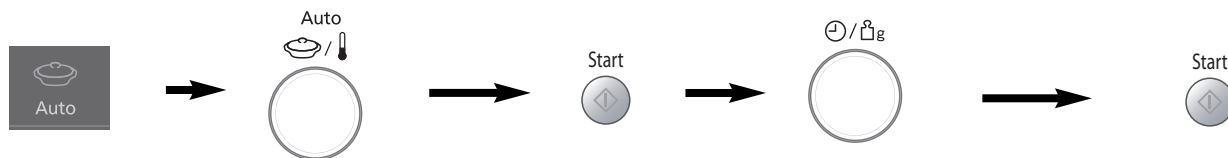
**Nota:** Los programas de cerdo o ternera y carne roja sirven para carne de asar deshuesada. El programa de cordero sirve para carne de asar con hueso.

# Programas automáticos por peso

Programa	Categoría	Chivato	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
15	Pizza congelada	PIZZA	120 - 600 g		<b>Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las pizzas frescas preparadas.</b> Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la bandeja para panacrunch.
16	Pizza fresca	PIZZA * * ●●	120 - 600 g		<b>Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las pizzas congeladas preparadas.</b> Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la bandeja para panacrunch.
17	Quiche fresca	QUICHE	150 - 1000 g		<b>Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las quiches frescas preparadas.</b> Retire todo el envoltorio y coloque la quiche en la bandeja para panacrunch precalentada.
18	Hojaldre Fresco	EMPAN * * ●●	150 - 500 g		<b>Para recalentar, tostar y dorar hojaldre fresco, por ejemplo, en bouchée à la reine, pastelillos, etc..</b> Elimine el envoltorio y colóquelos en la bandeja panacrunch.
19	Fritos para horno congelados	FRITAS * * ●●	100 - 600 g		<b>Para calentar, dejar crujiente y dorar la superficie de los fritos para horno congelados.</b> Distribuya los fritos para horno congelados en la bandeja para panacrunch. Para un resultado óptimo, espárzalos en una sola capa y déles la vuelta cuando suene el pitido.

## NOTA:

Es preciso recalentar el recipiente Panacrunch para el programa de quiches frescos o el programa de hojaldres frescos. Siga las siguientes instrucciones en el orden que se indica.



1. Seleccione el programa de quiches frescos o el programa de hojaldres frescos y coloque el recipiente Panacrunch directamente sobre la bandeja de cristal en el horno.
2. Pulse el botón de Marcha para calentar la bandeja para panacrunch para pizza.
3. Cuando suene el pitido, tras el calentamiento de la bandeja para panacrunch, Coloque los alimentos en el recipiente e indique el peso que corresponda.
4. Pulse el botón de Marcha.

**2. Los otros programas Panacrunch no requieren el precalentamiento de la bandeja para panacrunch. Siga las indicaciones específicas de los Programas automáticos por peso de la página Es-13.**

# Bandeja para panacrunch

## EL 'CONCEPTO'

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



## USO DE LA BANDEJA PARA PANACRUNCH (Funcionamiento manual)

- Para un resultado óptimo, caliente la bandeja para panacrunch antes de utilizarla. Colóquela directamente en la bandeja para panacrunch de cristal y precaliéntela en Grill 1 Combinado + 600 W durante 3 minutos. Para que se doren algunos alimentos como salchichas o hamburguesas, unte de aceite la bandeja para panacrunch antes de calentarla. Para mayor facilidad de uso, puede programar el precalentamiento por combinación para el recipiente Panacrunch con el botón de memoria.
- Retire la bandeja para panacrunch del horno y coloque en ella los alimentos. Utilice el mango de la bandeja para panacrunch o unas manoplas de horno ya que la bandeja para panacrunch estará muy caliente. Para un resultado óptimo, es importante colocar la comida en la bandeja para panacrunch justo después del precalentamiento. Si hay un pequeño retraso, ya no puede garantizarse el resultado.
- Coloque la bandeja para panacrunch en la bandeja para panacrunch de cristal y proceda conforme se indica en el esquema de cocción del Libro de cocina.



## NOTAS:

1. No precaliente la bandeja para panacrunch más de 8 minutos.
2. Coloque la bandeja para panacrunch siempre en el centro de la bandeja para panacrunch 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 panacrunch encima de la bandeja para panacrunch de cristal. No la utilice con la parrilla.
4. Utilice siempre el mango de la bandeja para panacrunch o unas manoplas de horno para manipular la bandeja para panacrunch 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 panacrunch ya que pueden quemarse.
7. La bandeja para panacrunch puede utilizarse en los hornos convencionales.
8. Para un resultado óptimo, utilice la bandeja para panacrunch en la modalidad COMBINADA de GRILL/CONVECCIÓN y MICROONDAS.

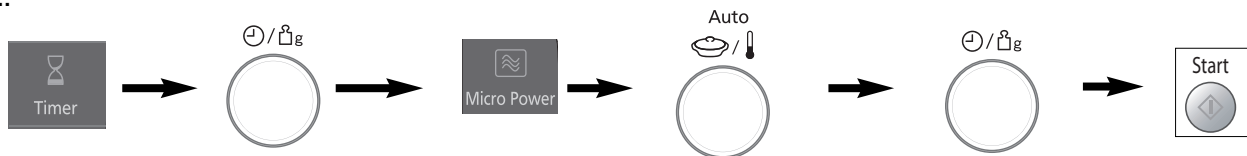
## CONSERVACIÓN DE LA BANDEJA PARA PANACRUNCH

- ◆ No emplee utensilios punzantes con la bandeja para panacrunch, ya que se dañará la superficie antiadherente.
- ◆ Después de utilizarla, lave la bandeja para panacrunch 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 para panacrunch.
- ◆ La bandeja para panacrunch puede lavarse en lavavajillas.

# Cocción con retraso de inicio

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

p. ej.:



• Pulse el botón de temporizador.

• Establezca el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso (hasta 9 horas).

• Establezca el programa de cocción y el tiempo de cocción que desee.

• Pulse el botón de inicio.

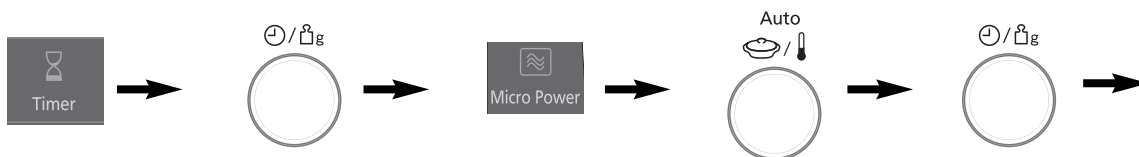
## NOTA:

1. También puede programarse la cocción en dos etapas con retraso de inicio.

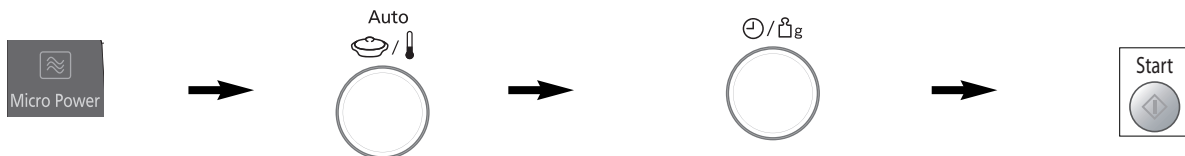
p. ej.:

Retraso de inicio: 1 hora

Potencia MAX (Alta): 10 min.



Potencia de 250 W (Hervir a fuego lento): 20 min.



2. Si el tiempo de retraso programado es superior a una hora, el tiempo irá descontándose en unidades de minuto. Si es inferior a una hora, el tiempo irá descontándose en unidades de segundo.

3. No puede programarse el retraso de inicio antes de ninguno de los programas automáticos.

# Tiempo de reposo

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

p. ej.:



- Establezca el programa de cocción y el tiempo de cocción que desee.
- Pulse el botón de temporizador.
- Establezca el tiempo deseado usando el botón giratorio de tiempo/peso (hasta 9 horas).
- Pulse el botón de inicio.

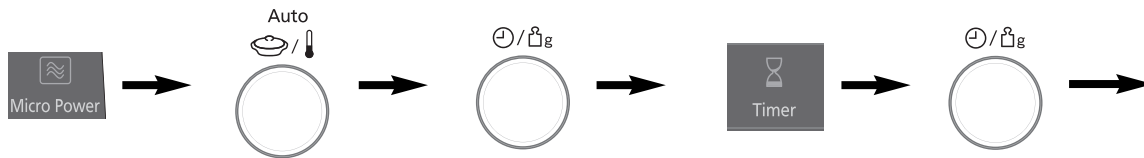
## NOTA:

1. También puede programarse la cocción en tres etapas con tiempo de reposo.

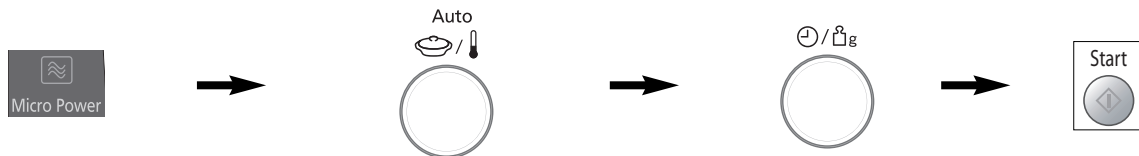
p. ej.:

Potencia MAX (Alta): 4 min.

Tiempo de reposo: 5 min.



Potencia MAX (Alta): 2 min.

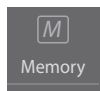


2. Si se abre la puerta del horno durante el tiempo de reposo o con la función de temporizador activada, el tiempo seguirá descontándose en pantalla.
3. Esta función también puede utilizarse como temporizador. En este caso, pulse el botón de temporizador, establezca el tiempo y pulse el botón de inicio.

# Memoria

Esta función le permite preprogramar el horno para operaciones simples de cocción o recalentamiento. Puede preprogramar el horno al tiempo y nivel de potencia específico que desee. Puede preprogramar tres operaciones en la memoria.

## Para establecer un programa de memoria



- Pulse el botón de memoria.



- El horno está preprogramado automáticamente para seleccionar la memoria 1. Si desea seleccionar la memoria 2 ó 3, gire de izquierda a derecha el botón giratorio de selección de menú automático.



Indique el programa de cocción que desee.



- Pulse el botón de memoria para memorizar esta operación o pulse el botón de inicio para comenzar a cocinar siguiendo este orden.

## Para utilizar un programa de memoria



- Pulse el botón de memoria.



- El horno está preprogramado automáticamente para seleccionar la memoria 1. Si desea seleccionar la memoria 2 ó 3, gire de izquierda a derecha el botón giratorio de selección de menú automático.



- Pulse el botón de inicio para que comience la cocción.

### NOTA:

1. No pueden programarse en la memoria los programas automáticos.
2. No puede programarse en la memoria el modo de precalentamiento por convección.
3. En la memoria solo puede programarse la cocción en 1 etapa. No es posible programar la cocción en 2 o 3 etapas.
4. Al memorizar un nuevo programa de cocción se cancelará el programa de cocción que se haya memorizado anteriormente.
5. El programa de memoria se cancelará si se produce un corte de energía o se desenchufa el aparato.

# Preguntas y respuestas

- 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 Timer para desactivar esta modalidad.
- 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 para panacrunch 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. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. A veces conviene extraer la bandeja para panacrunch de cristal para limpiarla. Puede lavarla con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
8. 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.
9. 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.
10. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
11. 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.
12. Mantenga libres las rejillas de aire en todo momento. Compruebe que no haya polvo ni otro material bloqueando las rejillas de ventilación en las partes superior, trasera o inferior del horno. Si se bloquean las rejillas, podría producirse un sobrecalentamiento que podría afectar al funcionamiento del horno.
13. Debe mantener el horno limpio, puesto que no hacerlo así podría llevar al deterioro de las superficies, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.



# 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 (IEC-60705)
	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	
Ruido:	52,7 dB	

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC=Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.

## Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.

Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el

punto de recogida designado más cercano.

De acuerdo con la legislación nacional, podrían aplicarse multas por la eliminación incorrecta de estos desechos.

## Para empresas de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

## Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.



# Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

## Sprawdź kuchenkę mikrofalową

Rozpakuj urządzenie i sprawdź czy nie ma widocznych uszkodzeń, jak na przykład wgnieceń, wytamanych 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 UZIEMIENE.**

Jeśli gniazdko sieciowe nie posiada 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

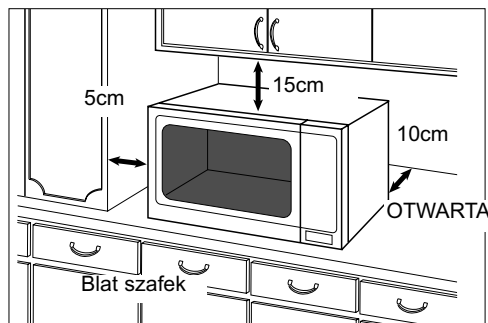
1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania, kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.

## 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

Tę kuchenkę można umieścić w zabudowie przy użyciu odpowiedniego panelu montażowego (biały NN-TKA70WBBP, srebrny NN-TKA70MBBP), dostępnego u lokalnego dystrybutora 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 wisiał 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 uszczelki należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelki 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 jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej pokrywy 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.
6. Posiłki oraz płyny nie mogą być podgrzewane w zamkniętych naczyniach, ponieważ może to wywołać ich eksplozję.
7. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby woda lub inne ciecz nie przedostały się do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłyby to doprowadzić do jego uszkodzenia.

# Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

## 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 one zapalić.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w jej wnętrzu jakichkolwiek przedmiotów, innych niż akcesoria, gdyż w przypadku włączenia urządzenia, mogłyby one spowodować zagrożenie.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM BEZ ŻYWNOŚCI W KUCHENCIE. 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 płomień. Odłącz kabel zasilający lub odetnij dopływ prądu, wyłączając bezpiecznik.

## Praca grzejnika

1. Przed pierwszym użyciem funkcji KOMBINACYJNEJ lub GRILLA, wytrzyj nadmiar smaru z wnętrza kuchenki i uruchom kuchenkę, bez żywności i akcesoriów, w trybie grilla przez około 10 minut. Pozwoli to na całkowite wypalenie się pozostałości oleju zabezpieczającego przed korozją. Jest to jedyny przypadek użycia pustej kuchenki.
2. W trybie 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 jest wyposażona w dwie grzałki kwarcowe znajdujące się w górnej części urządzenia. Po zastosowaniu funkcji KONWEKCYJNEJ, KOMBINACYJNEJ oraz GRILLA należy uważać, aby nie dotknąć wewnętrznych części kuchenki, ponieważ są one bardzo gorące.
4. Kiedy kuchenka pracuje, jej dostępne części mogą się rozgrzać do wysokiej temperatury. Kuchenka powinna się znajdować poza zasięgiem dzieci.

PI-2

## 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.

## Ruszt

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 metalowego rusztu w trybie samych MIKROFAL.

**Talerz na pizzę** - patrz strona PL-16.

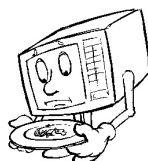
## 1) Czasy gotowania

- 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 dogotować ją, 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.**

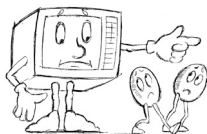
## 2) Małe ilości żywności

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



## 3) Jajka

- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie MIKROFAL. Nawet jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.



## 4) Przebijanie skórki

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



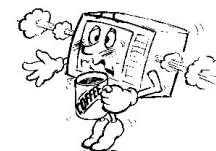
## 5) Termometr do mięsa

- 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 kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to

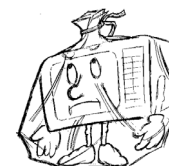
znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:



- 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 kuchenke 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 kuchenke 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.



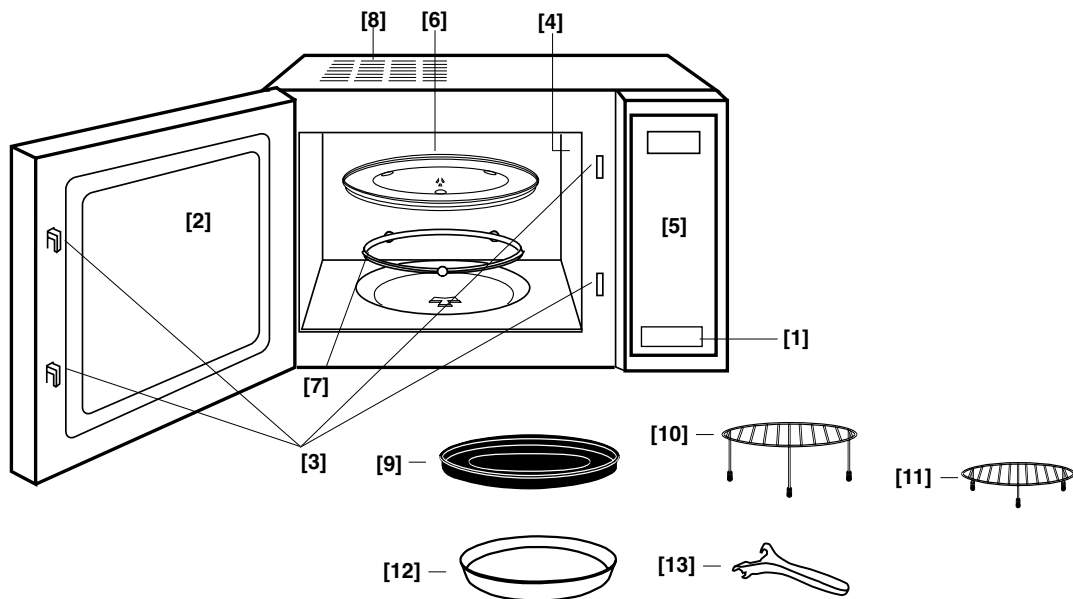
## 8) Naczynia/folie

- Nie ogrzewaj w kuchenke 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 przed otwarciem

## [4] Otwór wentylacyjny kuchenki

## [5] Panel sterowania

## [6] Szklany talerz

## [7] Pierścień z rolkami

## [8] Zewnętrzne otwory wentylacyjne

## [9] Metalowy talerz

## [10] Wysoki grill

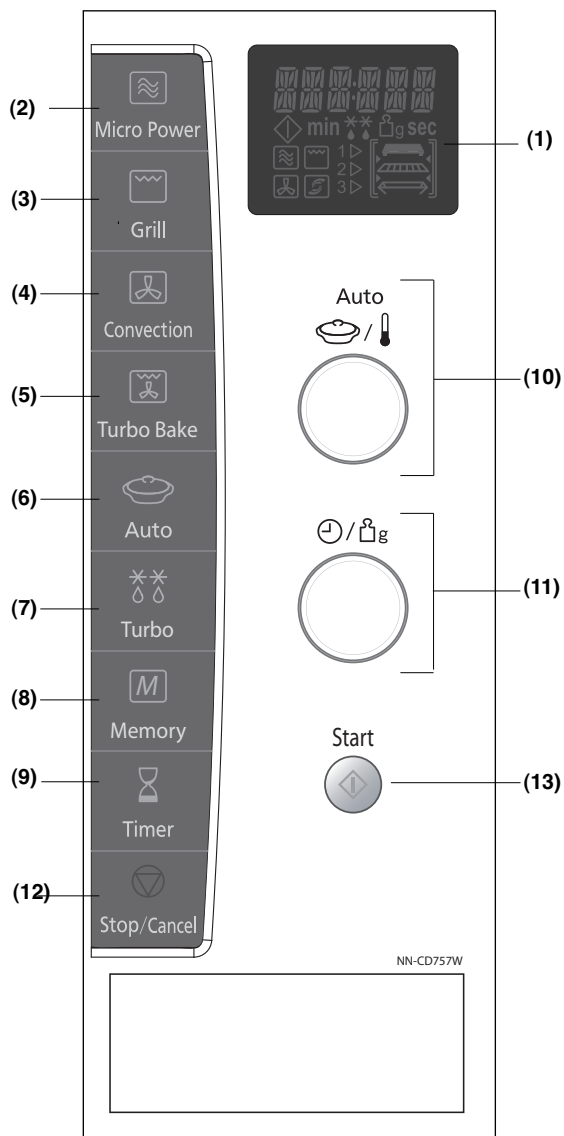
## [11] Niski grill

## [12] Panacrunch talerz

## [13] Uchwyt do Panacrunch talerz

# Panel sterowania

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Wyświetlacz
- (2) Przycisk ustawiania mocy Mikrofal
- (3) Przycisk ustawiania mocy Grill
- (4) Przycisk ustawiania trybu Konwekcja
- (5) Przycisk ustawiania trybu Grill/Konwekcja
- (6) Przycisk programów automatycznych według zadanej wagi
- (7) Przycisk automatycznego rozmrażania
- (8) Przycisk programowania
- (9) Przycisk programów automatycznych według zadanej wagi
- (10) Pokrętko wyboru menu automatycznego/temperatury/mocy w watach mikrofal/poziomu rusztu
- (11) Pokrętko wyboru czasu/wagi
- (12) 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.

**(13) 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.

**Sygnal 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 podgrzewania w trybach Grill, Konwekcja lub Kombinacja, sygnał dźwiękowy rozlega się trzykrotnie. Po zakończeniu gotowania, sygnał dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

# Aksesoria kuchenki

Poniższa tabela wyjaśnia prawidłowe zastosowanie akcesoriów kuchenki.

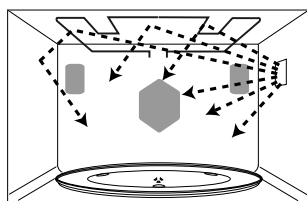
	Szklany talerz obrotowy	Metalowy talerz	Wysoki grill	Niski grill	Panacrunch talerz
Mikrofałe	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK
Grill	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Konwekcja	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Kombinacja	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK

## Tryby gotowania

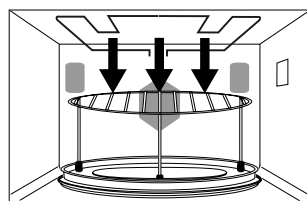
Rysunki pokazują przykłady zastosowania akcesoriów kuchenki

Mogą się one różnić zależnie od wybranego przepisu/potrawy. Dalsze informacje podano w książce kucharskiej.

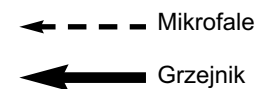
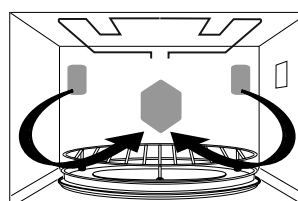
Mikrofałe



Grill

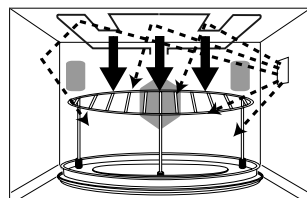


Konwekcja

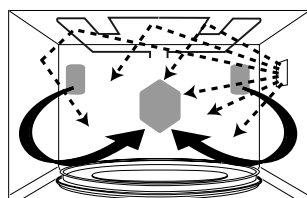


### Kombinacje

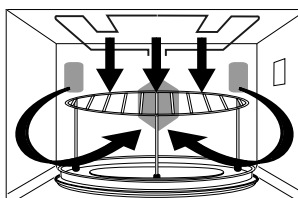
Grill + Mikrofałe



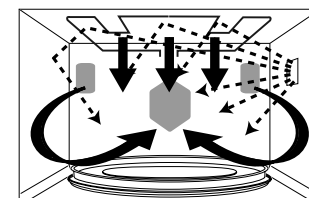
Konwekcja + Mikrofałe



Konwekcja + Grill



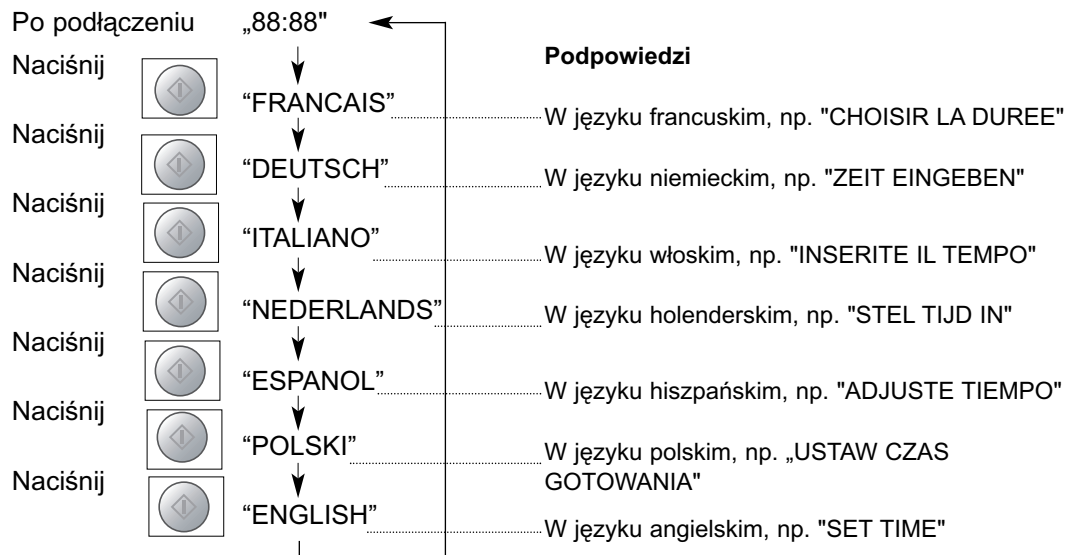
Grill + Konwekcja + Mikrofałe





# Elementy sterujące i procedura obsługi

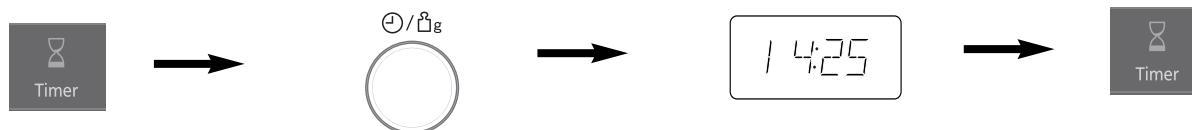
## Podpowiedzi:



Modele wyposażone są w wyjątkową funkcję „podpowiedzi”, która ułatwia użytkownikowi obsługę kuchenki mikrofalowej. Po podłączeniu kuchenki naciśnij przycisk Start odpowiednią liczbę razy, aby znaleźć swój język. Po naciśnięciu przycisków wyświetlacz przejdzie do wyświetlania kolejnej instrukcji, eliminując możliwość pomyłki. Jeśli z jakiegoś powodu chcesz zmienić język wyświetlanych komunikatów, odłącz kuchenkę i powtórz tę procedurę.

## Ustawianie zegara:

**Przykład: Aby ustawić godzinę 14:25**



- **Nacisnąć dwukrotnie przycisk Timer.**
  - ☛ Dwukropek zaczyna migać.
- **Wprowadzić godzinę przekręcając pokrętko czasu/wagi w prawo.**
  - ☛ Na wyświetlaczu pojawia się godzina i zaczyna migać dwukropek.
- **Nacisnąć przycisk Timer.**
  - ☛ Dwukropek przestaje migać i godzina zostaje wprowadzona.

### UWAGA:

1. Aby zresetować czas należy powtórzyć wszystkie powyższe kroki.
2. Godzina będzie wyświetlana, chyba że zostanie przerwane zasilanie.
3. Czas wyświetlany jest w formacie 24-godzinnym.

## Blokada przed dziećmi:

Włączenie tego systemu spowoduje zablokowanie działania elementów sterowania z wyjątkiem możliwości otwarcia drzwiczek. Blokadę przed dziećmi można ustawić, gdy wyświetlacz pokazuje dwukropek lub czas.

Ustawienie:



- **Nacisnąć trzykrotnie przycisk Start.**
  - ☛ Zniknie czas. Rzeczywista godzina nie zostanie utracona. W górnym prawym rogu wyświetlacza pojawi się gwiazdka „\*“.

Anulowanie:



- **Nacisnąć trzykrotnie przycisk Stop/Cancel.**
  - ☛ Czas pojawi się ponownie na wyświetlaczu.

# Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej

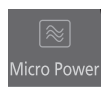
Kuchenka posiada 6 różnych poziomów mocy mikrofalowej (patrz poniższa tabelka).

