

Panasonic®

Operating Instructions

Mode d'emploi

Manuale d'istruzioni

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Manuale d'istruzioni

Operating Instructions

Manuale d'istruzioni

Steam Combination Oven

Four combi-vapeur

Forno a vapore combinato

Dampfkombinationsofen

Combistoomoven

Horno combinado de vapor

Dampkombinationsovn

Yhdistelmähöryuuni

NN-DS596M



NN-DS596M

FOR DOMESTIC USE ONLY

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

PER USO DOMESTICO

NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

KUN TIL BRUG I HJEMMET

AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

English

Français

Italiano

Deutsch

Nederlands

Español

Dansk

Suomi

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

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 istruzioni e conservarle per consultazioni future.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Benutzung aufbewahren.

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

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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER: Læses omhyggeligt, og opbevares til senere brug.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA: Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Contents

Safety instructions	2-7	Oven cooking.....	29-30
Disposal of waste products.....	8	Steam cooking.....	31-33
Installation and connection.....	9	Steam shot	34-35
Placement of your oven.....	9	Combination cooking with steam.....	36-37
Important safety instructions.....	10-14	Combination grill and microwave.....	38-39
Accessory advice.....	14	Multi-stage cooking.....	40-42
Parts of your oven	15-16	Using the timer	43-44
Oven accessory.....	17	Turbo defrost	45-47
Control panel	18	Auto steam programs	48-50
Cooking modes.....	19	Auto cook programs	51-53
Combination cooking modes	20	Panacrunch programs	54-56
Word prompting.....	21	System cleaning programs	57-58
Setting the clock	22	Cleaning the water tank.....	59
Child lock.....	22	Questions and answers.....	60-61
Microwave cooking and defrosting	23-24	Care of your oven.....	62-63
Grilling	25-26	Specifications	64
Panacrunch (Grilling).....	27-28		

Operating Instructions

Safety instructions

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

Safety instructions

- **Warning!** Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy.
- Repairs should only be made by a qualified service person.
- **Warning!** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **Warning!** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for built-in use or for use inside a cupboard.

For counter-top use:

- The oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall. For proper operation the oven must have sufficient air flow, i.e. 5 cm at one side, the other being open; 15 cm clear over the top; 10 cm at the rear.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, touch Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
- This appliance is intended to be used in household applications only.

Safety instructions

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by **microwave**. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.
- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, base of the oven, 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 cleaners is not recommended.
- **Do not use commercial oven cleaners.**
- When using the **grill, oven, steam, Panacrunch** or **combination** modes, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to 'smoke' during use.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Safety instructions

- **Warning!** The accessible parts may become hot in **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** use. Young children less than 8 years of age should be kept away. Children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the appliance.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and the accessory.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- **Warning!** This appliance produces boiling hot steam.
- During and after cooking with steam function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.

Safety instructions

- Warning! Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.
- Please refer to page 17 for correct installation of the shelf accessory.
- The oven has two grill heaters situated in the top of the oven and two heaters situated in the base of the oven. After using the **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven. To prevent burns, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven.
- This combination oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppadoms. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Safety instructions

- The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. **Do not** attempt to remove the outer casing from the oven.
- Before using the oven, place the drip tray in position. Refer to page 15 for correct installation.
- The purpose of the drip tray is to collect excess water during **steam** and **microwave** mode. It should be emptied after each **steam** and **microwave** operation.
- Do not use the water tank if it is cracked or broken, as leaking water could result in electrical failure and danger of electric shock. If the water tank becomes damaged, please contact your dealer.
- **Caution!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Disposal of waste products



Information on disposal for users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households).

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

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

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

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

For business users in the European Union

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

Information on disposal in other countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

Installation and connection

Examine your 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.



Important!

This unit has to be properly earthed for personal safety.

Earthing instructions

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

Operation voltage

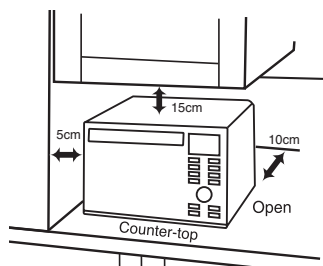
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of your oven

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

Counter-top use

If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Allow 15 cm of space on the top of the oven.



- Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
- 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.
- For correct operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.
- Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
- The feet should not be removed.
- Do not use outdoors.
- Avoid using the microwave oven in high humidity.
- 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.
- Do not block the air vents on the right side 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.
- This appliance is intended to be used in household applications only.

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference.



Warning!

Important safety instructions

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



This appliance produces boiling hot steam.

Important 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. The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance must 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".
6. If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, touch Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
7. During and after cooking with **steam** function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.



Caution!

Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.

Important safety instructions

Heater operation

1. Before using **oven, steam, grill, Panacrunch** or **combination** function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessory on **oven** 220 °C, for 10 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 **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessory.
3. The oven has two grill heaters situated in the top of the oven and two heaters situated in the base of the oven. After using the **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.



Caution! Hot surfaces
After cooking by these modes,
the oven accessories will be very hot.

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

Fan Motor Operation

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

Water tank

Do not use the water tank if it is cracked or broken, as leaking water could result in electrical failure and danger of electric shock. If the water tank becomes damaged, please contact your dealer.

Oven light

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

Cooking times

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

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



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.

Important safety instructions

Meat thermometer

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

Small quantities of foods

Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch 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.

Eggs

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

Piercing Skin

Foods with non porous skin, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by **microwave** to prevent bursting.

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:

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

Paper/plastic

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

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

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

Important safety instructions

Utensils/foil

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

Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

Feeding bottles/baby food jars

The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.

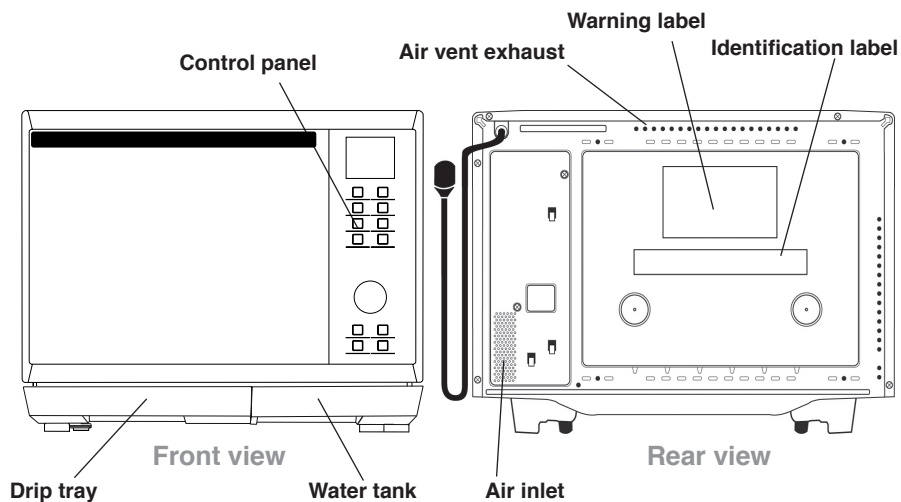
The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.

The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Accessory advice

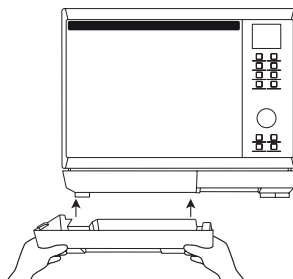
1. Do not cook food directly on the base of the oven. Always place food in a microwave safe dish.
2. The oven accessory provided must **only** be used as directed for **grill, oven, steam, Panacrunch** and **combination** without microwave cooking. **Never use metal accessories when cooking in microwave only mode.** Do not use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual combination program. The maximum weight that can be used on the oven accessory is 3.2 kg. **Failure to use the accessory correctly could damage your oven.**
3. When cooking with **microwave** power arcing may occur if the incorrect weight of food is used, a metal container has been used incorrectly, or the oven accessory has been damaged. If this occurs, stop the appliance immediately. You can continue to cook by **grill, steam** or **oven** only.
4. Always refer to instructions for correct accessory to use on all auto programs.

Parts of your oven



Drip tray

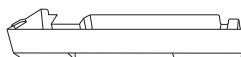
1. Before using the oven, the drip tray must be fitted as it collects excess water during cooking. The drip tray should be removed and cleaned on a regular basis.
2. Fit the drip tray by holding with both hands and clicking onto the front legs of the oven.
3. To remove the drip tray, hold with both hands and gently ease forward. Wash in warm soapy water. Re-position the drip tray by clicking back onto the legs.
4. **Do not use a dishwasher to clean the drip tray.**



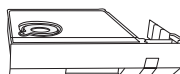
Re-position the drip tray by clicking back onto the legs.

Water Tank

Refer to guidelines for water tank on page 32.



Drip tray



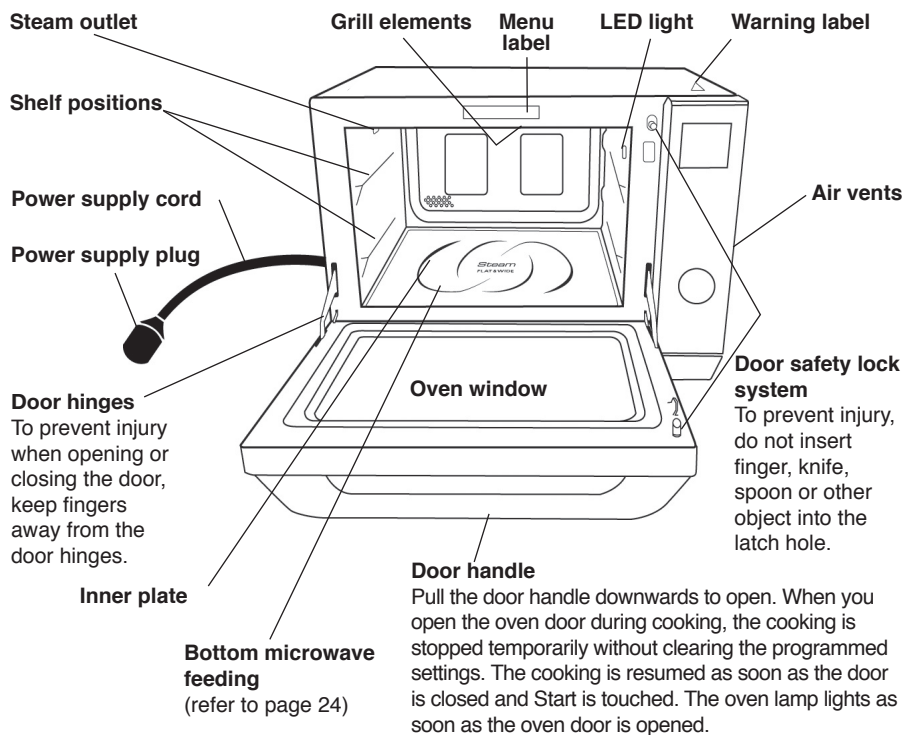
Water tank



Note

The above illustration is for reference only.

Parts of your oven



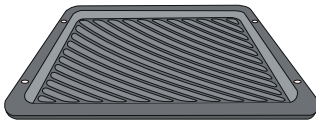
Note

The above illustration is for reference only.

Oven accessory

The oven comes equipped with an accessory; the Square Panacrunch Pan. Always follow the directions given for use of the accessory. The accessory has a number of uses:

1. It is recommended to use the pan in the upper shelf position on **steam** 1, 2 or 3. For steaming larger food items, place the pan in the lower shelf position. During steaming, cooking juices collect in the watercourse of the pan.
2. The pan can be used for **grilling** in the upper shelf position for small flat items. It can be used in the lower shelf position for grilling larger items.
3. The pan can be placed in the lower or upper shelf position to cook in **oven** mode 100 - 220 °C or 40 °C.



Square Panacrunch Pan

4. The pan can be used as a **Square Panacrunch Pan** in the upper shelf position for the Panacrunch auto programs. It can be used in the upper or lower shelf positions in manual operation for browning and crisping the top and base of foods.

Using the Square Panacrunch Pan (manual operation)

1. Place in the upper shelf position. Press Grill pad 4 times to select Panacrunch mode. Please refer to page 27.
2. Cook according to the guidelines shown in the cooking chart on page 28.
3. Use oven gloves after cooking as the pan will be very hot.

Care of the pan

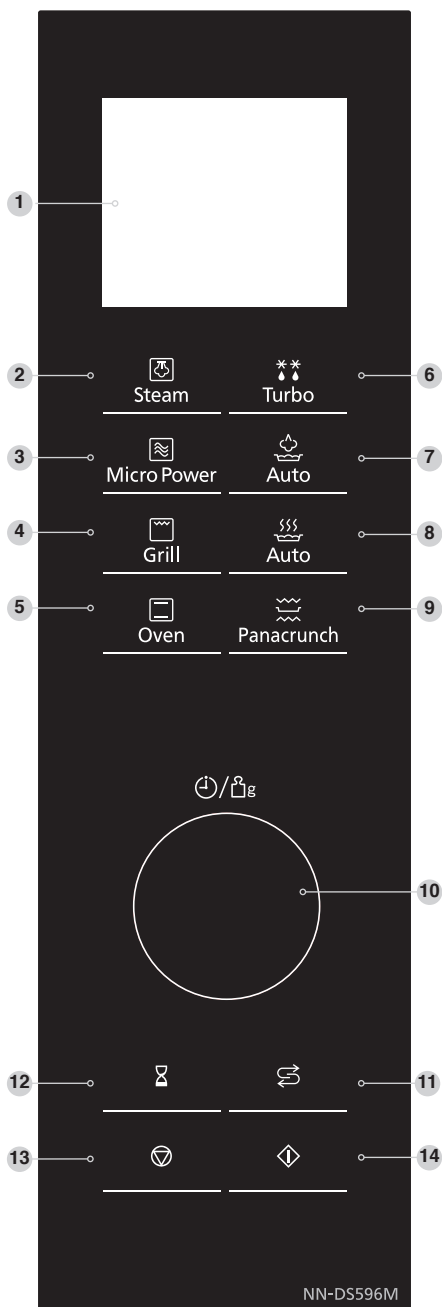
1. Never use any sharp utensils on the pan as this will damage the non-stick surface.
2. After use, wash the pan in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the pan.
3. The pan is dishwasher safe.



Note

1. Do not pre-heat the pan.
2. Always use oven gloves when handling the hot pan.
3. Ensure all food packaging is removed before cooking.
4. Do not place any heat-sensitive materials on the hot pan as this may cause burning.
5. For correct use of accessory for each cooking mode, see pages 23-39.

Control panel



1. **Display window**
2. **Steam** (pages 31-33)
3. **Micro Power** (pages 23-24)
4. **Grill** (pages 25-26)
5. **Oven** (pages 29-30)
6. **Turbo defrost** (pages 45-47)
7. **Auto steam programs** (pages 48-50)
8. **Auto cook programs** (pages 51-53)
9. **Panacrunch programs** (pages 54-56)
10. **Time/Weight Dial**
11. **System cleaning** (pages 57-58)
12. **Timer/Clock**
13. **Stop/Cancel:**

Before cooking: One touch clears your instructions.

During cooking: One touch temporarily stops the cooking program. Another touch cancels all your instructions and a colon or the clock will appear in the display.

14. **Start:**

Touch to start operating the oven. If during cooking the door is opened or Stop/Cancel is touched once, Start has to be touched again to continue cooking.



Beep sound

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

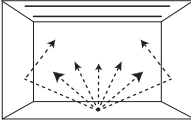
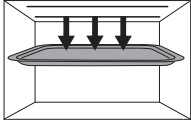
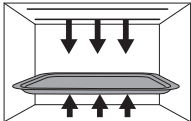
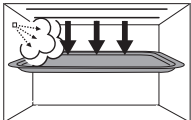
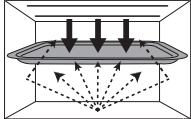


Note

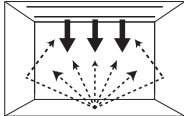
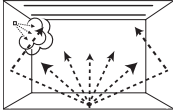
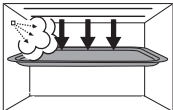
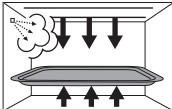
- The oven will enter stand-by mode after the last operation has completed. When in stand-by mode, the brightness of the display will be reduced.
- When in stand-by mode, it is necessary to open and close the oven.
- If an operation is set and Start is not touched within 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to colon or Clock mode.

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.

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
<p>MICROWAVE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Defrosting • Reheating • Melting: butter, chocolate, cheese. • Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. • Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, choux, pastry, caramel, meat, fish. • Baking cakes without colour. <p>No Preheating</p>	-	Use your own Pyrex® dishes, plates or bowls, directly on the base of the oven
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilling of meat or fish. • Toast grilling. • Colouring of gratin dishes or meringue pies. <p>Preheating advised</p>	Square Panacrunch Pan.	Heatproof, metal tin can be used on Square Panacrunch Pan in lower or upper shelf positions or on base of oven.
<p>OVEN</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Baking of small items with short cooking times: puff pastry, cookies, roll cakes. • Special baking: bread rolls or brioches, sponge cakes. • Baking of pizzas and tarts. <p>Preheating advised</p>	Square Panacrunch Pan.	Heatproof, metal tin can be used on Square Panacrunch Pan in lower or upper shelf positions. Do not place dishes directly on base of oven.
<p>STEAM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking fish, vegetables, chicken, rice and potatoes. <p>No Preheating</p>	Square Panacrunch Pan.	Place food directly on the Square Panacrunch Pan or in a heatproof container on the Square Panacrunch Pan.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Roasting small meat and poultry items. • Reheating and crisping (pizza, bread, potato products). <p>No Preheating</p>	Square Panacrunch Pan in upper or lower shelf positions.	-

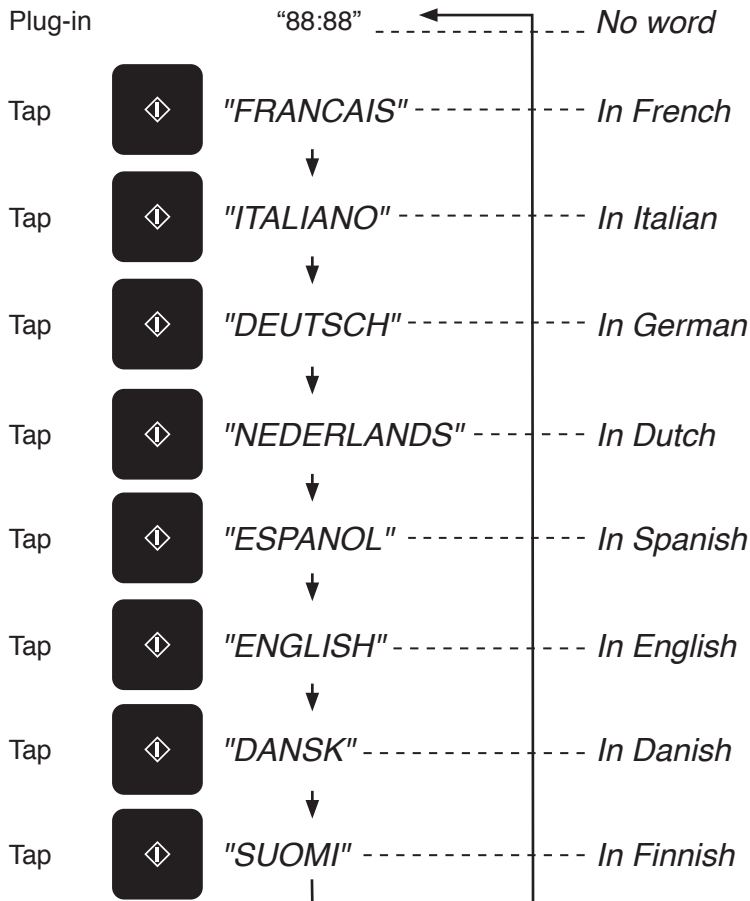
Combination cooking modes

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
<p>GRILL + MICROWAVE</p>  <p>To use grill + microwave in Panacrunch mode, refer to pages 27-28.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins. <p>No Preheating</p>	-	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on base of oven.
<p>STEAM + MICROWAVE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking fish, vegetables, chicken, rice, and potatoes. <p>No Preheating</p>	-	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on base of oven.
<p>GRILL + STEAM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking gratins • Kebabs • Fish fillets • Whole fish • Part baked bread <p>No Preheating</p>	Square Panacrunch Pan.	Microwaveable and heatproof dishes can be used on the Square Panacrunch Pan in the lower or upper shelf positions or directly on the base of the oven..
<p>OVEN + STEAM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Baking cakes • Puff pastry tarts <p>Preheating advised</p>	Square Panacrunch Pan.	Microwaveable and heatproof dishes can be used on the Square Panacrunch Pan in the lower or upper shelf positions. Do not place dishes directly on base of oven.