## Korzystanie z akcesoriów:

W tabeli przedstawiono orientacyjną moc dla poszczególnych poziomów mocy.



Poziom mocy	Moc	Maks. dost'pny czas
MAKS.	1000 W	30 minut
MIN. (ROZMRAŻANIE)	270 W	99 min. 90 s
ŚREDNIA	600 W	99 min. 90 s.
NISKA	440 W	99 min. 90 s
DUSZENIE	250 W	99 min. 90 s
PODGRZEWANIE	100 W	99 min. 90 s



- Wybrać tryb gotowania przy zasilaniu w trybie mikrofali.



- Wybrać poziom mocy w trybie mikrofali, przekręcając pokrętkę menu automatycznego/temperatury. Poziom mocy w trybie mikrofali pojawi się na wyświetlaczu.



- Ustawić czas gotowania, używając pokrętki czasu/wagi.



- Nacisnąć przycisk Start.

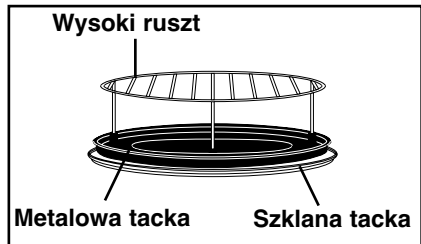
### UWAGA:

- W gotowaniu 2 lub 3-etapowym, przed naciśnięciem przycisku Start powtórzyć ustawienie poziomu zasilania w trybie mikrofali i czasu gotowania.  
np. zapiekanka — MAKS. (wysoki) na 10 minut, aby zapiec 250 W (duszenie) na 60 minut, aby podgrzać. 100 W (ciepły) na 10 minut, aby wydobyć aromaty.
- Czas postoju można zaprogramować po ustawieniu mocy oraz godziny.
- Czas gotowania można w razie potrzeby zwiększyć podczas gotowania. Aby zwiększyć czas gotowania, należy przekręcić pokrętkę czasu/wagi. (Czas można zwiększać w odstępach 1-minutowych maksymalnie do 10 minut, tylko w przypadku gotowania jednoetapowego.)

**UWAGA:** W przypadku wprowadzenia czasu gotowania bez wybrania poziomu mocy kuchenka automatycznie przechodzi do pracy przy mocy 1000 W w trybie mikrofali.

Przycisk grillowania ma trzy dostępne ustawienia.

## Korzystanie z akcesoriów:



Poziom mocy	Moc
1 WYSOKI	1300 W
2 ŚREDNI	950 W
3 NISKI	700 W



- Nacisnąć przycisk zasilania w trybie rusztu, aby uruchomić gotowanie w tym trybie.



- Wybrać poziom zasilania w trybie rusztu, przekręcając pokrętkę menu automatycznego/temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się poziom rusztu. Poziom rusztu ustawiony jest wstępnie w położeniu 1 (Wysoki). Przekręcić pokrętkę menu automatycznego/temperatury w lewo do poziomu rusztu 2 (średni) i ponownie w lewo do poziomu rusztu 3 (Niski).



- Ustawić czas gotowania, używając pokrętkę czasu/wagi (do 90 minut).



- Nacisnąć przycisk Start.

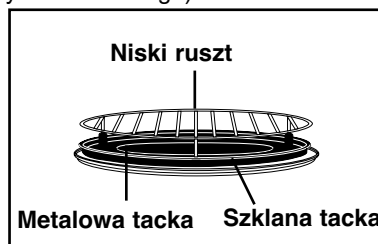
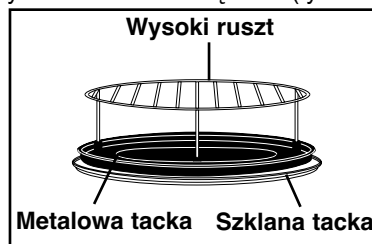
### UWAGA:

1. Tryb rusztu działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach.
2. W trybie rusztu nie zachodzi rozgrzewanie.
3. Czas gotowania można w razie potrzeby zwiększyć podczas gotowania. Aby zwiększyć czas gotowania, należy przekręcić pokrętkę czasu/wagi. Maksymalny czas, jaki można dodać, to 10 minut.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można ponownie wywołać i zmienić wybrany poziom rusztu. Nacisnąć jeden raz przycisk Grill, aby zaznaczyć poziom rusztu w oknie wyświetlacza. Po wywołaniu poziomu można go zmienić, przekręcając pokrętkę menu automatycznego/temperatury.

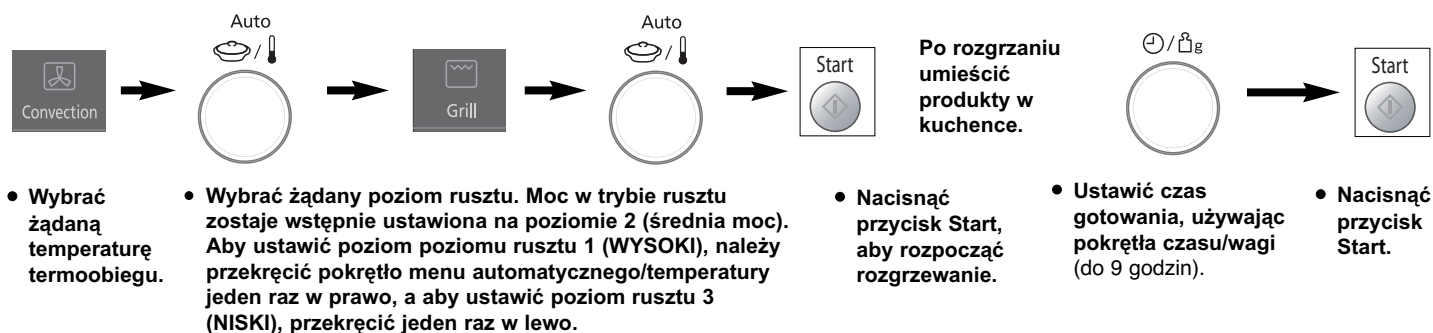
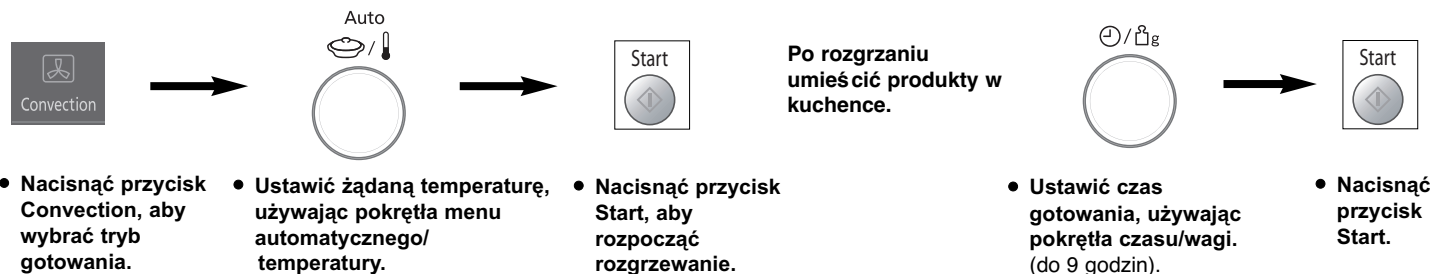
# Gotowanie z termoobiegiem/grillowanie z termoobiegiem

Przyciski umożliwiają ustawienie temperatury termoobiegu w zakresie 40°C (tylko dla trybu termoobiegu) i 100-250°C w odstępach co 10°C. W celu umożliwienia szybkiego wybrania najczęściej stosowanych temperatur, zakres temperatur zaczyna się od 150°C i kończy na 250°C, następnymi dostępnymi ustawieniami są 40°C (tylko dla trybu termoobiegu) i 100°C.

## Korzystanie z akcesoriów:



## Gotowanie w trybie termoobiegu:



**DO WYJMOWANIA PRODUKTÓW I AKCESORIÓW PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA ZAKŁADAĆ KAŻDORAZOWO RĘKAWICE OCHRONNE Z UWAGI NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ KUCHENKI I AKCESORIÓW.**

## UWAGA DOTYCZĄCA ROZGRZEWANIA:

1. Nie otwierać drzwiczek podczas rozgrzewania. Po rozgrzaniu rozlegają się trzy sygnały dźwiękowe, a w oknie wyświetlacza zaczyna migać litera „P”. Jeśli po rozgrzaniu drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, kuchenka utrzyma wybraną temperaturę. Po upływie 30 minut kuchenka wyłączy się automatycznie i powróci do wyświetlania bieżącej godziny.

2. Jeśli gotowanie ma nastąpić bez rozgrzewania, po wybraniu żądanej temperatury należy ustawić czas gotowania i nacisnąć przycisk Start.

## UWAGA:

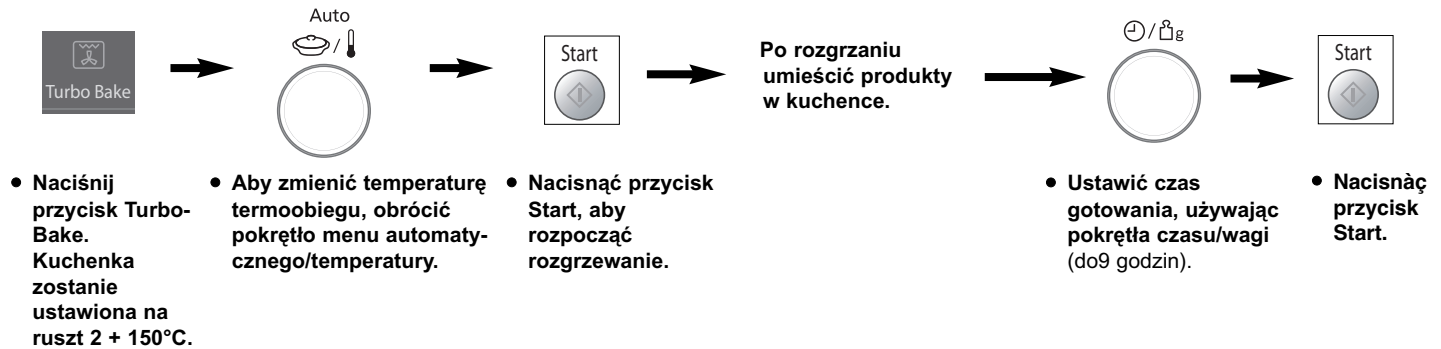
1. Jeśli wybrany czas gotowania jest krótszy niż godzina, czas odliczany jest wstecz co sekundę.

2. Jeśli wybrany czas gotowania przekracza jedną godzinę, czas odliczany jest wstecz co minutę, aż pozostanie tylko „1H 00” (1 godzina). Wyświetlacz wskazuje wówczas minuty i sekundy, odliczając wstecz co sekundę.

3. Czas gotowania można w razie potrzeby zwiększyć podczas gotowania. Przekręcić pokrętkę czasu/wagi, aby zwiększyć czas gotowania. Czas można zwiększać co 1 minutę.

4. Po naciśnięciu przycisku Start można ponownie wywołać i zmienić wybraną temperaturę. Nacisnąć jeden raz przycisk Convection, aby wyświetlić temperaturę. Po wywołaniu temperatury w oknie wyświetlacza można ją zmienić, przekręcając pokrętkę menu automatycznego/temperatury.

# Turbo-Bake (Szybkie uruchamianie rusztu/termoobiegu)



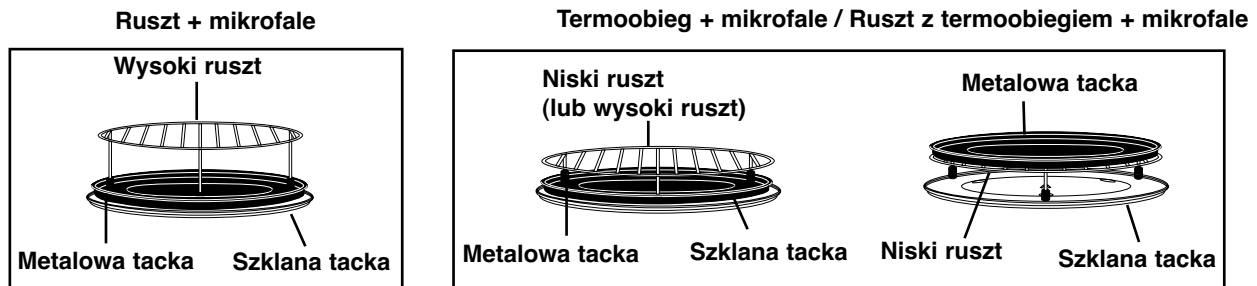
## UWAGA:

W przypadku używania przycisku Turbo-Bake nie jest możliwa zmiana poziomu rusztu. Należy wykonać procedurę ze strony 10.

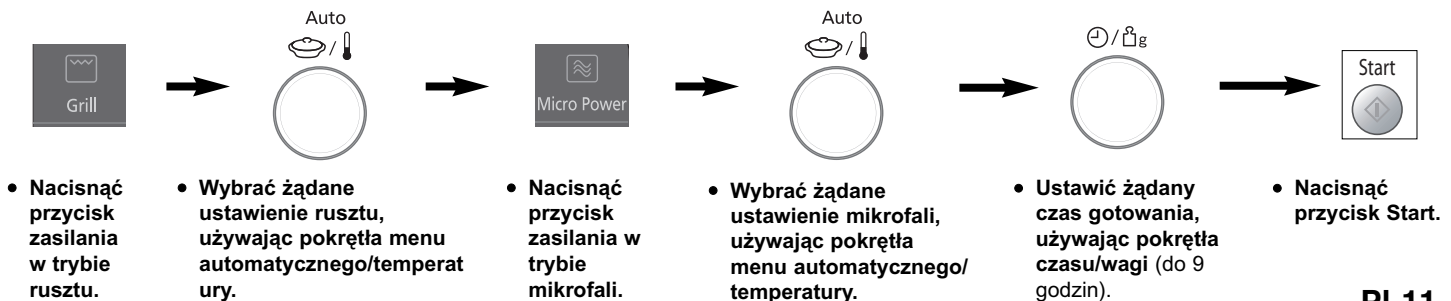
## Gotowanie łączone

Dostępne są trzy ustawienia łączone: 1) ruszt + mikrofałe, 2) gotowanie z termoobiegami + mikrofałe, 3) grillowanie z termoobiegami + mikrofałe. Poziomą moc mikrofalową 1000 W jest niedostępny podczas gotowania łączonego. Nie jest on przydatny podczas normalnego użytkowania (potrawa zostałaby ugotowana, zanim zdążyłaby zbrązowieć).

## Korzystanie z akcesoriów:

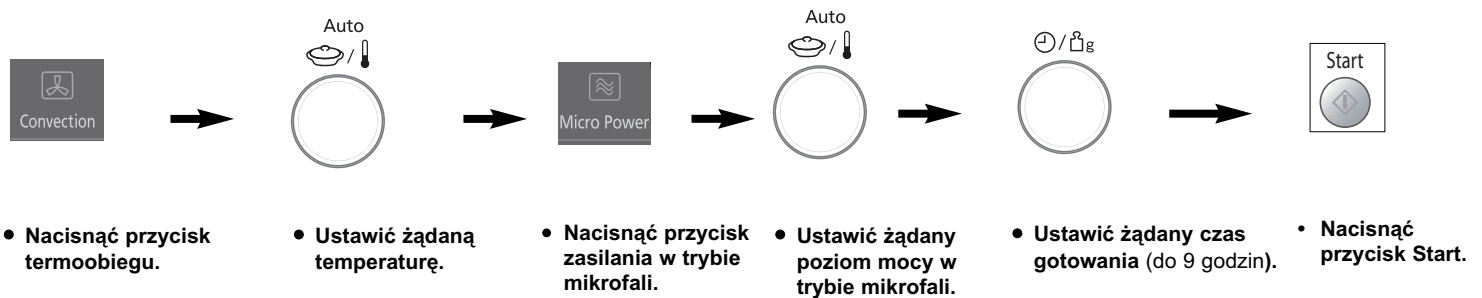


## 1) Ruszt + Mikrofała

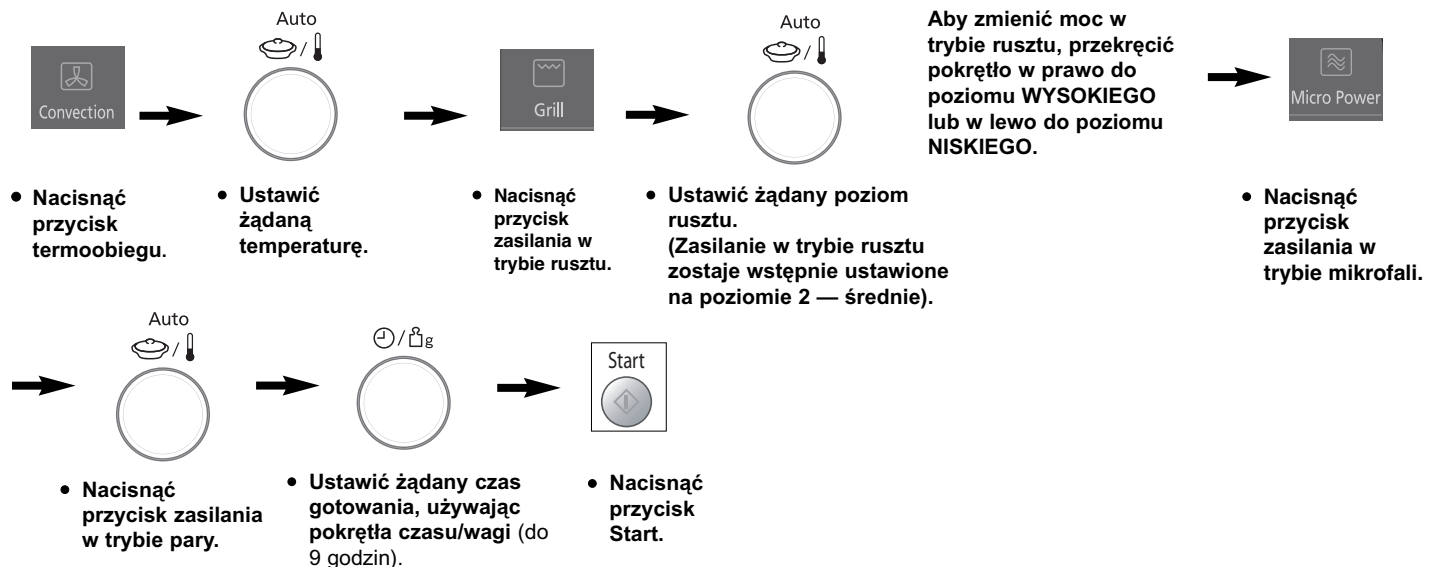


# Gotowanie łączone

## 2) Termoobieg + Mikrofala



## 3) Termoobieg z rusztem + Mikrofala



### UWAGA DOTYCZĄCA ROZGRZEWANIA:

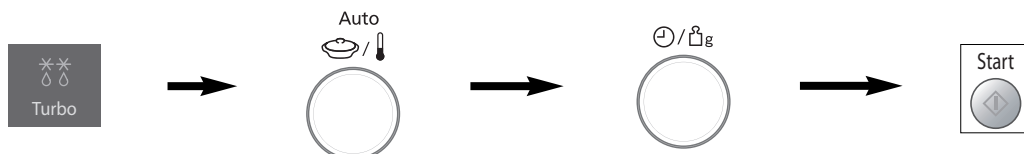
W trybie mieszanym kuchenkę można rozgrzać. Nacisnąć przycisk Start przed ustawieniem czasu gotowania i postępować zgodnie z UWAGĄ NA TEMAT ROZGRZEWANIA na stronie En-10. Podczas rozgrzewania w trybie mieszanym nie są emitowane żadne mikrofal.

### UWAGA:

1. Jeśli wybrany czas gotowania jest krótszy niż godzina, czas odliczany jest wstecz co sekundę.
2. Jeśli wybrany czas gotowania przekracza jedną godzinę, czas odliczany jest wstecz co minutę, aż pozostanie tylko „1H 00” (1 godzina). Wyświetlacz wskazuje wówczas minuty i sekundy, odliczając wstecz co sekundę.
3. Czas gotowania można w razie potrzeby zwiększyć podczas gotowania. Przekręcić pokrętkę czasu/wagi, aby zwiększyć czas gotowania. Czas można zwiększać co 1 minutę do maksymalnego czasu gotowania.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można ponownie wywołać i zmienić wybraną temperaturę. Nacisnąć jeden raz przycisk Convection, aby wyświetlić temperaturę. Po wywołaniu temperatury w oknie wyświetlacza można ją zmienić, przekręcając pokrętkę menu automatycznego/temperatury. Podczas pracy w trybie mieszanym nie można zmienić poziomu ruszta ani poziomu mikrofal.

# Automatyczne rozmrażanie

Funkcja ta umożliwia rozmrożenie mrozonek zgodnie z wagą. Wybrać kategorię i ustawić wagę produktu. Waga zostaje zaprogramowana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru wyświetlana jest najczęściej używana waga dla każdej kategorii.



- Nacisnąć przycisk programu automatycznego rozmrażania.
- Przekręcić pokrętko menu automatycznego/ temperatury, aby wybrać żądany program rozmrażania.
- Ustawić wagę mrozonki, używając pokrętła czasu/wagi.
- Nacisnąć przycisk Start. Wyświetlacz przypomina, którego akcesoria należy użyć oraz które tryby gotowania są w użyciu.

Program	Podpowiedź	Waga	Akcesoria	Odpowiednie rodzaje żywności
*1	MAŁO ** 	100 - 1600 g		Niewielkie kawałki mięsa, kiełbasy, filety rybne, steki, kotlety (po 100-400 g). Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
*2	DUŻO ** 	400 - 2500 g		Duże kawałki mięsa, pieczeń, kurczak w całości. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
*3	CHLEB ** 	50 - 500 g		Do podgrzewania zamrożonego pieczywa, bułeczek i rogalików. Zdjąć opakowanie i umieścić na wysokim ruszcie na metalowej tacce mieszczącej na szklanej tacce. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.

## UWAGA:

1. Jeśli rozmrażanie trwa dłużej niż 60 minut, czas będzie wyświetlany w formacie godzin i minut.
2. Kształt i rozmiar produktu określają maksymalną wagę, jaką można umieścić w kuchence.

## UWAGA dotycząca programu 3:

Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania z kuchenki chleba i rogalików. Kuchenka i akcesoria podczas rozmrażania nagrzewają się do wysokiej temperatury.

# Programy automatycznej wagi

Ta funkcja umożliwia gotowanie ulubionych potraw po ustawieniu tylko wagi. Kuchenka automatycznie określa poziom mocy mikrofalowej, ustawienie grillowania, temperaturę termoobiegu i czas gotowania. Wybierz kategorię i ustaw wagę produktu. Wagę programuje się w gramach. Szybkie ustawianie wagi możliwe jest dzięki temu, że jej zakres zaczyna się od najczęściej używanej wagi w danej kategorii.

np.



- Nacisnąć przycisk programu automatycznego według zadanej wagi.

- Przekręcić pokrętkę menu automatycznego/temperatury, aby wybrać żądany program.

- Ustawić wagę mrożonki, używając pokrętki czasu/wagi.

- Nacisnąć przycisk Start. Wyświetlacz przypomina, którego akcesoria należy użyć oraz które tryby gotowania są w użyciu.





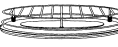
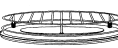

## UWAGA:

1. Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 60 minut, czas będzie wyświetlany w formacie godzin i minut.
2. Poniższa tabela zawiera zalecane wagi i akcesoria.

Numer Programu	Kategoria	Podpowiedź	Zalecana waga	Akcesoria	Instrukcje
4	Podgrzewanie talerza	1 TAL	300 cc		Służy do podgrzewania talerza gorącego płynu. Wybrać podgrzewanie talerza, wprowadzić objętość (300 ml), nacisnąć przycisk Start.
5	2 Podgrzewanie płynów na talerzu	2 TAL	600 cc		Do podgrzania talerza gorącego płynu. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (300ml), naciśnij przycisk start.
6	Ponowne odgrzewanie zupy	ZUPA	300 - 1500 g		Do podgrzewania zup z kartonów, puszek lub domowej roboty. Wszystkie produkty muszą mieć pokojową temperaturę lub temperaturę panującą w lodówce. Wymieszaj przed i po ponownym odgrzewaniu. Zaleca się przykryć danie pokrywką, talerzem lub spodkiem. Końcowa temperatura zupy może być różna w zależności od jej gęstości, temperatury początkowej, od zawartości cukru i tłuszczu w zupie.
7	Przyrumienienie	ZAPIEK * * * *	300 - 1000 g		Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonego dania w panierce/lazanii. Zdjąć opakowanie i umieścić w naczyniu żaroodpornym na wysokim ruszcie na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce.
8	Gotowanie świeżych warzyw	WARZYW	250 - 1500 g		Służy do gotowania świeżych warzyw. Umieścić przygotowane warzywa w naczyniu o odpowiedniej pojemności. Skropić 6 łyżkami wody (90 ml). Przykryć nakładką folią spożywczą lub przykrywką. Zamieszać po usłyszeniu sygnału.
9	Gotowanie świeżej ryby	RYBA	150 - 1100 g		Służy do gotowania świeżych ryb (całych, filetów, steków). Podzielić na mniejsze porcje, umieścić w naczyniu o odpowiedniej pojemności. Dodać 2 łyżki (30 ml) płynu. Przykryć nakładką folią spożywczą lub przykrywką. Duże ilości wymagają przewrócenia po usłyszeniu sygnału.








# Programy automatycznej wagi

Numer Programu	Kategoria	Podpowiedź	Zalecana waga	Akcesoria	Instrukcje
10	Gotowanie kawałków świeżego kurczaka.	PORCJE	150 - 1000 g		<b>Służy do gotowania kawałków świeżego kurczaka.</b> Umieścić na wysokim ruszcie na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
11	Gotowanie świeżego kurczaka w całości	KURCZE	1010 - 1600 g		<b>Służy do gotowania kurczaka w całości.</b> Umieścić na niskim ruszcie na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce. Rozpocząć gotowanie piersią do dołu i odwrócić po usłyszeniu sygnału. Nadzienie gotować osobno.
			1610 - 2400 g		<b>Służy do gotowania jednego dużego kurczaka lub 2 mniejszych kurczaków.</b> Umieścić na metalowej tacce. Rozpocząć gotowanie piersią do dołu i odwrócić po usłyszeniu sygnału. Nadzienie gotować osobno.
12	Gotowanie wieprzowiny lub cielęciny	WIERPRZ	700 - 2300 g		<b>Służy do gotowania kotletów wieprzowych lub cielęcych.</b> Umieścić wieprzowinę lub cielęcinę na niskim ruszcie na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
13	Gotowanie wołowiny	WOLOWE	600 - 1300 g		<b>Służy do gotowania wołowiny.</b> Umieścić wołowinę na niskim ruszcie na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce. Odwrócić po sygnale dźwiękowym. Ten program gotuje wołowinę „cuisson bleue” - poniżej stopnia „krwistego”. Jeśli preferowana jest wołowina krwista lub średnio wypieczona, należy przed wybraniem tego programu rozgrzać piekarnik programem TurboBake 230 C.
14	Gotowanie jagnięciny	BARAN	800 - 2000 g		<b>Służy do gotowania jagnięciny.</b> Umieścić jagnięcinę na niskim ruszcie na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
			2010 - 2500 g		<b>Służy do gotowania jagnięciny (duża porcja).</b> Umieścić jagnięcinę w naczyniu żaroodpornym na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce. Jeśli porcja jest za duża, umieścić bezpośrednio umieszczonej na metalowej tacce. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.

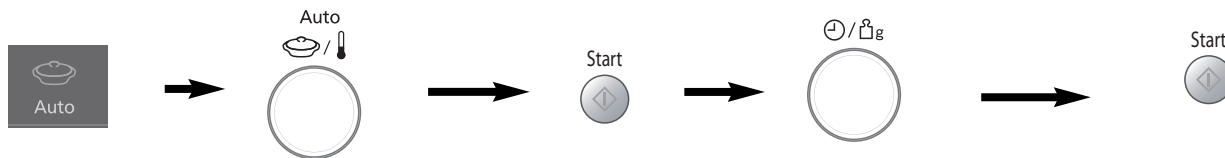
**UWAGA:** Programy dla wieprzowiny lub cielęciny i wołowiny nadają się do przygotowywania mięsa bez kości. Program dla jagnięciny jest odpowiedni do przygotowywania mięsa z kością.

# Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Numer Programu	Kategoria	Podpowiedź	Zalecana waga	Aksesoria	Wskazówki
15	Pizza świeża	PIZZA	120 - 600 g		<b>Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania na wierzchu świeżej, kupionej pizzy.</b> Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
16	Pizza zamrożona	PIZZA ❄️❄️ 💧💧	100 - 600 g		<b>Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania na wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy.</b> Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
17	świeże ciasto z owocami/ Quiche	QUICHE	150 - 1000 g		<b>Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumieniania na wierzchu kupionego, świeżego ciasta z owocami.</b> Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
18	Świeże ciasteczka	CIASTO	120 - 600 g		<b>Do podgrzewania i przypiekania różnego rodzaju ciastek i wypieków.</b> Wyjmij ciastka z opakowania i ułóż na blasze do pizzy.
19	Zamrożone produkty ziemniaczane	FRYTKI ❄️❄️ 💧💧	110 - 600 g		<b>Do podgrzewania, nadawania kruchości i przyrumieniania zamrożonych produktów ziemniaczanych.</b> Rozłóż produkty ziemniaczane na talerzu. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzewaj je w jednej warstwie i obróć na sygnał.

## UWAGA:

1. W przypadku używania programu Świeży quiche lub Świeże ciastka francuskie konieczne jest rozgrzanie talerza do podpiekania Panacrunch. Należy wykonać następującą procedurę. Zastosuj kolejność opisaną poniżej.



1. Wybrać program Świeży quiche lub Świeże ciastka francuskie i umieścić talerz do podpiekania Panacrunch w kuchence, bezpośrednio na szklanej tacy.
2. Naciśnij przycisk start, aby wstępnie podgrzać talerz do pizzy.
3. Po wstępnym podgrzaniu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Umieścić jedzenie na talerzu i ustawić 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-14

# Panacrunch talerz

## 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 mikrofałe, podgrzewa żywność bezpośrednio przez mikrofałe oraz opieka żywność grillem. Dno talerza do pizzy pochłania mikrofałe 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 kombinacyjnym 1 przez 3 minuty. Aby wzmocnić przyrumienianie, w przypadku takich dań jak kiełbaski czy hamburgery, talerz do pizzy posmaruj oliwą, przed wstępnym podgrzewaniem. Aby wyłączyć ten tryb, należy trzykrotnie nacisnąć przycisk Timer.
- Wyjmij talerz do pizzy z kuchenki i umieść w talerzu żywność. Użyj uchwyty 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 szklanym 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 uchwyty 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 Panacrunch może być używany w zwykłej kuchni.
8. W celu uzyskania jak najlepszego efektu, talerz do pizzy powinien być używany w trybie kombinacyjnym GRILLA/ KONWEKCJI I MIKROFAL.

## Obchodzenie się z talerzem do pizzy

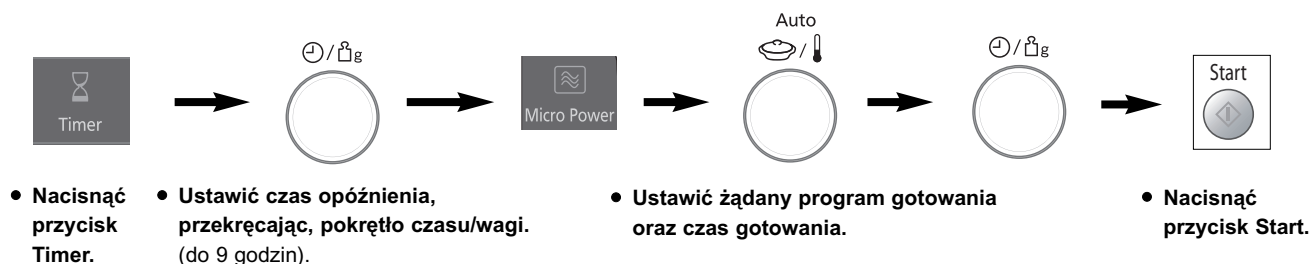
- ◆ Nigdy nie dotykaj talerza ostrymi przedmiotami, gdyż zniszczyłyby to powierzchnię antyadhezyjną.
- ◆ Po użyciu, myj talerz w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i spłucz gorącą wodą. Nie używaj żadnych proszków czyszczących ani ostrych ścierek, gdyż zniszczą powierzchnię talerza.
- ◆ Talerz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



# Gotowanie z opóźnieniem uruchomienia

Gotowanie z opóźnieniem uruchomienia jest możliwe dzięki użyciu przycisku Timer.

np.



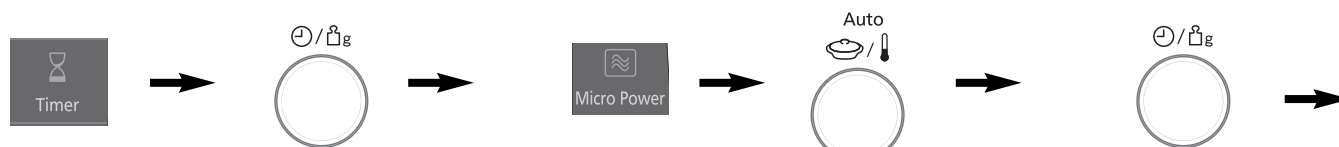
## UWAGA:

1. Gotowanie dwuetapowe można zaprogramować łącznie z funkcją opóźnienia uruchomienia.

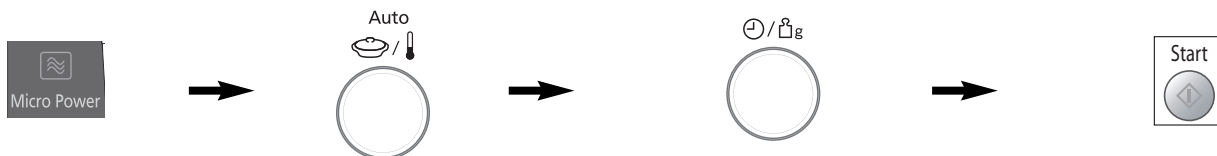
np.

Opóźnienie uruchomienia: 1 godzina

Moc MAKS. (wysoka): 10 min.



Moc 250 W (duszenie): 20 min.



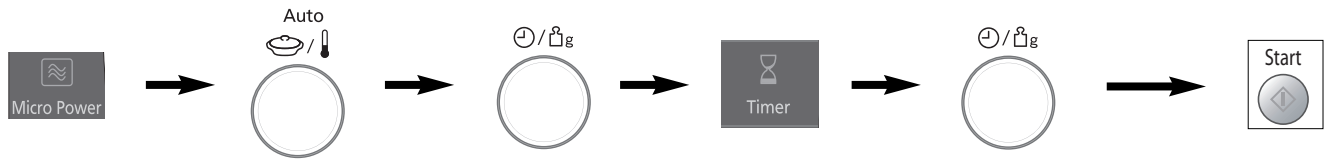
2. Jeśli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy jedną godzinę, nastąpi odliczanie wsteczne co jedna minutę. Jeśli wynosi mniej niż godzinę czas odliczany będzie co sekundę.

3. Opóźnienie uruchomienia nie może zostać zaprogramowane przed wykonaniem programów automatycznych.

# Czas postoju

Używając przycisku opóźnienia/postoju można zaprogramować czas postoju po zakończeniu gotowania lub zaprogramować kuchenkę w funkcji minutnika.

np.



- Ustawić żądany program gotowania oraz czas gotowania.

- Nacisnąć przycisk Timer.

- Ustawić żądaną ilość czasu, przekręcając pokrętkę czasu/wagi (do 9 godzin).

- Nacisnąć przycisk Start.

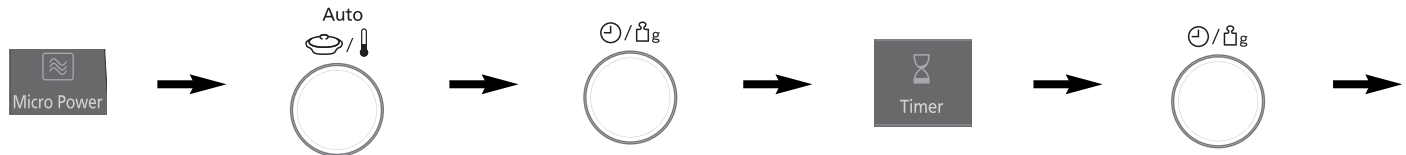
## UWAGA:

1. Gotowanie trzyetapowe można zaprogramować łącznie z czasem postoju.

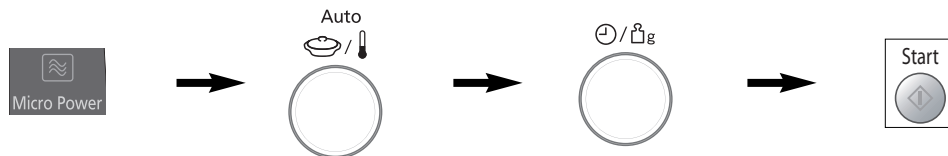
np.

Moc MAKS. (wysoka): 4 min.

Czas postoju: 5 min.



Moc MAKS. (wysoka): 2 min.



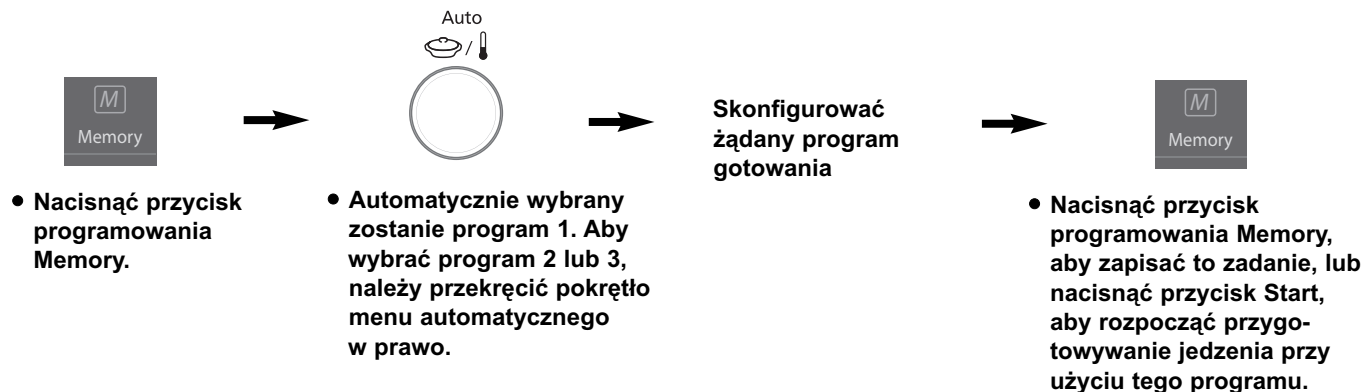
2. W przypadku otwarcia drzwiczek kuchenki w czasie postoju lub w funkcji minutnika, czas w oknie wyświetlacza będzie nadal odliczany wstecz.

3. Funkcję tę można również wykorzystać jako zegar. W tym przypadku należy nacisnąć przycisk Timer oraz przycisk Start.

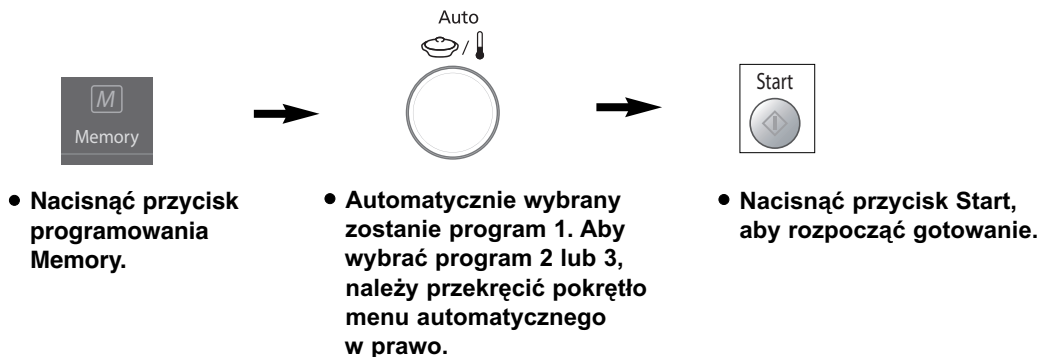
# Programowanie

Ta funkcja umożliwia zaprogramowanie w kuchenie często wykonywanych czynności rozgrzewania i gotowania. Możliwe jest zaprogramowanie określonego poziomu mocy i czasu, w zależności od preferencji. W pamięci zapisać można trzy zadania.

## Ustawianie programu



## Używanie programu zapisanego w pamięci



### **UWAGA:**

1. Programów automatycznych nie można zapisywać w pamięci.
2. Nie można zaprogramować trybu rozgrzewania z termoobiegiem.
3. W pamięci można zapisać tylko 1-etapowe zadanie gotowania. Nie jest możliwe zaprogramowanie 2- lub 3-etapowego zadania gotowania.
4. Zapisanie w pamięci nowego programu spowoduje usunięcie poprzednio zapisanego programu.
5. Programowanie zostanie anulowane w przypadku odłączenia zasilania lub wyjęcia wtyczki.

# 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 sieciowego, 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 sieciowe. 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 kuchenke 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 kuchenke. 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. Aby wyłączyć ten tryb, należy trzykrotnie nacisnąć przycisk Timer.
- P:** Czy mogę używać w kuchenke mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?
- O:** Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu KONWEKCYJNY/GRILL. Metal niektórych termometrów, może powodować iskrzenie w kuchenke 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 nieprzyjemny 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 nieprzyjemnego 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. Nie należy używać silnych środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
4. 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 mogłyby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
5. 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.
6. 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.
7. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
8. Pierścieni z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ścianie 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 pierścieni z rolkami.
9. Podczas korzystania z GRILLA, KONWEKCYJI lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
10. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
11. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
12. Otwory wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane przez kurz lub inne zanieczyszczenia. Jeżeli otwory wentylacyjne są zatkane, może dojść do przegrzania kuchenki, co może wpływać negatywnie na jej działanie.
13. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do niszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.



# Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz	
Pobór mocy:	Maksymalnie	2770 W
	Mikrofałe	1250 W
	Grill	1350 W
	Konwekcja	1470 W
Moc wyjściowa:	Mikrofałe	1000 W (IEC-60705)
	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	
Masa:	15 kg	
Hatas:	52, 7dB	

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Produkt ten jest wyrobem, który spełnia wymagania norm europejskich dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej (EMC). Stosownie do tych wymagań urządzenie zaliczone jest do grupy „2” i posiada klasę bezpieczeństwa „B”. Grupa „2” oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest z założenia generowana w formie fal elektromagnetycznych, przeznaczonych do podgrzewania produktów żywnościowych. Klasa „B” oznacza, że urządzenie może być użytkowane w typowych warunkach domowych.

## Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.

Prawidłowe postępowanie w razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.

■ Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

## Użytkownicy biznesowi w krajach Unii Europejskiej

W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub z dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

## Pozbywanie się odpadów w krajach poza Unią Europejską

Taki symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

W razie potrzeby pozbycia się niniejszego produktu prosimy skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą celem uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania.



## Proveďte prohlídku mikrovlnné trouby

Vybalte mikrovlnnou troubu, odstraňte veškerý balicí materiál a zjistěte, zda nedošlo k jejímu poškození, např. promáčknutí, poškození dveřních zámků nebo poškrábání dveří. Pokud zjistíte nějaké poškození, uvědomte ihned svého prodejce. Neinstalujte poškozenou mikrovlnnou troubu.

## Instrukce pro uzemnění

**DŮLEŽITÉ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT PRO ZAJIŠTĚNÍ OSOBNÍ BEZPEČNOSTI ŘÁDNĚ UZEMNĚN.**

Pokud není síťová zásuvka uzemněná, zákazník osobně odpovídá za její nahrazení řádně uzemněnou síťovou zásuvkou.

## Provozní napětí

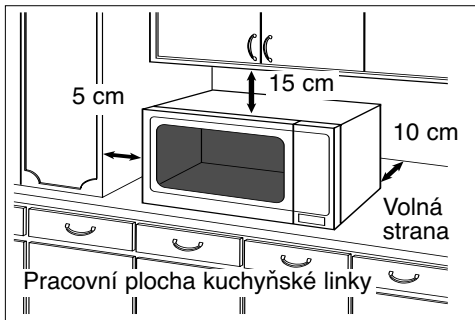
Napětí musí odpovídat napětí uvedenému na štítku připevněnému na mikrovlnné troubě. Při použití napětí vyššího, než je předepsané, může dojít k požáru nebo jiným škodám.

## Umístění mikrovlnné trouby

1. Mikrovlnnou troubu umístěte na rovný a stabilní povrch výše než 85 cm nad podlahou.
2. Po instalaci mikrovlnné trouby musí být snadné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo pomocí jističe.
3. Pro řádný provoz mikrovlnné trouby zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Tato mikrovlnná trouba je určena pouze k použití na pracovní ploše nebo pro vestavbu do kuchyňské linky. Není určena k použití uvnitř skříňky kuchyňské linky.

### Použití při umístění na pracovní ploše:

- a. Nad mikrovlnnou troubou ponechte prostor 15 cm, 10 cm vzadu za mikrovlnnou troubou a 5 cm na každé straně. Na přední straně musí být otevřený prostor větší než 40 cm.
- b. Jestliže je jedna strana mikrovlnné trouby umístěna těsně u stěny, pak její boční nebo horní strana nesmí být blokována.



## Vestavění mikrovlnné trouby:

Tato mikrovlnná trouba může být vestavěna s použitím pomocného rámu NN-TKA70WBBP v bílém a NN-TKA70MBBP ve stříbrném provedení, který lze zakoupit u místního prodejce společnosti Panasonic.

4. Neumísťujte tuto mikrovlnnou troubu v blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Patky se nesmějí odstraňovat.
6. Mikrovlnná trouba je určena pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji ve venkovním prostředí.
7. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte v prostředí s vysokou vlhkostí.
8. Přívodní elektrická šňůra se nesmí dotýkat vnějšku mikrovlnné trouby. Přívodní šňůra se rovněž nesmí dostat do blízkosti horkých ploch. Nenechávejte přívodní šňůru viset přehnutou přes okraj stolu nebo pracovní desky. Nenamáchejte přívodní šňůru, zástrčku nebo mikrovlnnou troubu do vody.
9. Nezakrývejte větrací otvory na horní a zadní straně mikrovlnné trouby. Jsou-li tyto větrací otvory během provozu zakryté, může dojít k přehřátí mikrovlnné trouby. V takovém případě je mikrovlnná trouba chráněna tepelnou pojistkou a její provoz se obnoví až po vychladnutí.

## VÝSTRAHA

1. Těsnění dveří a okolní plochy se čistí vlhkým hadříkem. Spotřebič je nutno prohlédnout a zjistit, zda nedošlo k poškození těsnění dveří a okolních ploch. Pokud jsou tyto plochy poškozeny, nesmí se spotřebič používat, dokud servisní technik vyškolený výrobcem neprovede opravu.
2. Nepokoušejte se sami manipulovat s dveřmi nebo provádět seřizování a opravy dveří, tělesa ovládacího panelu, bezpečnostních spínačů nebo jiných částí mikrovlnné trouby. Nesnímejte z mikrovlnné trouby vnější panel, který chrání proti mikrovlnnému záření. Opravy může provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
3. Nepoužívejte tento spotřebič, jestliže je poškozena PŘÍVODNÍ ŠŤŮRA NEBO ZÁSTRČKA, jestliže spotřebič řádně nepracuje, byl poškozen nebo spadl na zem. Je to nebezpečné pro kohokoliv jiného, než je servisní technik vyškolený výrobcem k provádění servisních oprav.
4. Pokud je přívodní šňůra tohoto spotřebiče poškozena, musí být nahrazena speciální přívodní šňůrou dodávanou výrobcem.
5. Dovolte dětem používat mikrovlnnou troubu bez dozoru pouze pokud dostaly odpovídající instrukce, aby dokázaly mikrovlnnou troubu bezpečně používat a pochopily nebezpečí v případě nesprávného použití.
6. Tekutiny a potraviny se nesmějí zahřívát v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
7. Tato mikrovlnná trouba není určena k používání osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dozorem nebo jim nebyly poskytnuty pokyny k použití mikrovlnné trouby osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Malé děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si nebudou s mikrovlnnou troubou hrát.

# Bezpečnostní pokyny

## Použití mikrovlnné trouby

1. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu pro jiné účely než je příprava jídla. Tato mikrovlnná trouba je speciálně navržena pro ohřívání nebo vaření jídel. Nepoužívejte tuto mikrovlnnou troubu k ohřívání chemikálií nebo jiných nepotravinových produktů.
2. Před použitím zkontrolujte, zda se nádoby, resp. nádoby hodí k použití v mikrovlnné troubě.
3. Nepokoušejte se používat tuto mikrovlnnou troubu k sušení novin, oděvů nebo jiných materiálů. Může dojít k jejich vzplanutí.
4. Když se mikrovlnná trouba nepoužívá, neskladujte uvnitř žádné předměty kromě příslušenství mikrovlnné trouby pro případ, že by došlo k jejímu náhodnému zapnutí.
5. Tento spotřebič nesmí být v provozu v režimu MICROWAVE nebo COMBINATION, POKUD DO MIKROVLNNÉ TROUBY NEJSOU VLOŽENY POTRAVINY. Provoz takovýmto způsobem může spotřebič poškodit. Výjimkou je bod 1 provozu topného tělesa a přehřívání pánve Panacrunch.
6. Pokud se v mikrovlnné troubě objeví kouř nebo oheň, stiskněte tlačítko Stop/Cancel a nechte dveře zavřené, aby se plameny udusily. Odpojte přírodní šňůru nebo vypněte elektrický proud pojistkou nebo jističem.

## Provoz topného tělesa

1. Dříve, než poprvé použijete funkci CONVECTION, COMBINATION nebo GRILL, vytřete z prostoru mikrovlnné trouby přebytečný olej a zapněte troubu bez potravin a příslušenství na 20 minut v režimu CONVECTION 250 °C. Tím umožníte, aby se olej používaný proti korozi vypálil. Toto je jediný případ, kdy se mikrovlnná trouba použije prázdná.
2. Vnější plochy mikrovlnné trouby, kde jsou vzduchové proudy na skříni a dveřích mikrovlnné trouby se při funkcích CONVECTION, COMBINATION a GRILL zahřejí, proto buďte opatrní při otvírání nebo zavírání dveří a při vkládání a vyjímání jídla nebo příslušenství.
3. Mikrovlnná trouba je vybavena dvěma topnými tělesy, umístěnými v její zadní a horní části. Po použití funkce CONVECTION, COMBINATION nebo GRILL je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli vnitřních ploch mikrovlnné trouby, protože jsou velmi horké.  
Poznámka: Po vaření v těchto režimech bude i příslušenství mikrovlnné trouby velmi horké.
4. Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu CONVECTION, COMBINATION nebo GRILL velice zahřát. Vzhledem k těmto teplotám by se malé děti neměly k mikrovlnné troubě přibližovat a větší děti by měly mikrovlnnou troubu používat pouze pod dohledem dospělých osob.

## Provoz motoru ventilátoru

Při provozu mikrovlnné trouby v nastavení Microwave/Heater se ventilátor vždy otáčí a ochlazuje elektrické komponenty. Po skončení provozu se může ventilátor ještě chvíli otáčet. To je zcela normální stav a můžete přitom vyjímat potraviny z mikrovlnné trouby, i když je ventilátor ještě v chodu.

## Osvětlení mikrovlnné trouby

Bude-li nutné provést výměnu osvětlení mikrovlnné trouby, konzultujte svého prodejce.

## Příslušenství

Mikrovlnná trouba se dodává s různým příslušenstvím. Postupujte vždy podle pokynů pro použití tohoto příslušenství.

### Skleněný talíř

1. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu bez nosného vozíku a skleněného talíře.
2. Nikdy nepoužívejte jiný typ skleněného talíře, než je ten, který je přímo určen pro tuto mikrovlnnou troubu.
3. Je-li skleněný talíř horký, nechte jej před čištěním nebo ponořením do vody vychladnout.
4. Skleněný talíř se může otáčet oběma směry.
5. Pokud se jídlo v nádobě na skleněném talíři dotýká stěn mikrovlnné trouby a zastaví otáčení talíře, talíř se začne automaticky otáčet opačným směrem. To je normální.
6. Nevařte potraviny přímo na skleněném talíři.

### Nosný vozík

1. Nosný vozík a dno mikrovlnné trouby je třeba často čistit, aby se předešlo hluku a odstranily zbytky potravin.
2. Nosný vozík je nutné při vaření vždy používat spolu se skleněným talířem.

### Kovový talíř

1. Kovový talíř je určen pro vaření v režimu Grill, Convection a Combination. Nepoužívejte kovový talíř v režimu pouze Microwave.
2. Kovový talíř by měl být umístěn na skleněný talíř nebo drátěnou mřížku.

### Drátěné mřížky

1. Drátěné mřížky se používají pro usnadnění opečení malých dávek pokrmů dohněda a pro umožnění dobré cirkulace tepla.
2. Žádnou kovovou nádobu nepoužívejte přímo na drátěné mřížce v režimu COMBINATION s režimem MICROWAVE.
3. Drátěné mřížky nepoužívejte v režimu pouze MICROWAVE.

**Pánev Panacrunch Pan** - viz str. Cz-16

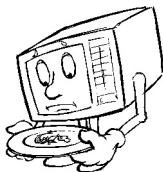
## 1) Doba vaření

- Doba vaření uváděná v kuchařce je pouze přibližná. Doba vaření závisí na podmínkách, teplotě, množství potravin a typu nádobí.
- Začněte s minimální dobou vaření, abyste předešli převaření. Jestliže nejsou potraviny dostatečně uvařené, můžete je vždy vařit o něco déle.

**Poznámka: Pokud bude doporučená doba vaření překročena, budou potraviny znehodnocené a za extrémních okolností může vzniknout požár, který by mohl poškodit vnitřek trouby.**

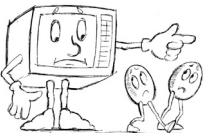
## 2) Malá množství potravin

- Malé množství potravin s nízkým obsahem vlhkosti se může spálit, vysušit nebo vzplánout, vaří-li se příliš dlouho. Jestliže materiál uvnitř trouby vzplane, nechte dveře mikrovlnné trouby zavřené, vypněte troubu a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



## 3) Vejce

- Nevařte vejce ve skořápkách a celá natvrdo vařená vejce v režimu MICROWAVE. Může se vyvinout tlak a vejce mohou explodovat dokonce i po skončení ohřevu v mikrovlnné troubě.



## 4) Propichování slupek, blan, střívek a kůže

- Potraviny s neporézním povrchem, jako například brambory, vaječné žloutky a klobásy, se musejí před vařením v režimu MICROWAVE propíchnout, aby nepraskly.

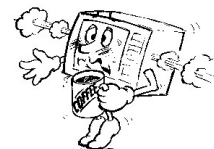


## 5) Teploměr na maso

- Teploměr na maso používejte ke kontrole teploty pečeného masa a drůbeže pouze, je-li maso vyjmuté z mikrovlnné trouby. V režimu MICROWAVE a COMBINATION nepoužívejte běžný teploměr, protože může způsobit jiskření.

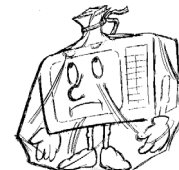
## 6) Tekutiny

- Při zahřívání tekutin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě může dojít k přehřátí tekutin za bod varu bez viditelného bublání. To může způsobit náhlé vzkypění horké tekutiny. Abyste předešli této možnosti, je třeba provést následující kroky:
  - a) vyvarovat se používání nádob s rovnými stěnami a úzkými hrdly,
  - b) nepřehřívát tekutiny,
  - c) zamíchat tekutinu před umístěním nádoby do mikrovlnné trouby a znovu ji zamíchat v polovině vaření.
  - d) po ohřátí nechat nádobu chvíli odstát v troubě a poté ji znovu zamíchat a opatrně vyjmout.