Word prompting

Word prompting

English

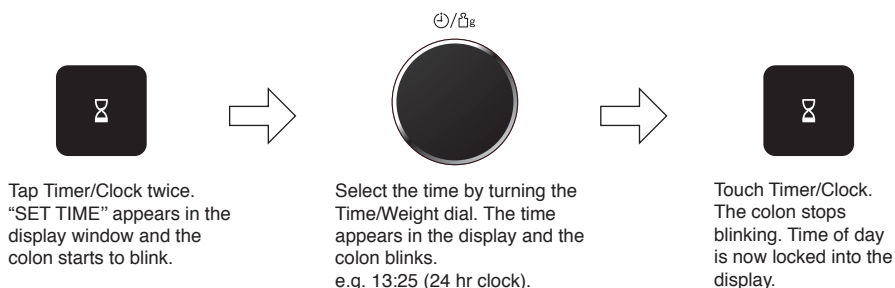


These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven tap Start until you locate your language. As you tap the keys, the display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes. If for any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

If Timer/Clock is tapped 4 times, this will turn off the operation guide. To turn the operation guide back on, tap Timer/Clock 4 times.

Setting the clock

When the oven is first plugged in “88:88” appears in display window.



Note

1. One turn of the dial will increase or decrease the time by 1 minute. Continuously turning the dial will rapidly increase or decrease the time.
2. To reset the time of day repeat all the above steps.
3. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
4. This is a 24 hour clock.

Child lock

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

To Set:



Tap Start three times. The time of day will disappear. Actual time will not be lost. ‘*’ is indicated in the display.

To Cancel:



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



Note

To activate child lock, Start must be tapped 3 times within a 10 second period. Child lock can be set when a colon or the time of day is displayed.

Microwave cooking and defrosting

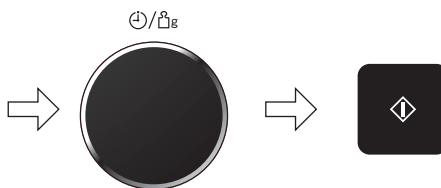


There are 6 different microwave power levels available. Do not place food directly on the base of the oven. Use your own dishes, plates or bowls covered with a lid or pierced cling film directly on the base of the oven.

English



Touch	Power Level	Wattage
Once	Max	1000 W
Twice	Defrost	270 W
3 Times	Medium	600 W
4 Times	Low	440 W
5 Times	Simmer	300 W
6 Times	Warm	100 W



Tap Micro Power until the power you require appears in the display window.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial.

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



Caution

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



Note

1. Maximum time that can be set on 1000 W (Max) is 30 minutes. On all other power levels the maximum time that can be set is 1 hour 30 minutes.
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning dial to zero will end cooking.
3. **Do not** attempt to use microwave only with any metal container in the oven.
4. **Do not** place food directly onto the base of the oven. Place in a microwavable or glass dish. Foods reheated or cooked by **microwave** only should be covered with a lid or pierced cling film, unless otherwise stated.
5. For manual defrosting times, please refer to defrost chart in the cookbook pages 24-25.
6. For multi-stage cooking refer to pages 40-42.
7. Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to 'Using the timer' pages 43-44.

Bottom feeding technology

Please note that this product uses bottom feeding technology for microwave distribution which differs from traditional turntable side feeding methods and creates more usable space for a variety of different sized dishes.

This microwave feeding style can give a difference in heating times (in microwave mode) when compared against side feeding appliances. This is quite normal and should not cause any concern. Please refer to the reheating and cooking charts in the cookbook.

Grilling



The grill system on the oven gives fast efficient cooking for a wide variety of foods e.g. sausages, steaks, toast, etc.

There are 3 different grill settings available.

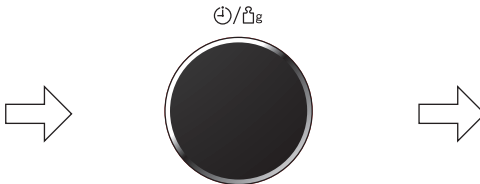
Touch	Power Level	Wattage
Once	Grill 1 (Max)	1200 W
Twice	Grill 2 (Medium)	850 W
3 Times	Grill 3 (Low)	650 W
4 Times	Panacrunch (see pages 27-28)	



Tap Grill until the power you require appears in the display window.

Touch Start to preheat. A "P" will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the "P" will flash. Then open the door and place the food inside.

** Skip this step when preheat is not required.*

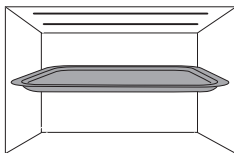


Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 90 minutes.

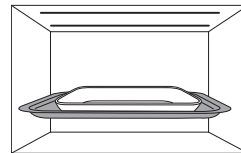


Touch Start. The cooking program will start and the time in the display will count down.

Use of accessory



Place food directly on the oven accessory in the upper shelf position. For grilling larger food items, place the pan in the lower shelf position. During grilling, cooking juices collect in the watercourse of the pan.



Place food in heatproof dish on oven accessory in the lower shelf position.

Grilling



Note

1. Never cover foods when grilling.
2. The grill will only operate with the oven door closed.
3. There is no microwave power on the '**grill only**' program.
4. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and **carefully** remove oven accessory using oven gloves.
5. After turning, return food to the oven and close door. After closing oven door, touch Start. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
6. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the grill and before using **microwave** or **combination**.
7. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning dial to zero will end cooking.



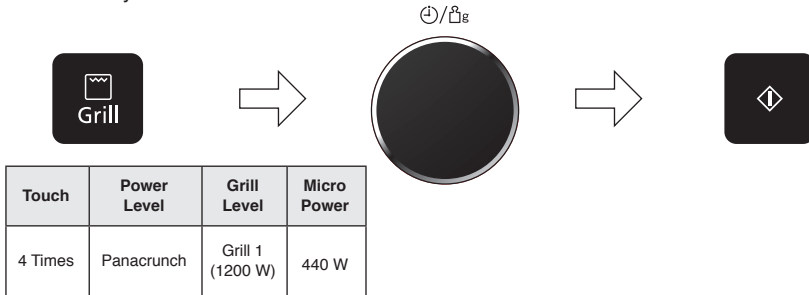
Caution

Use oven gloves when removing accessory. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Panacrunch (Grilling)

The Panacrunch 'concept'

Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. Your Square Panacrunch Pan accessory will brown and crisp pizzas, frozen potato products, quiches, pies and breaded products. Your Square Panacrunch Pan works by heating the pan by absorbing microwaves and heating the food by the grill. 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.



Tap Grill 4 times. The Panacrunch icon will appear in the display.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 30 minutes.

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



Important

To use Panacrunch with grill level 2 or 3 or 440 W or 300 W; first tap Grill to select desired grill level. Next tap Micro Power to select 440 W or 300 W. Then select the cooking time and touch Start.

Panacrunch (Grilling)



Suggested cooking options

Food	Weight	Power level	Shelf level	Cooking time
Frozen deep pan pizza	440 g	Panacrunch	Lower	10 mins
Frozen thin and crispy pizza	350 g	Panacrunch	Upper	7-8 mins
Chilled sausage roll	160 g (1)	Panacrunch	Upper	6-7 mins
Croissants / brioche (room temp.)	Any	Panacrunch	Upper	4 mins
Chilled onion bhajis / samosas	200 g	Panacrunch	Upper	5 mins
Chilled breaded fish	255 g (2)	Panacrunch	Upper	6 mins



Caution

The accessory and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.



Note

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

Oven cooking

Your combination oven can be used as an oven using the **oven** mode which uses top and bottom heat. For best results always place food in a preheated oven. When using **oven** mode, the Square Panacrunch Pan can be placed in the upper or lower shelf position.

English

Do not pre-heat on oven mode with the Square Panacrunch Pan in position.



Tap Oven. The oven starts at 150 °C. Tap Oven and the temperature will count up in 10 °C stages to 220 °C, then 40 °C and 100 °C.



Touch Start to preheat. A "P" will appear in the display window. When the oven is preheated the oven will beep and the "P" will flash. Then open the door and place the food inside.

Select the cooking time turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 90 minutes.

** Skip this step when preheating is not required.*



Touch Start.

Note: Check that only the oven symbol  is still in the display. If the microwave symbol  is displayed this is incorrect and the program should be cancelled. Reselect the Oven setting.



Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.



Note on preheating

1. 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, including preheating, the oven will shut off automatically and revert to time of day.
2. If you want to cook without preheating, after selecting the desired temperature, set the cooking time then touch Start.
3. The oven cannot preheat to 40 °C.

Oven cooking



In **oven** mode, you can cook food directly on the Square Panacrunch Pan in the upper or lower shelf position. Or you can place your standard metal baking tins and ovenware on the Square Panacrunch Pan in the lower shelf position. Do not place tins and ovenware directly on the base of the oven in **oven** mode.

Roasting Vegetables / Potatoes: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



Reheating: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



You can use the Square Panacrunch Pan as a baking dish for roasting potatoes or vegetables, and for baking fairy cakes and cookies. It is also ideal for re-heating pre-cooked convenience pastry items.

Roasting meat: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



Baking: Square Panacrunch Pan in lower shelf position.



Note

1. Open the door using the pull down door because if Stop/Cancel is touched the program may be cancelled.
2. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
3. After touching Start, the selected temperature can be recalled and changed. Touch Oven once to indicate the temperature in the display window. While the temperature is recalled in the display window, you can change the temperature by tapping Oven.
4. The oven will maintain the selected preheated temperature for approximately 30 minutes. If no food has been placed inside the oven or a cooking time set, then it will automatically cancel the cooking program and revert to colon or time of day.



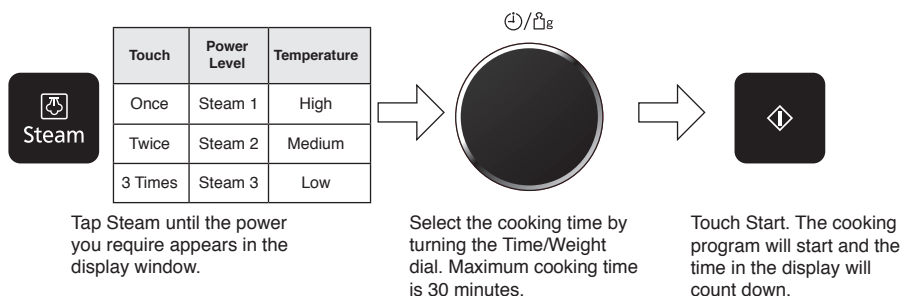
Caution

Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven and accessory will be very hot.

Steam cooking



The oven can be programmed as a steamer to cook vegetables, fish, chicken and rice. There are 3 different steam settings available.



Note

1. Fill the water tank before using the **steam** function.
2. The maximum time for cooking in this mode is 30 minutes. If required to cook for longer than this time, re-fill the water tank and repeat the above operation for the remaining time.
3. If during operation the water tank becomes empty, the oven will stop operation. The prompt in the display will ask you to re-fill the water tank. After re-filling the water tank and positioning back in the oven, touch Start. The oven will not continue cooking until the water tank has been re-filled and Start touched.
4. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
5. It is possible to refill water tank at any time during cooking, without having to touch Stop/Cancel first.
6. It may be necessary to wipe the excess water in the cavity after **steam** cooking.



Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

When removing the food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.

Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.

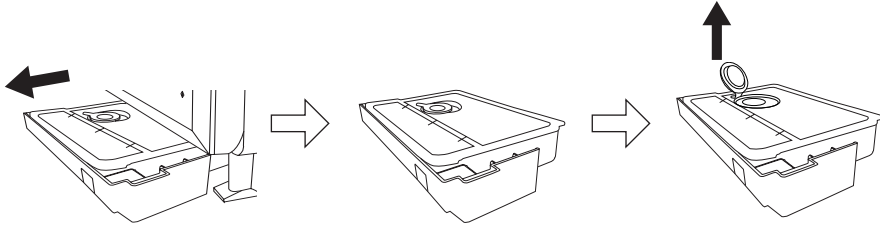
Take care when removing the drip tray. Wipe any water that drips from the left side of the oven. This is normal.

Steam cooking



Guidelines for water tank

Carefully remove the water tank from the oven. Remove the lid and fill with tap water (do not use mineral water). Replace the lid and position back in the oven. Ensure the lid is closed tightly and securely positioned, otherwise leakage may occur. It is recommended to clean the water tank in warm water once a week.



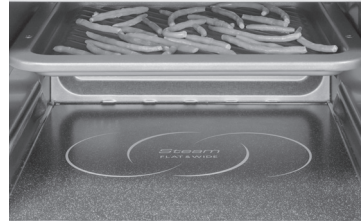
Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

Use of accessory

When steaming place food directly on the oven accessory in the upper shelf position. For steaming larger food items, place the pan in the lower shelf position. During **steaming**, cooking juices collect in the watercourse of the pan.

Use oven gloves when removing accessory as it will be very hot and so will the roof and walls of the oven.

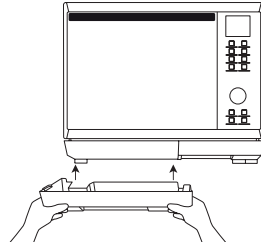


Steam cooking



Guidelines

1. There is no microwave power on the **'steam only'** program.
2. Use the accessories provided, as explained above.
3. The **steam** will only operate with the oven door closed.
4. **During and after cooking with the steam function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.**
5. **Always use oven gloves when removing the food and accessories after steaming as the oven and accessories will be very hot.**
6. After each steam operation carefully remove the drip tray from the front of the oven. Gently ease forwards, holding with both hands. After emptying, wash in warm soapy water. To re-position, click back into position on the oven legs.



Steam shot

This feature allows you to add steam during cooking (for 1, 2 or 3 minutes). There are 5 combinations that you can use steam shot -

MICROWAVE

GRILL

OVEN

GRILL + MICROWAVE

PANACRUNCH

Adding steam during cooking enhances the heat distribution and aids the rising process of breads, cakes and pastries.

Set and operate the desired program.



Optional

As required during operation, hold Steam for 2 seconds and 1 minute will be added.

If you want to add 2 or 3 minutes, tap Steam 2 or 3 times within 3 seconds after step 2. The remaining time displayed includes steam shot time.



Note

1. Steam shot is not available during preheating mode or at 40 °C oven.
2. Fill the water tank before use.
3. The original program still counts down when operating steam shot.
4. The steam shot time can not exceed the remaining cooking time.
5. If adding 2 or 3 minutes, Steam must be tapped 2 or 3 times within a 3 second time period.
6. Wipe away excess water in the cavity and around the water tank after cooking with **steam**.
7. It is not possible to change the oven temperature and cooking time during steam shot.

Steam shot



Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

When removing the food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.

Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.

Food	Cooking mode	Steam Shot
Puff pastries	Oven	$\frac{2}{3}$ total time add 3 mins. Steam Shot
Breads	Oven	$\frac{2}{3}$ total time add 3 mins. Steam Shot
Sponge cakes	Oven	$\frac{1}{2}$ total time add 3 mins. Steam Shot
Part baked rolls	Oven or Grill	$\frac{2}{3}$ total time add 3 mins. Steam Shot

Combination cooking with steam

Steam can be used to cook foods simultaneously with microwave, grill or oven mode. This can often reduce traditional oven cooking times and keep the food moist.

Oven accessories to use



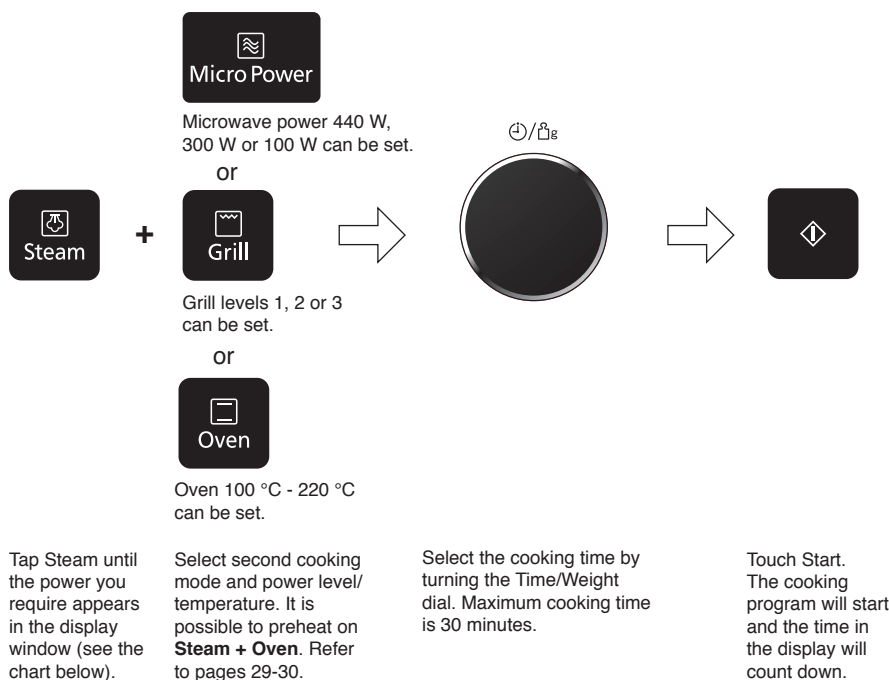
Steam + microwave

Directly on the base of the oven in a microwaveable and heatproof dish.



Oven or grill + steam

Square Panacrunch Pan in upper or lower shelf position.



Power and temperature range

Touch	Power Level	Temperature
Once	Steam 1	High
Twice	Steam 2	Medium
3 Times	Steam 3	Low

Combination cooking with steam



Note

1. Fill the water tank before using the **steam** function.
2. The maximum time for cooking in this mode is 30 minutes. If required to cook for longer than this time, re-fill the water tank and repeat the above operation for the remaining time.
3. If during operation the water tank becomes empty, the oven will stop operation. The prompt in the display will ask you to re-fill the water tank. After re-filling the water tank and positioning back in the oven, touch Start. The oven will not continue cooking until the water tank has been re-filled and Start touched.
4. Preheating is not available with **steam + microwave** and **steam + grill** mode.
5. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
6. It is possible to refill water tank at any time during cooking, without having to touch Stop/Cancel first.
7. It may be necessary to wipe the excess water in the cavity after **steam** cooking.



Guidelines

1. During and after cooking with **steam** function, do not open the oven door when your face is very close to the oven. Care must be taken when opening the door as steam may cause injury.
2. Always use oven gloves when removing the food and accessories after cooking as the oven and accessories will be very hot.
3. After each **steam** operation carefully remove the drip tray from the front of the oven. Gently ease forwards, holding with both hands. After emptying, wash in warm soapy water. To re-position, click back into position on the oven legs. (See page 15.)



Caution

1. The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.
2. When removing the food or cooking accessories, hot water may drip from the oven top.
3. Steam may billow out when you open the door. If there is steam in the oven, do not reach in with your bare hands! Risk of burns! Use oven gloves.
4. Take care when removing the drain tank.

Combination grill and microwave

On the base of the oven in your own microwaveable and heatproof dishes, this mode is suitable for cooking lasagne, gratins, meat, potatoes.

To cook successfully by **combination** you should always use a minimum of 200 g food. Small quantities should be cooked by **oven, grill or steam**.

It is not possible to preheat when using this combination mode and food should always be cooked uncovered. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. To use **grill + microwave** in Panacrunch mode see pages 27-28.



Tap Grill to select desired grill power level.



Tap Micro Power to select desired micro power level. **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Medium / Defrost)** power is not available.



Touch	Power level	Wattage
Once	Grill 1 (High)	1200 W
Twice	Grill 2 (Medium)	850 W
3 Times	Grill 3 (Low)	650 W

Touch	Power Level	Wattage
Once	Low	440 W
Twice	Simmer	300 W
3 Times	Warm	100 W

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial. Maximum cooking time is 90 minutes.



Touch Start.



Note

1. Preheating is not available for **grill + microwave**.
2. **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Medium / Defrost)** microwave power is not available in combination.
3. You can change the cooking time during cooking if required. Turn the Time/Weight dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
4. To turn food just pull the door handle downwards to open, turn the food, return to the oven, close the door and touch Start. The oven will continue to count down the remaining cooking time.

Combination grill and microwave



Directly on the base of the oven in a microwaveable and heatproof dish.

English

For advice on cooking times refer to cooking charts and recipes in the cookbook. Foods should always be cooked until browned and piping hot.