## 7) Papír, plasty

- Při vaření potravin v plastových nebo papírových nádobách mikrovlnnou troubu často kontrolujte, protože tyto nádoby při přehřátí vzplanou.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru (např. papírové utěrky) pokud není papírový výrobek označen jako bezpečný pro použití v mikrovlnné troubě. Výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat nečistoty, které mohou při používání způsobit jiskření a/nebo požár.
- Ze sáčků na pečení odstraňte před jejich vložením do mikrovlnné trouby drátěné svorky.



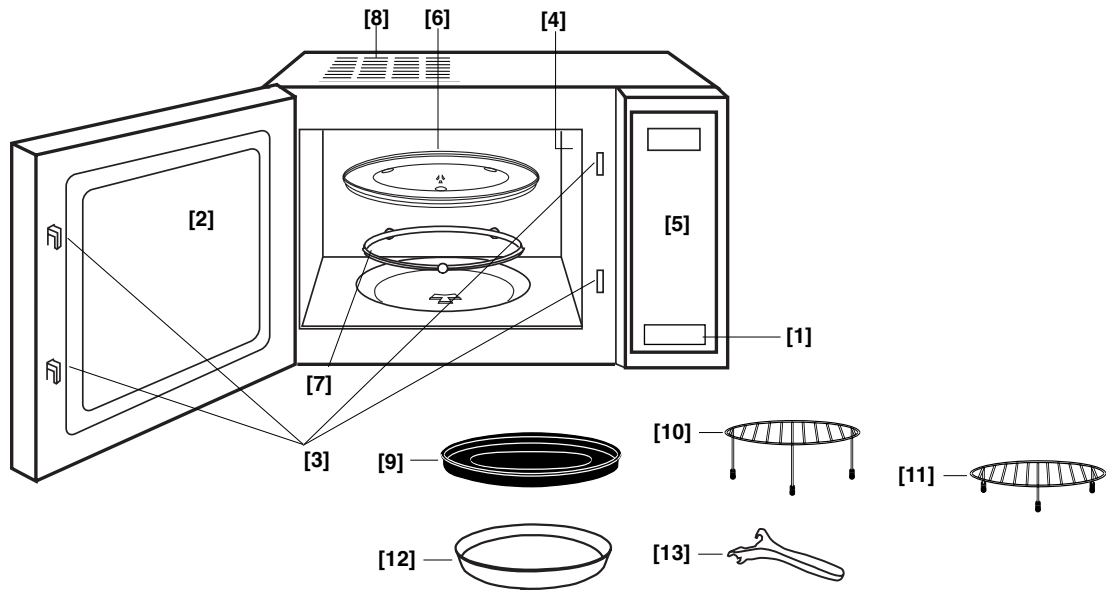
## 8) Kuchyňské náčiní a fólie

- Neohřívejte žádné uzavřené konzervy nebo láhve, protože by mohly explodovat.
- Kovové nádoby nebo nádoby s kovovým okrajem by neměly být používány při vaření v režimu Microwave. Způsobují jiskření.
- Pokud používáte hliníkovou fólii, jehly na maso nebo kovové nádoby, měla by být vzdálenost mezi nimi a stěnami mikrovlnné trouby alespoň 2 cm, aby se zabránilo jiskření.

## 9) Kojenecké láhve a sklenice s dětskou výživou

- Vrchní díl a dudlík nebo víčko je třeba z kojeneckých lahví nebo sklenic s dětskou výživou před jejich vložením do trouby odstranit.
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou je třeba zamíchat nebo protřepat.
- Před konzumací je nutné zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.

# Popis mikrovlnné trouby



## [1] Tlačítko pro otevření dveří

Stisknutím se otevrou dveře. Když otevřete dveře během vaření, vaření se dočasně přeruší, aniž by se vynulovalo předchozí nastavení. Vaření se obnoví po uzavření dveří a stisknutí tlačítka Start. Jakmile se dveře otevrou, rozsvítí se žárovka mikrovlnné trouby.

## [2] Okno mikrovlnné trouby

## [3] Bezpečnostní zámek dveří

## [4] Větrací otvor

## [5] Ovládací panel

## [6] Skleněný talíř

## [7] Nosný vozík

## [8] Vnější vzduchové otvory

## [9] Kovový talíř

## [10] Vysoká drátěná mřížka

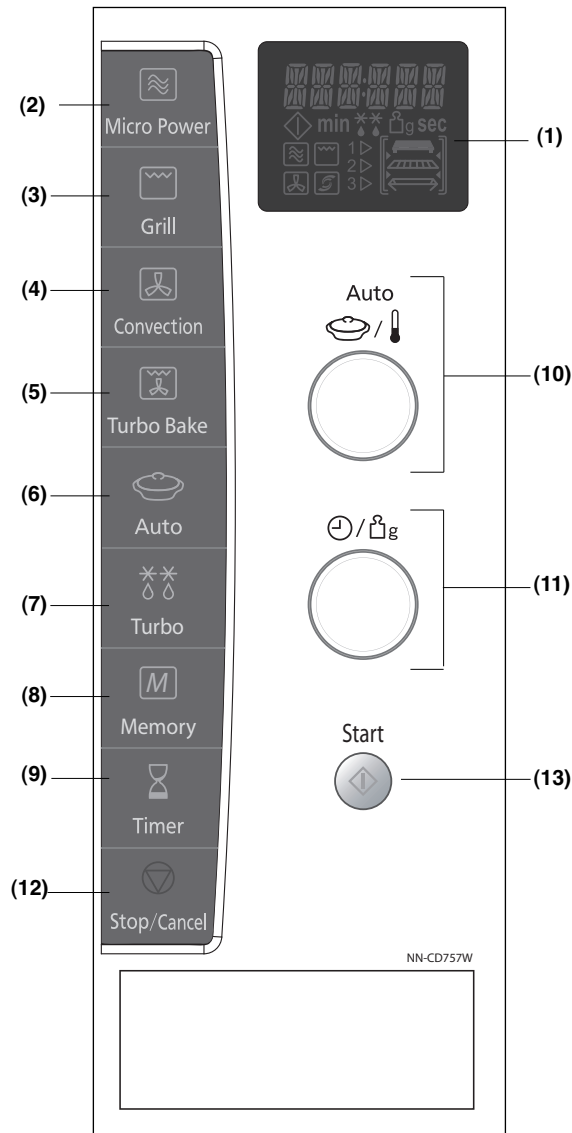
## [11] Nízká drátěná mřížka

## [12] Pánev Panacrunch

## [13] Rukojeť k pánvi Panacrunch

# Ovládací panel

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Okénko displeje
- (2) Spínač režimu Microwave
- (3) Spínač režimu Grill
- (4) Spínač režimu Convection
- (5) Spínač režimu Grill Convection
- (6) Tlačítko automatických programů vážení
- (7) Tlačítko automatického rozmrazování
- (8) Tlačítko paměti
- (9) Časovač
- (10) Otočný ovladač Auto Menu pro nastavení teploty, mikrovlnného výkonu, úrovně grilování
- (11) Otočný ovladač pro nastavení času a hmotnosti
- (12) Tlačítko Stop/Cancel  
**Před vařením:** jedním stisknutím vymažete všechny instrukce.  
**Během vaření:** jedním stisknutím se dočasně zastaví program vaření. Další stlačení ruší všechny předchozí instrukce a na displeji se objeví reálný čas.
- (13) Tlačítko Start:  
Stisknutí spouští činnost mikrovlnné trouby. Pokud se během vaření otevřou dveře nebo jednou stiskne tlačítko Stop/Cancel, pro pokračování vaření stiskněte znovu tlačítko Start.

\*Vzhled kontrolního panelu vaší mikrovlnné trouby se může od zobrazeného panelu lišit (podle její barvy), ale nápisy na tlačítkách budou stejné.

## Zvuková signalizace:

Po stisknutí tlačítka se ozve zvukový signál. Pokud se tento signál neozve, není nastavení správné. Když se přechází z jedné funkce mikrovlnné trouby k jiné, ozvou se dva signály. Po skončení předehřívání v režimu Convection nebo Combination, se ozvou tři zvukové signály. Po skončení vaření se ozve pět signálů.

# Příslušenství mikrovlnné trouby

V následující tabulce je uvedeno správné používání příslušenství mikrovlnné trouby.

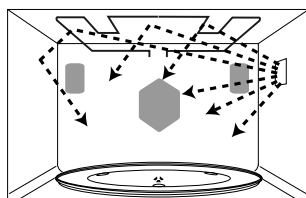
	Skleněný talíř	Kovový talíř	Vysoká drátěná mřížka	Nízká drátěná mřížka	Pánev Panacrunch
Microwave	Ano	Ne	Ne	Ne	Ano
Grill	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano
Convection	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano
Combination	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano

## Režimy vaření

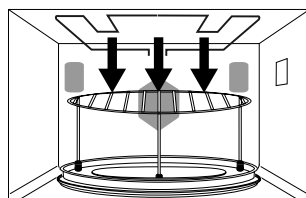
Níže uvedené nákresy jsou příklady příslušenství.

Mohou se lišit podle použitého receptu/jídla. Další informace jsou uvedeny v Kuchařce.

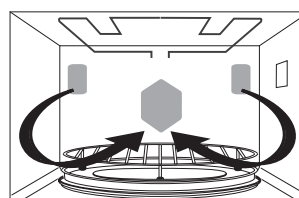
Microwave



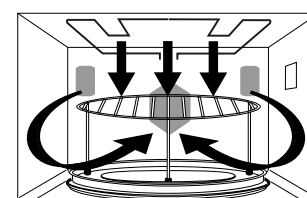
Grill



Convection

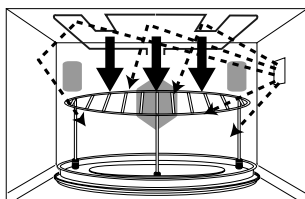


Convection + Grill

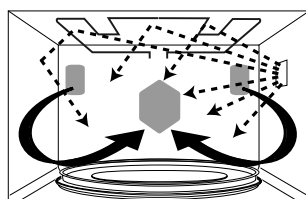


### Kombinace

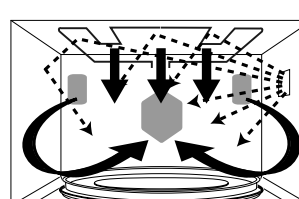
Grill + Microwave



Convection + Microwave



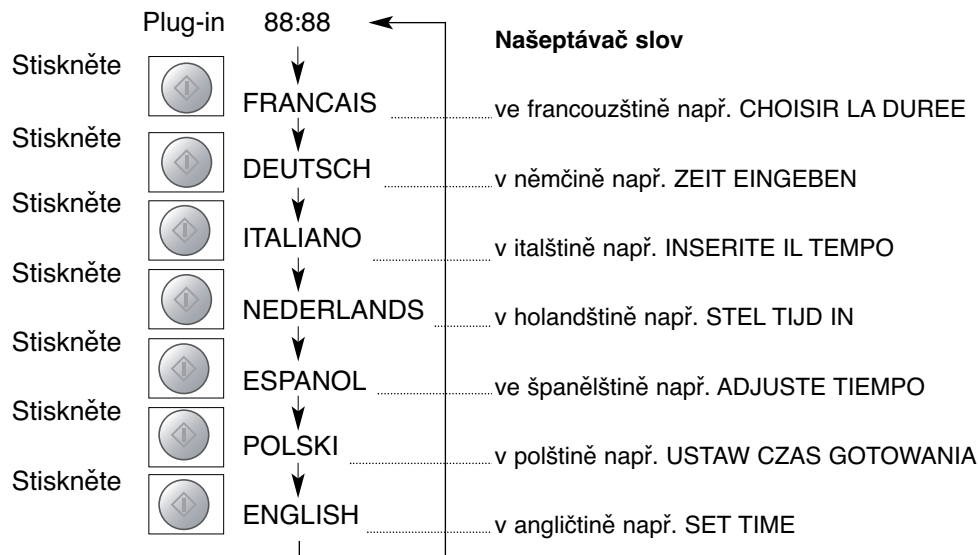
Grill + Convection + Microwave



← - - - Mikrovlny  
 ← Topené těleso



## Našeptávač slov:

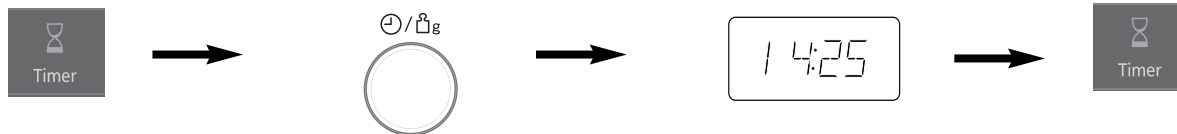


Tyto modely mají jedinečnou funkci našeptávání slov, která vás bude provázet při používání mikrovlnné trouby. Po zapojení mikrovlnné trouby do sítě podržte spínač Start stisknutý tak dlouho, až najdete svůj jazyk. Když tisknete tlačítka, displej přejde na další pokyn a tak zabraňuje možnosti, že uděláte chybu. Jestliže si z jakéhokoliv důvodu přejete změnit jazyk na displeji, odpojte mikrovlnnou troubu a opakujte tento postup.

Bohužel není možné zobrazovat slova na displeji v češtině.

## Nastavení hodin:

**Příklad: nastavení na 14 hodin 25 minut**



- **Stiskněte dvakrát tlačítko časovače.**
  - Dvojtečka začne blikat.
- **Zadejte čas otočným ovladačem Time/Weight ve směru hodinových ručiček.**
  - Na displeji se objeví čas a dvojtečka bliká.
- **Stiskněte tlačítko časovače.**
  - Dvojtečka přestane blikat a čas je zadán.

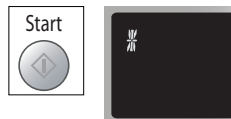
### POZNÁMKA:

1. Pro nové nastavení času opakujte všechny výše uvedené kroky.
2. Čas zůstává zobrazen na displeji, pokud není přerušen přívod elektrického proudu.
3. Tyto hodiny mají 24hodinový formát zobrazení času.

## Dětský bezpečnostní zámek:

Použití tohoto systému umožní vyřadit z provozu ovladače, avšak dveře se mohou otvírat. Dětský zámek lze nastavit, když je na displeji dvojtečka nebo čas.

**Nastavení:**



- **Stiskněte třikrát tlačítko Start.**
  - Zobrazení času zmizí, ale časový údaj se neztratí. V levém horním rohu displeje se objeví hvězdička \*.

**Zrušení:**



- **Stiskněte třikrát tlačítko Stop/Cancel.**
  - Na displeji se objeví zobrazení reálného času.

# Vaření a rozmrazování v mikrovlnné troubě

Mikrovlnná trouba má šest různých úrovní výkonu (viz tabulka níže).

## Použití příslušenství:

Tato tabulka uvádí přibližnou hodnotu pro každou úroveň výkonu.



Úroveň výkonu	Výkon	Maximální možný čas
MAX	1000 W	30 minut
MIN (rozmrazování)	270 W	99 minut 90 vteřin
MEDIUM	600 W	99 minut 90 vteřin
LOW	440 W	99 minut 90 vteřin
SIMMER	250 W	99 minut 90 vteřin
WARM	100 W	99 minut 90 vteřin



- Zvolte výkon v režimu vaření Microwave.



- Zvolte výkon v režimu vaření Microwave otočným ovladačem Auto Menu/ Temperature. Na displeji se objeví úroveň výkonu Microwave.



- Nastavte dobu vaření pomocí ovladače Time/Weight.



- Stiskněte tlačítko Start.

## POZNÁMKA:

1. Pro dvou nebo třífázové vaření před stisknutím tlačítka Start opakujte nastavení úrovně výkonu Microwave a doby vaření. Např.: Dušený pokrm - MAX (High) 10 minut pro uvedení pokrmu do varu. 205 W (Simmer) 60 minut pro vaření. 100 W 10 minut pro rozvinutí chuti.
2. Doby odstavení lze naprogramovat po nastavení úrovně výkonu Microwave a doby vaření.
3. V případě potřeby můžete nastavený čas vaření prodloužit. Za tím účelem otočte ovladačem Time/Weight. (Čas lze přidávat po 1 minutě do maxima 10 minut pouze v případě jednofázového vaření).

**VAROVÁNÍ:** Pokud bude doba vaření nastavena bez volby úrovně výkonu, bude mikrovlnná trouba automaticky pracovat s výkonem 1 000 W.

Tlačítko Gril umožňuje 3 stupně nastavení.

## Použití příslušenství:



Úroveň výkonu	výkon
1 HIGH	1300 W
2 MEDIUM	950 W
3 LOW	700 W



- Stiskněte spínač Grill pro vaření v režimu Grill.

- Vyberte úroveň výkonu grilu nastavením otočného ovladače Auto Menu/Temperature. Na displeji se objeví úroveň výkonu grilu. Úroveň grilování je nastavena na Grill 1 (High). Otáčejte ovladačem Auto Menu/Temperature proti směru hodinových ručiček pro nastavení úrovně Grill 2 (Medium) a Grill 3 (Low).

- Nastavte dobu vaření s použitím ovladače Time/Weight (do 90 minut).

- Stiskněte tlačítko Start.

### POZNÁMKA:

1. Gril bude v činnosti pouze budou-li dveře mikrovlnné trouby zavřené.
2. Gril nelze přehřívát.
3. V případě potřeby můžete nastavený čas vaření prodloužit během vaření. Za tím účelem otočte ovladačem Time/Weight. Lze přidat maximálně 10 minut.
4. Po stisknutí tlačítka Start bude vybraná úroveň výkonu grilu zrušena a změněna. Stiskněte jednou tlačítko Grill pro zobrazení úrovně výkonu grilu v okénku displeje. Když je úroveň zrušena, můžete ji změnit otočením ovladače Auto/Temperature.

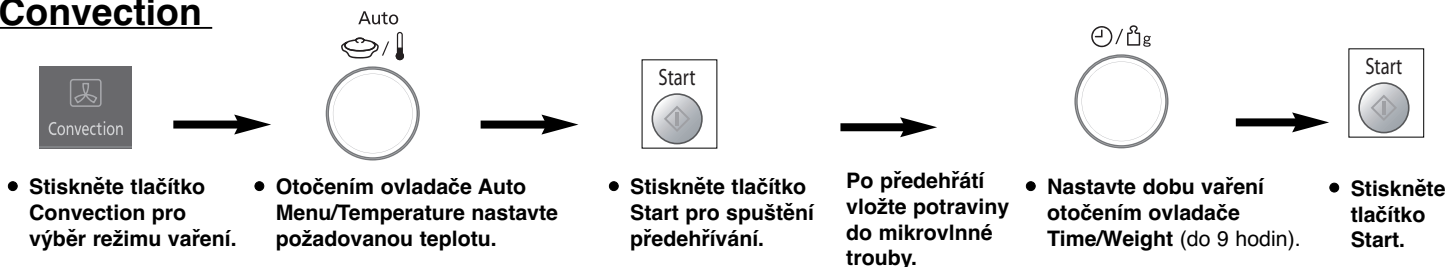
# Vaření v režimu Convection/Grill Convection

Tato tlačítka umožňují nastavení teploty 40 °C (pouze v režimu Convection) a 100 - 250 °C postupně po 10 °C. Pro rychlý výběr nejběžněji používaných teplot začněte teplotou 150 °C a zvyšujte ji na 250 °C a pak na 40 °C (pouze pro režim Convection) a 100 °C.

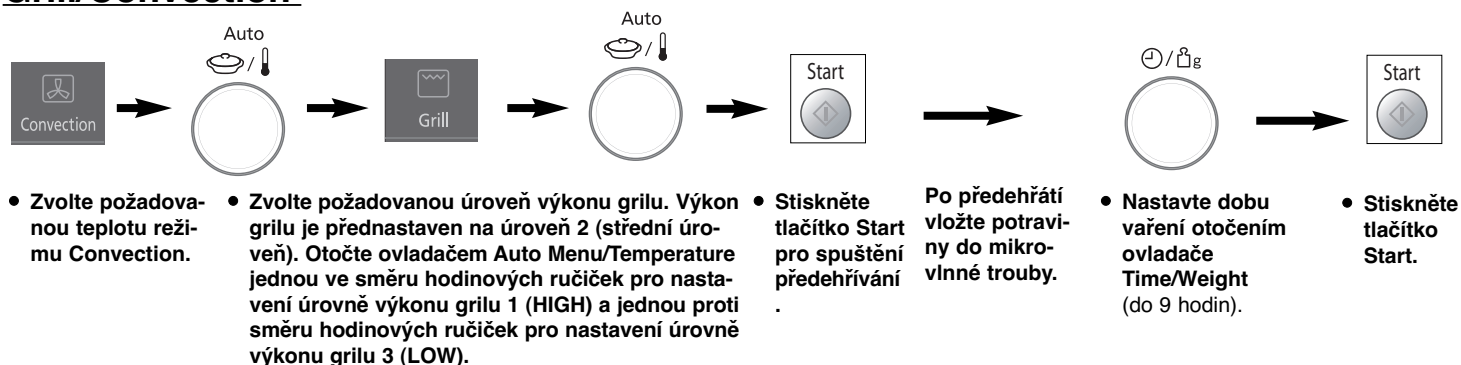
## Použití příslušenství:



## Convection



## Grill/Convection



**PŘI VYJÍMÁNÍ POTRAVIN A PŘÍSLUŠENSTVÍ Z MIKROVLNNÉ TROUBY PO VAŘENÍ VŽDY POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ RUKAVICE, PROTOŽE TROUBA I PŘÍSLUŠENSTVÍ BUDOU VELMI HORKÉ.**

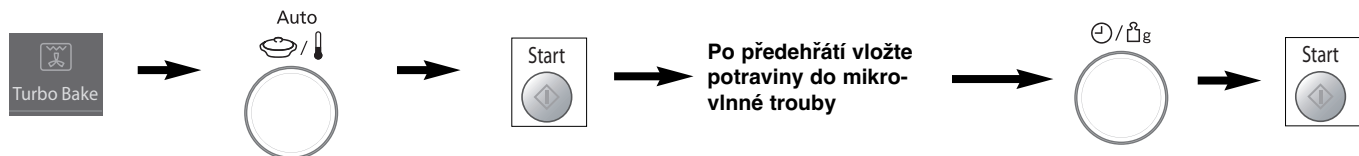
### POZNÁMKA K PŘEDEHRIVÁNÍ:

1. Během předehřívání neotvírejte dveře. Po předehřátí se ozvou 3 zvukové signály a na displeji bude blikat „P“. Jestliže se dveře po předehřátí neotevřou, zachová si mikrovlnná trouba zvolenou teplotu. Po 30 minutách se trouba automaticky vypne a na displeji se zobrazí reálný čas.
2. Pokud chcete vařit s předehříváním, nastavte po zvolení požadované teploty dobu vaření a pak stiskněte tlačítko Start.

### POZNÁMKA:

1. Je-li zvolená doba vaření kratší než jedna hodina, odpočítává se čas po vteřinách.
2. Je-li zvolená doba vaření delší než jedna hodina, odpočítává se čas po minutách dokud nezbyvá „1 H 00“ (1 hodina). Pak se na displeji zobrazují minuty a vteřiny a čas se odpočítává po vteřinách.
3. V případě potřeby můžete nastavený čas vaření během vaření prodloužit. Za tím účelem otočte ovladačem Time/Weight. Čas lze přidávat po 1 minutě.
4. Po stisknutí tlačítka Start bude vybraná teplota zrušena a změněna. Stiskněte jednou tlačítko Convection pro zobrazení teploty v okénku displeje. Když je teplota zrušena, můžete ji změnit otočením ovladače Auto Menu/Temperature.

# Vaření v režimu Turbo-Bake (rychlý start Grill/Convection)



- Stiskněte tlačítko Turbo-Bake. Mikrovlnná trouba je přednastavená na Grill 2 + 150 °C.
- Pro změnu teploty Convection otočte ovladačem Auto Menu/Temperature.
- Stiskněte tlačítko Start pro spuštění předehřívání.
- Po předehřátí vložte potraviny do mikrovlnné trouby
- Nastavte dobu vaření otočením ovladače Time/Weight (do 9 hodin).
- Stiskněte tlačítko Start.

## POZNÁMKA:

Použitím tlačítka Turbo-Bake není možné měnit úroveň grilování. Použijte postup uvedený na straně 10.

# Vaření v režimu Combination

Existují 3 možnosti nastavení vaření v režimu Combination: 1) Grill + Microwave, 2) Convection + Microwave, 3) Grill Convection + Microwave. Úroveň výkonu 1000 W není v režimu Combination možná. V praxi by to nebylo použitelné (potraviny by byly uvařené ještě než by získaly hnědou barvu).

## Použití příslušenství:

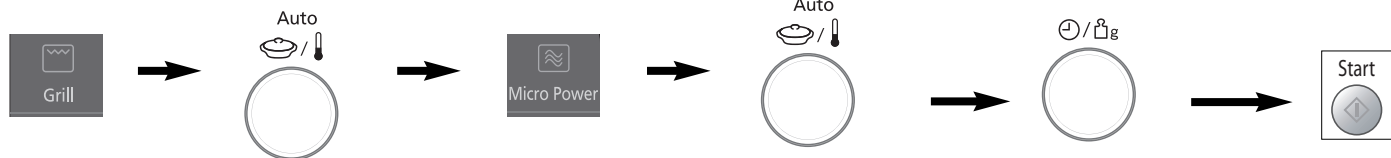
### Grill + Microwave



### Convection + Microwave / Grill convection + Microwave



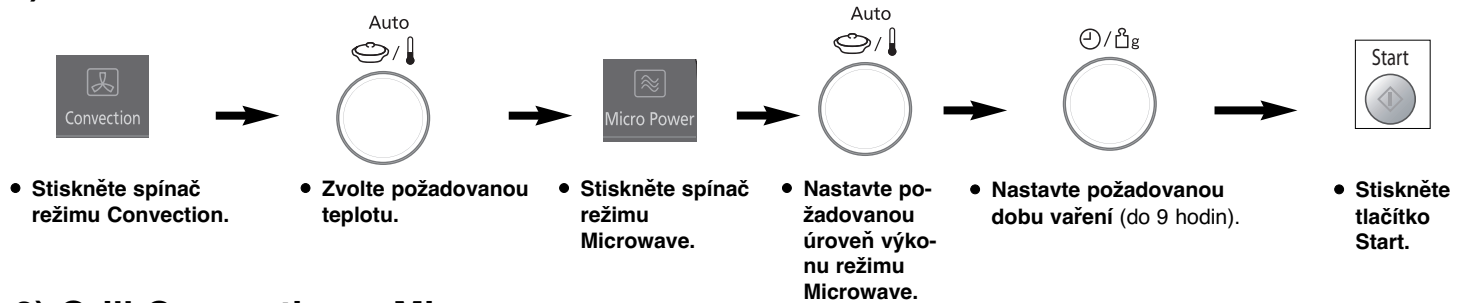
## 1) Grill + Microwave



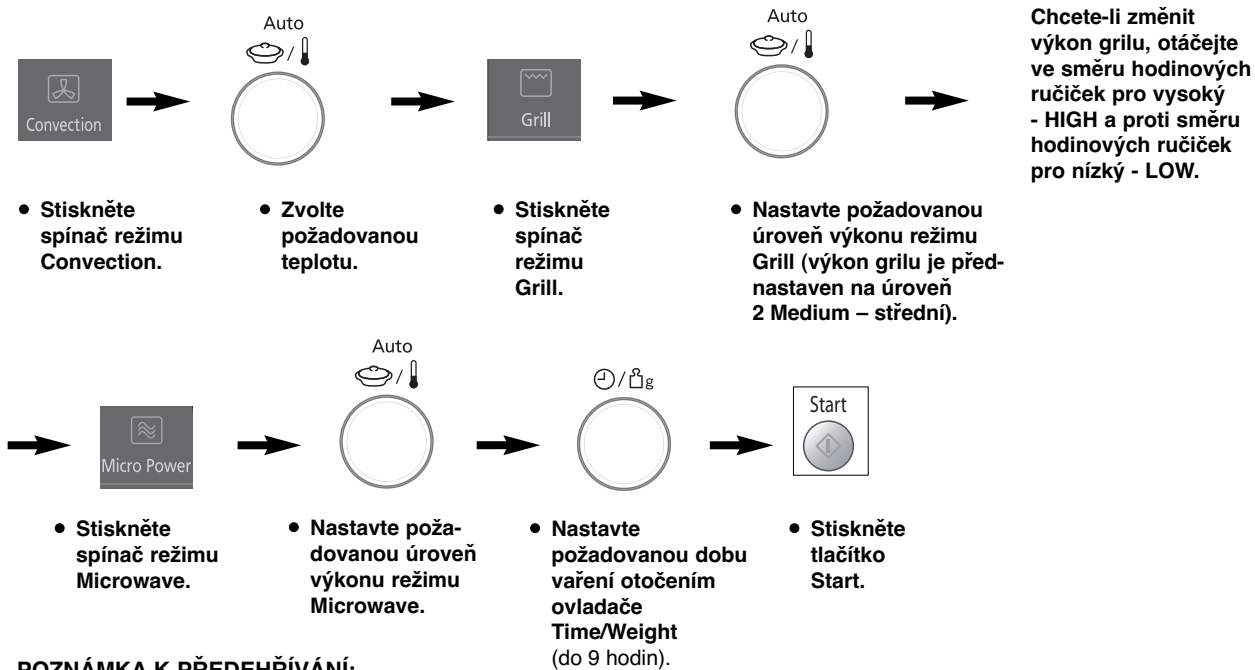
- Stiskněte spínač Grill.
- Zvolte požadované nastavení grilu s použitím ovladače Auto Menu/Temperature.
- Stiskněte spínač Microwave.
- Zvolte požadované nastavení režimu Microwave s použitím ovladače Auto Menu/Temperature.
- Nastavte dobu vaření otočením ovladače Time/Weight (do 9 hodin).
- Stiskněte tlačítko Start.

# Vaření v režimu Combination

## 2) Convection + Microwave



## 3) Grill Convection + Microwave



### POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

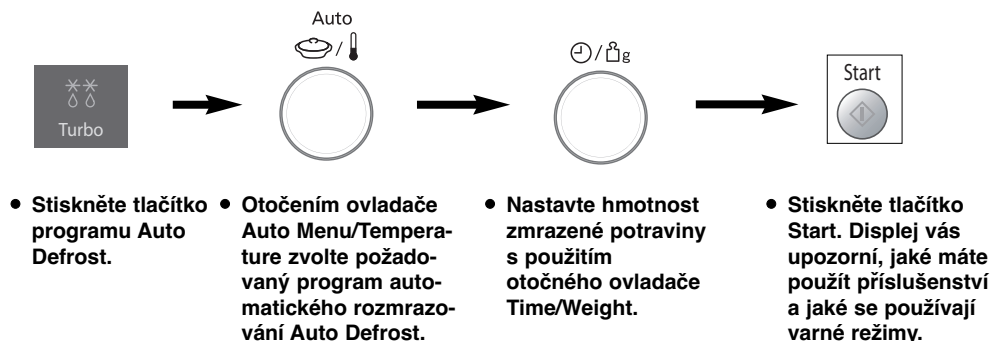
Mikrovlnnou troubu lze předehřívat v režimu Combination. Před nastavením doby vaření stiskněte tlačítko Start a řiďte se POZNÁMKOU K PŘEDEHŘÍVÁNÍ na straně 17. Během předehřívání v režimu Combination nevzniká žádná mikrovlnná energie.

### POZNÁMKA:

1. Je-li zvolená doba vaření kratší než jedna hodina, odpočítává se čas po vteřinách.
2. Je-li zvolená doba vaření delší než jedna hodina, odpočítává se čas po minutách dokud nezbývá „1 H 00“ (1 hodina). Pak se na displeji zobrazují minuty a vteřiny a čas se odpočítává po vteřinách.
3. V případě potřeby můžete nastavený čas vaření během vaření prodloužit. Za tím účelem otočte ovladačem Time/Weight. Čas lze přidávat po 1 minutě až do požadované doby vaření.
4. Po stisknutí tlačítka Start bude vybraná teplota zrušena a změněna. Stiskněte jednou tlačítko Convection pro zobrazení teploty v okénku displeje. Když je teplota v displeji zrušena, můžete ji změnit otočením ovladače Auto Menu/Temperature. Úroveň režimu Grill a Microwave nelze v průběhu vaření v režimu Combination měnit.

# Automatické rozmrazování

S použitím této funkce můžete rozmrazovat zmrazené potraviny podle jejich hmotnosti. Vyberte kategorii a nastavte hmotnost potraviny. Hmotnost je programována v gramech. Pro možnost rychlé volby začíná v každé kategorii hmotnost nejběžněji užívanou.



Program	Nápověda	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Vhodné potraviny
*1	SMALL (Malý) ** **	100 - 1600 g		<b>Malé kousky masa, plátky, párky, rybí filety, steaky, kotlety</b> (po 100 až 400 g). Po zvukovém signálu otočit.
*2	BIG (Velký) ** **	400 - 2500 g		<b>Velké kusy masa, pečeně, celé kuře.</b> Po zvukovém signálu otočit.
*3	BREAD (Chléb) ** **	50 - 500 g		<b>Rozpékání zmrazeného chleba, rohlíků a loupáků.</b> Odstraňte veškerý obal a vložte na vysokou mřížku na kovový talíř na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočit.

## POZNÁMKA:

1. Trvá-li rozmrazování déle než 60 minut, zobrazuje se čas v hodinách a minutách.
2. Tvar a velikost potravin určuje maximální hmotnost, které se mikrovlnná trouba může přizpůsobit.

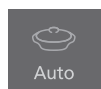
## POZNÁMKA k Programu 3:

Budte opatrní při vyjímání chleba a housek z mikrovlnné trouby. Mikrovlnná trouba a příslušenství budou během/po rozmrazování horké.

# Programy automatického vážení

Tato funkce vám umožní uvařit většinu vašich oblíbených jídel s pouhým nastavením hmotnosti. Mikrovlnná trouba určí automaticky úroveň výkonu v režimu Microwave, nastavení grilu, teplotu režimu Convection a dobu vaření. Vyberte kategorii a nastavte hmotnost potraviny. Hmotnost se programuje v gramech. Pro možnost rychlé volby začíná v každé kategorii hmotnost nejběžněji užívanou.

Např.



- Stiskněte spínač programu Auto Weight.

- Otočným ovladačem Auto Menu/Temperature vyberte požadovaný program.

- Nastavte hmotnost potraviny pomocí ovladače Time/Weight.

- Stiskněte tlačítko Start. Displej vás upozorní, jaké máte použít příslušenství a jaké se používají varné režimy.


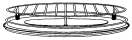





## POZNÁMKA:

1. Trvá-li vaření déle než 60 minut, zobrazuje se čas v hodinách a minutách.
2. Podle tabulky na následujících stránkách je třeba použít doporučenou hmotnost a příslušenství.

Program č.	Kategorie	Nápověda	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
1	Ohřátí 1 šálek	BOWL	300 ml		<b>Pro ohřátí jednoho šálku horkého nápoje.</b> Vyberte ohřátí šálku, nastavte hmotnost (300 ml), stiskněte tlačítko Start.
2	Ohřátí 2 šálky	2 BOWLS	600 ml		<b>Pro ohřátí dvou šálků horkého nápoje.</b> Vyberte ohřátí 2 šálků, nastavte hmotnost (600 ml), stiskněte tlačítko Start.
3	Ohřátí polévky	SOUP	300 - 1500 g		<b>Pro ohřátí tetrapaku, konzervy nebo domácí polévky.</b> Všechny potraviny by měly mít pokojovou teplotu nebo teplotu chladničky. Před a po ohřátí zamíchejte. Je vhodné přikrýt pokličkou nebo talířkem. Konečná teplota polévky může být různá podle hustoty polévky, počáteční teploty a obsahu cukru a tuku.
4	Mražené zapékané pokrmy	GRATIN 	300 - 1000 g		<b>Pro ohřátí mražených zapékaných pokrmů/lasagni a opečení dohněda.</b> Odstraňte veškerý obal a vložte pokrm do teplovzdušné nádoby na vyšší drátěnou mřížku na kovový talíř na skleněném talíři.
5	Vaření čerstvé zeleniny	VEG	250 - 1500 g		<b>Pro vaření čerstvé zeleniny.</b> Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Zalijte 6 lžícemi (90 ml) vody. Zakryjte propíchanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Po zvukovém signálu zamíchejte.
6	Vaření ryb	FISH	150 - 1100 g		<b>Pro vaření čerstvých ryb (celých, filetů a steaků).</b> Nakrájejte tenčí řezy a dejte je do vhodné nádoby. Přidejte 2 lžičce (30 ml) tekutiny. Zakryjte propíchanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Velké množství bude vyžadovat otočení po zvukovém signálu.








# Programy automatického vážení

Program č.	Kategorie	Nápověda	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
7	Vaření čerstvých kuřecích kousků	PIECES	150 - 1000 g		<b>Pro přípravu čerstvých kuřecích kousků.</b> Dejte na vyšší drátěnou mřížku na kovový talíř na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočte.
8	Vaření celého čerstvého kuřete	CHICK	1010 - 1600 g		<b>Pro přípravu celého kuřete.</b> Vložte na nižší drátěnou mřížku na kovový talíř na skleněném talíři. Začněte vařit prsní stranou dolů a po zvukovém signálu otočte. Nádivku vařte zvlášť.
			1610 - 2400 g		<b>Pro přípravu velkého celého kuřete nebo 2 menších kuřat.</b> Vložte na drátěnou mřížku. Začněte vařit prsní stranou dolů a po zvukovém signálu otočte. Nádivku vařte zvlášť.
9	Vepřové nebo telecí	PORK	700 - 2300 g		<b>Pro přípravu čerstvé vepřové nebo telecí pečeně.</b> Vložte maso na nízkou drátěnou mřížku na kovový talíř na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočte.
10	Hovězí	BEEF	600 - 1300 g		<b>Pro přípravu čerstvé hovězí pečeně.</b> Vložte hovězí maso na nízkou drátěnou mřížku na kovový talíř na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočte.
11	Jehněčí	LAMB	800 - 2000 g		<b>Pro přípravu čerstvé jehněčí pečeně.</b> Vložte maso na nízkou drátěnou mřížku na kovový talíř na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočte.
			2010 - 2500 g		<b>Pro přípravu čerstvé jehněčí pečeně (velké hmotnosti).</b> Dejte maso na teplovzdušnou misku na kovový talíř na skleněném talíři. Je-li jehněčí pro nádobu příliš velké, dejte je přímo na kovový talíř. Po zvukovém signálu otočte.

## POZNÁMKA:

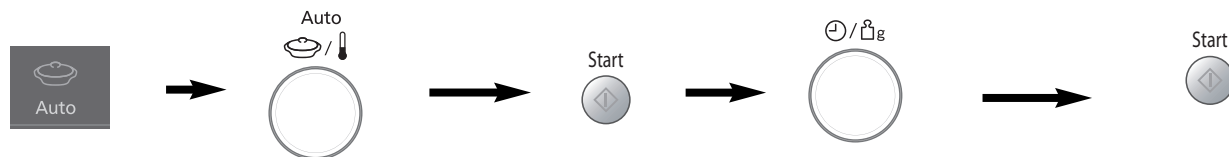
Programy pro telecí, vepřové a hovězí maso jsou vhodné pro kusy masa bez kostí. Program pro jehněčí je vhodný i pro kusy s kostmi.

# Programy automatického vážení

Program č.	Kategorie	Nápověda	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
12	Čerstvá pizza	PIZZA	120 - 600 g		<b>Pro ohřívání a dopečení čerstvé koupené pizzy.</b> Odstraňte veškerý obal a vložte pizzu do pánve Panacrunch.
13	Mražená pizza	PIZZA ❄️❄️ 💧💧	120 - 600 g		<b>Pro ohřívání a dopečení zmražené koupené pizzy.</b> Odstraňte veškerý obal a vložte pizzu do pánve Panacrunch.
14	Čerstvý koláč	QUICHE	150 - 1000 g		<b>Pro ohřívání a dopečení koupeného čerstvého koláče.</b> Odstraňte veškerý obal a vložte koláč do <b>předehřáté</b> pánve Panacrunch.
15	Čerstvé pečivo z listového těsta	PASTRY	150 - 500 g		<b>Pro ohřívání a dopečení pečiva z listového těsta, například zapečeného sýra nebo párků, friands, hranolků, feuillet tresse atd.</b> Odstraňte veškerý obal a vložte do <b>předehřáté</b> pánve Panacrunch.
16	Mražené hranolky	CHIPS ❄️❄️ 💧💧	100 - 600 g		<b>Pro ohřívání a dopečení hranolků dohněda.</b> Rozprostřete mražené hranolky v nádobě. Pro lepší výsledek je lepší jedna vrstva a po signálu otočit.

## POZNÁMKA:

Pro program Fresh Quiche nebo Fresh Feuilletes je nutné pánve Panacrunch předehřát. Použijte následující pořadí.



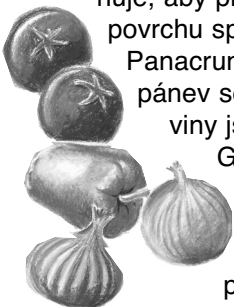
1. Zvolte program Fresh Quiche nebo Fresh Feuilletes a dejte pánve Panacrunch do mikrovlnné trouby přímo na skleněný talíř.
2. Stiskněte tlačítko Start pro předehřátí pánve Panacrunch.
3. Po předehřátí se ozve signál. Vložte potraviny do pánve, nastavte hmotnost.
4. Stiskněte tlačítko Start.

**2. Pro ostatní programy Panacrunch není nutné pánve Panacrunch předehřívát. Dodržujte pořadí programů automatického vážení na straně Cz-14.**

# Pánev Panacrunch

## FUNKCE PÁNVE PANACRUNCH

Některé potraviny vařené pomocí mikrovlnné energie mohou mít tenkou a vlhkou kůrku. Pánev Panacrunch umožňuje, aby pizza, koláče, nákypy a pečivo měly na povrchu správnou barvu a byly křupavé. Pánev Panacrunch Panasonic funguje třemi způsoby: pánev se zahřívá absorbováním mikrovln, potraviny jsou zahřívány mikrovlnami a režimem Grill/Convection. Dno pánve absorbuje mikrovlny a přeměňuje je v teplo. Toto teplo pánev předává potravinám. Účinek tepla se maximalizuje a povrch potravin tak není lepkavý.



## POUŽITÍ PÁNVE PANACRUNCH (manuální operace)

- ◆ Pro lepší výsledek pánev před použitím předehřejte. Vložte ji přímo na skleněný talíř a předehřívejte ji v režimu Combination + Grill 1 + 600 W po dobu 3 minut. Abyste napomohli zhnědnutí potravin, potřete pánev pro potraviny, jako jsou párky nebo hovězí karbenátky, před předehříváním olejem. Pro usnadnění si můžete naprogramovat kombinaci předehřívání pánve Panacrunch pomocí tlačítka Memory
- ◆ Vyjměte pánev z mikrovlnné trouby a dejte do ní potraviny. Použijte rukojeť Panacrunch nebo rukavice, protože pánev bude velmi horká. Pro co nejlepší výsledek je důležité, aby byly potraviny vloženy na pánev ihned po předehřátí. V případě prodloužení nelze zaručit správný výsledek.
- ◆ Položte pánev na skleněný talíř a postupujte podle pokynů.

## POZNÁMKY:

1. Nepředehřívejte pánev déle než 8 minut.
2. Pánev pokládejte vždy na střed skleněného talíře a přesvědčte se, že se nedotýká vnitřních stěn trouby. Jinak by mohlo dojít k jiskření, které by vnitřek mikrovlnné trouby poškodilo.
3. Používejte pánev vždy položenou na skleněném talíři. Nepoužívejte s drátěnou mřížkou.
4. Při manipulaci s pánví vždy používejte rukojeť nebo rukavice.
5. Před vařením se přesvědčte, že je z potravin odstraněn veškerý obal.
6. Nedávejte na pánev žádné materiály citlivé na teplo, protože by mohlo dojít k jejich vzplanutí.
7. Pánev lze používat v obyčejné troubě.
8. Pro co nejlepší výsledek používejte pánev v režimu COMBINATION GRILL / CONVECTION a MICROWAVE.

## ÚDRŽBA PÁNVE

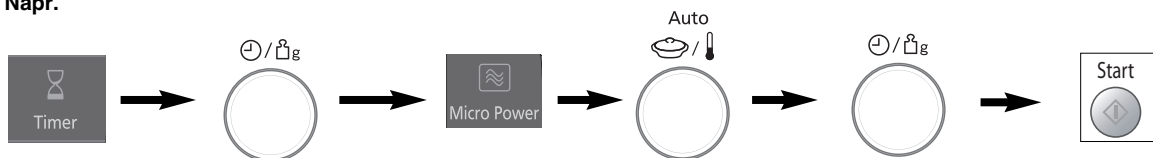
- ◆ Nikdy na pánev nepoužívejte ostré náčiní, protože by to poškodilo její nepřilnavý povrch.
- ◆ Po použití omyjte pánev horkou vodou se saponátem a opláchněte ji v horké vodě. Nepoužívejte na pánev žádné abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnku apod., protože by to poškodilo její nepřilnavý povrch.
- ◆ Pánev lze mýt v myčce nádobí.



# Vaření s odloženým startem

S použitím tlačítka Timer můžete naprogramovat odložený start vaření.

Např.



- Stiskněte tlačítko **Timer**.
- Nastavte časovou prodlevu otočením ovladače **Time/Weight** (do 9 hodin).
- Nastavte požadovaný program vaření a dobu vaření.
- Stiskněte tlačítko **Start**.

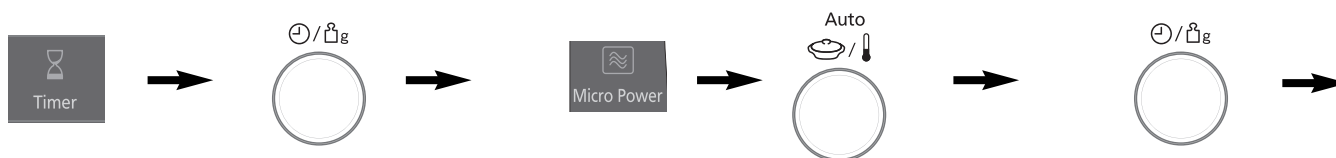
## POZNÁMKA:

1. S použitím odloženého startu lze naprogramovat dvoufázové vaření.

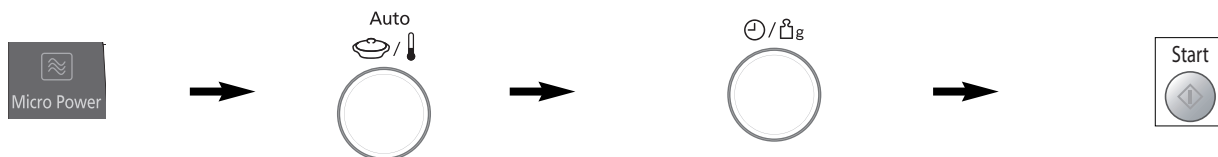
Např.

Odložený start: 1 hodina

Max (High) výkon: 10 minut



Výkon 250 W (Simmer): 20 minut



2. Když programované odložení překračuje jednu hodinu, bude se čas odpočítávat po minutách. Pokud to bude méně než jedna hodina. Bude se čas odpočítávat po vteřinách.
3. Odložený start nelze programovat před žádným z automatických programů.

# Doba pozastavení

Pomocí tlačítka Delay/Stand můžete naprogramovat dobu prodlení (Stand Time) po dokončení vaření nebo jej můžete využít k programování mikrovlnné trouby jako minutový časovač.

Např.



• Nastavte požadovaný program vaření a dobu vaření.

• Stiskněte tlačítko Timer.

• Nastavte požadovanou dobu otočením ovladače Time/Weight (do 9 hodin).

• Stiskněte tlačítko Start.

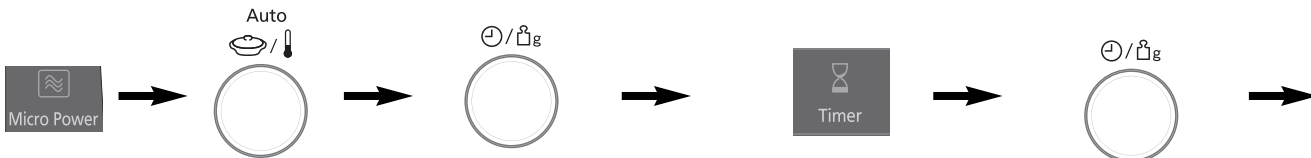
## POZNÁMKA:

1. Třífázové vaření lze programovat s dobou pozastavení.

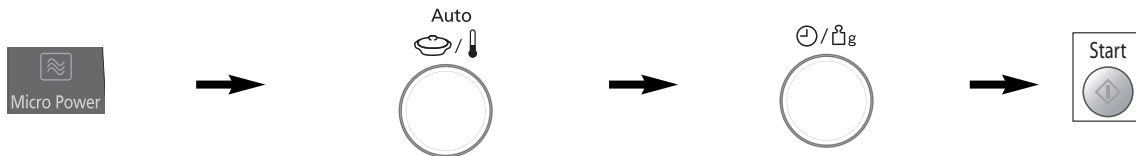
Např.:

MAX (High) výkon: 4 min.

Doba pozastavení: 5 min.



MAX (High) výkon: 2 min.

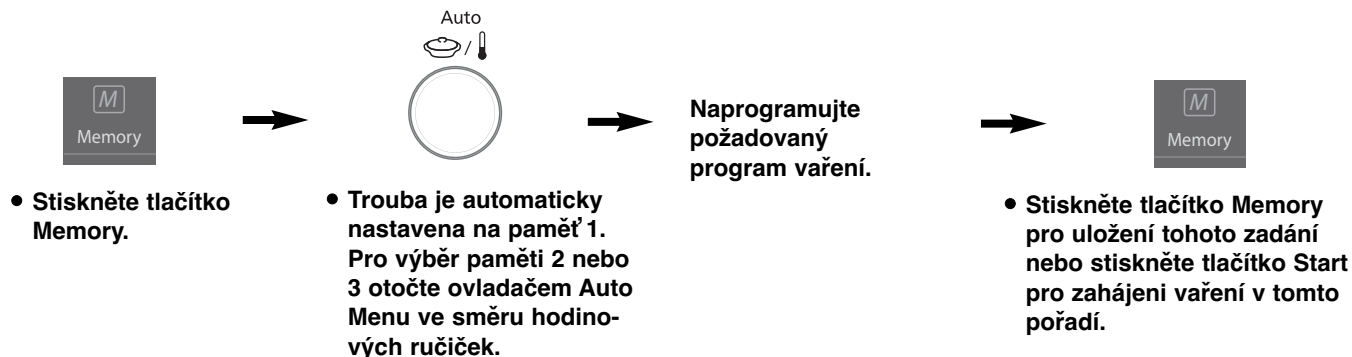


2. Jsou-li během doby pozastavení nebo minutového načasování otevřeny dveře trouby, bude se čas v okénku displeje dále odpočítávat.

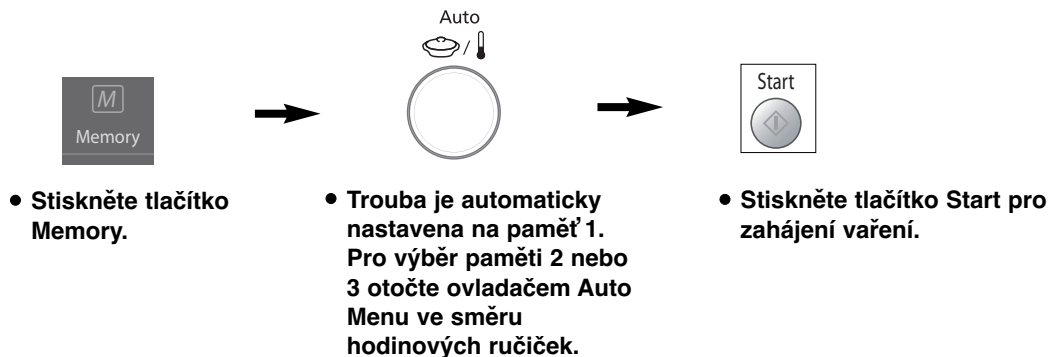
3. Tuto funkci lze také použít jako časovač. V tom případě stiskněte tlačítko Timer, nastavte čas a stiskněte tlačítko Start.

Tato funkce umožňuje naprogramování mikrovlnné trouby na běžné úkoly ohřívání nebo vaření. Můžete troubu naprogramovat na určitou úroveň výkonu a čas, který vám vyhovuje. Naprogramovat můžete tři zadání pro paměť.

## Nastavení programu Memory



## Použití programu Memory



### **POZNÁMKA:**

1. Automatické programy nelze do paměti naprogramovat.
2. Předehřívání v režimu Convection nelze do paměti naprogramovat.
3. V paměti lze uložit pouze jednofázové vaření. Není možné uložit dvou nebo třífázové vaření.
4. Zadání nového programu vaření do paměti zruší dříve uložený program vaření.
5. Program Memory bude zrušen, bude-li přerušena dodávka elektrického proudu nebo odpojena zásuvka.

# Otázky a odpovědi

- Ot:** Proč se moje mikrovlnná trouba nezapíná?
- Od:** Když se mikrovlnná trouba nezapíná, proveďte následující kontrolu:
1. Je zástrčka na přívodní šňůře mikrovlnné trouby řádně zasunuta do síťové zásuvky? Vyjměte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 vteřin a opět ji zasuňte.
  2. Zkontrolujte jistič nebo pojistku. Přepněte jistič, nebo vyměňte pojistku, je-li vadná nebo spálená.
  3. Jestliže je jistič nebo pojistka v pořádku, zasuňte do zásuvky zástrčku jiného spotřebiče. Pokud tento spotřebič funguje, je problém pravděpodobně v mikrovlnné troubě. Pokud se zdá, že je problém v mikrovlnné troubě, kontaktuje autorizované servisní středisko.
- Ot:** Moje mikrovlnná trouba způsobuje rušení příjmu televizního přijímače. Je to normální?
- Od:** Když vaříte v mikrovlnné troubě, může k rušení příjmu rozhlasu a televize docházet. Je to podobné jako rušení, které způsobují malé spotřebiče, jako jsou mixery, vysavače, vysoušeče vlasů atd. Neznamená to, že je v mikrovlnné troubě nějaký problém.
- Ot:** Trouba neakceptuje můj program. Proč?
- Od:** Mikrovlnná trouba je konstruována tak, aby nepřijala nesprávný program. Například nebude trouba akceptovat čtvrtou fázi nebo program automatického vážení po odloženém startu.
- Ot:** Někdy vychází z větracích otvorů mikrovlnné trouby teplý vzduch. Proč?
- Od:** Teplo, které vydávají potraviny při vaření, ohřívá vzduch ve vnitřním prostoru mikrovlnné trouby. Tento ohřátý vzduch se vyvádí z mikrovlnné trouby větracími otvory. Do vzduchu se nedostávají žádné mikrovlny. Větrací otvory mikrovlnné trouby nesmějí být během vaření nikdy zakryté.
- Ot:** Z mikrovlnné trouby je při vaření v režimu Combination slyšet hučení a cvakání. Co způsobuje tyto zvuky?
- Od:** Zvuky se ozývají při automatickém přepínání mikrovlnné trouby z výkonu v mikrovlnném režimu a v režimu CONVECTION/GRILL pro vytvoření kombinovaného nastavení. Je to normální.
- Ot:** Mohu zkontrolovat nastavenou teplotu mikrovlnné trouby během vaření nebo předehřívání v režimu CONVECTION?
- Od:** Ano. Stiskněte tlačítko Convection a v okénku displeje se objeví na 2 vteřiny nastavená teplota.
- Ot:** Mohu v režimu CONVECTION/GRILL snadno připravit své oblíbené recepty?
- Od:** Ano. Můžete připravit své oblíbené recepty tak, jako v obyčejné troubě. Podívejte se na pokyny v Kuchařce Panasonic, kde najdete doporučenou teplotu mikrovlnné trouby a dobu vaření.
- Ot:** Na displeji se objevuje „D“ a trouba nefunguje. Proč?
- Od:** Trouba je naprogramována na režim DEMO MODE. Ten je určen pro předvádění mikrovlnné trouby v obchodě. Tento režim vypnete trojitým stisknutím tlačítka Timer.
- Ot:** Mohu v mikrovlnné troubě používat teploměr z obyčejné trouby?
- Od:** Pouze když používáte varný režim CONVECTION/GRILL. Kov v některých teploměrech může v mikrovlnné troubě způsobit jiskření a proto by neměl být teploměr v režimech MICROWAVE a COMBINATION používán.
- Ot:** Moje mikrovlnná trouba při použití režimu CONVECTION, COMBINATION a GRILL zapáchá a vzniká v ní kouř?
- Od:** Po opakovaném použití se doporučuje troubu vyčistit a pak ji nechat v chodu bez potravin, skleněného talíře a nosného vozíku po dobu 20 minut v režimu CONVECTION na 250 °C. Tak se vypálí všechny zbytky potravin nebo oleje, které mohou být příčinou vzniku zápachu nebo kouře.