Containers to use

Do not use plastic microwave containers on Combination programs (unless suitable for combination cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal.



Caution

The accessories and surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

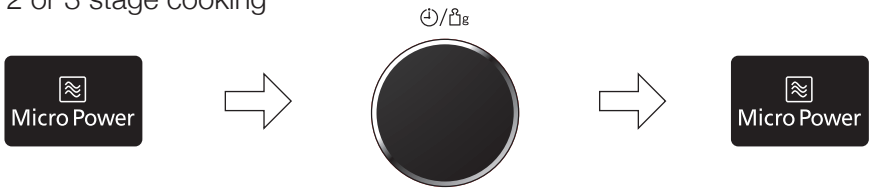


Guideline

Food is always cooked **uncovered**.

Multi-stage cooking

2 or 3 stage cooking



Tap Micro Power to select desired power level.

Select the cooking time by turning the Time/Weight dial.

Tap Micro Power to select desired power level.



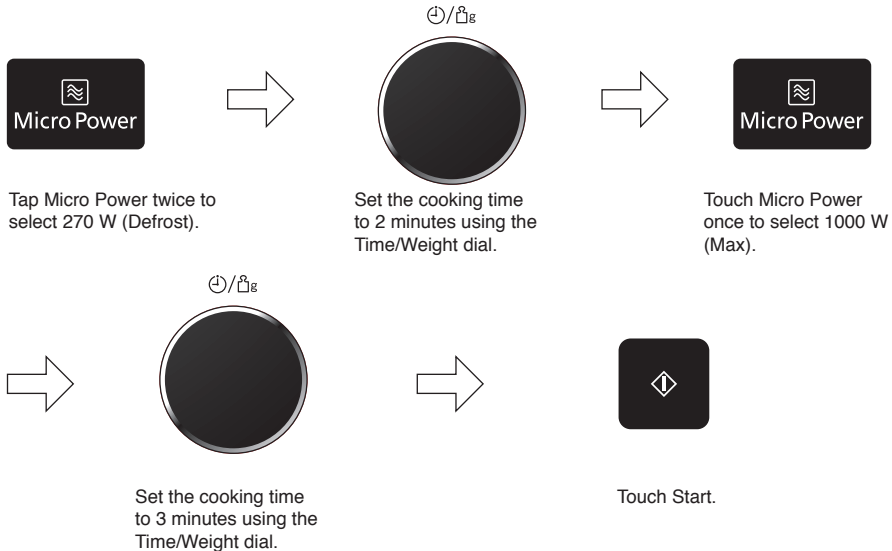
Select the cooking time turning the Time/Weight dial.

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

Multi-stage cooking

Example:

To 270 W (Defrost) for 2 minutes and cook food on 1000 W (Max) for 3 minutes.



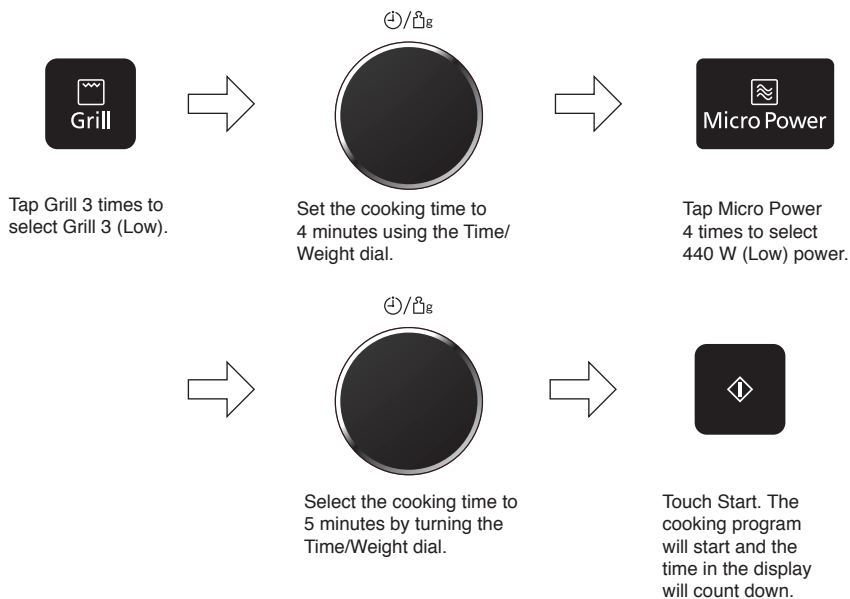
Note

1. For three-stage cooking, enter another cooking program before touching Start.
2. During operation, touching Stop/Cancel once will stop the operation. Touching Start will re-start the programmed operation. Tapping Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
3. Whilst not operating, touching Stop/Cancel will clear the selected program.
4. Auto programs cannot be used with multi-stage cooking.
5. **Oven** and **Panacrunch** cannot be used with multi-stage cooking.

Multi-stage cooking

Example:

To Grill 3 (Low) for 4 minutes and cook food on 440 W (Low) microwave power for 5 minutes.



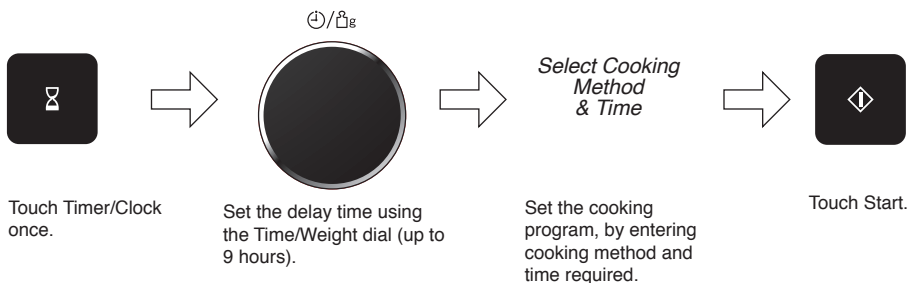
Note

1. For three-stage cooking, enter another cooking program before touching Start.
2. During operation, touching Stop/Cancel once will stop the operation. Touching Start will re-start the programmed operation. Tapping Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
3. Whilst not operating, touching Stop/Cancel will clear the selected program.
4. Auto programs cannot be used with multi-stage cooking.
5. **Oven** and **Panacrunch** cannot be used with multi-stage cooking.

Using the timer

Delay start cooking

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

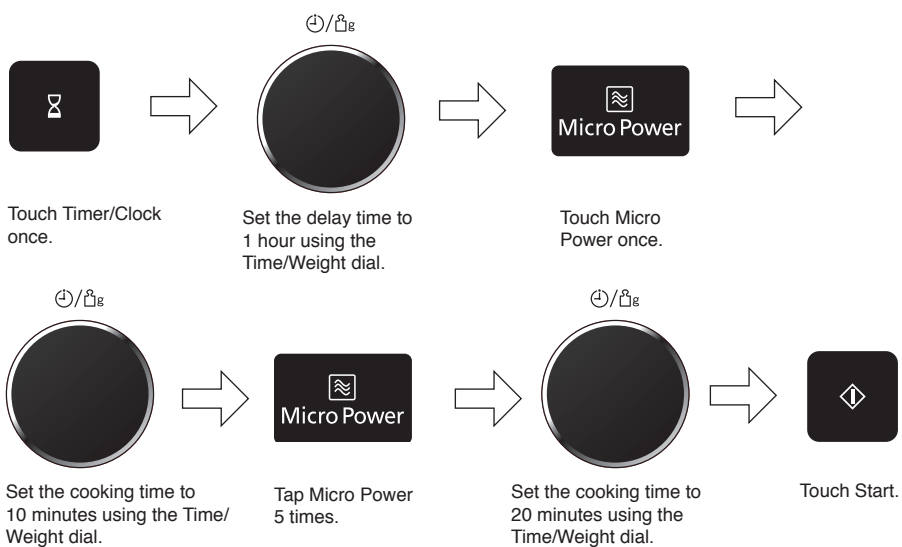


Example:

Delay start: 1 hour

1000 W (Max): 10 mins

300 W (Simmer): 20 mins



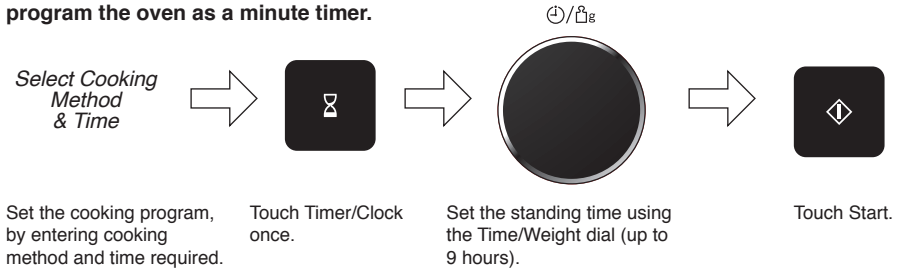
Note

1. Three-stage cooking can be programmed including delay start cooking.
2. If the oven door is opened during the delay time, the time in the display window will continue to count down.
3. 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.
4. Delay start cannot be used before an auto program.

Using the timer

To set a standing time

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

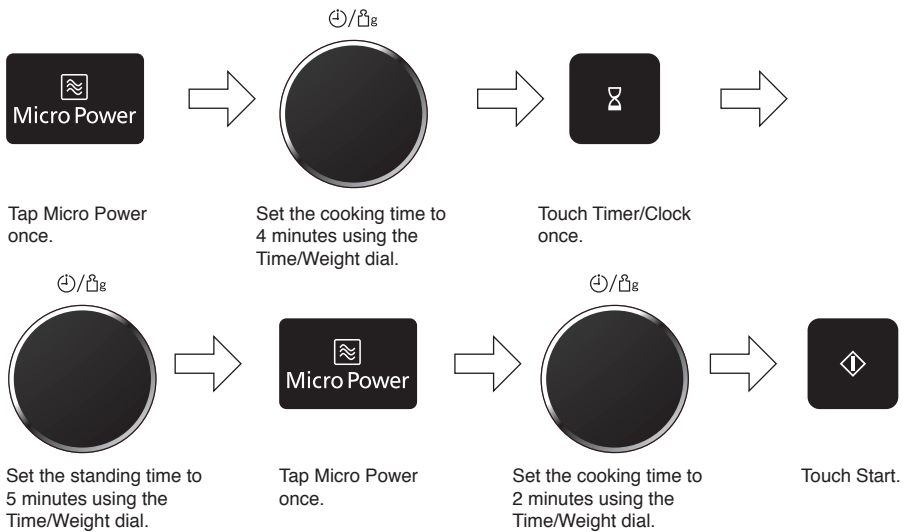


Example:

1000 W (Max): 4 mins

Stand Time: 5 mins

1000 W (Max): 2 mins



Note

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

Turbo defrost



This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints and bread. Tap Turbo defrost to select the correct defrost category and then enter in the weight of the food in grams (see pages 46-47).

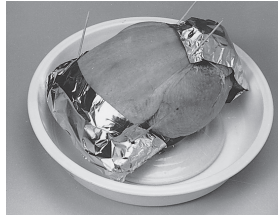
Foods should be placed in a suitable dish, whole chickens and joints of meat should be on an upturned saucer or on a microwave safe plate. Chops, chicken portions and slices of bread should be placed in a single layer. It is not necessary to cover the foods.

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

1st Beep
Turn or Shield



1st Beep
Turn or Shield



2nd Beep
Turn or break up



Note

1. Check foods during defrosting. Foods vary in their defrosting speed.
2. It is not necessary to cover the food.
3. Always turn or stir the food especially when the oven "beeps". Shield if necessary (see point 5).
4. Minced meat/chops/chicken portions should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
5. Shielding prevents food cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat. The outside thaws out first, so protect wings/breast/fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
6. Allow standing time so that the centre of the food thaws out (minimum 1-2 hours for joints of meat and whole chickens).
7. If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Turbo 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.



Tap Turbo defrost. Once Small Pieces. Twice Big Pieces. Three times Bread.

Select the weight by turning the Time/Weight dial. The Time/Weight dial will count up in 10 g steps.

Touch Start.

Program	Weight	Instructions
 1. SMALL PIECES	100 - 1200 g	To defrost small pieces of meat, chicken portions, chops, steaks, minced meat. Place on a plate or shallow Pyrex® dish. Select program number 1. Enter the weight of the small pieces. Touch Start. Turn at beeps and shield.
 2. BIG PIECE	400 - 2000 g	To defrost whole chicken, meat joints. Place on an upturned saucer on a plate. Select program number 2. Enter the weight of the big piece. Touch Start. Turn at beeps and shield.
 3. BREAD	100 - 900 g	To defrost rolls, buns, slices of bread and loaves. Place on a plate. Select program number 3. Enter the weight of the bread. Touch Start. Turn at beeps.

Turbo defrost



Guidelines

1. **SMALL PIECES (mince/chops/chicken portions)**

Chops and chicken portions should be arranged in a single layer and turned frequently during defrosting. It is necessary for mince to be broken up frequently during defrosting and this is best carried out in a large shallow Pyrex® dish. Standing time 20-30 minutes. **Not suitable for sausages**, these can be defrosted manually. Please refer to defrosting chart in the cookbook on page 24.

2. **BIG PIECE**

Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting especially if it is a particularly fatty piece. This is to prevent food starting to cook on the outside edges. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. **Do not allow the foil to touch the walls of the oven.** Standing time of at least 1-2 hours should be allowed for joints after defrosting.

3. **BREAD**

This program is suitable for small items which are required for immediate use, they may feel warm straight after defrosting. Loaves can also be defrosted on this program but these will require standing time to allow the centre to thaw out. Standing time can be shortened if slices are separated and buns and loaves cut in half. Items should be turned during defrosting. Standing time 10-30 minutes. A longer time may be needed for large loaves. **This program is not suitable for cream cakes or desserts** e.g. cheesecake.



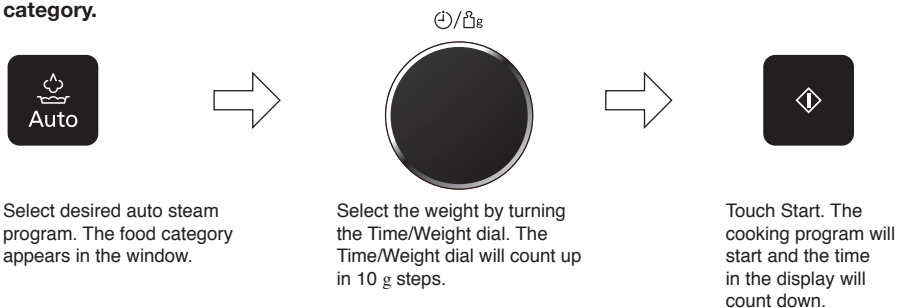
Note

1. The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
2. Allow standing time to ensure the food is completely defrosted.
3. If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Auto steam programs



This feature allows you to steam some of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines the steam level and the 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.



When you select an automatic program, symbols will appear in the display to show the cooking mode that will be used and the accessories that are needed. See below to identify the symbols:



Square Panacrunch Pan



Steam


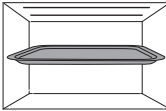

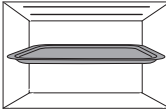

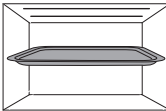

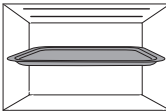


Guidelines

1. The auto steam programs must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
4. Only use the accessory as indicated on pages 49-50.
5. For larger weights on the auto programs for chicken breasts and rice, it will be necessary to re-fill the water tank during cooking.
6. Do not cover foods on the auto steam programs.
7. Most foods benefit from a **standing** time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
8. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
9. The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C. The temperature of chilled food is assumed to be +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
10. If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.


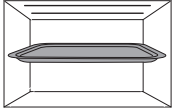

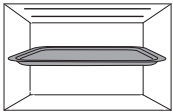

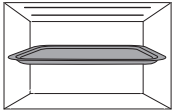
Auto steam programs



Program	Weight	Accessories	Instructions
 <p>4. FRESH VEGETABLES</p>	200 g - 320 g		To steam fresh vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. Fill water tank. Place prepared vegetables onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 4. Enter the weight of the fresh vegetables. Touch Start.
 <p>5. FROZEN VEGETABLES</p>	200 g - 320 g		To steam frozen vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. Fill water tank. Place vegetables onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 5. Enter the weight of the frozen vegetables. Touch Start.
 <p>6. POTATOES</p>	200 g - 500 g		To steam potatoes. Fill water tank. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Place prepared potatoes onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 6. Enter the weight of the potatoes. Touch Start.
 <p>7. CHICKEN BREASTS</p>	200 g - 650 g		To cook fresh chicken breasts. Each chicken breast should weigh between 100-250 g each. Fill water tank. Place chicken onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 7. Enter the weight of the chicken breasts. Touch Start. Check water tank during cooking and re-fill as necessary.

Auto steam programs

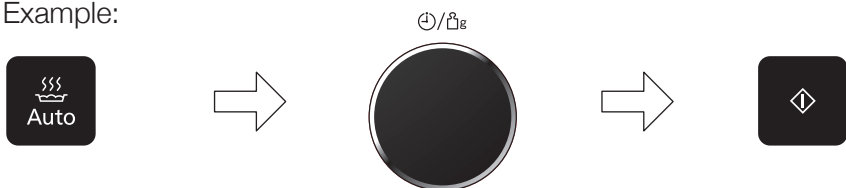


Program	Weight	Accessories	Instructions
 <p>8. FRESH FISH FILLETS</p>	200 g - 500 g		<p>To cook fresh fish fillets e.g. salmon, cod, haddock, plaice. Fill water tank. Place fresh fish onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 8. Enter the weight of the fresh fish. Touch Start.</p>
 <p>9. FROZEN FISH FILLETS</p>	200 g - 500 g		<p>To cook frozen fish fillets e.g. salmon, cod, haddock. Fill water tank. Place frozen fish onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 9. Enter the weight of the frozen fish. Touch Start.</p>
 <p>10. RICE</p>	100 g - 200 g		<p>For cooking rice for savoury dishes (Thai, Basmati, Jasmine, long grain), not pudding rice. Rinse the rice in cold water. Fill water tank. Place rice in a shallow Pyrex® dish. Add 3 parts cold water to 2 parts rice. Do not cover. Place dish onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 10. Enter the weight of the rice only. Touch Start. Check water level during cooking and re-fill as necessary.</p>

Auto cook programs

This feature allows you to cook some of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines the microwave power level and/or combination level and the 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.

Example:



Select the desired auto cook program. The food category appears in the window.

Select the weight by turning the Time/Weight dial. The Time/Weight dial will count up in 10 g steps.

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

When you select an automatic program, symbols will appear in the display to show the cooking mode that will be used and the accessories that are needed. See below to identify the symbols:



Micro Power



Grill






Guidelines

1. The auto cook programs must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
4. The temperature for frozen food is assumed to be $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. The temperature of chilled food is assumed to be $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (refrigerator temperature).
5. The accessory is not used on the auto cook programs. Dishes are placed directly on the base of the oven.
6. Programs 11-16 are **microwave** only. Program 17 uses a combination of **microwave + grill**.
7. Most foods benefit from a **standing** time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
8. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
9. If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.





Auto cook programs



Program	Weight	Instructions
 <p>11. CHILLED MEAL</p>	200 g - 1000 g	<p>To reheat a fresh pre-cooked meal. Foods should be at refrigerator temperature approx. + 5 °C. Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Place container on base of oven. Select program number 11. Enter the weight of the meal and touch Start. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>
 <p>12. FROZEN MEAL</p>	200 g - 1000 g	<p>To reheat a frozen pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C). Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Place container on base of oven. Select program number 12. Enter the weight of the frozen meal. Touch Start. Stir at beeps and cut any blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>
 <p>13. FRESH VEGETABLES</p>	200 g - 1000 g	<p>To cook fresh vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. Place prepared vegetables into a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 ml (1 tbsp) water per 100 g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Place food in container on base of oven. Select auto cook program 13. Enter the weight of the fresh vegetables. Touch Start. Stir at beeps.</p>

Auto cook programs



Program	Weight	Instructions
 <p>14. FROZEN VEGETABLES</p>	200 g - 1000 g	To cook frozen vegetables e.g. carrots, broccoli, cauliflower, green beans. Place frozen vegetables in a suitable sized Pyrex® container. Sprinkle with 15 - 45 ml (1 - 3 tbsp) water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 14. Enter the weight of the frozen vegetables. Touch Start. Stir at beeps.
 <p>15. FRESH FISH FILLETS</p>	200 g - 800 g	To cook fresh fish fillets e.g. salmon, cod, plaice, haddock. Place in a shallow Pyrex® container. Shield the thinner portions. Ensure the fish is not overlapping. Fold under thin edges. Add 15 - 45 ml (1 - 3 tbsp) of water. Cover with pierced cling film or a lid. Place container on base of oven. Select auto cook program 15. Enter the weight of the fresh fish. Touch Start. Cook skin side down and turn at beeps. Allow a few minutes standing time.
 <p>16. BOILED POTATOES</p>	200 g - 1000 g	To cook potatoes without skin. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Place prepared potatoes in a Pyrex® dish. Add 15 ml (1 tbsp) water per 100 g of potatoes. Cover with pierced cling film or a lid. Select auto cook program 16. Enter the weight of the potatoes. Touch Start. Stir at beeps.
 <p>17. POTATO GRATIN</p>	-	See recipe below. Place prepared potato gratin on base of oven. Select auto cook program 17. Touch Start (it is not necessary to enter the weight of the food). Allow to stand for 5 minutes after cooking.