# Údržba mikrovlnné trouby

1. Před čištěním mikrovlnnou troubu vypněte.
2. Udržujte vnitřek trouby, těsnění dveří a jeho okolí v čistotě. Pokud na stěnách trouby, těsnění dveří a jeho okolí ulpívají zbytky potravin nebo rozstříknuté tekutiny, otřete je vlhkým hadříkem. V případě většího znečištění lze použít jemný čisticí prostředek. Použití silného nebo abrazivního čisticího prostředku se nedoporučuje. **NEPOUŽÍVEJTE ČISTICÍ PROSTŘEDKY NA BĚŽNÉ KUCHYŇSKÉ TROUBY.**
3. K čištění skla dveří mikrovlnné trouby **NEPOUŽÍVEJTE** silné nebo abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové drátěnky, protože by mohly poškrábat jeho povrch, což by mohlo mít za následek jeho porušení.
4. Vnější povrch mikrovlnné trouby by se měl čistit vlhkým hadříkem. Aby se předešlo poškození funkčních částí uvnitř mikrovlnné trouby, neměla by se do větracích otvorů dostat voda.
5. Jestliže je znečištěný ovládací panel, očistěte jej jemným suchým hadříkem. Pro čištění ovládacího panelu nepoužívejte silné nebo abrazivní čisticí prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte otevřené dveře, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby.
6. Pokud se uvnitř trouby nebo kolem vnější strany dveří usazuje pára, otřete ji suchým hadříkem. Může k tomu docházet když mikrovlnná trouba pracuje v prostředí s vysokou vlhkostí a v žádném případě to neznamená funkční poruchu trouby.
7. Občas je nutné vyjmout skleněný talíř a vyčistit jej. Omyjte talíř v teplé vodě se saponátem nebo v myčce.
8. Nosný vozík a dno mikrovlnné trouby je třeba pravidelně čistit, aby se zabránilo nadbytečné hlučnosti. Stačí očistit povrch dna trouby jemným čisticím prostředkem a horkou vodou a pak jej osušit čistým suchým hadříkem. Nosný vozík lze omýt vodou s jemným saponátem. Pára, která se shromažďuje při opakovaném používání, v žádném případě nemá vliv na povrch dna nebo kolečka nosného vozíku. Po vyjmutí nosného vozíku za účelem čištění se ujistěte, že jste jej vrátili do správné polohy.
9. Při používání režimu CONVECTION, COMBINATION a GRILL může z některých potravin stříkat na vnitřní stěny mikrovlnné trouby tuk. Pokud se trouba příležitostně nečistí, může se při používání začít vytvářet kouř.
10. K čištění se nesmí používat parní čisticí přístroj.
11. Servisní údržbu této mikrovlnné trouby by měli provádět pouze kvalifikovaní pracovníci. Za účelem údržby a oprav se obraťte na nejbližšího autorizovaného prodejce.
12. Vzduchové průduchy udržujte vždy v čistém stavu. Kontrolujte, zda prach nebo nějaký předmět nezakrývá některý ze vzduchových průduchů na horní, spodní nebo zadní straně mikrovlnné trouby. Při zakrytí vzduchových průduchů může dojít k přehřátí, které ovlivní provoz mikrovlnné trouby.
13. Není-li mikrovlnná trouba udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchů, což může ovlivnit životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečné situace.



# Technické údaje

Provozní napětí:	230 V, 50 Hz	
Příkon:	Maximum:	2770 W
	Režim Microwave:	1250 W
	Režim Grill:	1350 W
	Režim Convection:	1470 W
Výkon:	Režim Microwave:	1000 W (IEC-60705)
	Topné těleso grilu:	1300 W
	Topné těleso ohřevu:	1400 W
Vnější rozměry:	510 (š) x 477 (hl) x 304 (v) mm	
Rozměry vnitřního prostoru:	359 (š) x 352 (hl) x 217 (v) mm	
Hmotnost bez obalu:	15 kg	
Hlučnost:	52,7 dB	Technické specifikace mohou být bez předchozího upozornění změněny.

Tento výrobek je zařízení, které splňuje evropský standard pro rušení EMC (EMC = elektromagnetická kompatibilita) EN 55011. Podle tohoto standardu je tento výrobek zařazením skupiny 2, třídy B a splňuje požadované limity. Skupina 2 znamená, že je záměrně generována radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro ohřívání potravin. Třída B znamená, že tento výrobek lze používat v obvyklém prostředí v domácnosti.

## Informace týkající se likvidace výrobku pro uživatele elektrického a elektronického zařízení (v domácnosti)



Tento symbol na výrobcích a/nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nepatří do běžného domovního odpadu.

Pro řádné zpracování, regeneraci a recyklaci předejte tyto výrobky do určených sběrných míst, kde budou bezúplatně přijaty. V některých zemích je možné vrátit tyto výrobky místnímu maloobchodnímu prodejci při nákupu nového obdobného výrobku.

Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a předejít potenciálním negativním účinkům na lidské zdraví a životní prostředí, k nimž by jinak došlo při nevhodné manipulaci s odpadem. Obratě se na místní orgány, kde vám podají další podrobné informace o nejbližším určeném sběrném místě.

Ža nesprávnou likvidaci odpadu mohou být udělovány pokuty v souladu s národní legislativou.

## Pro uživatele v Evropské unii

Pokud hodláte likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, požádejte o další informace svého prodejce nebo dodavatele.

## Informace o likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol platí pouze v Evropské unii.

Pokud hodláte likvidovat tento výrobek, obraťte se na místní orgány nebo svého prodejce a vyžádejte si informace o správném způsobu likvidace.



## Ellenőrizze mikrohullámú sütőjét

Csomagolja ki a sütőt, távolítsa el a csomagolást, és ellenőrizze, nem láthatók-e sérülések a sütőn, például bemélyedések, törött ajtófogantyúk vagy repedések az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, azonnal értesítse kereskedőjét. Ne helyezzen működésbe sérült mikrohullámú sütőt.

## Földelési utasítások

**FONTOS: EZT A KÉSZÜLÉKET MEGFELELŐ MÓDON FÖLDELNI KELL A SZEMÉLYES BIZTONSÁG ÉRDEKÉBEN.**

Ha a hálózati konnektor nincs földelve, a vásárló személyes felelőssége, hogy megfelelően földelt fali konnektorra cseréltesse azt.

## Működtetési feszültség

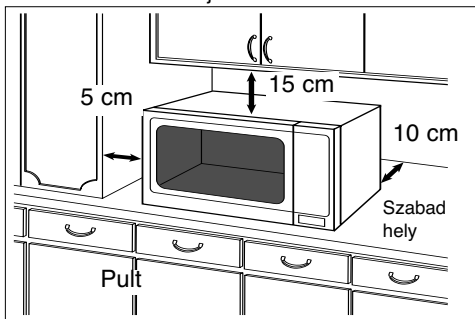
A feszültségnek meg kell felelnie a sütőn található címkén feltüntetett értéknek. Ha a megadottnál magasabb feszültséget használ, az tűzhöz és más károkhoz vezethet.

## A sütő elhelyezése

1. A sütőt egyenes és stabil felületen, a padlótól legalább 85 cm-re helyezze el.
2. A sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a készülék könnyen kikapcsolható legyen az elektromos hálózatból a csatlakozó kihúzásával vagy egy megszakító segítségével.
3. A megfelelő működés érdekében biztosítson elégséges légáramlást a sütő körül. Ez a sütő csak pulton elhelyezve vagy beépítve használható. Nem alkalmas szekrények belsejében történő használatra.

### Használat pulton:

- a. Biztosítson legalább 15 cm szabad helyet a sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t egyik oldalt, és a másik oldalt hagyja szabadon, legalább 40 cm-t biztosítva.
- b. Ha a sütő egyik oldala közvetlenül fal mellett helyezkedik el, a másik oldalt és a sütő tetejét nem szabad elzárni.



### Beépítve

Ez a sütő a megfelelő fehér NN-TKA70WBBP vagy ezüst NN-TKA70MBBP készlet segítségével építhető be, amelyet helyi Panasonic terjesztőjétől szerezhet be.

4. Ne helyezze ezt a sütőt elektromos- vagy gázsütő közelébe.
5. A lábakat nem szabad eltávolítani.
6. Ez a sütő csak háztartási célokra használható. Ne használja szabadterén.
7. Ne használja a mikrohullámú sütőt nedves környezetben.
8. A tápkábel nem érhet hozzá a sütő külső burkolatához. Tartsa távol a tápkábelt forró felületektől. Ne hagyja a vezetékét az asztal vagy pult széléről leelőgni. Ne merítse a vezetékét, a csatlakozót vagy a sütőt vízbe.
9. Ne zárja el a sütő tetején és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ez esetben a sütőt biztonsági hőkapcsoló védi, és a készülék csak lehűlés után kapcsolható be újra.

## FIGYELMEZTETÉS

1. Az ajtó szigetelését és az ajtószigetelés körüli területet nedves ruhával meg kell tisztítani. A készüléken ellenőrizni kell az ajtószigetelés és a szigetelés környékének épségét, és ha ezek a területek megsérültek, a készüléket nem szabad addig használni, amíg azt egy, a gyártó által képzett szakember ki nem javította.
2. Ne próbálkozzon az ajtónak, a vezérlőpanel burkolatának, a biztonsági zárszerkezet kapcsolójának vagy a sütő más részeinek javításával vagy módosításával. Ne távolítsa el a külső panelt a sütőről, mivel az védelmet biztosít a mikrohullámú energia ellen. A javításokat szakképzett szerelővel kell végeztetni.
3. Ne működtesse ezt a készüléket, ha a VEZETÉK VAGY CSATLAKOZÓ megsérült, ha nem működik megfelelően, vagy ha az megsérült, vagy leejtették. A gyártó által képzett szakembereken kívül más személyek számára a javítás elvégzése veszélyes.
4. Ha a vezeték tápkábele megsérült, azt a gyártótól beszerezhető speciális tápkábelre kell kicserélni.
5. Gyermekek számára csak akkor engedélyezze a sütő önálló használatát, ha azok megfelelő utasításokat kaptak, és a gyermek képes a sütő biztonságos használatára, és tisztában van a helytelen használat kockázataival.
6. A folyadékokat és ételeket nem szabad zárt edényekben melegíteni, mivel felrobbanhatnak.
7. A sütő nem használható olyan személyek (beleértve a gyermekeket) által, akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel bírnak, vagy hiányos tapasztalattal és jártassággal rendelkeznek, kivéve, egy a biztonságukért felelős személy felügyelete és útmutatása mellett. Gyermekek esetén ügyeljen rá, hogy azok ne játsszanak a készülékkel.

# Biztonsági utasítások

## A sütő használata

1. Ne használja a sütőt semmilyen más célra, csak étel készítésére. Ezt a sütőt speciálisan étel melegítésére vagy főzésére tervezték. Ne használja a sütőt vegyi anyagok, vagy élelmiszeren kívül más termékek melegítésére.
2. Használatuk előtt ellenőrizze, hogy az eszközök/edények alkalmasak-e mikrohullámú sütőben történő használatra.
3. Ne használja ezt a mikrohullámú sütőt újságpapír, ruhák vagy más anyagok szárítására. Ezek meggyulladhatnak.
4. Amikor a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, a tartozékokat kivéve, mivel a sütő véletlenül bekapcsolódhat.
5. Ez a készülék nem működtethető a MIKROHULLÁM vagy KOMBINÁCIÓ ÜZEMMÓDBAN, HA NINCS ÉTEL A SÜTŐBEN. Az ilyen működtetés károsíthatja a készüléket. Ez alól kivétel a melegítő funkciónál leírt 1. pont, és a Panacrunch tál előmelegítése.
6. Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/Törles gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál vagy a megszakítónál.

## Melegítő funkció

1. Mielőtt először használná a HŐLÉGKEVERÉS, KOMBINÁCIÓ vagy a GRILL funkciót, törölje le a felesleges olajat a sütő belsejében, és működtesse a sütőt HŐLÉGKEVERÉS funkcióban 250°C-on, étel és tartozékok nélkül, 20 percig. Ennek segítségével a rozsdavédelemre használt olaj elégethető. Ez az egyetlen alkalom, amikor a sütő üresen használható.
2. A sütő külső felületei, beleértve a szellőzőnyílásokat, és a sütő ajtaját, felforrósodnak a HŐLÉGKEVERÉS, KOMBINÁCIÓ és a GRILL üzemmódban, ezért legyen óvatos az ajtó nyitása és csukása, illetve az étel és tartozékok be- és kihelyezése során.
3. A sütőben két fűtőelem található a sütő felső és hátsó részében. A HŐLÉGKEVERÉS, KOMBINÁCIÓ vagy a GRILL funkciók használata után, ügyeljen rá, hogy ne érintse ezeket a felületeket, mert ezek nagyon forrók. MEGJEGYZÉS: Ezen funkciók használatát követően a sütő tartozékai is nagyon felforrósodnak.
4. A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a HŐLÉGKEVERÉS, GRILL vagy KOMBINÁCIÓ funkció használata során. A fiatal gyermekeket távol kell tartani, és a gyermekek csak felnőtt felügyelet mellett használhatják a sütőt, a magas hőfokok miatt.

## Ventillátor motor működése

A sütő Mikrohullám/Melegítő használata közben a ventilátor mindig működik, hogy hűtse az elektromos alkatrészeket. A használat befejezését követően, a ventilátor még működhet egy ideig. Ez teljesen normális, és kiveheti az ételt a sütőből, miközben a ventilátor még működik.

## Sütővilágítás

Ha szükségessé válik a sütő világításának cseréje, kérjük, forduljon a kereskedőhöz.

## Tartozékok

A sütő különböző tartozékokkal kerül szállításra. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó utasításokat.

## Üvegtálca

1. Ne működtesse a sütőt, ha a görgőgyűrű és az üvegtálca nincs a helyén.
2. Soha ne használjon más típusú üvegtálcát, mint a kifejezetten ehhez a sütőhöz tervezett típust.
3. Ha az üvegtálca felforrósodott, hagyja lehűlni, mielőtt tisztítaná, vagy vízbe merítené.
4. Az üvegtálca mindkét irányba forgatható.
5. Ha az üvegtálcára helyezett étel vagy edény hozzáér a sütő falához, és akadályozza a tálca forgását, a tálca automatikusan az ellenkező irányba forog. Ez normális.
6. Ne főzzön ételeket közvetlenül az üvegtálcán.

## Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés és az ételmaradványok lerakódásának megelőzése érdekében.
2. A görgőgyűrűt az üvegtálcával együtt mindig használni kell a főzés során.

## Fémtálca:

1. A fémtálca a Grill, Hőlégkeverés és Kombináció módokban használható. Ne használja a fémtálcát Mikrohullámú üzemmódban.
2. A fémtálcát az üvegtálcára vagy a rácsra helyezze.

## Rácsok

1. A rácsok segítenek a kisebb tálak megpirításában, és elősegítik a meleg megfelelő áramlását.
2. Ne használjon fémtalakat közvetlenül a rácsokon a KOMBINÁCIÓ vagy MIKROHULLÁMÚ üzemmódban.
3. Ne használja a rácsokat csak MIKROHULLÁMÚ üzemmódban.

**Panacrunch tál** - Lásd 16. oldal

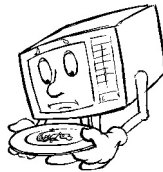
## 1) Főzési idők

- A szakácskönyvben megadott főzési idők közelítő értékek. A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől és az edény típusától függ.
- A minimális főzési idővel kezdje, hogy megelőzze a túlfőzést. Ha az étel nem főtt meg kellőképpen, mindig főzheti egy kicsit tovább.

**MEGJEGYZÉS: Ha túllépi az ajánlott főzési időket, az étel tönkremegy, és rendkívüli esetekben meg is gyulladhat, és károsíthatja a sütő belsejét.**

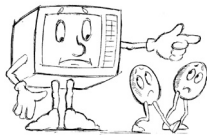
## 2) Kis mennyiségű étel

- Ha kis mennyiségű, vagy alacsony nedvességtartalmú ételt főz, és túl sokáig főzi, az kiszáradhat vagy meggyulladhat. Ha a sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva a sütő ajtaját, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a konnektorból.



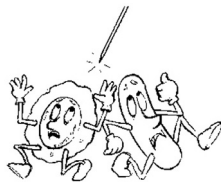
## 3) Tojás

- Ne főzzön tojást héjában, illetve egész kemény tojást MIKROHULLÁMÚ üzemmódban. A nyomás megnőhet, és a tojások felrobbanhatnak, még a mikrohullámú melegítés vége után is.



## 4) Felület átszúrása

- A nem porózus felületű ételek, például a burgonya, tojássárgája vagy a virsli esetén azok felületét meg kell szúrni a MIKROHULLÁMÚ főzés előtt, hogy megelőzze azok felrobbanását.

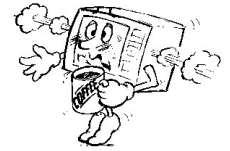


## 5) Húshőmérő

- Csak akkor használjon húshőmérőt a sülték és szárnyasok hőmérsékletének ellenőrzéséhez, ha a húst kivette a sütőből. Ne használjon hagyományos húshőmérőt MIKROHULLÁM vagy KOMBINÁCIÓ módokban, mert szikrázást okozhat.

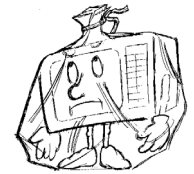
## 6) Folyadékok

- Folyadékok, pl. leves, szószok, vagy italok melegítése során a mikrohullámú sütőben, a folyadékok felmelegedhetnek a forráspontonra, anélkül, hogy ezt buborékképződés jelezni. Ez a forró folyadék hirtelen kifutásához vezethet. Ennek megelőzése érdekében tartsa be az alábbi lépéseket:
  - a) Kerülje az egyenes falú, szűk nyakú edények használatát.
  - b) Ne melegítse túl a folyadékokat.
  - c) Keverje meg a folyadékot, mielőtt a sütőbe helyezné, majd keverje meg ismét a főzési idő felénél.
  - d) Melegítés után, hagyja az edényt rövid ideig állni a sütőben, majd keverje meg ismét, mielőtt óvatosan kivenné a sütőből.



## 7) Papír/műanyag

- Ha műanyag- vagy papíredényben lévő ételt melegít, ellenőrizze gyakran, mivel ezek a csomagolások meggyulladnak, ha túlmelegíti őket.
- Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, csak ha a papírtermékek fel van tüntetve, hogy biztonságosan használható mikrohullámú sütőben. Az újrahasznosított papír termékek tartalmazhatnak olyan szennyeződések, amelyek használat közben szikrákat és/vagy tüzet okozhatnak.
- A sütőzacskókról távolítsa el a záró drótokat, mielőtt a sütőbe helyezné a zacskókat.



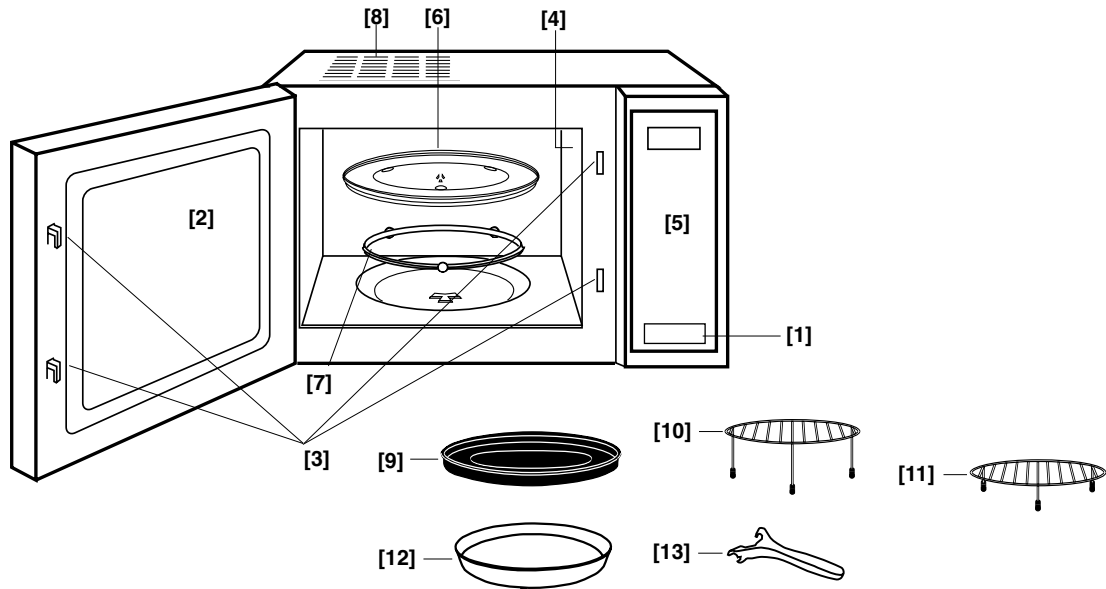
## 8) Csomagolás/fólia

- Ne melegítsen zárt konzervdobozokat vagy üvegeket, mert felrobbanhatnak.
- A fémedényeket és a fémszegélyt tartalmazó csomagolásokat nem szabad mikrohullámú üzemmóddal használni. Szikrázást okoznak.
- Ha alufóliát, fémtűket vagy más fémszereket használ, a távolság köztük és a sütő falai és ajtaja között legalább 2 cm kell, hogy legyen, a szikrázás megelőzése érdekében.

## 9) Etetőüvegek/Bébiételes üvegek

- A kupakot vagy fedőt el kell távolítani az etetőüvegekről és bébiételes üvegekről, mielőtt behelyezné azokat a sütőbe.
- Az etetőüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell rázni, vagy meg kell keverni.
- Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet az égési sérülések elkerülése érdekében.

# Áttekintő ábra



## [1] Ajtónyitó gomb

Nyomja meg az ajtó nyitására. Ha kinyitja a sütő ajtaját főzés közben, a főzés ideiglenesen leáll a korábbi beállítások törlődése nélkül. A főzés újratekintődik, amint becsukja az ajtót, és megnyomja a Start gombot. A sütő világítása bekapcsol, amikor kinyitja az ajtót.

## [2] Sütőablak

## [3] Ajtó biztonsági zárórendszere

## [4] Sütő szellőzőnyílása

## [5] Vezérlő panel

## [6] Üvegtálca

## [7] Görgőgyűrű

## [8] Külső szellőzőnyílások

## [9] Fémtálca:

## [10] Magas rács

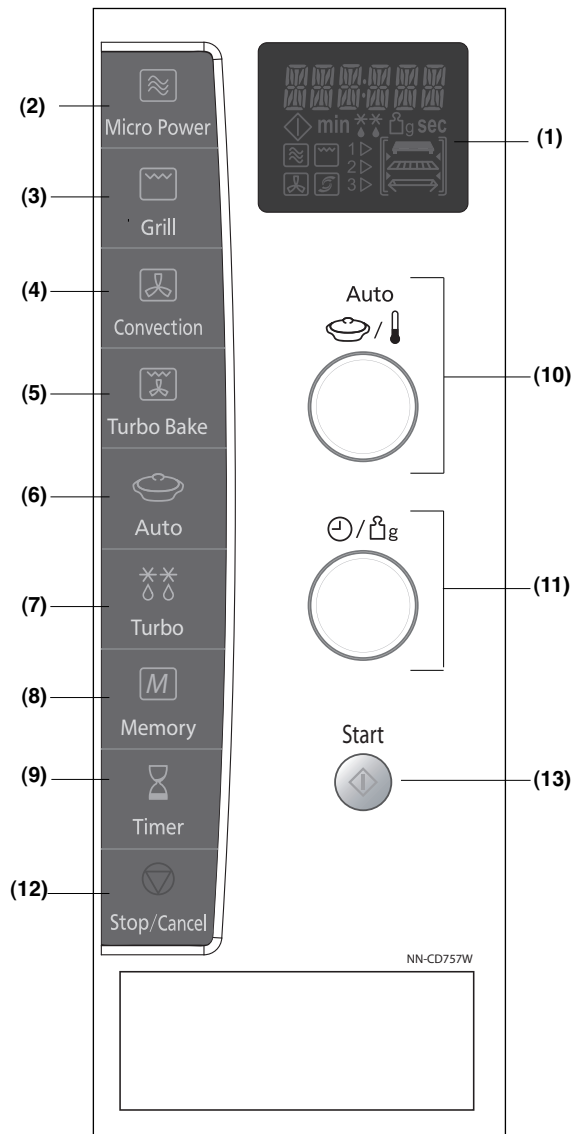
## [11] Alacsony rács

## [12] Panacrunch tál

## [13] Panacrunch tál nyele

# Vezérlőpanel

NN-CD767 / NN-CD757\*



- (1) Kijelző
- (2) Mikrohullám kapcsoló gomb
- (3) Grill kapcsoló gomb
- (4) Hőlégkeverés gomb
- (5) Grill hőlégkeverés gomb
- (6) Automatikus súlyprogramok gomb
- (7) Automatikus kiolvasztás gomb
- (8) Memóriagomb
- (10) Automatikus menü/Hőmérséklet/  
Mikrohullám teljesítmény/Grill  
teljesítmény/ választótárcsa
- (11) Idő/Súly tárcsa
- (12) Stop/Törlés gomb:  
**Főzés előtt:** egy gombnyomással törölheti a beprogramozott utasításokat.  
**Főzés közben:** egy gombnyomással ideiglenesen megállíthatja a főzési programot. Újabb gombnyomással Újabb gombnyomással az összes utasítást, és az idő jelenik meg a kijelzőn.
- (13) **Start gomb:**  
Nyomja meg a sütő beindításához. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, vagy ha egyszer megnyomja a Stop/Törlés gombot, a Start gombot újra meg kell nyomni a sütés folytatásához.

\* A vezérlőpanel formatervezése eltérhet az ábrán látható panelétől (a szintől függően), de a gombokon szereplő szavak megegyeznek.

## Hangjelzés:

Amikor egy gombot megnyom, rövid hangjelzés hallatszik. Ha nem hall hangjelzést, a beállítás helytelen. Amikor a sütő egy funkcióról egy másikra vált, kettős hangjelzés hallatszik. Az előmelegítés befejezését követően Hőlégkeverés vagy Kombináció módban, három hangjelzés hallható. A főzés befejezésekor öt hangjelzés hallható.

# Sütőtartozékok

Az alábbi táblázat a sütő tartozékainak helyes használatát mutatja.

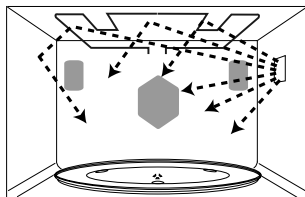
	Üvegtálca	Fém tálcá:	Magas rács	Alacsony rács	Panacrunch tál
Mikrohullám	IGEN	NEM	NEM	NEM	IGEN
Grill	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN
Hőlégkeverés	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN
Kombináció	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN

## Főzési módok

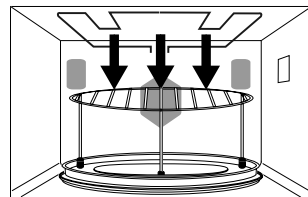
Az alábbi ábrák példák a tartozékokra.

Ez a felhasznált recepttől függően változhat. További információ a szakácskönyvben található.