Gratin dauphinois

ingredients

Serves 4

700 g peeled potatoes,
1 garlic clove,
70 g emmental, grated,
salt and pepper,
200 ml single cream,
200 ml milk

Dish: 1 x 25 cm shallow Pyrex® dish

Accessory: none

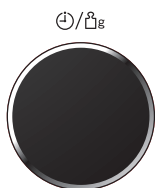
1. Cut the potatoes into thin slices. Peel and chop the garlic.
2. Arrange the potato slices in shallow Pyrex® dish. Scatter over the garlic, half the cheese, salt and pepper.
3. Pour over the cream and milk. Cover with the rest of the grated cheese. Place on base of oven.
4. Select auto cook program 17. Touch Start. Allow to stand for 5 minutes after cooking.

Panacrunch programs



This feature allows you to cook some of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines the microwave power level and/or combination level and the 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.

Example:



Select the desired Panacrunch program. The food category appears in the window.

Select the weight by turning the Time/Weight dial. The Time/Weight dial will count up in 10 g steps.

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

When you select an automatic program, symbols will appear in the display to show the cooking mode that will be used and the accessories that are needed. See below to identify the symbols:



Micro Power



Grill



Square Panacrunch Pan





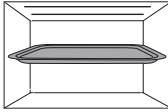


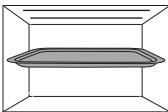


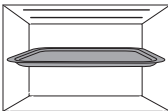
Steam





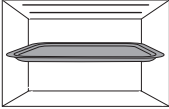


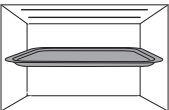


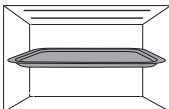
Guidelines

1. The Panacrunch programs must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package weight information.
4. The temperature for frozen food is assumed to be $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. The temperature of chilled food is assumed to be $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (refrigerator temperature).
5. Programs 18-20 use a combination of **grill + microwave**. Programs 21-23 use a combination of **steam + grill**.
6. Only use the accessory indicated on pages 55-56.
7. Most foods benefit from a **standing** time after cooking on an auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
8. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.
9. If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

Panacrunch programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
 +  18. FROZEN POTATO PRODUCTS	100 g - 500 g		<p>To cook frozen oven chips and potato products, e.g. hash browns, waffles, etc. spread potato products out on Square Panacrunch Pan and place in upper shelf position. Select program number 18. Enter the weight of the frozen potato products. Touch Start. For best results cook in a single layer. Note: Potato products vary considerably. We suggest checking a few minutes before the end of cooking to assess level of browning. Not suitable for potato croquettes.</p>
 +  19. CHILLED PIZZA	100 g - 400 g		<p>For reheating and browning chilled, purchased pizza. Remove all packaging and place on Square Panacrunch Pan in upper shelf position. Select program number 19. Enter the weight of the chilled pizza and touch Start. This program is not suitable for deep pan pizzas, stuffed crust pizzas or very thin pizzas.</p>
 +  20. FROZEN PIZZA	300 g - 500 g		<p>For reheating and browning frozen, purchased pizza. Remove all packaging and place on Square Panacrunch Pan in upper shelf position. Select program number 20. Enter the weight of the frozen pizza and touch Start. This program is not suitable for deep pan pizzas, stuffed crust pizzas or very thin pizzas.</p>

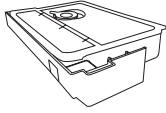
Panacrunch programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
 +  21. FRESH FISH FILLETS	300 g - 750 g		To cook fresh fish fillets e.g. salmon, cod, haddock weighing a maximum 180 g each with steam + grill. Fill water tank. Place fresh fish, skin side up, onto Square Panacrunch Pan. Brush skin with oil. Place in the upper shelf position. Select program number 21. Enter the weight of the fresh fish. Touch Start.
 +  22. FRESH WHOLE FISH	200 g - 650 g		To cook fresh whole fish e.g. trout, sea bream, mackerel, sea bass, sardines weighing between 100 g - 400 g each with steam + grill. Fill water tank. Place whole fish directly onto Square Panacrunch Pan. Before cooking non-oily fish (sea bass, trout), brush with oil. Place in the upper shelf position. Select program number 22. Enter the weight of the whole fresh fish. Touch Start.
 +  23. CHICKEN PIECES	200 g - 650 g		To cook fresh chicken pieces e.g. chicken drumsticks and chicken thighs with steam + grill. Each chicken piece should weigh between 100 g - 180 g. Pierce the skin a few times before cooking. Fill water tank. Place chicken pieces onto Square Panacrunch Pan. Place in the upper shelf position. Select program number 23. Enter the weight of the chicken pieces. Touch Start. Check water tank during cooking and re-fill as necessary.

System cleaning programs

F1. DRAIN WATER

Water is pumped through the system to clean the pipes. The water is drained into the drip tray.



Add 100 g of water to the water tank. Ensure drip tray is empty.

Touch System Cleaning once until "F1 DRAIN WATER" program appears in the display.

Touch Start. Empty the drip tray after the program has finished.



Note

1. Only run this program with 100 g of water in the tank.
2. Do not remove the drip tray during the drain water program.
3. Empty the drip tray and rinse with running water after the program has finished.



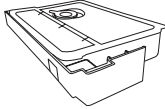
Caution

4. If the **DRAIN WATER** program is used directly after a steam cooking program, hot water may be drained into the drip tray.

System cleaning programs

F2. SYSTEM CLEANING

The first stage of this program cleans the system with a citric acid solution. The second stage runs water through the system to rinse the pipes.



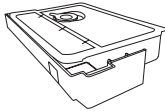
Make a solution of 16 g citric acid and 200 g of water, add the solution to the water tank. Ensure drip tray is empty.



Tap System Cleaning twice until "F2 SYSTEM CLEANING" program appears in the display.



Touch Start. The program will run for approx. 29 minutes.




After the program has paused, empty the drip tray and fill the water tank with water (to max level).



Touch Start. The program will run for approx. 1 minute. Empty the drip tray after the program has finished.

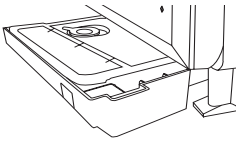


Note

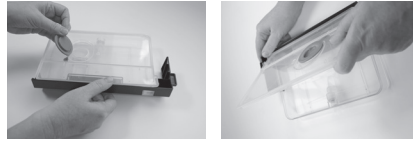
1.  symbol appears in the display when running the DRAIN WATER and SYSTEM CLEANING program.
2. If the SYSTEM CLEANING program is not used regularly, the pipe will get blocked and the steaming performance will be less effective.
3. Do not remove the drip tray during the DRAIN WATER program.
4. Empty the drip tray and rinse with running tap water after the program has finished.

Cleaning the water tank

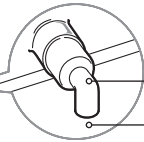
Clean with a soft sponge in water.



Remove the water tank and clean the compartment where the water tank is inserted.



Open the water supply cap, remove the lid and pipe cap and clean.



Pipe Cap

Ensure it faces downwards

If the pipe cap is difficult to remove, wiggle from side to side. When re-fitting, make sure that the pipe faces down (see diagram).

The front of the tank can also be removed for cleaning.

Removing the front cover



1. Lightly twist the cover until the far side unclips.
2. Continue to twist until the near side unclips.

Re-fitting the front cover



1. Align the slots on the cover with the holes on the tank.
2. Insert and push down until it clicks.



Note

- Clean the water tank at least once a week to prevent build up of limescale.
- Do not use a dishwasher to clean the water tank or parts of the water tank.

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.

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

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

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

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

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: I can't set an auto cook program and 'HOT' appears in the display. Why?

A: If 'HOT' appears in the display window, the oven temperature is too high from previous use and an auto program can not be set. Cooking mode and time may still be set manually.

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

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

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

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

Questions and Answers

- Q: My oven has an odour and generates smoke when using the **combination, oven** and **grill** function. Why?
- A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.
- Q: The oven stops cooking by microwave and 'H97' or 'H98' appears in the display. Why?
- A: This display indicates a problem with the microwave generation system. Please contact an authorised Service Centre.
- Q: The fan continues to rotate after cooking. Why?
- A: After using the oven, the fan motor may rotate to cool the electrical components. This is normal and you can continue using the oven at this time.
- Q: Can I check the pre-set oven temperature while cooking or preheating by **oven**?
- A: Yes. Touch **Oven** and the oven temperature will appear in the display window for 2 seconds.
- Q: "D" appears in the display and the oven does not cook. Why?
- A: The oven has been programmed in **demo mode**. This mode is designed for retail store display. Deactivate this mode by touching **Micro Power** once and tapping **Stop/Cancel** 4 times.
- Q: The word prompt has disappeared on my display, I can only see numbers. Why?
- A: There may have been a power failure, and the word prompt is disabled. Unplug the oven for a few seconds, then plug it in again. When "88:88" is displayed, tap **Start** until your language is displayed. Then set the clock. Refer to page 22.
- Q: The operation guide has disappeared on my display, I can only see numbers. Why?
- A: The operation guide was turned off by tapping **Timer/Clock** 4 times. When colon or time of day is displayed, touch **Timer/Clock** 4 times to turn the operation guide back on.
- Q: The oven stops cooking by steam or combination with steam and 'U14' appears in the display. Why?
- A: The water tank is empty and the operation guide has been turned off. Re-fill the water tank, position back in the oven and touch **Start** to resume cooking. If this happens 3 times during operation, cooking will stop. Press **Stop/Cancel** to reset.
- Q: The control panel keys do not respond when tapped. Why?
- A: Ensure the oven is plugged in. The oven may be in stand-by mode. Open and close the door to activate.

Care of your oven



Important

It is essential for the safe operation of the oven that it is kept clean, and wiped out after each use. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of a surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. **Switch the oven off before cleaning** and unplug at the socket if possible.
2. **Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean.**
When food splatters or spilled liquids adhere to 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 abrasives is not recommended.
3. After using **grill, oven, steam** and **combination** cooking the walls of the oven should be cleaned with a soft cloth and soapy water. Particular care should be taken to keep the window area clean especially after cooking by **grill, oven, steam** and **combination**. Stubborn spots inside the oven can be removed by using a small amount of conventional oven-cleaner sprayed onto a soft damp cloth. Wipe onto problem spots, leave for recommended time and then wipe off. **Do not spray directly inside the oven.**
4. After cooking with a **steam** function, wipe away any excess water which may have condensed within the oven cavity. Empty the drip tray (refer to page 15).
5. 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.
6. 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.
7. If the **control panel** becomes dirty, clean with a soft, dry cloth. **Do not** use harsh detergents or abrasives on 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 to clear the display window.
8. **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 or microwave leakage.

Care of your oven

9. The **oven cavity floor** should be cleaned regularly. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and warm water then dry with a clean cloth. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface.
10. When **grilling** or cooking by **oven**, **steam** or **combination** some foods may splatter grease onto the oven walls. If the oven is not cleaned to eliminate this grease, it can accumulate and cause the oven to **'smoke'** during use. These marks will be more difficult to clean later.
11. A **steam cleaner** is not to be used for cleaning the appliance.
12. Ensure the oven accessory is kept clean, especially when using microwave or combination programs.
13. Keep **air vents** clear at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the right side of the oven. If vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.
14. Run the SYSTEM CLEANING program when the symbol shows in the display. See pages 57-58. Clean the water tank at least once a week to prevent build up of limescale. See page 59.

Specifications

Manufacturer		Panasonic
Model		NN-DS596M EPG
Power Supply		230 V 50 Hz
Operating Frequency:		2450 MHz
Input Power:	Maximum	2010 W
	Microwave	1000 W
	Grill	1220 W
	Oven	1270 W
	Steam	1020 W
Output Power:	Microwave	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1200 W
	Oven	1250 W
Grill Heater Top		1200 W
External Dimensions		512 mm (W) x 400 mm (D) x 347 mm (H)
Interior Dimensions W x D x H (mm)		335 mm (W) x 350 mm (D) x 238 mm (H)
Uncrated Weight (approx.)		16.4 kg
Noise		56 dB

Weight and Dimensions shown are approximate.

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

Manufactured by: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

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

Merci d'avoir acheté cet appareil Panasonic.

Table des matières

Consignes de sécurité	2-7	Cuisson au four	29-30
Évacuation des déchets	8	Cuisson à la vapeur	31-33
Installation et branchement	9	Jet vapeur	34-35
Mise en place de votre four	9	Cuisson combinée avec vapeur	36-37
Consignes de sécurité importantes	10-14	Cuisson combinée gril et micro-ondes	38-39
Conseils concernant les accessoires	14	Cuisson en plusieurs étapes	40-42
Parties du four	15-16	Utilisation de la minuterie	43-44
Accessoires du four	17	Décongélation Turbo	45-47
Panneau de commandes	18	Programmes automatiques en mode vapeur	48-50
Modes de cuisson	19	Programmes de cuisson automatiques	51-53
Modes de cuisson par Combinaison	20	Programmes Panacrunch	54-56
Mode d'emploi défilant	21	Programmes de nettoyage du système	57-58
Réglage de l'horloge	22	Nettoyage du réservoir d'eau	59
Verrouillage enfant	22	Questions/réponses	60-61
Cuisson et décongélation aux micro-ondes	23-24	Entretien de votre four	62-63
Cuisson au Gril	25-26	Spécifications	64
Panacrunch (Cuisson au Gril)	27-28		

Mode d'emploi

Consignes de sécurité

- Consignes de sécurité importantes. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans ainsi que des personnes aux facultés physiques, sensorielles et mentales réduites ou bien sans l'expérience ou les connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées ou qu'une personne responsable de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers, notamment le risque d'échappement de vapeur. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur.
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, le faire remplacer par le fabricant ou un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Avertissement ! Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité et de leur zone. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé formé par le fabricant.
- Avertissement ! Ne jamais tenter de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four.

Consignes de sécurité

- Avertissement ! 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 un technicien qualifié.
- Avertissement ! Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement. Ils risqueraient d'exploser.
- Avertissement ! 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.
- Ce four ne peut être utilisé que posé sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans un meuble ou une colonne.

Utilisation sur plan de travail :

- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Pour assurer son bon fonctionnement, le four doit permettre une circulation d'air suffisante, soit 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm d'espace sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.
- 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.

Consignes de sécurité

- 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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les consommer afin d'éviter de se brûler.
- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs durs en mode **micro-ondes**. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.
- Veillez à nettoyer régulièrement l'intérieur du four, les joints ainsi que les surfaces adjacentes aux joints. En cas de salissures tenaces sur les parois, le fond du four, les joints ou les zones de joints de la porte, essayez-les avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si ces surfaces sont très sales. L'utilisation de détergents puissants ou de nettoyants abrasifs est déconseillée.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Lorsque vous utilisez les modes **gril, four, vapeur, Panacrunch** ou **combiné**, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.

Consignes de sécurité

- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.
- Avertissement ! Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode **gril, four, vapeur, Panacrunch** et **combiné**. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne devraient pouvoir utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, ce en raison des températures générées.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le Le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode **gril, four, vapeur, Panacrunch** et **combiné**. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'utiliser que des ustensiles qui conviennent aux fours à micro-ondes.
- Avertissement ! Cet appareil produit de la vapeur brûlante.
- Au cours ou juste après une cuisson utilisant le mode Vapeur, prenez garde en ouvrant la porte, de ne pas placer votre visage près du four. En effet, en ouvrant la porte, vous risqueriez de vous ébouillanter.

Consignes de sécurité

- Avertissement ! De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne tentez pas de saisir quoique ce soit à mains nues ! Vous risqueriez de vous brûler ! Utilisez des maniques.
- Veuillez vous référer à la page 17 pour l'installation correcte de l'étagère.
- Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four. Après avoir utilisé les fonctions **gril, four, vapeur, Panacrunch** et **combiné**, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four. Pour ne pas vous brûler, prenez garde de ne pas toucher les parois intérieures du four.
- Ce four combiné est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. **Ne tentez pas** de retirer l'enveloppe extérieure du four.

Consignes de sécurité

- Avant toute utilisation du four, il vous faut installer le plateau d'égouttement. Reportez-vous à la page 15 pour une bonne installation.
- Le rôle du plateau d'égouttement est de recueillir l'eau de **condensation** excédentaire en mode **micro-ondes**. Il faut la vider après chaque utilisation du mode **vapeur** et **micro-ondes**.
- N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est cassé ou fendu. L'eau s'écoulant pourrait provoquer un court circuit et présenter un danger d'électrocution. Si le réservoir d'eau s'abîme d'une façon ou d'une autre, contactez votre revendeur.
- **Attention !** Afin d'éviter un risque dû à la réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme un temporisateur, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le service.

Évacuation des déchets



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 retourner 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.

Installation et branchement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballiez entièrement le four. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défautuosité 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.



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

Instructions pour la mise à 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

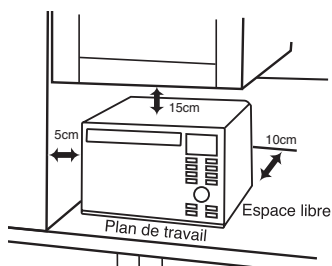
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou de présenter un danger.

Mise en place de votre four

Ce four ne peut être utilisé que posé sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans un meuble ou une colonne.

Utilisation sur un plan de travail

Si l'un des côtés du four est placé tout contre une paroi, il faut alors laisser l'autre côté et le dessus totalement libre. Laissez un espace de 15 cm sur le dessus 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.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil. Éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté droit du four. Si ces aérations sont obstruées, 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.
10. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Consignes de sécurité importantes

Lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les pour vous y référer ultérieurement.



Avertissement !
Consignes de sécurité importantes.

1. Nettoyez les joints d'étanchéité 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 tombé ou qu'il est abîmé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. En cas de détérioration du cordon d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant ou un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
5. N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est cassé ou fendu. L'eau s'écoulant pourrait provoquer un court circuit et présenter un danger d'électrocution. Si le réservoir d'eau s'abîme d'une façon ou d'une autre, contactez votre revendeur.
6. 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.
7. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement. Ils risqueraient d'exploser.



Cet appareil produit de la vapeur brûlante.

8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans ainsi que des personnes aux facultés physiques, sensorielles et mentales réduites ou bien sans l'expérience ou les connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées ou qu'une personne responsable de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers, notamment le risque d'échappement de vapeur. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité importantes

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. Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
4. Ne placez aucun objet dans le four quand il n'est pas utilisé car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode **micro-ondes** ou **combiné sans y placer préalablement des aliments**. Vous risqueriez d'endommager l'appareil. Cette consigne ne s'applique pas à la rubrique 1 de l'utilisation du gril.
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.
7. Au cours ou juste après une cuisson utilisant le mode Vapeur, prenez garde en ouvrant la porte, de ne pas placer votre visage près du four. En effet, en ouvrant la porte, vous risqueriez de vous ébouillanter.



Attention !

De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne tentez pas de saisir quoique ce soit à mains nues ! Vous risqueriez de vous brûler ! Utilisez des maniques.

Consignes de sécurité importantes

Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes **four**, **vapeur**, **gril**, **Panacrunch** ou **combiné** pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil à vide en mode **four** à 220 °C pendant 10 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection anti-rouille. C'est la seule fois que le four doit être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode **four**, **gril**, **vapeur**, **Panacrunch** et **combiné**. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
3. Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four. Après avoir utilisé les fonctions **gril**, **four**, **vapeur**, **Panacrunch** et **combiné** les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.



Attention ! Surfaces brûlantes

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

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

Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés même si le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant ce temps.