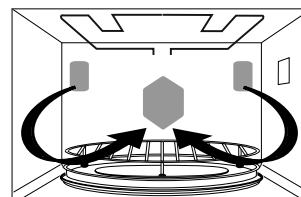
Mikrohullám



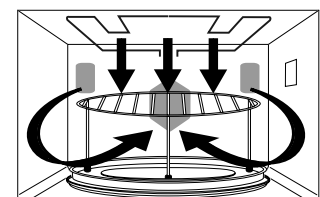
Grill



Hőlégkeverés

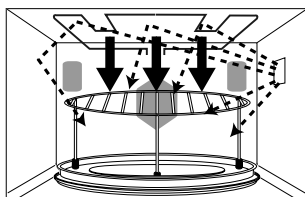


Hőlégkeverés + Grill

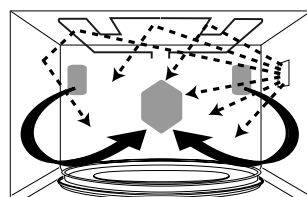


### Kombináció

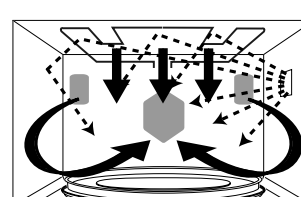
Grill + Mikrohullám



Hőlégkeverés + Mikrohullám



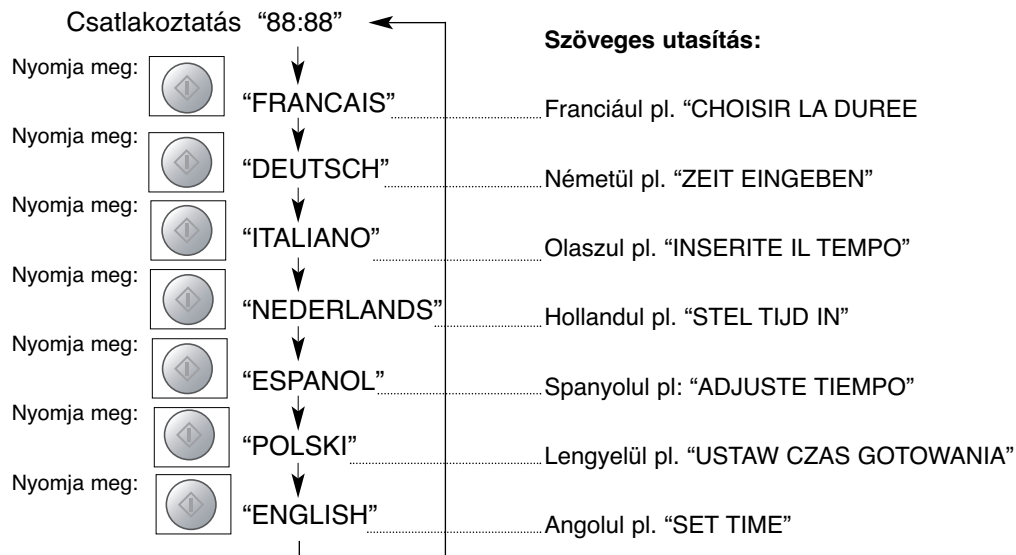
Grill + Hőlégkeverés + Mikrohullám



← - - - Mikrohullám  
 ← Melegítés



## Szöveges utasítás:

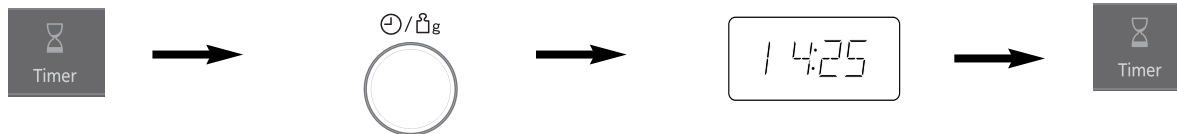


Ezek a típusok rendelkeznek egy egyedülálló funkcióval, a "szöveges utasítással", amely segít a mikrohullámú sütő irányításában. Bekapcsolás után nyomja meg a Start gombot a megfelelő nyelv kiválasztásához.

Amint megnyomja a gombokat, a kijelző a következő utasításra vált, kizárva a hibázás kockázatát. Ha valamilyen okból meg kívánja változtatni a kijelző nyelvét, húzza ki a sütőt a konnektorból és ismételje meg az eljárást.

## Órabeállítás:

**Példa: A 14:25:00 beállításához**



- **Nyomja meg az Időzítő gombot kétszer.**
  - ☛ A kettőspont villogni kezd.
- **Állítsa be az időt az Idő/Súly tárcsa óráirányba történő forgatásával.**
  - ☛ Az idő megjelenik a kijelzőn és a kettőspont villog.
- **Nyomja meg az Időzítő gombot.**
  - ☛ A kettőspont villogása megszűnik, és a megadott idő tárolódik.

## MEGJEGYZÉS:

1. Az idő átállításához ismételje meg a fenti lépéseket.
2. Az idő mindig látható, kivéve ha megszakad az áramellátás.
3. Ez az óra 24 órás kijelzővel rendelkezik.

## Biztonsági gyermekzár

Ennek a rendszernek a használata működésen kívül helyezi a vezérlőket, de az ajtó kinyitható. A gyermekzár akkor állítható be, ha a kijelzőn kettőspont, vagy az idő látható.

**A beállításához:**



- **Nyomja meg háromszor a Start gombot.**

☛ Az idő eltűnik a kijelzőről.  
A beállított idő nem törlődik.  
Megjelenik a csillag: '\*', a kijelző bal felső sarkában.

**A törléshez:**



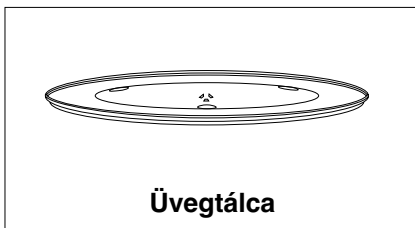
- **Nyomja meg háromszor a Stop/Törlés gombot.**

☛ Az idő újra megjelenik a kijelzőn.

# Mikrohullámú főzés és kiolvasztás

6 különböző mikrohullám-erősségi szint használható (lásd az alábbi táblázatot)

**Tartozékok használata:** Ez a táblázat az egyes szintek megközelítő energiáját mutatja, Wattban.



Energiaszint	Teljesítmény	Max. beállítható idő
MAX	1000 W	30 perc
MIN. (KIOLVASZTÁS)	270 W	99 perc 90 más.
KÖZEPES	600 W	99 perc 90 más.
ALACSONY	440 W	99 perc 90 más.
PÁROLÁS	250 W	99 perc 90 más.
MELEGÍTÉS	100 W	99 perc 90 más.



- Válassza ki a Mikrohullámú főzési módot



- Válassza ki a mikrohullám energia-szintjét az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsa segítségével. A mikrohullám energiaszintje megjelenik a kijelzőn.



- Állítsa be a főzési időt az Idő/Súly tárcsa forgatásával.



- Nyomja meg a Start gombot.

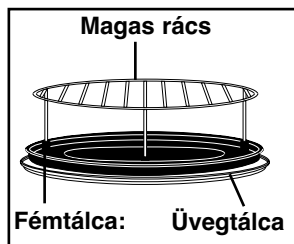
## MEGJEGYZÉS:

1. 2 vagy 3 részletben történő főzés esetén, a Start gomb megnyomása előtt ismételje meg a mikrohullám-energiaszint és a főzési idő beállítását.  
pl.: Ragu – 10 perc MAX (magas) fokozaton, a ragu felforralásához. 250 W (Párolás) 60 percig a főzéshez. 100 W (Melegítés) 10 percig az ízek kialakításához.
2. A várakozási idő a mikrohullámszint és az időbeállítás után állítható be.
3. Ha szükséges, főzés közben növelheti a főzési időt. Forgassa az Idő/Súly tárcsát a főzési idő növeléséhez. (Az idő 1 perces lépésekben növelhető, maximum 10 perccel, csak egy lépésben történő főzés esetén.)

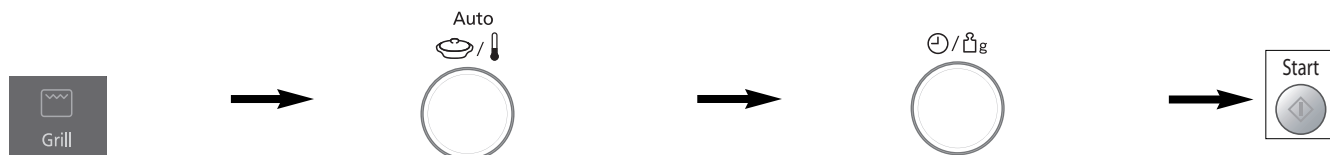
**FIGYELMEZTETÉS:** A sütő automatikusan az 1000 W-os mikrohullám energiaszinten működik, ha úgy adja meg a főzési időt, hogy nem állítja be előtte az energiaszintet.

A Grill gombbal 3 grill beállítást használhat.

## Tartozékok használata:



Energiaszint	Teljesítmény
1 MAGAS	1300 W
2 KÖZEPES	950 W
3 ALACSONY	700 W



- Nyomja meg a Grill kapcsoló gombot a Grill főzési mód használatához.

- Válassza ki a Grillezés energiaszintjét az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsa segítségével. A grillezés energiaszintje megjelenik a kijelzőn. A Grill gomb alapbeállítása Grill 1 (Magas). Forgassa az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsát az óramutató járásával ellenkező irányba a Grill 2 (Közepes), majd újra ebben az irányban a Grill 3 (Alacsony) szinthez.

- Állítsa be a főzési időt az Idő/Súly tárcsa forgatásával (legfeljebb 90 percig).

- Nyomja meg a Start gombot.

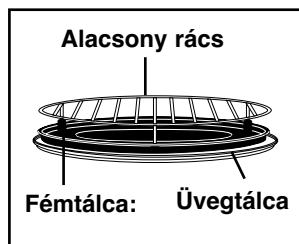
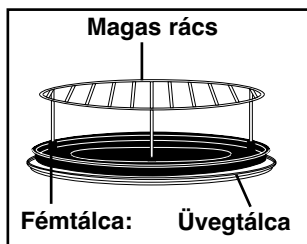
### MEGJEGYZÉS:

1. A grillezés csak akkor kapcsol be, ha a sütő ajtaja csukva van.
2. Grillezésnél nem alkalmazható előmelegítés.
3. Ha szükséges, főzés közben növelheti a főzési időt. Forgassa az Idő/Súly tárcsát a főzési idő növeléséhez. Maximum 10 perccel hosszabbíthatja meg.
4. A Start gomb megnyomását követően, a kiválasztott grillezési szint előhívható és megváltoztatható. Nyomja meg egyszer a Grill gombot a grillezési szint megjelenítéséhez a kijelzőn. Miközben megjelenik a szint, megváltoztathatja azt az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsa forgatásával.

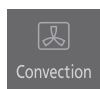
# Főzés Hőlégkeverés/Grill hőlégkeverés segítségével

Ezekkel a gombokkal a hőmérséklet 40°C (csak Hőlégkeverés módban) és 100 - 250°C között változtatható 10°C lépésekben. A leggyakrabban használt főzési hőmérsékletek gyors kiválasztása érdekében, a hőmérséklet értékek 150°C-nál kezdődnek, majd 250°C-ig növekednek, majd a 40°C (csak Hőlégkeverés módban) és a 100°C jön.

## Tartozékok használata:

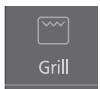
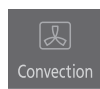


## Hőlégkeverés



- Nyomja meg a Hőlégkeverés gombot a főzési mód kiválasztásához
- Nyomja meg a Hőlégkeverés gombot a főzési mód kiválasztásához
- Nyomja meg a Start gombot az előmelegítés megkezdéséhez.
- Az előmelegítést követően, helyezze az ételt a sütőbe.
- Állítsa be a főzési időt az Idő/Súly tárcsa forgatásával. (legfeljebb 9 perc).
- Nyomja meg a Start gombot.

## Hőlégkeverés/Grill



- Válassza ki a kívánt hőlégkeverési hőmérsékletet.
- Válassza ki a kívánt grillezési szintet. A Grillezés alapbeállítása a Grill 2 szint (közepes). Forgassa az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba a Grill 1 (MAGAS), és egyszer ellenkező irányban a Grill 3 (ALACSONY) szinthez.
- Nyomja meg a Start gombot az előmelegítés megkezdéséhez.
- Az előmelegítést követően, helyezze az ételt a sütőbe.
- Állítsa be a főzési időt az Idő/Súly tárcsa forgatásával. (legfeljebb 9 perc).
- Nyomja meg a Start gombot.

**MINDIG HASZNÁLJON KESZTYÚT AZ ÉTEL ÉS TARTOZÉKOK KIVÉTELÉHEZ FŐZÉS UTÁN, MERT A SÜTŐ ÉS A TARTOZÉKOK NAGYON FELFORRÓSODNAK.**

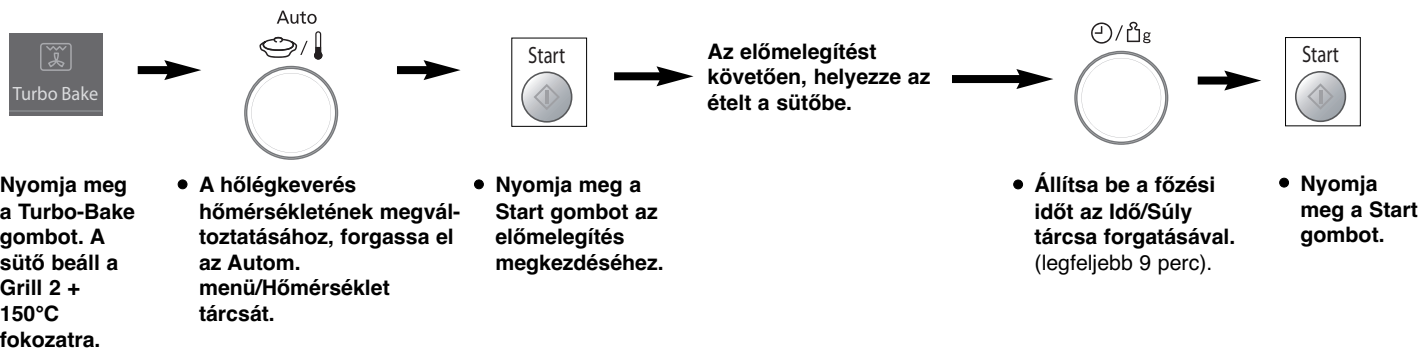
### MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

1. Ne nyissa ki az ajtót előmelegítés közben. Az előmelegítést követően 3 hangjelzés hallható, és egy "P" villog a kijelzőn. Ha a sütő ajtaját nem nyitják ki előmelegítés közben, a sütő fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet. 30 perc elteltével, a sütő automatikusan kikapcsol, és a kijelző visszaáll az órára.
2. Ha előmelegítés nélkül kíván főzni, a kívánt hőmérséklet kiválasztását követően, állítsa be a főzési időt, majd nyomja meg a Start gombot.

### MEGJEGYZÉS:

1. Ha a kiválasztott főzési idő kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
2. Ha a kiválasztott főzési idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik, amíg „1 H 00” (1 óra) marad hátra). Ezután a kijelző a percek és másodpercek mutatja, és másodpercenként számol vissza.
3. Ha szükséges, főzés közben növelheti a főzési időt. Forgassa az Idő/Súly tárcsát a főzési idő növeléséhez. Az idő 1 perces lépésekben növelhető.
4. A Start gomb megnyomását követően, a kiválasztott hőmérséklet előhívható és megváltoztatható. Nyomja meg egyszer a Hőlégkeverés gombot a hőmérséklet megjelenítéséhez a kijelzőn. Miközben megjelenik a hőmérséklet a kijelzőn, megváltoztathatja azt az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsa forgatásával.

# Turbo-Bake (Gyorsindítás - Hőlégkeverés/Grill)



## MEGJEGYZÉS:

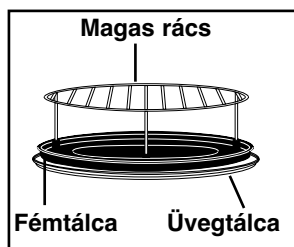
A Turbo-Bake gomb használata esetén, a grillezési szint nem változtatható meg. Kövesse a 10. oldalon található utasításokat.

## Kombinációs főzés

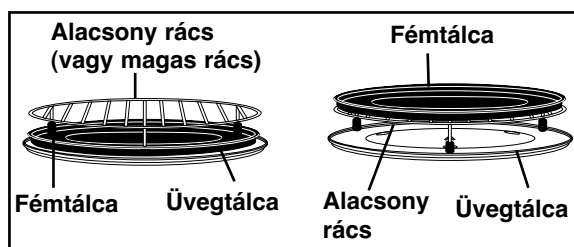
3 kombinációs beállítás van: 1) Grill + Mikrohullám, 2) Hőlégkeverés + Mikrohullám, 3) Grill hőlégkeverés + Mikrohullám. Az 1000 W-os mikrohullám energiaszint nem használható kombináció módban. A normál használat során ennek nem lenne haszna (az étel azelőtt megfőne, mielőtt megbarnulna).

### Tartozékok használata:

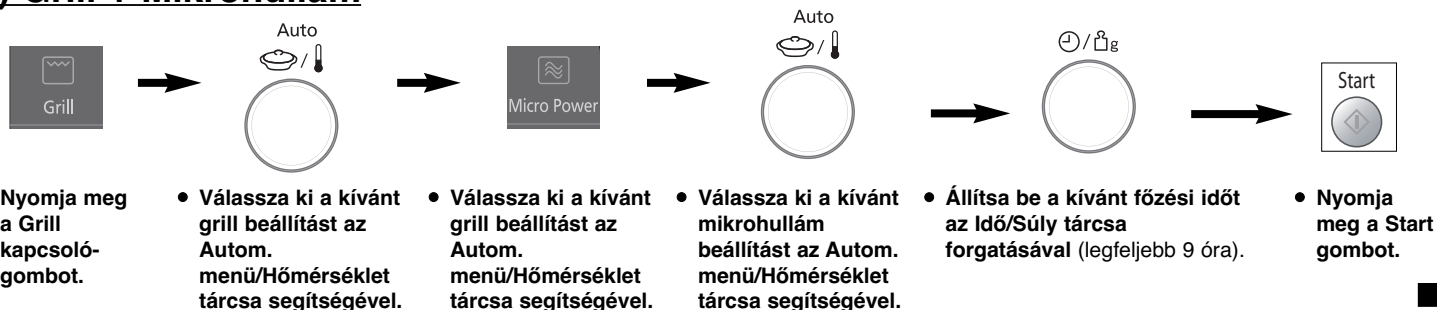
#### Grill + Mikrohullám



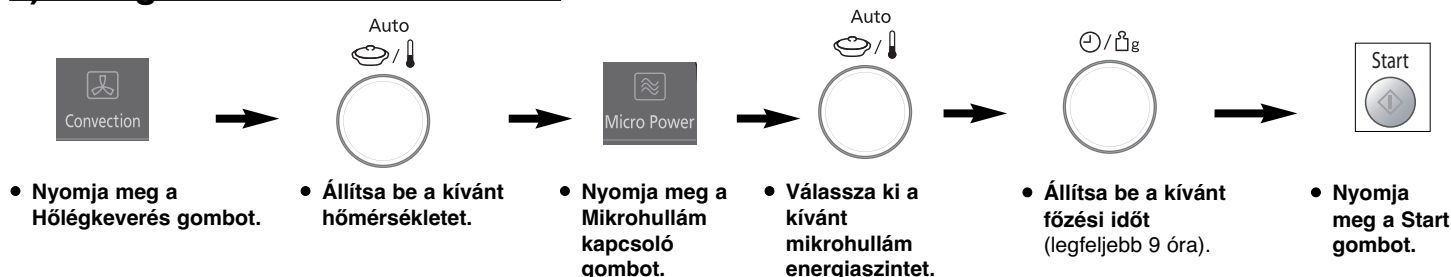
#### Hőlégkeverés + Mikrohullám / Grill hőlégkeverés + Mikrohullám



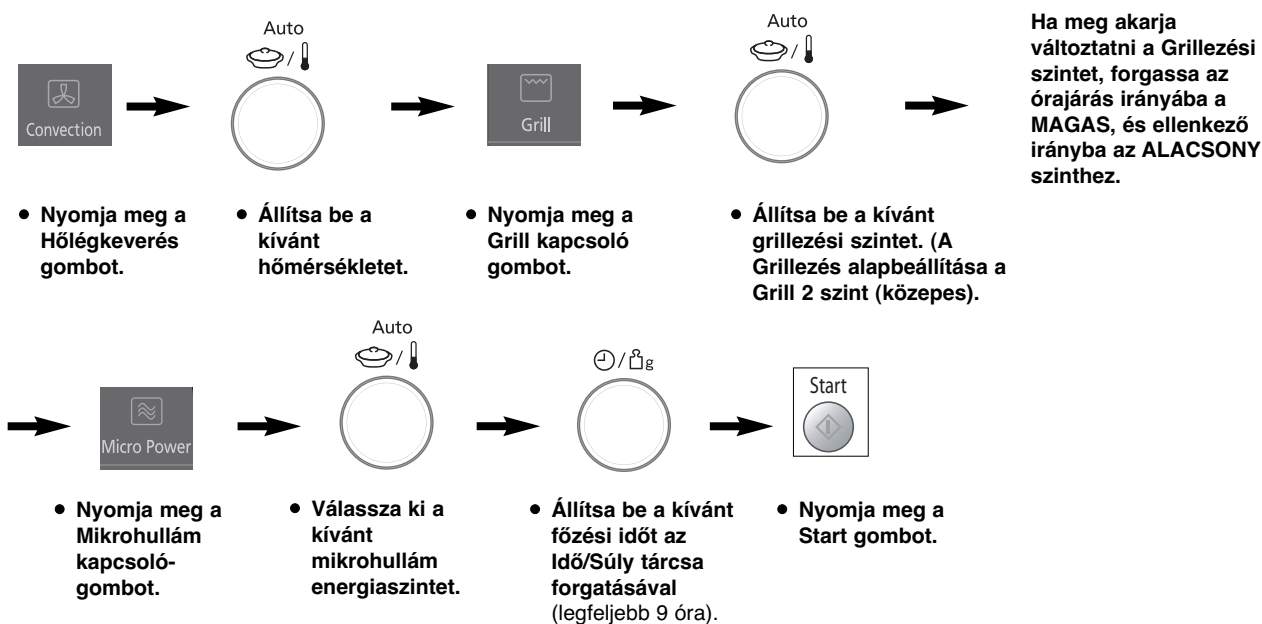
### 1) Grill + Mikrohullám



## 2) Hőlégkeverés + Mikrohullám



## 3) Grill hőlégkeverés + Mikrohullám



### MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

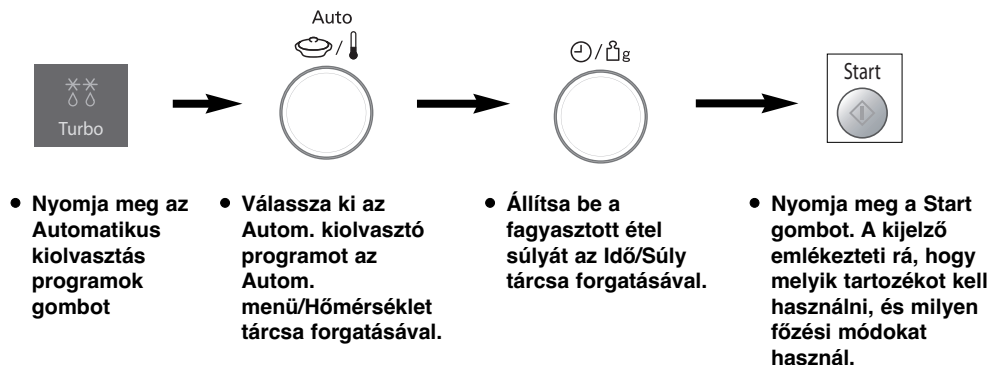
A sütő előmelegíthető kombinációs főzés előtt. Nyomja meg a Start gombot a főzési idő beállítás előtt és kövesse a 17. oldalon található MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN utasításait. Kombinációs előmelegítés közben a sütő nem bocsát ki mikrohullámot.

### MEGJEGYZÉS:

1. Ha a kiválasztott főzési idő kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
2. Ha a kiválasztott főzési idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik, amíg „1 H 00” (1 óra) marad hátra). Ezután a kijelző a percek és másodpercek mutatja, és másodpercenként számol vissza.
3. Ha szükséges, főzés közben növelheti a főzési időt. Forgassa az Idő/Súly tárcsát a főzési idő növeléséhez. Az idő 1 perces lépésekben növelhető, a maximális főzési idő eléréséig.
4. A Start gomb megnyomását követően, a kiválasztott hőmérséklet előhívható és megváltoztatható. Nyomja meg egyszer a Hőlégkeverés gombot a hőmérséklet megjelenítéséhez a kijelzőn. Miközben megjelenik a hőmérséklet a kijelzőn, megváltoztathatja azt az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsa forgatásával. A grill és mikrohullám szintek nem változtathatók meg a kombinációs főzés közben.

# Automatikus kiolvasztás

E funkció segítségével kiolvaszthat fagyasztott ételeket, azok súlyának megfelelően. Válassza ki a kategóriát, és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében, a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súlyértéken áll.



Program	Szókövetés	Ajánlott súly	Tartozékok	Példa az ételekre
*1	SMALL **	100 - 1600 g		<b>Kisebb húsdarabok, csiga, halfilé, steak, sertésszeletek</b> (mindegyik 100 g és 400 g között). A csipogáskor forgassa meg.
*2	BIG **	400 - 2500 g		<b>Nagy húsdarabok, pecsenyék, egész csirke.</b> A csipogáskor forgassa meg.
*3	BREAD **	50 - 500 g		<b>Mélyhűtött kenyér, tekercsek és croissant felmelegítéséhez.</b> Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a magas rácsra, a fémtálcára vagy az üvegtálcára. A csipogáskor forgassa meg.

## MEGJEGYZÉS:

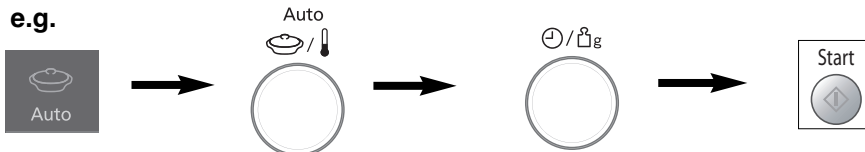
1. Ha a kiolvasztási idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Az étel mérete és alakja határozza meg, hogy maximum mekkora súly fér be a sütőbe.

## MEGJEGYZÉS a 3. programról:

Ügyeljen a kenyér és a péksütemények eltávolításakor a sütőből. A sütő és tartozékai felforrósodnak a kiolvasztás közben/után.

# Automatikus súlyprogramok

E funkció segítségével kedvenc ételeit elkészítheti úgy, hogy csak a súlyt kell beállítania. A sütő automatikusan beállítja a mikrohullám energiaszintet, grill beállítást, hőlégkeverés hőmérsékletet és a főzési időt. Válassza ki a kategóriát, és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében, a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súlyértéken áll.



- **Nyomja meg az Automatikus súlyprogramok gombot**
- **Válassza ki a kívánt programot az Autom. menü/Hőmérséklet tárcsa forgatásával.**
- **Állítsa be az étel súlyát az Idő/Súly tárcsa forgatásával.**
- **Nyomja meg a Start gombot. A kijelző emlékezteti rá, hogy melyik tartozékot kell használni, és milyen főzési módokat használni.**


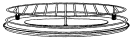





## MEGJEGYZÉS:

1. Ha a főzési idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Használja a következő oldalak táblázatát az ajánlott súly és tartozékok kiválasztásához.

Program száma	Kategória	Szókötetés	Ajánlott súly	Tartozékok	Utasítások
1	<b>1 csésze felmelegítése</b>	BOWL	3 dl		<b>Egy bögre forró ital felmelegítéséhez.</b> Válassza ki a bögre felmelegítést, adja meg a súlyt (300 ml), nyomja meg a Start gombot.
2	<b>2 bögre felmelegítése</b>	2 BOWLS	6 dl		<b>Két bögre forró ital felmelegítéséhez.</b> Válassza ki a 2 bögre felmelegítését, adja meg a súlyt (600 ml), nyomja meg a Start gombot.
3	<b>Leves felmelegítés</b>	SOUP	300 - 1500 g		<b>Tetrapack, dobozos vagy házilag készült levesek melegítéséhez. Minden ételnek szobahőmérsékleten, vagy a hűtőszekrény hőmérsékletén kell lennie.</b> Keverje meg a felmelegítés előtt és után. Lehetőleg fedje le egy fedéllel, tányérral vagy tálkával. A leves végleges hőmérsékletét befolyásolhatja a leves sűrűsége, eredeti hőmérséklete, cukor- és zsírtartalma.
4	<b>Mélyhűtött rakott étel</b>	GRATIN 	300 - 1000 g		<b>Mélyhűtött rakott étel/lasagna felmelegítéséhez és pirításához.</b> Távolítsa el a csomagolást és helyezze a rakott ételt/lasagnát egy hőálló tálba, vagy a magas rácsra, fémtálcára vagy az üvegtálcára.
5	<b>Friss zöldség főzése</b>	VEG	250 - 1500 g		<b>Friss zöldségek főzéséhez.</b> Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 6 ek. (90 ml) vizet. Részlegesen fedje be őket fedéllel, vagy perforált fóliával. A csipogáskor keverje meg.
6	<b>Friss hal főzése</b>	FISH	150 - 1100 g		<b>Friss hal főzéséhez (egész, filé, szeletek).</b> Takarja be a vékonyabb részeket, helyezze egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 2 ek. (30 ml) folyadékot. Fedje be fedéllel, vagy perforált fóliával. Nagy mennyiségek esetén a csipogáskor forgassa meg.





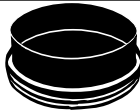


# Automatikus súlyprogramok

Program száma	Kategória	Szókövetés	Ajánlott súly	Tartozékok	Utasítások
7	<b>Friss csirkedarabok elkészítése</b>	PIECES	150 - 1000 g		<b>Friss csirkedarabok főzéséhez.</b> Helyezze a magas rácsra, majd a fémtálcára, vagy az üvegtálcára. A csipogáskor fordítsa meg.
8	<b>Friss egész csirke elkészítése</b>	CHICK	1010 - 1600 g		<b>Egész csirke elkészítéséhez.</b> Helyezze az alacsony rácsra, majd a fémtálcára, vagy az üvegtálcára. A mellel lefelé kezdje a főzést, és a csipogáskor fordítsa át. A tölteléket külön főzze meg.
			1610 - 2400 g		<b>Egy nagyobb, vagy 2 kisebb egész csirke elkészítéséhez.</b> Helyezze a fémtálcára. A mellel lefelé kezdje a főzést, és a csipogáskor fordítsa át. A tölteléket külön főzze meg.
9	<b>Sertés/Borjú elkészítése</b>	PORK	700 - 2300 g		<b>Friss sertés vagy borjúhús sütéséhez.</b> Helyezze a sertés- vagy borjúhúst az alacsony rácsra, majd a fémtálcára, vagy az üvegtálcára. A csipogáskor fordítsa meg.
10	<b>Marhahús elkészítése</b>	BEEF	600 - 1300 g		<b>Friss marhahús elkészítéséhez.</b> Helyezze a marhahúst az alacsony rácsra, majd a fémtálcára, vagy az üvegtálcára. A csipogáskor fordítsa meg.
11	<b>Báránycsús elkészítése</b>	LAMB	800 - 2000 g		<b>Friss bárányhús elkészítéséhez.</b> Helyezze a bárányhúst az alacsony rácsra, majd a fémtálcára, vagy az üvegtálcára. A csipogáskor fordítsa meg.
			2010 - 2500 g		<b>Friss bárányhús elkészítéséhez (nagyobb mennyiség).</b> Helyezze a bárányhúst egy hőálló tálban a fémtálcára, vagy az üvegtálcára. Ha hús nem fér el a hőálló tálban, helyezze közvetlenül a fémtálcára. A csipogáskor fordítsa meg.

## MEGJEGYZÉS:

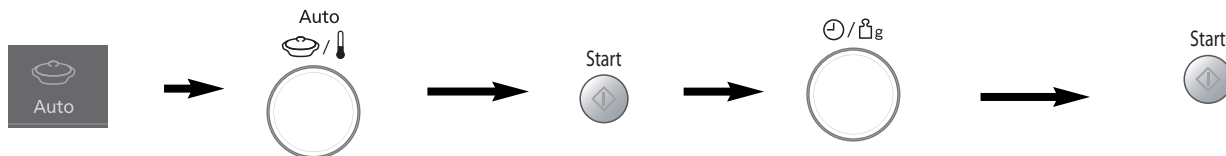
A sertés-, borjú- és marhahús programok csont nélküli húsoz elkészítésére alkalmasak. A bárányhús program csontokat tartalmazó részek elkészítésére is alkalmas.

# Automatikus súlyprogramok

Program száma	Kategória	Szókövetés	Ajánlott súly	Tartozékok	Utasítások
12	Friss pizza	PIZZA	120 - 600 g		<b>A frissen vásárolt pizza felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához.</b> Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a pizzát a Panacrunch tálba.
13	Mélyhűtött pizza	PIZZA ** ●●	120 - 600 g		<b>Mélyhűtött pizza felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához.</b> Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a pizzát a Panacrunch tálba.
14	Friss quiche	QUICHE	150 - 1000 g		<b>A frissen vásárolt quiche felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához.</b> Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a quiche-t az előmelegített Panacrunch tálba.
15	Friss leveles tészta	PASTRY	150 - 500 g		<b>A friss leveles tészták (péksütemények) pl. sajtos, vagy virslis tekercek, friand, leveles fonat, stb. felmelegítéséhez, megpirításához és megbarnításához.</b> Távolítsa el a csomagolást, és helyezze az előmelegített Panacrunch tálba.
16	Mélyhűtött burgonya	CHIPS ** ●●	100 - 600 g		<b>Mélyhűtött, burgonyából készült ételek felmelegítéséhez, megpirításához és megbarnításához.</b> Terítse szét a mélyhűtött burgonyát a tálban. A legjobb eredmény érdekében oszlassa el egy rétegben, és forgassa meg a csipogáskor.

## MEGJEGYZÉS:

1. A Friss quiche program és a Friss leveles tészta program használatához szükséges a Panacrunch tál előmelegítése. Használja az alábbi lépéseket.



- Válassza a Friss quiche programot vagy a Friss leveles tészta programot és helyezze a Panacrunch tálat a sütőbe, közvetlenül az üvegtálcára.
- Nyomja meg a start gombot a Panacrunch tál előmelegítéséhez.
- Az előmelegítés után hangjelzés szólal meg. Helyezze az ételt a tálba és állítsa be a súlyt.
- Nyomja meg a Start gombot.

2. A többi Panacrunch program használatához nem szükséges a Panacrunch tál előmelegítése. Kövesse az Automatikus súlyprogramokhoz adott utasításokat a 14. oldalon.

# Panacrunch tál

## A „MŰKÖDÉSI ELV”

Egyes mikrohullámú sütőben készült ételek kérge puha és nedves. A Panacrunch tál tartozék segítségével pizzát, quiche-t, lepényeket, péksüteményeket barníthat és piríthat meg. A



Panasonic Panacrunch tál három módon működik: a tál felmelegedik a mikrohullám elnyelése következtében, az ételt közvetlenül melegíti a mikrohullám, és a grill/hőlégkeverés is melegíti az ételt. A tál alapja elnyeli a mikrohullámokat, és hővé alakítja. A hőt ezután a tálon keresztül az étel veszi fel. A melegítő hatást maximalizálja a tapadásgátló felület.

## A PANACRUNCH TÁL HASZNÁLATA (Kézi használat)

- ◆ A legjobb eredmény érdekében melegítse elő a tálat a használat előtt. Helyezze közvetlenül az üvegtálra és melegítse elő a Kombináció Grill 1 + 600 Watt programmal 3 percig. A barnítás elősegítése érdekében, kenje meg olajjal a tálat az előmelegítés előtt, mielőtt olyan ételeket készít, mint a virsli vagy a hamburger. A működtetés megkönnyítése érdekében, beprogramozhatja a Panacrunch tál előmelegítő kombinációját a Memória gomb segítségével.
- ◆ Vegye ki a pizzát a sütőből, és helyezze az ételt a tálba. Használja a Panacrunch tál nyelét vagy fogókesztyűt, mert a tál nagyon forró lesz. A legjobb eredmény érdekében az ételt közvetlenül az előmelegítés után helyezze a tálba. Ha késlekedik, a tökéletes eredmény nem garantált.
- ◆ Helyezze a tálat az üvegtálcára, és készítse el az ételt a szakácskönyv főzőtáblázatának utasításai alapján.

## MEGJEGYZÉS:

1. Ne melegítse elő a tálat 8 percnél tovább.
2. Mindig az üvegtálca közepére helyezze a tálat, hogy az ne érjen hozzá a sütő belsejének a falához. Ha nem így helyezi be, az szikrázást okozhat, ami a sütő károsodásához vezethet.
3. A tálat mindig az üvegtálcára helyezve használja. Ne használja a ráccsal.
4. Mindig a Panacrunch tál nyelét, vagy fogókesztyűt használjon a tál kezelése során.
5. Az étel csomagolását teljesen távolítsa el főzés előtt.
6. Ne helyezzen semmilyen hőérzékeny anyagot a forró tálba, mert ez égéshez vezethet.
7. A tál használható hagyományos sütőben is.
8. A legjobb eredmény érdekében a tálat a KOMBINÁCIÓ GRILL/HŐLÉGKEVERÉS és a MIKROHULLÁM üzemmódban használja.

## A SÜTŐ KARBANTARTÁSA

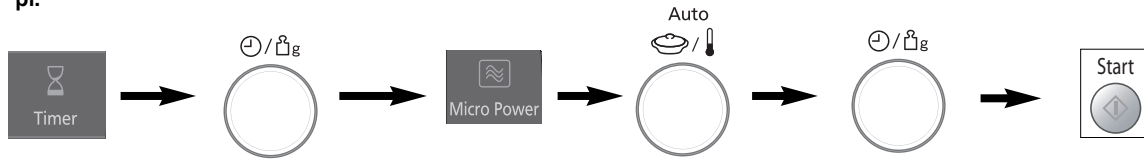
- ◆ Soha ne használjon éles eszközöket a tálon, mert ez károsíthatja a tapadásgátló felületet.
- ◆ Használat után mossa el a tálat meleg mosószeres vízben, és öblítse el forró vízzel. Ne használjon súrolószereket vagy súrolószivacsot, mert ez károsíthatja a tál felületét.
- ◆ A tál mosható mosogatógéppel.



# A főzés kezdetének késleltetése

Az Időzítés gomb segítségével, beprogramozhatja a főzés késleltetett kezdését.

pl.



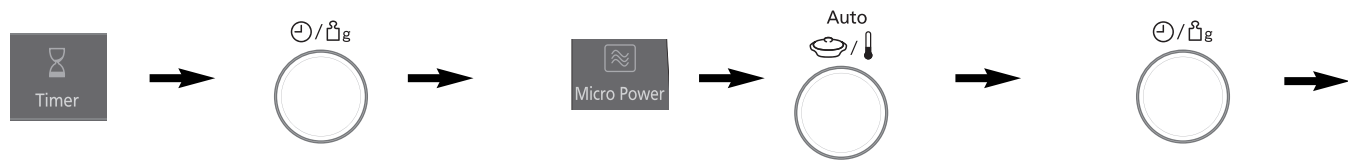
- **Nyomja meg az Időzítő gombot.**
- **Állítsa be a késleltetési időt az Idő/Súly tárcsa forgatásával (legfeljebb 9 óra).**
- **Válassza ki a kívánt főzési programot és főzési időt.**
- **Nyomja meg a Start gombot.**

## MEGJEGYZÉS:

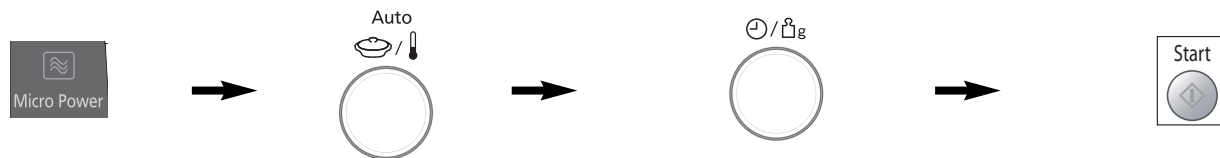
1. Két szakaszú főzés is programozható a késleltetett kezdéssel.

pl.

A késleltetett kezdés: 1 óra      MAX (Magas) energiaszint: 10 perc



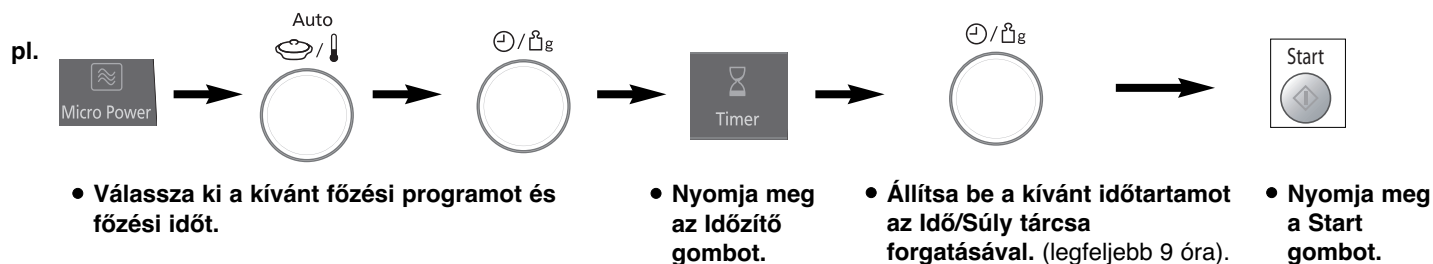
250 W (Párolás) energiaszint: 20 perc



2. Ha a beprogramozott késleltetési idő meghaladja az egy órát, a visszaszámlálás percben történik. Ha a kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
3. A késleltetett kezdés nem használható az automatikus programok előtt.

# Várakozási idő

A Késletetés/Várakozás gomb segítségével, beprogramozhatja a várakozási időt főzés után, vagy időzítésként használhatja.



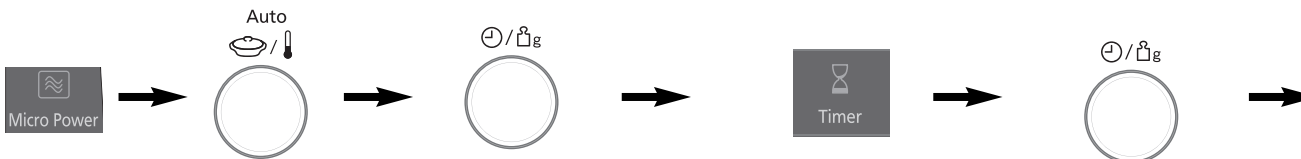
## MEGJEGYZÉS:

1. Három szakaszú főzés is programozható a várakozási idővel.

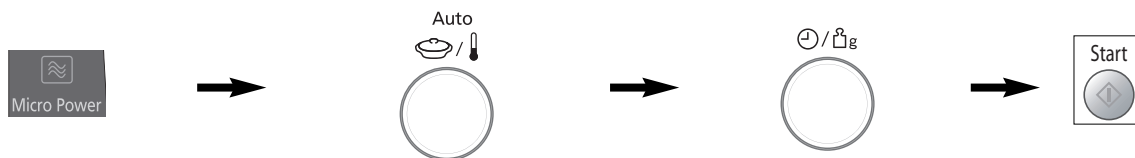
pl.

MAX (Magas) energiaszint: 4 perc

Várakozási idő: 5 perc



MAX (Magas) energiaszint: 2 perc



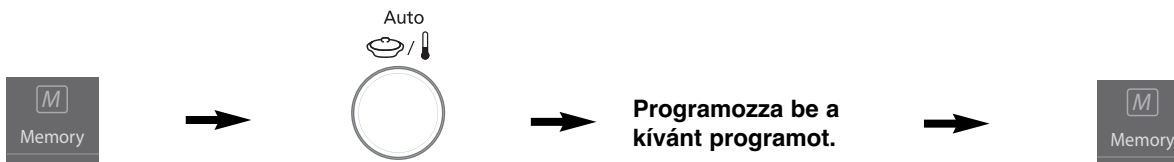
2. Ha várakozási idő vagy időzítés közben kinyitja az ajtót, a visszazámlálás folytatódik a kijelzőn.

3. Ez a funkció időzítésként is használható. Ez esetben nyomja meg az Időzítés gombot, állítsa be az időt, és nyomja meg a Start gombot.

# Memória

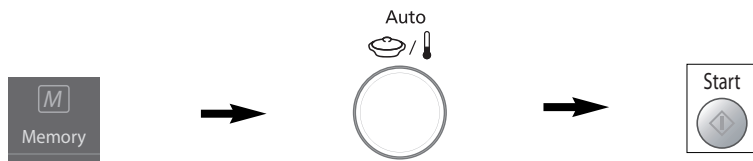
Ezzel a funkcióval beprogramozhatja a sütőbe a gyakran használt előmelegítési vagy főzési feladatokat. Beprogramozhatja a sütőt az Önnek megfelelő, meghatározott energiaszintre és időtartamra. Három memóriaprogramot programozhat be.

## Memóriaprogram beállításához:



- **Nyomja meg a Memóriagombot.**
- **A sütő automatikusan az 1. memóriahelyre vált. A 2. vagy 3. memóriahely kiválasztásához, forgassa az Automatikus menüválasztó tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban.**
- **Nyomja meg a Memóriagombot a program tárolásához, vagy nyomja meg a Start gombot a főzés megkezdéséhez.**

## Memóriaprogram használatához:



- **Nyomja meg a Memóriagombot.**
- **A sütő automatikusan az 1. memóriahelyre vált. A 2. vagy 3. memóriahely kiválasztásához, forgassa az Automatikus menü választó tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban.**
- **Nyomja meg a Start gombot a főzés megkezdéséhez.**

### **MEGJEGYZÉS:**

1. Az automatikus programok nem programozhatók be a memóriába.
2. A hőlégkeverés/előmelegítés mód nem programozható be a memóriába.
3. A memória csak 1 fokozatú főzést képes tárolni. 2 vagy 3 fokozatos főzés tárolása nem lehetséges.
4. Egy új főzési program beprogramozása a memóriába törli a korábban tárolt főzési programot.
5. A memóriaprogramok törölődnek, ha az áramellátás szünetel, vagy ha a csatlakozót kihúzza.

# Kérdések és válaszok

**K:** Miért nem kapcsol be a sütőm?

**V:** Ha a sütő nem kapcsol be, ellenőrizze az alábbiakat:

1. Megfelelően csatlakoztatva van-e a sütő? Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, várjon 10 másodpercet, és dugja be újra.
2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha bekapcsolt, vagy kiégett.
3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, csatlakoztasson egy másik készüléket a konnektorhoz. Ha a készülék működik, a probléma a sütővel van. Ha a készülék nem működik, a probléma a fali konnektorral van. Ha úgy tűnik, hogy probléma van a sütővel, értesítse a helyi szakszervizt.

**K:** A mikrohullámú sütő gyakran interferenciát okoz a TV-mel. Normális ez?

**V:** Bizonyos fokú rádió- és TV-interferencia előfordulhat, amikor a mikrohullámú sütővel főz. Ez az interferencia hasonló a kis berendezések, például mixerek, porszívók, hajszárítók, stb. okozta interferenciához. Nem jelenti azt, hogy bármilyen probléma lenne a sütővel.

**K:** A sütő nem fogadja el a programot. Miért?

**V:** Ezt a sütőt úgy tervezték, hogy ne fogadjon el hibás programot. Például a sütő nem fogad el negyedik szakaszt, és nem fogad el automatikus súlyprogramokat késleltetett indítást követően.

**K:** Időnként meleg levegő jön a sütő szellőzőnyílásaiból. Miért?

**V:** Az étel készítése során felszabaduló meleg felmelegíti a sütőben lévő levegőt. Ez a meleg levegő a szellőzés következtében távozik a sütőből. A levegőben nincsenek mikrohullámok. A szellőzőnyílásait sosem szabad elzárni sütés közben.

**K:** Zümmögő és kattogó hangok jönnek a sütőből a KOMBINÁCIÓ üzemmód használata során. Mi okozza ezt a zajt?

**V:** A zajok akkor keletkeznek, amikor a sütő automatikusan átvált mikrohullámról HŐLÉGKEVERÉSRE/GRILL-re, a kombinációs beállítás következtében. Ez normális.

**K:** Ellenőrizhetem-e az előre beállított hőmérsékletet a HŐLÉGKEVERÉS-sel történő főzés vagy előmelegítés közben?

**V:** Igen. Nyomja meg a Hőlégkeverés gombot, és a hőmérséklet 2 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

**K:** Könnyen elkészíthetem-e kedvenc receptjeimet a HŐLÉGKEVERÉS/GRILL segítségével?

**V:** Igen. Elkészítheti kedvenc receptjeit, mint egy hagyományos sütő esetében. Ellenőrizze a Panasonic szakácskönyv utasításait a javasolt sütési hőmérsékletekről és főzési időkről.

**K:** „D” betű jelenik meg a kijelzőn, és sütő nem használható. Miért?

**V:** A sütő DEMO üzemmódban van. Ez az üzemmód bolti kiállításra szolgál. Kapcsolja ki ezt az üzemmódot, háromszor megnyomva az Időzítés gombot.

**K:** Használhatok e hagyományos sütő-hőmérőt ebben a sütőben?

**V:** Csak akkor, ha a GRILL főzési módot használja. Az egyes hőmérőkben lévő fém szikrázást okozhat a sütőben, és nem szabad azt a MIKROHULLÁM és KOMBINÁCIÓ üzemmódokkal használni.

**K:** A sütőből szag érződik és füst keletkezik, amikor a HŐLÉGKEVERÉS, KOMBINÁCIÓ és a GRILL funkciót használom. Miért?

**V:** Az ismételt használatot követően ajánlatos kitisztítani a sütőt, és ezután HŐLÉGKEVERÉS módban, görgőgyűrű, üvegtál és étel nélkül 20 percig, 250°C-on működtetni. Ez eléget minden ételt, maradékot, vagy olajat, ami szagokat és/vagy füstöt kelthet.

# A sütő karbantartása

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt.
2. Tartsa tisztán a sütő belsejét, az ajtó szigetelését, és ajtó szigetelésének környékét. Ha a sütő falára, az ajtó szigetelésére és az ajtó szigetelés körülöttei területekre étel vagy folyadék kerül, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon koszos, használjon enyhe mosogatószeret. Erős mosogatószer vagy súrolószer használata nem ajánlott. **NE HASZNÁLJON KERESKEDELMI SÜTŐTISZÍTÓ SZEREKET.**
3. Ne használjon erős, súroló hatású tisztítóeszközöket, vagy fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztítására, mert megkarcolhatják a felszínt, ami az üveg töréséhez vezethet.
4. A sütő külső felszínét nedves ruhával kell tisztítani. A sütő belsejében lévő alkatrészek sérülésének elkerülése érdekében, a víznek nem szabad a szellőzőnyílásokon keresztül beszivárognia.
5. Ha a vezérlőpanel szennyeződik, tisztítsa meg egy puha, száraz ruhával. Ne használjon erős mosogatószeret vagy súrolószeret a vezérlőpanelen. A vezérlőpanel tisztítása során hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy megelőzze a sütő véletlen bekapcsolását. A tisztítást követően nyomja meg a STOP/TÖRLÉS gombot, a kijelző ablak tartalmának törléséhez.
6. Ha pára gyülemlik fel belül, vagy a sütő ajtajának külsején, törölje le egy puha ruhával. Ez akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalom mellett működtetik, és nem jelenti a készülék meghibásodását.
7. Időnként szükséges az üvegtálca eltávolítása tisztítás céljából. Mossa el a tálcát meleg szappanos vízben vagy mosogatógépben.
8. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés megelőzése érdekében. Egyszerűen törölje tisztára a sütő alsó felszínét enyhe mosószerrel és meleg vízzel, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával. A görgőgyűrű enyhe mosószeres vízben elmosható. Az ismételt használat során felgyülemlenek a főzés gőzei, de ez nem befolyásolja az alsó felszín vagy a görgőgyűrű működését. Miután levette a görgőgyűrűt az alsó felszínről, ügyeljen rá, hogy a megfelelő helyzetben tegye azt vissza.
9. Amikor a GRILL, HŐLÉGKEVERÉS vagy KOMBINÁCIÓ üzemmódot használja, egyes ételek elkerülhetetlenül zsírt fröcskölnek a sütő falaira. Ha nem tisztítja rendszeresen a sütőt, ez a lerakódás használat közben "füstölni" kezdhet.
10. Tisztításra nem szabad gőztisztítót használni.
11. A javításokat csak szakképzett szerelővel szabad végeztetni. A sütő karbantartása és javítása érdekében forduljon a legközelebbi megbízott terjesztőhöz.
12. Mindig tartsa tisztán a szellőzőnyílásokat. Ellenőrizze, hogy a por, vagy más anyagok nem zárják-e el a sütő tetején, alján és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha a szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedéshez vezethet, ami károsítja a sütő működését.
13. A sütő tisztántartásának elmulasztása a felületek károsodásához vezethet, ami csökkentheti a készülék élettartamát és esetleg kockázatos helyzethez is vezethet.



# Műszaki jellemzők

Áramforrás:	230 V, 50 Hz
Fogyasztás:	Maximum; 2770 W
	Mikrohullám; 1250 W
	Grill; 1350 W
	Hőlégkeverés; 1470 W

Teljesítmény:	Mikrohullám; 1000 W (IEC-60705)
	Grill fűtőelem; 1300 W
	Hőlégkeverés fűtőelem; 1400 W

Külső méretek: 510 (Szé) x 477 (Mé) x 304 (Ma) mm

Belső méretek 359 (Szé) x 352 (Mé) x 217 (Ma) mm

Súly csomagolás nélkül: 15 kg

Zajsztint: 52,7 dB

A műszaki jellemzők bejelentés nélküli megváltoztatásának jogát fenntartjuk.

Ez a termék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó, (EMC) EN 55011 Európai szabványnak. E szabvány alapján ez a berendezés a 2. csoport, B osztályába tartozik, és a megadott határértékeken belül van. A 2. csoport azt jelenti, hogy szándékosan keletkezik rádiófrekvenciájú elektromágneses sugárzás az étel felmelegítése céljából. A B osztály azt jelenti, hogy a termék a normál háztartási területeken használható.

## Információ az elektromos és elektronikus berendezések kidobásáról a felhasználók számára (magánszemélyek háztartásai)



Ez a szimbólum a termékeken és/vagy a csatolt dokumentumokon azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási szeméttel keverni.

A megfelelő kezelés, feldolgozás és újrahasznosítás érdekében, kérjük vigye el az ilyen termékeket a kijelölt begyűjtő pontokra, ahol azokat ingyen átveszik. Egyes országokban visszaviheti a terméket a helyi értékesítőnek is, ha hasonló, új terméket vásárol.

E termék megfelelő elhelyezése segít az értékes erőforrások megőrzésében, és megelőzi az esetleges helytelen szemétkelés negatív hatásait az emberi egészségre és a környezetre. Kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál a további részletekről és a legközelebbi begyűjtő pontról.

A nemzeti szabályozástól függően az ilyen szemét helytelen elhelyezéséért akár bírságok is kiszabhatók.

## Üzleti felhasználók számára az Európai Unióban

Ha elektromos vagy elektronikus berendezéseket kíván kidobni, kérjük tájékozódjon helyi terjesztőjénél vagy ellátójánál a további részletekről.

## Információ a kidobásról az Európai Unió kívüli országok számára

Ez a szimbólum csak az Európai Unión belül érvényes.

Ha ki kívánja dobni ezt a terméket, kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál vagy a kereskedőnél az elhelyezés megfelelő módjáról.

Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.  
Wyncliffe Road  
Pentwyn Industrial Estate  
Cardiff  
CF23 7XB  
UK



**E00037P21EP**  
M0507-1  
Printed in the UK