Réservoir d'eau

N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est cassé ou fendu. L'eau s'écoulant pourrait provoquer un court circuit et présenter un danger d'électrocution. Si le réservoir d'eau s'abîme d'une façon ou d'une autre, contactez votre revendeur.

Éclairage du four

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

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent faire varier ces temps de cuisson sont : la nature, la température initiale, la quantité de l'aliment cuisiné et le type des récipients utilisés.

Commencez toujours par le temps de cuisson minimum pour éviter une surcuisson : si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.



Si les temps de cuisson sont dépassés, les aliments seront gâchés et, dans le pire des cas, ils peuvent s'enflammer et endommager votre four.

Consignes de sécurité importantes

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 classique en mode micro-ondes afin d'éviter les étincelles.

Petites quantités de nourriture

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se consumer, s'enflammer ou se dessécher. En cas de début d'incendie dans le four, maintenez la porte fermée, arrêtez la cuisson et débranchez la prise.

Œufs

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

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 en mode **micro-ondes** afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

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 :

- Évitez d'utiliser des récipients à bords droits à goulot étroit.
- Ne pas surchauffer.
- Mélangez le liquide avant de le verser dans le récipient et répétez cette opération à mi-cuisson.
- Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer avec précautions le récipient du four.

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.

Consignes de sécurité importantes

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. Elles 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.

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.

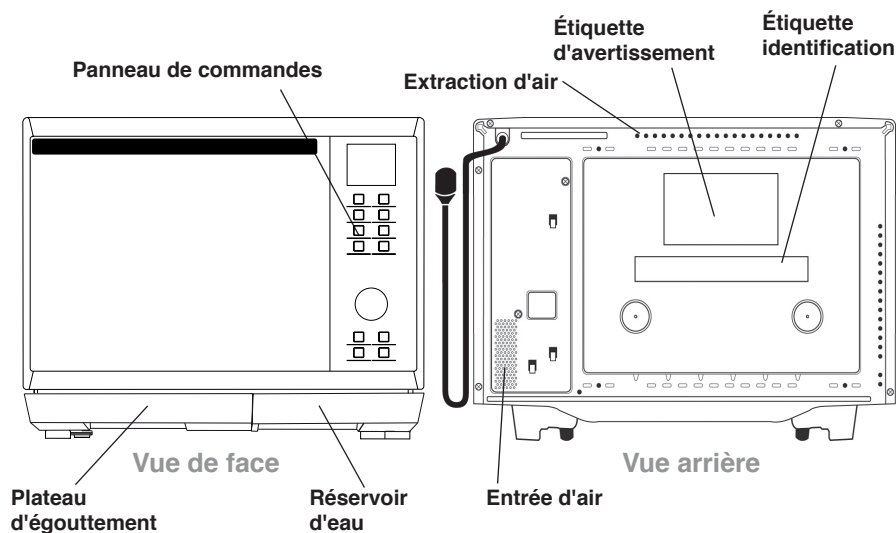
Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les consommer afin d'éviter de se brûler.

Conseils concernant les accessoires

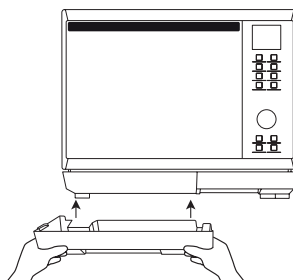
1. Ne placez rien directement en bas du four. Placez toujours les aliments dans un plat pouvant aller au micro-ondes.
2. Les accessoires fournis avec le four doivent **uniquement** être utilisés comme indiqué pour les modes **gril, four, vapeur, Panacrunch et combiné** sans cuisson micro-ondes. **N'utilisez jamais utiliser d'accessoires métallique lors de la cuisson en mode micro-ondes seul.** Ne les utilisez pas si vous utilisez le four avec moins de 200 g de nourriture en programme combiné manuel. Le poids maximum qui peut être utilisé sur un accessoire du four est de 3,2 kg. **Tout manquement à utiliser correctement un accessoire pourrait endommager votre four.**
3. Lorsque vous cuisinez en mode **micro-ondes**, un arc électrique peut se produire si un poids de nourriture inapproprié y est placé, en cas d'utilisation inappropriée d'un récipient métallique, ou si un accessoire du four a été endommagé. Dans ce cas, arrêtez immédiatement l'appareil. Vous pouvez continuer la cuisson en mode **gril, vapeur** ou **four** uniquement.
4. Référez-vous toujours aux instructions pour un bon usage des accessoires sur tous les programmes automatiques.

Parties du four



Plateau d'égouttement

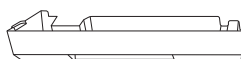
1. Avant d'utiliser le four, le plateau d'égouttement doit être installé puisqu'il recueille l'excès d'eau pendant la cuisson. Le plateau d'égouttement doit être retiré et nettoyé à intervalles réguliers.
2. Installez le plateau d'égouttement en le tenant à deux mains et en l'insérant sur les pattes avant du four.
3. Pour enlever le plateau d'égouttement, tenez-le à deux mains et amenez-le doucement vers l'avant. Lavez-la dans une eau savonneuse tiède. Re-placez le plateau d'égouttement en le cliquant à nouveau sur les pattes du four.
4. **Ne lavez pas le plateau d'égouttement au lave-vaisselle.**



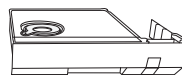
Re-placez le plateau d'égouttement en le cliquant à nouveau sur les pattes du four.

Réservoir d'eau

Consultez les indications concernant le réservoir d'eau à la page 32.



Plateau d'égouttement



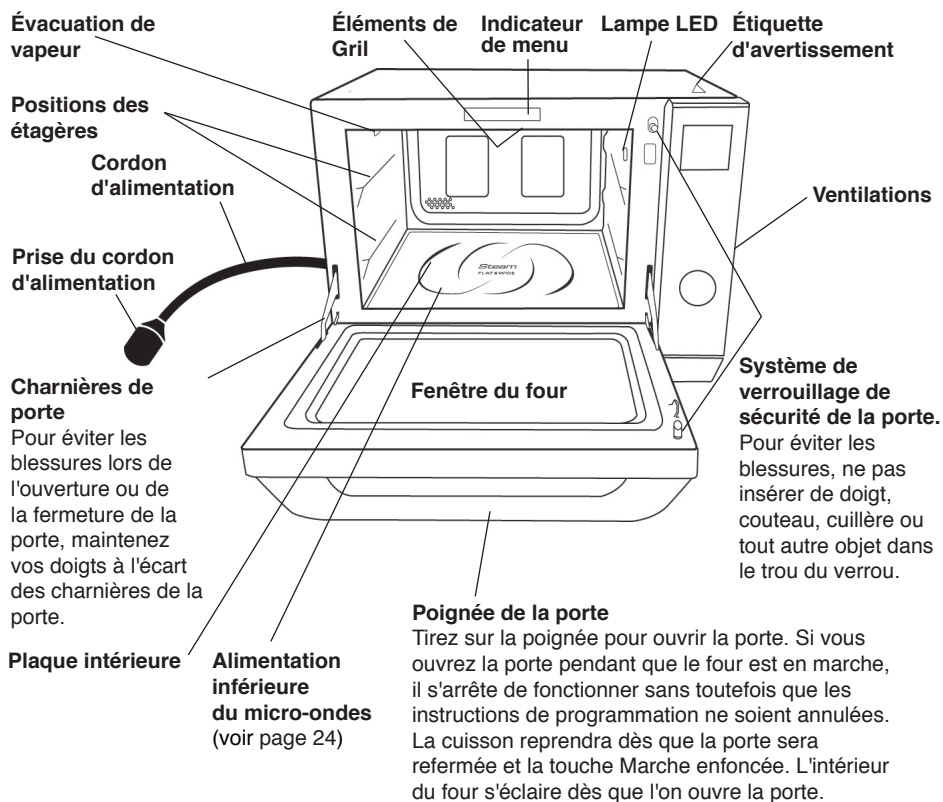
Réservoir d'eau



Remarque

L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence uniquement.

Parties du four



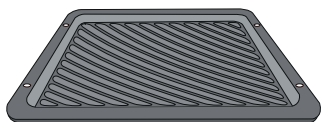
Remarque

L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence uniquement.

Accessoires du four

Le four est livré avec un accessoire ; le plat Panacrunch carré. Suivez toujours les instructions fournies pour l'utilisation de l'accessoire. L'accessoire a un certain nombre d'utilisations :

1. Il est recommandé d'utiliser le plat dans la position haute en mode **vapeur** 1, 2 ou 3. Pour la cuisson à la vapeur d'aliments plus grands, placez le plat en position d'étagère basse. Pendant la cuisson à la vapeur, le jus de cuisson est recueilli dans la rainure du plat.
2. Le plat peut être utilisé pour la cuisson au **gril** en position haute pour des aliments plats et petits. Il peut être utilisé dans la position d'étagère basse pour griller des aliments de plus grande taille.
3. Le plat peut être placé en d'étagère basse ou haute pour une cuisson en mode **four** à 100-220 °C ou 40 °C.



Plat Panacrunch carré

4. Le plat peut être utilisé comme un **plat Panacrunch carré** en position haute pour les programmes automatiques Panacrunch. Il peut être utilisé dans les positions haute ou basse en mode manuel pour le brunissage et le gratiné du dessus et du fond des aliments.

Utilisation du plat Panacrunch carré (fonctionnement manuel)

1. Placez-le en position haute. Appuyez sur la touche Gril à 4 reprises pour sélectionner le mode Panacrunch. Référez-vous à la page 27.
2. Faites cuire selon les indications données dans le tableau de cuisson à la page 28.
3. Utilisez des maniques à la fin de la cuisson car le plat sera très chaud.

Prenez soin du plat

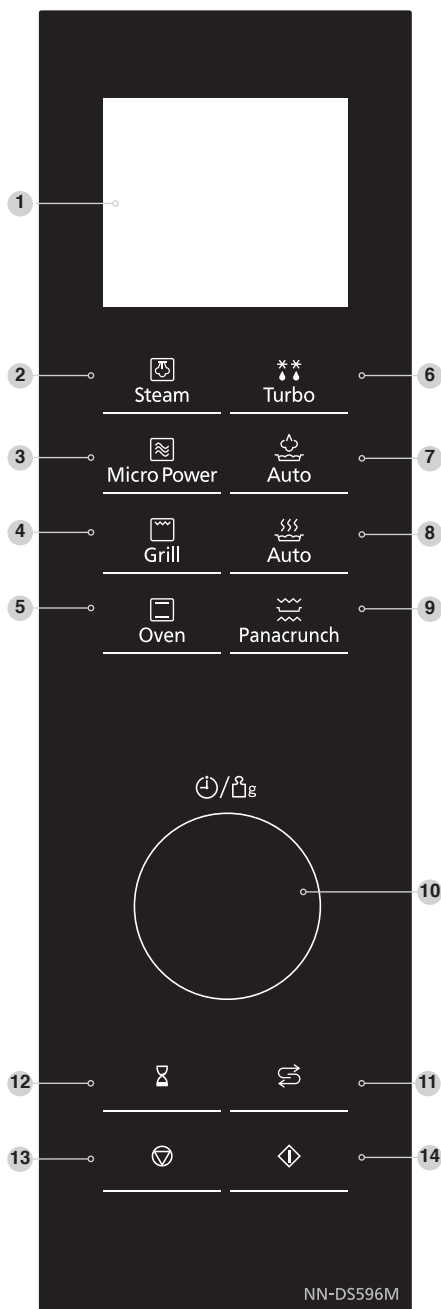
1. N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants sur le plat car cela pourrait endommager sa surface antiadhésive.
2. Après utilisation, lavez le plat dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer car ils pourraient endommager la surface du plat.
3. Le plat peut être mis au lave-vaisselle.



Remarque

1. Ne préchauffez pas le plat.
2. Utilisez toujours des maniques lors de la manipulation du plat chaud.
3. Assurez-vous que tous les emballages alimentaires sont retirés avant la cuisson.
4. Ne placez pas de matériaux sensibles à la chaleur sur le plat chaud, car ceux-ci pourraient brûler.
5. Pour une bonne utilisation de l'accessoire pour chaque mode de cuisson, reportez-vous aux pages 23-39.

Panneau de commandes



1. **Fenêtre d'affichage**
2. **Vapeur** (pages 31-33)
3. **Micro-ondes** (page 23-24)
4. **Gril** (pages 25-26)
5. **Four** (pages 29-30)
6. **Décongélation Turbo** (pages 45-47)
7. **Programmes Auto Vapeur** (pages 48-50)
8. **Programmes de cuisson Auto** (pages 51-53)
9. **Programmes Panacrunch** (pages 54-56)
10. **Sélecteur de poids ou de durée**
11. **Nettoyage du système** (pages 57-58)
12. **Minuterie/Horloge**
13. **Arrêter/Annulation :**
Avant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche deux points ou l'heure.
14. **Mise en marche :**
 Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.



Bips sonores :

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. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

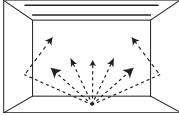
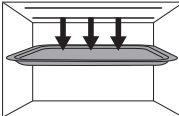
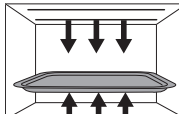
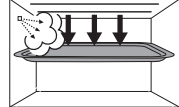
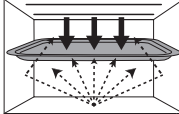


Remarque

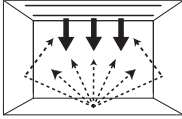
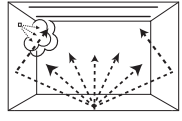
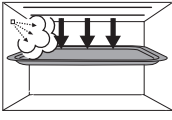
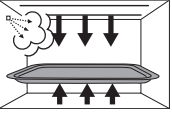
- Le four se met en mode veille quand la dernière opération est terminée. En mode veille, la luminosité de l'écran est réduite.
- Dans ce mode veille, il faut ouvrir et fermer le four.
- Si une opération est programmée et que la touche Marche n'est pas actionnée dans les 6 minutes, le four annule automatiquement l'opération. L'écran affiche à nouveau deux points ou le mode horloge.

Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples. Vous pouvez varier les accessoires selon la recette ou le récipient utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

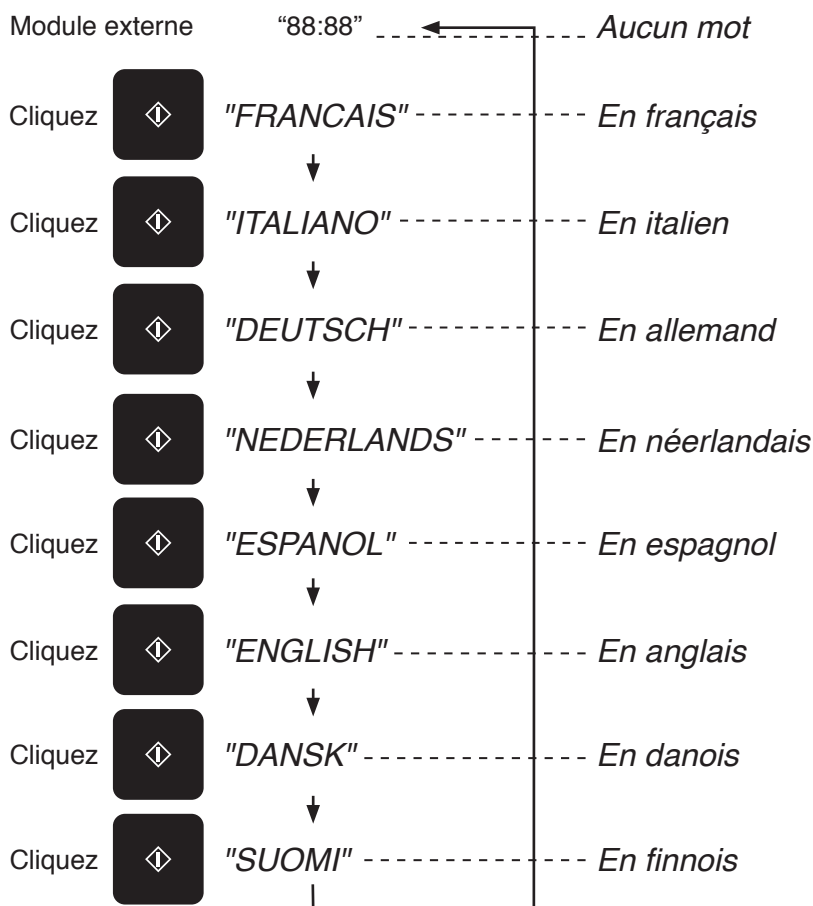
Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Conteneurs
<p>MICRO-ONDES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Décongélation Réchauffage Fondre : le beurre, le chocolat, le fromage. Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. Préparation : compotes, confitures, sauces, crèmes, choux, pâtisserie, caramel, viande, poisson. La cuisson des gâteaux sans colorant. <p>Pas de préchauffage</p>	-	Utilisez vos propres plats, assiettes ou bols en Pyrex®, directement dans le fond du four
<p>GRIL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Griller de la viande ou du poisson. Toaster. Coloration des plats à gratin ou des tartes meringuées. <p>Préchauffage conseillé</p>	Plat Panacrunch carré.	Une boîte de conserve résistante à la chaleur peut être utilisée sur le plat Panacrunch carré dans la position haute ou basse ou dans le fond du four.
<p>FOUR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de petits plats avec des temps de cuisson courts : pâte feuilletée, biscuits, gâteaux, roulées. Cuisson spécial, petits pains ou brioches, gâteaux de Savoie. Cuisson des pizzas et des tartes. <p>Préchauffage conseillé</p>	Plat Panacrunch carré.	Une boîte de conserve résistante à la chaleur peut être utilisée sur le plat Panacrunch carré dans la position haute ou basse. Ne placez pas les plats directement en bas du four.
<p>VAPEUR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson du poisson, des légumes, de poulet, du riz et des pommes de terre <p>Pas de préchauffage</p>	Plat Panacrunch carré.	Placez directement les aliments sur le plat Panacrunch carré ou dans un récipient résistant à la chaleur sur le plat Panacrunch carré.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Rôtir de petites viandes et de la volaille. Réchauffage et gratiné (pizza, pain, pommes de terre). <p>Pas de préchauffage</p>	Plat Panacrunch carré dans les positions d'étagère haute ou basse.	-

Modes de cuisson par Combinaison

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires pour utiliser	Conteneurs
<p>GRIL + MICRO-ONDES</p>  <p>Reportez-vous à la pages 27-28 pour utiliser le gril + les micro-ondes en mode Panacrunch.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de lasagnes, viandes, pommes de terre et gratins de légumes. <p>Pas de préchauffage</p>	-	Plats micro-ondables et résistants à la chaleur placés directement dans le fond du four.
<p>VAPEUR + MICRO-ONDES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson du poisson, des légumes, de poulet, du riz et des pommes de terre <p>Pas de préchauffage</p>	-	Plats micro-ondables et résistants à la chaleur placés directement dans le fond du four.
<p>GRIL + VAPEUR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de gratins Brochettes Filets de poisson Poisson entier Pain précuit <p>Pas de préchauffage</p>	Plat Panacrunch carré.	Micro-ondable et résistant à la chaleur. Les plats peuvent être utilisés sur le plat Panacrunch carré dans la position d'étagère haute ou basse ou directement dans le fond du four.
<p>FOUR + VAPEUR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de gâteaux Tartes à pâte feuilletée <p>Préchauffage conseillé</p>	Plat Panacrunch carré.	Micro-ondable et résistant à la chaleur. Les plats peuvent être utilisés sur le plat Panacrunch carré dans les positions d'étagère haute ou basse. Ne placez pas les plats directement en bas du four.

Mode d'emploi défilant

Mode d'emploi défilant

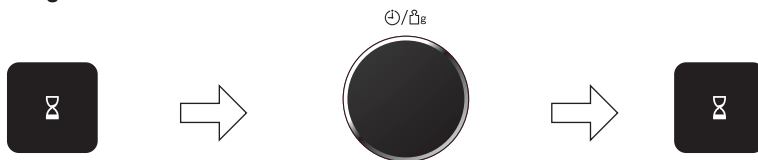


Ce four a une fonction unique d'affichage de mode d'emploi défilant pour vous aider à l'utiliser. Une fois le branchement effectué, pressez la touche Marche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Puis, au fur et à mesure que vous presserez les touches, l'affichage fera apparaître l'instruction suivante pour vous aider à utiliser votre four. Vous pouvez aussi débrancher et rebrancher le four si vous désirez utiliser une autre langue.

Si la Minuterie/Horloge est enfoncée 4 fois de suite, le guide d'instructions est désactivé. Pour le remettre en marche, appuyez de nouveau 4 fois de suite sur la touche Minuterie/Horloge.

Réglage de l'horloge

Quand le four est branché pour la première fois, "88:88" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez deux fois sur la Minuterie/Horloge. "CHOISIR LA DUREE" s'affiche à l'écran tandis que les deux-points (:) clignotent.

Entrez l'heure en tournant le sélecteur de Poids/Durée. L'heure s'affiche tandis que les deux-points (:) clignotent. ex : 13:25 (format 24 h).

Appuyez sur la Minuterie/Horloge. Les deux-points s'arrêtent de clignoter. L'heure de la journée est maintenant verrouillée à l'écran.



Remarque

1. Un tour de sélecteur augmente ou diminue le temps d'une minute. La rotation continue augmente ou diminue rapidement le temps.
2. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
3. L'horloge indiquera l'heure de la journée tant que le four est branché et qu'il est sous tension.
4. Il s'agit d'une horloge au format 24 heures.

Verrouillage 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 :



Appuyez trois fois sur Marche. L'heure actuelle s'affiche. Elle ne sera pas perdue. '*#' s'affiche à l'écran.

Pour le désactiver :



Appuyez 3 fois sur la touche Arrêt/Annulation. L'heure apparaît de nouveau à l'écran.



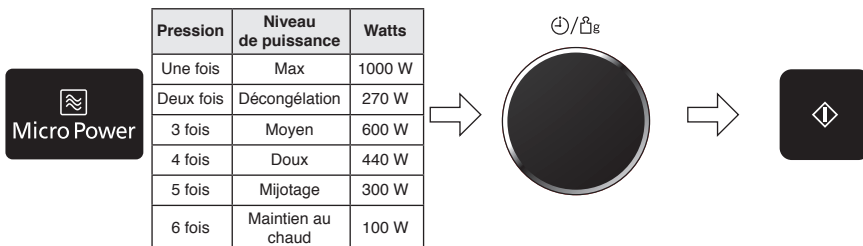
Remarque

Pour activer le verrouillage enfant, le bouton Marche doit être enfoncé à 3 reprises dans un délai de 10 secondes. Le verrouillage enfant peut être paramétré lorsque deux points ou l'heure sont affichés.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes



Six (6) niveaux de puissance de micro-ondes sont disponibles. Ne placez rien directement en bas du four. Utilisez vos propres plats, assiettes ou bols recouverts d'un couvercle ou d'un film percé directement en bas du four.



Pression	Niveau de puissance	Watts
Une fois	Max	1000 W
Deux fois	Décongélation	270 W
3 fois	Moyen	600 W
4 fois	Doux	440 W
5 fois	Mijotage	300 W
6 fois	Maintien au chaud	100 W

Appuyez sur Micro Power jusqu'à ce que la puissance que vous souhaitez apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de Poids/Durée.

Appuyez sur Marche. Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.



Attention

Le four fonctionne automatiquement à la puissance de micro-ondes de 1000 W (Max) si un temps de cuisson est entré sans sélection du niveau de puissance.



Remarque

1. Le temps maximal qui peut être défini sur 1000 W (Max) est à 30 minutes. Pour tous les autres niveaux de puissance, le temps maximal qui peut être défini est 1 heure et 30 minutes.
2. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche de 1 minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.
3. **Ne tentez pas** d'utiliser le micro-ondes avec uniquement récipient en métal dans le four.
4. **Ne placez rien** directement en bas du four. Déposez les aliments dans un plat microondable ou en verre. Les aliments réchauffés ou cuits par **micro-ondes** uniquement devraient être couverts d'un couvercle ou d'un film cellophane percé, sauf indication contraire.
5. Pour les temps de décongélation manuelle, veuillez vous référer au tableau de décongélation dans les pages 24-25 du livre de recettes.
6. Pour une cuisson en plusieurs étapes, reportez-vous aux pages 40-42.
7. Il est possible de programmer un temps de repos après une cuisson au micro-ondes et le réglage de l'heure. Reportez-vous à «L'utilisation de la minuterie» aux pages 43-44.

Technologie de distribution par le fond

Veuillez noter que ce produit utilise la technologie de distribution de micro-ondes par le fond, ce qui se distingue des méthodes de distribution latérales traditionnelles par plateau tournant. Il en résulte un espace utilisable plus important pour une variété de plats de tailles différentes.

Ce type de distribution de micro-ondes peut se traduire par une différence en termes de temps de chauffage (en mode micro-ondes) en comparaison avec des appareils à distribution latérale. C'est tout à fait normal et ça ne devrait pas poser de problème. Veuillez consulter les tableaux de réchauffage et de cuisson dans le livre de recettes.

Cuisson au Gril

Le système de gril du four offre une cuisson rapide et efficace pour une grande variété d'aliments par ex. : saucisses, steaks, toasts, etc.

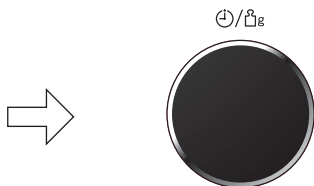
Trois niveaux de gril différents sont disponibles.

Pression	Niveau de puissance	Watts
Une fois	Gril 1 (Max)	1200 W
Deux fois	Gril 2 (Moyen)	850 W
3 fois	Gril 3 (Léger)	650 W
4 fois	Panacrunch (voir pages 27-28)	



Appuyez sur Gril jusqu'à ce que la puissance que vous souhaitez apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Appuyez sur Marche pour préchauffer. Un « P » s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, il émet un bip et le « P » se met à clignoter. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur.
** Ignorez cette étape lorsque le préchauffage n'est pas nécessaire.*

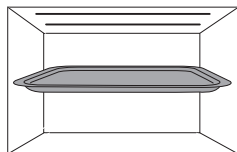


Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de Poids/Durée. Le temps maximum de cuisson est de 90 minutes.

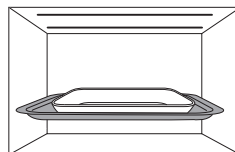


Appuyez sur Marche. Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.

Utilisation de l'accessoire



Placez l'aliment sur l'accessoire du four dans l'étagère haute. Pour la cuisson au gril d'aliments plus grands, placez le plat dans la position d'étagère basse. Pendant la cuisson au gril, le jus de cuisson est recueilli dans la rainure du plat.



Placez l'aliment dans un plat résistant à la chaleur sur l'accessoire du four dans en position basse.

Cuisson au Gril



Remarque

1. Ne jamais faire d'autre cuisson pendant que le gril fonctionne.
2. Le Gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée.
3. Lorsque le four est en mode **gril** uniquement, les micro-ondes n'agissent pas.
4. La plupart des aliments demandent à être retournés à mi-cuisson. Lors de la rotation de l'aliment, ouvrez la porte du four et retirez soigneusement les accessoires du four à l'aide de maniques.
5. Une fois terminé, remettez les aliments dans le four et fermez la porte. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur Marche. L'afficheur continue à décompter le temps de cuisson restant. Il est tout à fait sûr et possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pour vérifier l'état d'avancement de la cuisson en position gril.
6. La grille s'allume et s'éteint pendant la cuisson et c'est normal. Nettoyez toujours le four après l'utilisation du gril et avant d'utiliser le mode **micro-ondes** ou **combiné**.
7. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche de 1 minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.



Attention

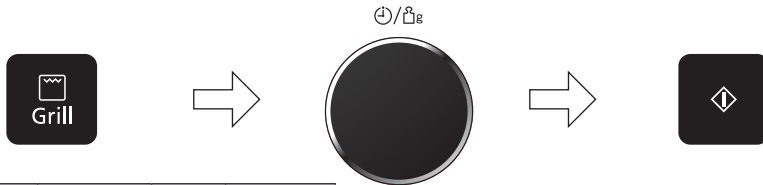
Utilisez des gants lorsque vous retirez l'accessoire. Ne touchez jamais le vitre extérieure ou les parties métalliques à l'intérieur de la porte ou du four lorsque vous mettez ou enlevez l'aliment, ce en raison des températures élevées impliquées.

Panacrunch (Cuisson au Gril)



Le 'concept' Panacrunch

Certains aliments cuits aux micro-ondes peuvent avoir des croûtes molles et détrempées. Votre plat Panacrunch carré vous permet de dorer et de préserver le croustillant des pizzas, des pommes de terre surgelées, des quiches, des tartes et des produits panés. Votre plat Panacrunch carré fonctionne en chauffant le plat par l'absorption des micro-ondes et en chauffant la nourriture par le gril. Le fond du plat absorbe les micro-ondes et les transforme en chaleur. La chaleur est ensuite transmise à la nourriture par le biais du plat. L'effet de cuisson est optimisé par la surface anti-adhérente.



Pression	Niveau de puissance	Gril Niveau	Puissance Micro-ondes
4 fois	Panacrunch	Gril 1 (1200 W)	440 W

Appuyez 4 fois sur Gril. Le sigle Panacrunch s'affiche à l'écran.

Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de Poids/ Durée. Le temps maximum de cuisson est de 30 minutes.

Appuyez sur Marche. Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.



Important

Pour utiliser le Panacrunch avec les niveaux de gril 2 ou 3 ou 440 W ou 300 W ; appuyez d'abord sur Gril pour sélectionner le niveau désiré. Ensuite appuyez sur Micro Power pour sélectionner 440 W ou 300 W. Sélectionnez le temps de cuisson, puis appuyez sur Marche.

Panacrunch (Cuisson au Gril)



Options de cuisson conseillées

Type d'aliment	Poids	Niveau de puissance	Niveau d'étagère	Temps de cuisson
Pizza américaine surgelée	440 g	Panacrunch	Plus faible	10 min
Pizza à pâte fine et croustillante surgelée	350 g	Panacrunch	Haute	7-8 min
Roulé à la saucisse réfrigéré	160 g (1)	Panacrunch	Haute	6-7 min
Croissants / brioche (temp. ambiante)	Peu importe	Panacrunch	Haute	4 min
Samoussas/bhajis aux oignons réfrigérés	200 g	Panacrunch	Haute	5 min
Poisson pané réfrigéré	255 g (2)	Panacrunch	Haute	6 min



Attention

Les accessoires et les environs du four deviendront très chaud. Utilisez des maniques.



Remarque

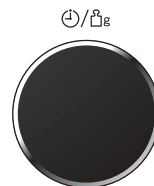
Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.

Cuisson au four



Votre four combiné peut servir de simple four en utilisant le mode **Four** qui utilise les résistances supérieures et inférieures. Pour de meilleurs résultats, placez toujours les aliments dans un four préchauffé. Lorsque vous utilisez le mode **Four**, le plat Panacrunch carré peut être placé en position haute ou basse.

En mode four, ne préchauffez pas le plat Panacrunch en position.



Appuyez sur Four. Le four démarre à 150 °C. Appuyez sur Four et la température augmentera par paliers de 10 °C jusqu'à 220 °C, puis à 40 °C et 100 °C.



Appuyez sur Marche pour préchauffer. Un « P » s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, il émet un bip et le « P » se met à clignoter. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur.

** Ignorez cette étape lorsque le préchauffage n'est pas nécessaire.*

Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de Poids/Durée. Le temps maximum de cuisson est de 90 minutes.



Appuyez sur Marche.

Remarque : Vérifiez que seul le symbole de four  est toujours à l'écran. Si le symbole de micro-ondes  s'affiche, c'est incorrect et le programme doit être annulé. Sélectionnez à nouveau le réglage du Four.



Attention

L'accessoire et les environs du four deviendront très chaud. Utilisez des maniques.



Remarque sur le préchauffage

1. 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 vous n'ouvrez pas la porte suite au préchauffage, le four maintient la température sélectionnée pendant 30 minutes. Au bout de ce laps de temps, le four s'éteint automatiquement et affiche l'heure.
2. Si vous voulez cuire un plat sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de la température et appuyez sur la touche Marche.
3. Le four ne peut pas préchauffer à 40 °C.

Cuisson au four

En mode **Four**, vous pouvez cuire les aliments directement sur le plat Panacrunch en position d'étagère haute ou basse. Ou vous pouvez placer vos moules et plats métalliques standards sur le plat Panacrunch en position d'étagère basse. Ne placez pas de moules et plats métalliques directement en bas du four en mode **Four**.

Rôtissage de légumes et de pommes de terre : Plat Panacrunch carré en position basse.



Réchauffage : Plat Panacrunch carré en position basse.



Vous pouvez utiliser le plat Panacrunch comme plat de cuisson pour rôtir des légumes ou des pommes de terre, et cuire des gâteaux, des scones et des cookies. Il est aussi pratique pour faire réchauffer des feuilletés précuits.

Viande rôtie : Plat Panacrunch carré en position basse.



Cuisson : Plat Panacrunch carré en position basse.



Remarque

1. Ouvrez la porte en utilisant la porte à ouverture vers le bas, car si l'on appuie sur Arrêt/Annulation le programme peut être annulé.
2. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.
3. Après avoir appuyé sur Marche, vous pouvez contrôler et modifier la température pendant la cuisson. Appuyez une fois sur la touche Four pour afficher la température. pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en appuyant sur Four.
4. Le four maintiendra la température sélectionnée préchauffée pendant environ 30 minutes. Si aucun aliment n'a été placé à l'intérieur du four ou si aucun temps de cuisson n'a été réglé, alors le four annule automatiquement le programme de cuisson et affiche à nouveau deux points ou l'heure.



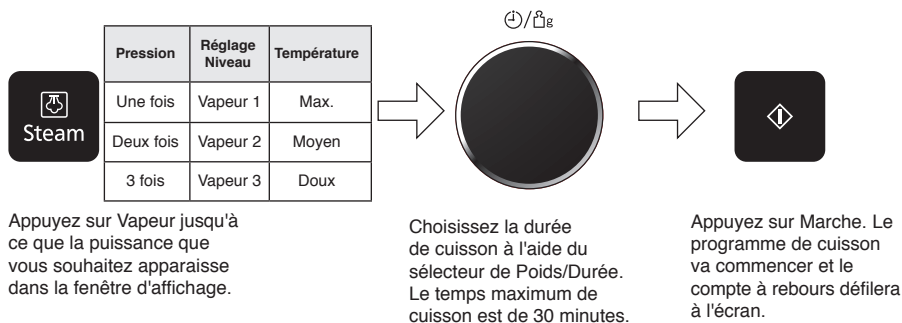
Attention

Mettez toujours des gants de protection pour retirer le plat ou les accessoires en fin de cuisson. Le four et les accessoires seront très chauds.

Cuisson à la vapeur



Le four peut être programmé comme un appareil à vapeur pour cuisiner des légumes, du poisson, du poulet et du riz. Trois réglages de vapeur différents sont disponibles.



Remarque

1. Remplissez le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction **vapeur**.
2. La durée maximum de fonctionnement du mode Vapeur est de 30 minutes. Si vous désirez utiliser ce mode pour une durée plus longue, il vous faudra remplir de nouveau le réservoir d'eau et répéter les opérations ci-dessus.
3. Si le réservoir vient à se vider en cours de cuisson, le four arrête la cuisson. L'afficheur vous indique qu'il faut remplir le réservoir. Après l'avoir fait, remettez le réservoir en place et pressez sur Marche. Le four ne poursuivra la cuisson que si le réservoir d'eau a été à nouveau rempli et la touche Marche enfoncée.
4. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.
5. Vous pouvez remplir le réservoir à tout moment en cours de cuisson sans qu'il soit nécessaire de presser la touche Arrêt/Annulation au préalable.
6. Il peut être nécessaire d'essuyer l'eau de condensation en excès dans la cavité après une cuisson **vapeur**.



Attention

Les accessoires et les environs du four deviendront très chaud. Utilisez des maniques.

En retirant du four le récipient ou l'aliment, des gouttes d'eau bouillante peuvent tomber de la voûte.

De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne tentez pas de saisir quoique ce soit à mains nues ! Risque de brûlures ! Utilisez des maniques.

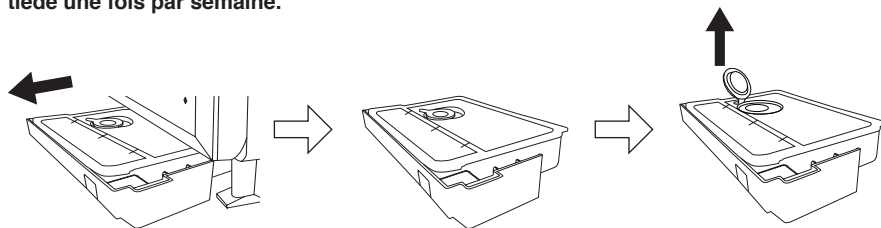
Faites attention lorsque vous retirez le plateau d'égouttement. Essayez l'eau qui coule du côté gauche du four. Ceci est normal.

Cuisson à la vapeur



Instructions concernant le réservoir d'eau

Retirez délicatement le réservoir d'eau. Otez le couvercle et remplissez le réservoir avec l'eau du robinet (n'employez pas d'eau minérale). Remplacez le couvercle et remettez le réservoir en place. Veillez au bon ajustement du couvercle et du réservoir dans son emplacement, pour éviter tout risque de fuite. Il est conseillé de laver le réservoir à l'eau tiède une fois par semaine.



Attention

Les accessoires et les environs du four deviendront très chaud. Utilisez des maniques.

Utilisation de l'accessoire

Pour une cuisson à la vapeur, placez l'aliment directement sur l'accessoire du four en position haute. Pour la cuisson à la vapeur d'aliments plus grands, placez le plat en position d'étagère basse. Pendant la cuisson à la **vapeur**, le jus de cuisson est recueilli dans la rainure du plat.

Utilisez des maniques lorsque vous retirez l'accessoire car il sera très chaud. Le dessus et les parois du four le seront aussi.

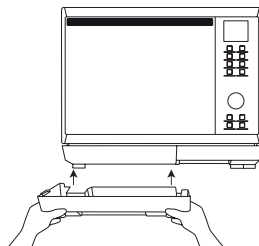


Cuisson à la vapeur



Instructions

1. Lorsque le four est en mode **vapeur** uniquement, les micro-ondes n'agissent pas.
2. Utilisez les accessoires fournis, comme indiqué ci-dessus.
3. Le mode **vapeur** ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée.
4. **Au cours ou juste après une cuisson utilisant le mode Vapeur, prenez garde en ouvrant la porte, de ne pas placer votre visage près du four. En effet, en ouvrant la porte, vous risqueriez de vous ébouillanter.**
5. **Mettez toujours des gants de protection pour retirer le plat ou les accessoires en fin de cuisson. Le four et les accessoires seront très chauds.**
6. Après chaque cuisson Vapeur, retirez le plateau d'égouttement situé devant le four avec précaution afin de la vider. Tirez-la doucement vers l'avant en la tenant à deux mains. Après l'avoir vidée, lavez-la dans une eau savonneuse tiède. Remettez-la en position en encliquetant les anneaux sur les pieds du four.



Jet vapeur

Cette fonctionnalité vous permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson (pendant 1, 2 ou 3 minutes). Il existe 5 combinaisons avec lesquelles vous pouvez utiliser le jet vapeur -

MICRO-ONDES

GRIL

FOUR

GRIL + MICRO-ONDES

PANACRUNCH

L'ajout de vapeur pendant la cuisson améliore la répartition de la chaleur et facilite le processus de levée des pains, des gâteaux et des pâtisseries.

*Définir et utiliser
le programme
souhaité.*



En option

Comme requis en cours d'utilisation, maintenez la vapeur enfoncée pendant 2 secondes et 1 minute s'ajoutera.

Si vous souhaitez ajouter 2 ou 3 minutes, appuyez sur Vapeur 2 ou 3 fois dans les 3 secondes après l'étape 2. Le temps restant affiché inclut le temps du jet de vapeur.



Remarque

1. Le jet de vapeur n'est pas disponible en mode de préchauffage ou en mode four à 40 °C.
2. Remplissez le réservoir d'eau avant utilisation.
3. Le programme d'origine décompte encore lorsque vous actionnez le jet de vapeur.
4. La durée du jet de vapeur ne peut pas dépasser le temps de cuisson restant.
5. Si vous ajoutez 2 ou 3 minutes, la touche Vapeur doit être actionnées 2 ou 3 fois dans un délai de 3 secondes.
6. Essuyez les excès d'eau à dans la cavité et autour des réservoirs d'eau après une cuisson à la vapeur.
7. La modification de la température du four et du temps de cuisson est impossible pendant le jet de vapeur.

Jet vapeur



Attention

Les accessoires et les environs du four deviendront très chaud. Utilisez des maniques.

En retirant du four le récipient ou l'aliment, des gouttes d'eau bouillante peuvent tomber de la voûte.

De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne tentez pas de saisir quoique ce soit à mains nues ! Risque de brûlures ! Utilisez des maniques.

Type d'aliment	Mode de cuisson	Jet vapeur
Pâtes feuilletées	Four	$\frac{2}{3}$ du temps total plus 3 min Jet vapeur
Pains	Four	$\frac{2}{3}$ du temps total plus 3 min Jet vapeur
Génoise	Four	$\frac{1}{2}$ du temps total plus 3 min Jet vapeur
Petits pains précuits	Four ou gril	$\frac{2}{3}$ du temps total plus 3 min Jet vapeur

Cuisson combinée avec vapeur

La vapeur peut être utilisée pour cuire des aliments en même temps que les modes micro-ondes, gril ou four. Ceci peut souvent réduire les temps de cuisson au four traditionnel et maintenir une certaine humidité des aliments.

Accessoires de four à utiliser



Vapeur + Micro-ondes

Directement sur la base du four, dans un plat pour micro-ondes et résistant à la chaleur.



Four ou gril + vapeur

Plat Panacrunch carré en position d'étagère haute ou basse.



La puissance de micro-ondes de 440 W, 300 W ou 100 W peut être réglée.

ou



+



Les niveaux de Gril 1, 2 ou 3 peuvent être définis.

ou



Le four à 100 °C - 220 °C peut être réglé.



Appuyez sur Vapeur jusqu'à ce que la puissance que vous souhaitez apparaisse dans la fenêtre d'affichage (voir le tableau ci-dessous).

Sélectionnez le deuxième mode de cuisson et le niveau de puissance et la température. Il est possible de préchauffer en mode **Vapeur + Four**. Référez-vous à la pages 29-30.

Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de Poids/Durée. Le temps maximum de cuisson est de 30 minutes.

Appuyez sur Marche. Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.

Plage de puissance et de température

Pression	Puissance	Température
Une fois	Vapeur 1	Max.
Deux fois	Vapeur 2	Moyen
3 fois	Vapeur 3	Doux

Cuisson combinée avec vapeur



Remarque

1. Remplissez le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction **vapeur**.
2. La durée maximum de fonctionnement du mode Vapeur est de 30 minutes. Si vous désirez utiliser ce mode pour une durée plus longue, il vous faudra remplir de nouveau le réservoir d'eau et répéter les opérations ci-dessus.
3. Si le réservoir vient à se vider en cours de cuisson, le four arrête la cuisson. L'afficheur vous indique qu'il faut remplir le réservoir. Après l'avoir fait, remettez le réservoir en place et pressez sur Marche. Le four ne poursuivra la cuisson que si le réservoir d'eau a été à nouveau rempli et la touche Marche enfoncée.
4. Le préchauffage n'est pas disponible avec les modes **vapeur + micro-ondes** et **vapeur + gril**.
5. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.
6. Vous pouvez remplir le réservoir à tout moment en cours de cuisson sans qu'il soit nécessaire de presser la touche Arrêt/Annulation au préalable.
7. Il peut être nécessaire d'essuyer l'eau de condensation en excès dans la cavité après une cuisson à la **vapeur**.



Instructions

1. Au cours ou juste après une cuisson utilisant le mode **vapeur**, prenez garde en ouvrant la porte, de ne pas placer votre visage près du four. En effet, en ouvrant la porte, vous risqueriez de vous ébouillanter.
2. Mettez toujours des gants de protection pour retirer le plat ou les accessoires en fin de cuisson. Le four et les accessoires seront très chauds.
3. Après chaque cuisson Vapeur, retirez le plateau d'égouttement situé devant le four avec précaution afin de la vider. Tirez-la doucement vers l'avant en la tenant à deux mains. Après l'avoir vidée, lavez-la dans une eau savonneuse tiède. Remettez-la en position en encliquetant les anneaux sur les pieds du four. (Cf. page 15).



Attention

1. Les accessoires et les environs du four deviendront très chaud. Utilisez des maniques.
2. En retirant du four le récipient ou l'aliment, des gouttes d'eau bouillante peuvent tomber de la voûte.
3. De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne tentez pas de saisir quoique ce soit à mains nues ! Risque de brûlures ! Utilisez des maniques.
4. Faites attention lorsque vous retirez le bac de récupération.

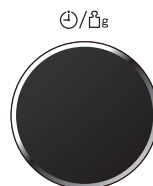
Cuisson combinée gril et micro-ondes



Sur le fond du four, dans vos propres plats micro-ondables et résistants à la chaleur, ce mode est adapté pour la cuisson des lasagnes, gratins, viandes, pommes de terre.

Pour une cuisson réussie en mode **combiné**, vous devez toujours utiliser un minimum de 200 g d'aliment. Les petites quantités doivent être cuites en mode **four, gril** ou à la **vapeur**.

Le préchauffage n'est pas possible lors de l'utilisation de ce mode combiné et la nourriture doit toujours être cuite non couverte. La grille s'allume et s'éteint pendant la cuisson et c'est normal. Reportez-vous à la pages 27-28 pour utiliser le gril et les micro-ondes en mode **Panacrunch**.



Appuyez sur Gril pour sélectionner le niveau de puissance désiré.

Appuyez sur Micro Power pour sélectionner le niveau de puissance micro-ondes désiré. Les puissances **1000 W / 600 W / 270 W (max / moyen / décongélation)** ne sont pas disponibles.

Pression	Niveau de puissance	Watts
Une fois	Gril 1 (élevé)	1200 W
Deux fois	Gril 2 (moyen)	850 W
3 fois	Gril 3 (léger)	650 W

Pression	Puissance	Watts
Une fois	Doux	440 W
Deux fois	Mijotage	300 W
3 fois	Maintien au chaud	100 W

Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de Poids/Durée. Le temps maximum de cuisson est de 90 minutes.



Appuyez sur Marche.



Remarque

1. Le préchauffage n'est pas disponible pour le mode **gril + micro-ondes**.
2. Les puissances de micro-ondes de **1000 W / 600 W / 270 W (max / moyen / décongélation)** ne sont pas disponibles en mode combiné.
3. Vous pouvez modifier la durée cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.
4. Pour tourner la nourriture, tirez la poignée vers le bas pour ouvrir, tournez la nourriture, remettez-la dans le four, fermez la porte et appuyez sur Marche. L'afficheur continue à décompter le temps de cuisson restant.

Cuisson combinée gril et micro-ondes



Directement sur la base du four, dans un plat pour micro-ondes et résistant à la chaleur.

Pour obtenir des conseils sur les temps de cuisson, référez-vous tableaux de cuisson et aux recettes dans le livre de recettes. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'à être dorés et très chauds.



Récipients à utiliser

N'utilisez pas de récipients en plastique micro-ondes pour les programmes en mode Combiné (à moins qu'ils ne conviennent à la cuisson combinée). Les plats doivent être capables de résister à la chaleur du gril supérieur ; les plats en verre résistant à la chaleur, tels que Pyrex®, ou en céramique sont idéaux.



Attention

L'accessoire et les environs du four deviendront très chaud. Utilisez des maniques.

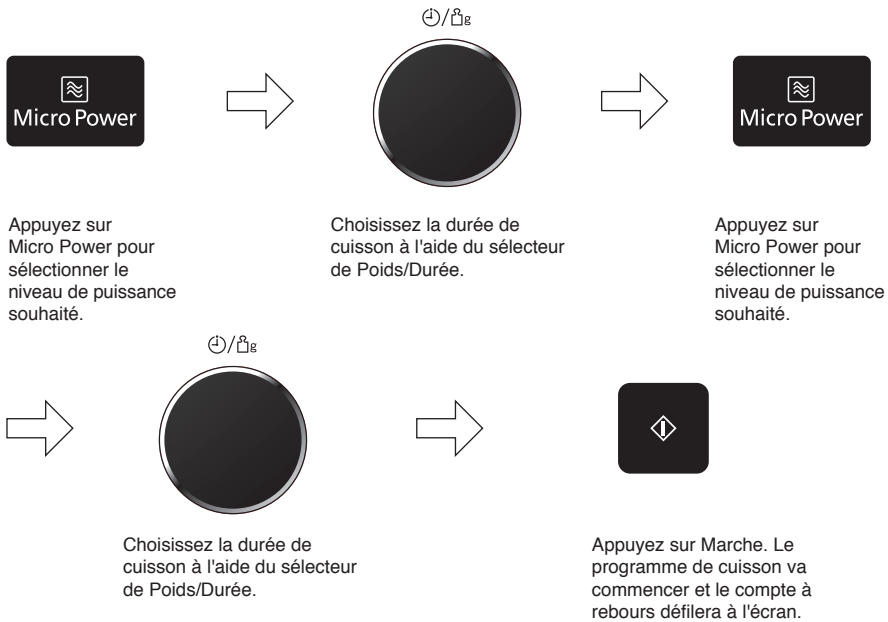


Instructions

Les aliments sont toujours cuits **découverts**.

Cuisson en plusieurs étapes

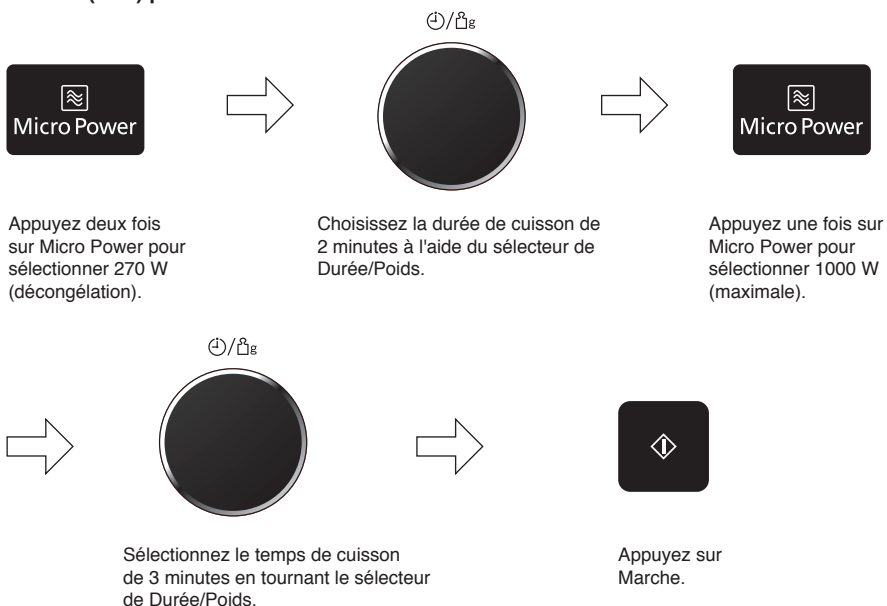
Cuisson en 2 ou 3 étapes



Cuisson en plusieurs étapes

Exemple :

À 270 W (décongélation) pendant 2 minutes et cuisson d'aliment à la puissance de 1000 W (Max) pendant 3 minutes.



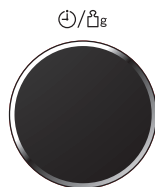
Remarque

1. Pour la cuisson en trois étapes, entrez dans un autre programme de cuisson avant de toucher Marche.
2. Pendant le fonctionnement, touchez sur Arrêt/Annulation une fois pour arrêter l'opération. Appuyez sur Marche pour re-démarrer l'opération programmée. Toucher deux fois sur Arrêt/Annulation arrête et annule l'opération programmée.
3. Alors que le four n'est pas en marche, appuyer sur Arrêt/Annulation efface le programme sélectionné.
4. Les programmes automatiques ne peuvent pas être utilisés lors de la cuisson en plusieurs étapes.
5. Les modes **Four** et **Panacrunch** ne peuvent pas être utilisés lors de la cuisson en plusieurs étapes.

Cuisson en plusieurs étapes

Exemple :

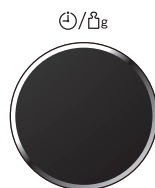
Pour cuire au Gril 3 (léger) pendant 4 minutes et cuisson d'aliment au micro-ondes à la puissance de 440 W (faible) pendant 5 minutes.



Appuyez sur Gril 3 fois pour sélectionner Gril 3 (léger).

Choisissez la durée de cuisson de 4 minutes à l'aide du sélecteur de Durée/Poids.

Appuyez deux fois sur Micro Power 4 fois pour sélectionner 440 W (décongélation).



Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes à l'aide du sélecteur de durée.

Appuyez sur Marche. Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.



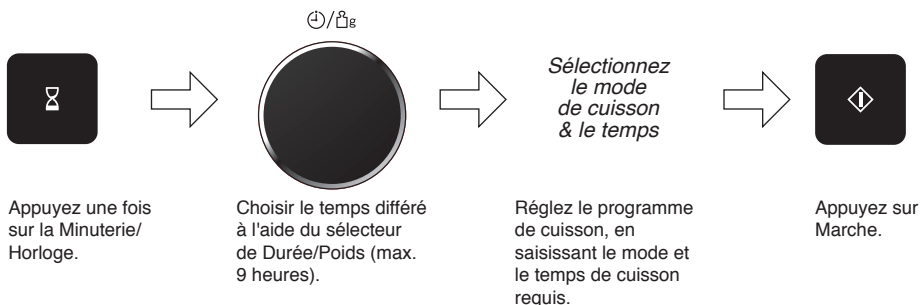
Remarque

1. Pour la cuisson en trois étapes, entrez dans un autre programme de cuisson avant de toucher Marche.
2. Pendant le fonctionnement, touchez sur Arrêt/Annulation une fois pour arrêter l'opération. Appuyez sur Marche pour re-démarrer l'opération programmée. Toucher deux fois sur Arrêt/Annulation arrête et annule l'opération programmée.
3. Alors que le four n'est pas en marche, appuyer sur Arrêt/Annulation efface le programme sélectionné.
4. Les programmes automatiques ne peuvent pas être utilisés lors de la cuisson en plusieurs étapes.
5. Les modes **Four** et **Panacrunch** ne peuvent pas être utilisés lors de la cuisson en plusieurs étapes.

Utilisation de la minuterie

Départ différé

À l'aide de la minuterie, vous pouvez utiliser la fonction de départ différé

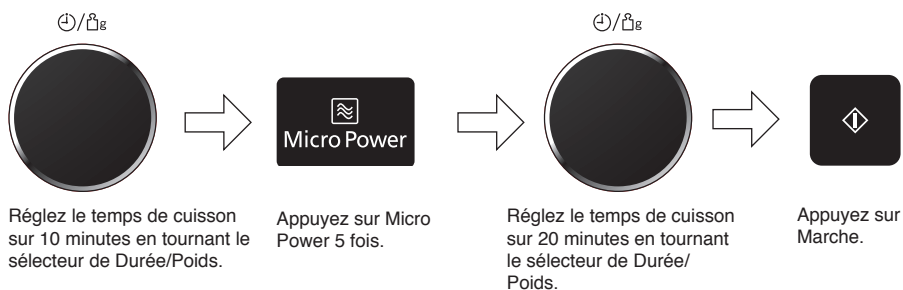
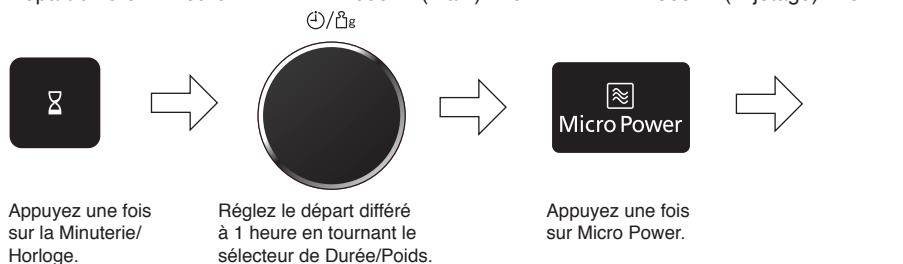


Exemple :

Départ différé : 1 heure

1000 W (max.) : 10 min

300 W (mijotage) : 20 min



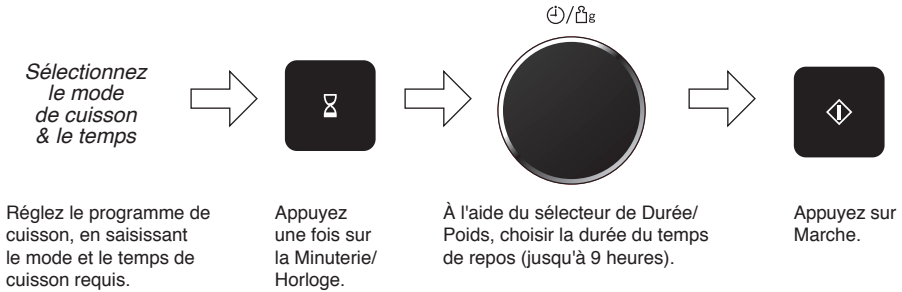
Remarque

1. Il est possible de programmer une cuisson en 3 étapes après un départ différé.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Si la durée du retardement excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.
4. Il n'est pas possible de différer le départ d'un programme Automatique.

Utilisation de la minuterie

Définir un temps de repos

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

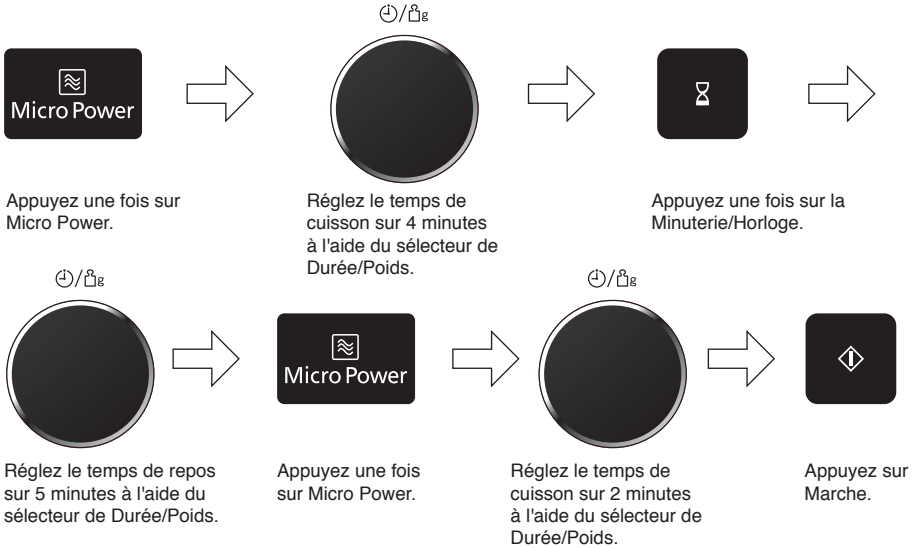


Exemple :

1000 W (max.) : 4 min

Temps de repos : 5 min

1000 W (max.) : 2 min



Remarque

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, la minuterie ou temps de repos comptant pour 1 étape.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Si la durée du repos excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.
4. Cette fonction peut être utilisée comme une simple minuterie : Dans ce cas, appuyez sur Minuterie/Horloge, réglez la durée et appuyez sur Marche.
5. Il n'est pas possible d'avoir un temps de repos suite à un programme automatique.

Décongélation Turbo



Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain. Appuyez sur Décongélation Turbo pour sélectionner la bonne catégorie de décongélation et saisissez alors le poids de l'aliment en grammes (cf. pages 46-47).

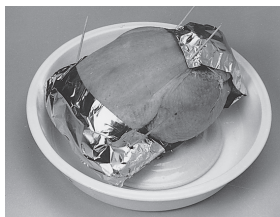
Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat micro-ondable. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les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

Le principe utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids vous permet une décongélation rapide et plus homogène. Le système utilise une séquence aléatoire d'énergie pulsée de micro-ondes qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de contrôler l'aliment. **Il est primordial que vous tourniez et remuez le plat fréquemment et que vous le protégez si nécessaire. Au moment du premier bip, vous devez tourner et protéger (si possible). Au moment du deuxième bip, vous devez tourner l'aliment et le séparer.**

1er bip
Tourner ou protéger



1er bip
Tourner ou protéger



2ème bip
Tourner ou séparer



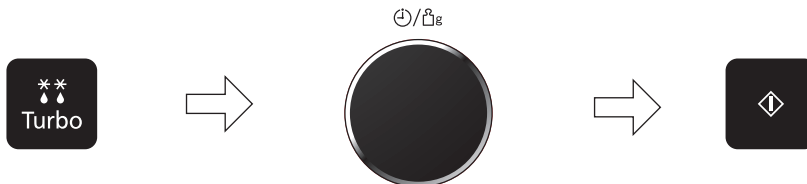
Remarque

1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours l'aliment, tout spécialement quand le four émet un bip. Protégez si nécessaire (voir point 5).
4. Les portions de viande hachée/concassée/de poulet doivent être séparées ou divisées dès que possible et être disposées en une seule couche.
5. La protection empêche la cuisson de l'aliment. Ceci est essentiel pour la décongélation des viandes et poulets. L'extérieur dégèle en premier, protégez donc les ailes, les poitrines et la graisse par de fins morceaux d'aluminium fixés par des cure-dents.
6. Laissez reposer un moment de sorte que le centre de l'aliment dégèle (un minimum de 1 à 2 heures pour les viandes et les poulets entiers).
7. Si « CHAUD » apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.

Décongélation Turbo



Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'afficheur indique d'abord le poids le plus courant dans la catégorie d'aliment sélectionnée.



Appuyez sur Décongélation Turbo. Une fois pour les petits morceaux. Deux fois pour les gros morceaux. Trois fois pour le pain.

Choisissez le poids à l'aide du sélecteur de Durée/Poids. Le sélecteur de Durée/Poids augmentera par pas de 10 g.

Appuyez sur Marche.

Programme	Poids	Conseils d'utilisation
 1. PETITE PIECE	100 g - 1200 g	Pour décongeler de petits morceaux de viande, de poulet, de viande concassée, en steaks ou hachées. Placez sur un plateau ou un plat Pyrex® peu profond. Sélectionnez le numéro de programme 1. Saisissez le poids des petits morceaux. Appuyez sur Marche. Retournez au bip et protégez.
 2. GRANDE PIECE	400 g - 2000 g	Pour décongeler un poulet entier, de gros morceaux de viande. Placez sur une soucoupe ouverte sur un plat. Sélectionnez le numéro de programme 2. Saisissez le poids du gros morceau. Appuyez sur Marche. Retournez au bip et protégez.
 3. PAIN CROISSANTS	100 g - 900 g	Pour décongeler des roulés, des brioches, des tranches de pain et de pains. Placez sur un plateau. Sélectionnez le numéro de programme 3. Saisissez le poids du pain. Appuyez sur Marche. Retournez au bip sonore.



Instructions

- PETITE PIECE (viande hachée / côtelettes / portions de poulet)**
Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être disposés en une seule couche et retournés fréquemment pendant la décongélation. Il faut séparer la viande hachée fréquemment pendant la décongélation et ceci est plus facile à faire dans un grand plat Pyrex® peu profond. Laisser reposer pendant 20-30 minutes. **Ne convient pas aux saucisses**, car celles-ci peuvent être décongelées manuellement. Veuillez vous référer au tableau de décongélation dans le livre de recettes, à la page 24.
- GRANDE PIECE**
Les poulets entiers et les grosses pièces de viande devront être protégés pendant la décongélation, surtout s'il s'agit d'un morceau particulièrement gras. Ceci permet d'empêcher le début de cuisson des aliments sur les bords extérieurs. Protégez les ailes, la poitrine et les parties grasses avec de petites bandes de papier aluminium fixées à l'aide de piques.
Veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les parois du four. Un temps de repos d'au moins 1-2 heures doit être prévu pour les grosses pièces de viande après la décongélation.
- PAIN CROISSANTS**
Ce programme convient aux petites pièces qui sont destinées à être consommées tout de suite. Elles peuvent être tièdes après la décongélation. Les pains peuvent également être décongelés avec ce programme, mais ceux-ci auront besoin d'un temps de repos pour permettre au centre de dégeler. Le temps de repos peut être moindre si le pain est coupé en tranches ou s'il est coupé en deux. Les morceaux doivent être retournés pendant la décongélation. Laisser reposer pendant 10-30 minutes. Un temps plus long peut être nécessaire pour les grands pains. **Ce programme ne convient pas aux gâteaux à la crème ou aux desserts**, comme le gâteau au fromage par exemple.

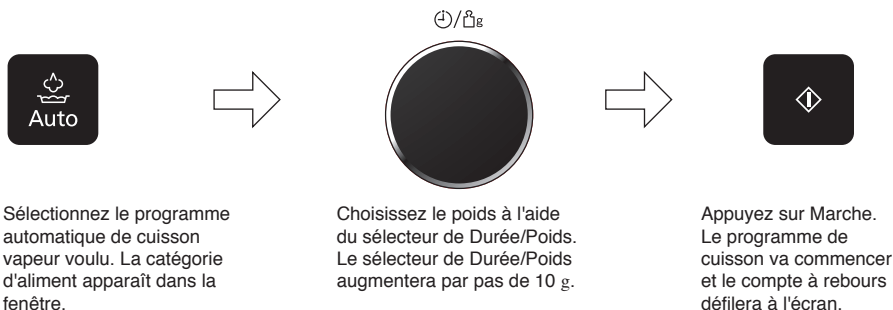


Remarque

- La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut décongeler.
- Respectez un temps de repos suffisant pour assurer une décongélation complète.
- Si « CHAUD » apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.

Programmes automatiques en mode vapeur

Cette fonction vous permet de cuire à la vapeur de nombreux aliments courants en fonction de leur poids. Le four détermine automatiquement le degré de vapeur et le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'afficheur indique d'abord le poids le plus courant dans la catégorie d'aliment sélectionnée.



Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour illustrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires. Ci-dessous, vous pouvez identifier les symboles :



Plat Panacrunch carré




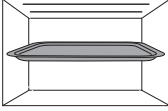

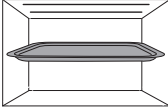

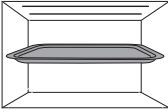

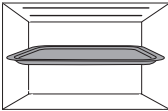
Vapeur




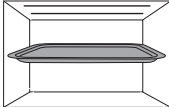

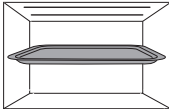

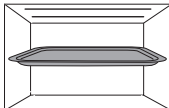
Instructions

1. Les programmes de cuisson vapeur automatiques ne doivent être utilisés **que** pour les aliments indiqués.
2. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées.
3. Pesez toujours l'aliment plutôt que de vous fier à l'information de poids indiquée sur l'emballage.
4. N'utilisez que l'accessoire indiqué à la pages 49-50.
5. Pour des poids plus importants, sur les programmes automatiques pour les poitrines de poulet et le riz, il sera nécessaire de remplir le réservoir d'eau au cours de la cuisson.
6. Ne couvrez pas les aliments pour les programmes de cuisson vapeur automatiques.
7. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de **repos** après la cuisson en mode automatique, pour laisser la chaleur continuer à se propager au centre de la pièce.
8. Pour permettre des variations au niveau des aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les servir.
9. La température pour les aliments congelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 °C. La température des aliments réfrigérés est supposée être comprise entre 5 °C et 8 °C (température du réfrigérateur).
10. Si « CHAUD » apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.

Programmes automatiques en mode vapeur

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
 <p>4. LEGUMES FRAIS</p>	200 g - 320 g		<p>Pour cuire des légumes frais à la vapeur, par exemple : des carottes, du brocoli, du chou-fleur, des haricots verts. Remplissez le réservoir d'eau. Disposez les légumes préparés sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 4. Saisissez le poids des légumes frais. Appuyez sur Marche.</p>
 <p>5. LEGUMES SURGELES</p>	200 g - 320 g		<p>Pour cuire des légumes surgelés à la vapeur, par exemple : des carottes, du brocoli, du chou-fleur, des haricots verts. Remplissez le réservoir d'eau. Disposez les légumes sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 5. Saisissez le poids des légumes surgelés. Appuyez sur Marche.</p>
 <p>6. POMMES DE TERRE</p>	200 g - 500 g		<p>Pour cuire des pommes de terre à la vapeur. Remplissez le réservoir d'eau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille homogène. Disposez les pommes de terre préparées sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 6. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Marche.</p>
 <p>7. BLANCS DE POULET</p>	200 g - 650 g		<p>Pour cuire des filets de poulet frais. Chaque filet de poulet devrait peser entre 100-250 g chacun. Remplissez le réservoir d'eau. Disposez le poulet sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 7. Saisissez le poids des filets de poulet. Appuyez sur Marche. Vérifier le réservoir d'eau pendant la cuisson et remplissez-le à nouveau si nécessaire.</p>

Programmes automatiques en mode vapeur

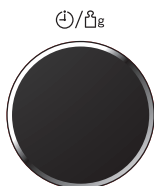
Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
 <p>8. FILETS DE POISSON FRAIS</p>	200 g - 500 g		<p>Pour cuire des filets de poisson frais, comme du saumon, du cabillaud, de l'aiglefin, du carrelet.</p> <p>Remplissez le réservoir d'eau. Disposez le poisson frais sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 8. Saisissez le poids du poisson frais. Appuyez sur Marche.</p>
 <p>9. FILETS DE POISSON SURGELES</p>	200 g - 500 g		<p>Pour cuire des filets de poisson surgelés, comme du saumon, du cabillaud, de l'aiglefin. Remplissez le réservoir d'eau. Disposez le poisson surgelé sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 9. Saisissez le poids du poisson surgelé. Appuyez sur Marche.</p>
 <p>10. RIZ</p>	100 g - 200 g		<p>Pour la cuisson du riz de plats assaisonnés (Thaï, Basmati, Jasmin, grain long), pas pour le riz au lait. Rincez le riz à l'eau froide.</p> <p>Remplissez le réservoir d'eau. Placez le riz dans un plat Pyrex® peu profond. Ajouter 3 volumes d'eau froide pour 2 volumes de riz. Ne couvrez pas. Placez le plat sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 10. Saisissez le poids du riz uniquement. Appuyez sur Marche. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson et rajoutez-en si nécessaire.</p>

Programmes de cuisson automatiques

Cette fonction vous permet de cuire de nombreux aliments courants en fonction de leur poids uniquement. Le four détermine automatiquement le degré de puissance micro-ondes et/ou de puissance combinée et le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids.

Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'afficheur indique d'abord le poids le plus courant dans la catégorie d'aliment sélectionnée.

Exemple :



Sélectionnez le programme de cuisson automatique souhaité. La catégorie d'aliment apparaît dans la fenêtre.

Choisissez le poids à l'aide du sélecteur de Durée/Poids. Le sélecteur de Durée/Poids augmentera par pas de 10 g.

Appuyez sur Marche. Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour illustrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires. Vous pouvez identifier les symboles ci-dessous :



Puissance
Micro-ondes



Gril






Instructions

1. Les programmes de cuisson automatiques ne doivent être utilisés **que pour les aliments indiqués**.
2. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées.
3. Pesez toujours l'aliment plutôt que de vous fier à l'information de poids indiquée sur l'emballage.
4. La température pour les aliments congelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 °C. La température des aliments réfrigérés est supposée être comprise entre 5 °C et 8 °C (température du réfrigérateur).
5. L'accessoire n'est pas utilisé sur les programmes de cuisson automatique. Les plats sont placés directement en bas du four.
6. Les programmes 11-16 sont **en mode micro-ondes** uniquement. Le programme 17 utilise une combinaison de **cuisson micro-ondes et gril**.
7. **La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos après la cuisson en mode automatique, pour laisser la chaleur continuer à se propager au centre de la pièce.**
8. Pour permettre des variations au niveau des aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les servir.
9. Si « CHAUD » apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.






Programmes de cuisson automatiques



Programme	Poids	Conseils d'utilisation
 <p>11. PLAT CUISINE</p>	200 g - 1000 g	<p>Pour réchauffer un plat précuit frais. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur d'env. 5 °C. Réchauffez-le dans son récipient. Percez le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Placez le récipient dans le fond du four. Sélectionnez le numéro de programme 11. Saisissez le poids du repas et appuyez sur Marche. Remuez au bip sonore. Remuez de nouveau en fin de programme et laissez reposer pendant quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson cuisinés dans une sauce légère exigeront peut-être un temps de réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre. Les repas disposés dans des récipients à forme irrégulière peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long.</p>
 <p>12. PLAT SURGELE</p>	200 g - 1000 g	<p>Pour réchauffer un plat précuit surgelé. Tous les aliments doivent être précuits et congelés (-18 °C). Réchauffez dans le récipient fourni. Percez le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Placez le récipient dans le fond du four. Sélectionnez le numéro de programme 12. Saisissez le poids du plat surgelé. Appuyez sur Marche. Remuez les aliments aux bips sonores et coupez les blocs en plus petits morceaux. Remuez de nouveau en fin de programme et laissez reposer pendant quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson cuisinés dans une sauce légère exigeront peut-être un temps de réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre. Les repas disposés dans des récipients à forme irrégulière peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long.</p>
 <p>13. LEGUMES FRAIS</p>	200 g - 1000 g	<p>Pour cuire des légumes frais, par exemple : des carottes, du brocoli, du chou-fleur, des haricots verts. Placez les légumes préparés dans un récipient Pyrex® de taille appropriée. Saupoudrez avec 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau par 100 g de légumes. Couvrez avec un film étirable ou un couvercle adapté. Placez les aliments dans un récipient dans le fond du four. Choisissez le programme de cuisson automatique 13. Saisissez le poids des légumes frais. Appuyez sur Marche. Remuez au bip sonore.</p>

Programmes de cuisson automatiques



Programme	Poids	Conseils d'utilisation
 14. LEGUMES SURGELES	200 g - 1000 g	<p>Pour cuire des légumes surgelés, par exemple : des carottes, du brocoli, du chou-fleur, des haricots verts. Placez les légumes surgelés dans un récipient Pyrex® de taille appropriée. Saupoudrez de 15 - 45 ml (1 - 3 cuillères à soupe) d'eau. Couvrez avec un film étirable ou un couvercle adapté. Placez le récipient dans le fond du four. Choisissez le programme de cuisson automatique 14. Saisissez le poids des légumes surgelés. Appuyez sur Marche. Remuez au bip sonore.</p>
 15. FILETS DE POISSON FRAIS	200 g - 800 g	<p>Pour cuire des filets de poisson frais, comme du saumon, du cabillaud, du carrelet, de l'aiglefin. Placez dans un récipient Pyrex® peu profond. Protégez les parties les plus minces. Assurez-vous que le poisson ne se chevauche pas. Repliez les bords minces. Ajoutez 15 - 45 ml (1 - 3 cuillères à soupe) d'eau. Couvrez avec un film étirable ou un couvercle adapté. Placez le récipient dans le fond du four. Choisissez le programme de cuisson automatique 15. Saisissez le poids du poisson frais. Appuyez sur Marche. Laissez cuire avec le côté peau vers le bas et tournez aux bips sonores. Laissez reposer quelques minutes.</p>
 16. POMMES DE TERRE A L'EAU	200 g - 1000 g	<p>Pour cuire les pommes de terre sans leur peau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille homogène. Placez les pommes de terre préparées dans un plat Pyrex®. Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau par 100 g de pommes de terre. Couvrez avec un film étirable ou un couvercle adapté. Choisissez le programme de cuisson automatique 16. Saisissez le poids des pommes de terre. Appuyez sur Marche. Remuez au bip sonore.</p>
 +  17. GRATIN DAUPHINOIS	-	<p>Voir la recette ci-dessous. Placez le gratin de pommes de terre préparé dans le fond du four. Choisissez le programme de cuisson automatique 17. Appuyez sur la touche Marche (inutile de saisir le poids des aliments). Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.</p>

Gratin dauphinois

ingrédients

Pour 4 personnes

700 g de pommes de terre épluchées,
 1 gousse d'ail
 70 g d'emmental, râpé,
 Sel et poivre
 20 cl de crème liquide
 200 ml de lait

Plat : 1 x plat Pyrex® peu profond de 25 cm

Accessoires : aucun

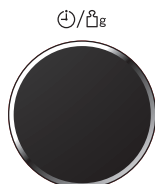
1. Coupez les pommes de terre en fines tranches. Épluchez et hachez la gousse d'ail.
2. Disposez les tranches de pommes de terre dans le plat Pyrex® peu profond. Éparpillez l'ail, la moitié du fromage et le sel et poivre.
3. Ajoutez la crème et le lait. Recouvrez du reste de fromage râpé. Placez dans le fond du four.
4. Choisissez le programme de cuisson automatique 17. Appuyez sur Marche. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.

Programmes Panacrunch



Cette fonction vous permet de cuire de nombreux aliments courants en fonction de leur poids uniquement. Le four détermine automatiquement le degré de puissance micro-ondes et/ou de puissance combinée et le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'afficheur indique d'abord le poids le plus courant dans la catégorie d'aliment sélectionnée.

Exemple:



Sélectionnez le Programme Panacrunch. La catégorie d'aliment apparaît dans la fenêtre.

Choisissez le poids à l'aide du sélecteur de Durée/Poids. Le sélecteur de Durée/Poids augmentera par pas de 10 g.

Appuyez sur Marche. Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour illustrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires. Vous pouvez identifier les symboles ci-dessous :



Puissance
Micro-ondes



Gril



Plat Panacrunch carré



Vapeur


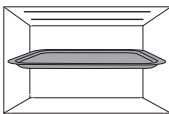

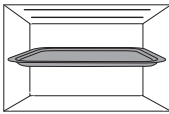

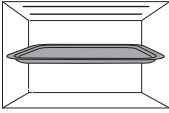


Instructions

1. Les programmes de cuisson Panacrunch ne doivent être utilisés **que pour les aliments indiqués**.
2. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées.
3. Pesez toujours l'aliment plutôt que de vous fier à l'information de poids indiquée sur l'emballage.
4. La température pour les aliments congelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 °C. La température des aliments réfrigérés est supposée être comprise entre +5 °C et +8 °C (température du réfrigérateur).
5. Les programmes 18-20 utilisent une combinaison de cuisson **gril et micro-ondes**. Les programmes 21-23 utilisent une combinaison de cuisson à la **vapeur et gril**.
6. N'utilisez que l'accessoire indiqué aux pages 55-56.
7. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de **repos** après la cuisson en mode automatique, pour laisser la chaleur continuer à se propager au centre de la pièce.
8. Pour permettre des variations au niveau des aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les servir.
9. Si « CHAUD » apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.


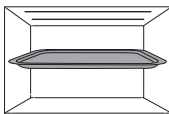

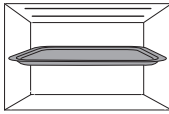

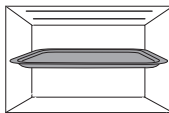
Programmes Panacrunch



Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
 18. FRITES AU FOUR	100 g - 500 g		<p>Pour cuire des frites et des produits à base de pommes de terre congelés, comme des pommes de terre rissolées, par exemple, des pommes de terre rissolées, gauffrées, etc. répartissez-les sur le plat Panacrunch et placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 18. Saisissez le poids des pommes de terre surgelées. Appuyez sur Marche. Pour un résultat optimal, étalez-les sur une seule couche. Remarque : Produits à base de pomme de terre Nous vous conseillons de vérifier la cuisson quelques minutes avant la fin pour contrôler la dorure. Ne convient pas aux croquettes de pommes de terre.</p>
 19. PIZZA FRAICHE	100 g - 400 g		<p>Pour réchauffer et dorer une pizza préparée réfrigérée. Retirez tous les emballages et placez-la sur le plat Panacrunch en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 19. Saisissez le poids de la pizza réfrigérée et appuyez sur Marche. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan »), à pâte fourrée ou à pâte très fine.</p>
 20. PIZZA SURGEEE	300 g - 500 g		<p>Pour réchauffer et dorer une pizza préparée surgelée. Retirez tous les emballages et les placer sur le plat Panacrunch en position d'étagère haute. Sélectionnez le numéro de programme 20. Saisissez le poids de la pizza surgelée et appuyez sur Marche. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan »), à pâte fourrée ou à pâte très fine.</p>

Programmes Panacrunch

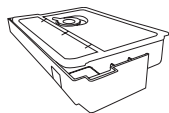


Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
 21. FILETS DE POISSON FRAIS	300 g - 750 g		<p>Pour cuire des filets de poisson frais, comme le saumon, le cabillaud ou l'aiglefin, d'un poids maximal de 180 g chacun, en mode vapeur + grill. Remplissez le réservoir d'eau. Disposez le poisson frais, la peau sur le dessus, sur le plat Panacrunch. Badigeonnez la peau avec de l'huile. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 21. Saisissez le poids du poisson frais. Appuyez sur Marche.</p>
 22. POISSON FRAIS ENTIER	200 g - 650 g		<p>Cuisiner un poisson frais entier, comme une truite, une daurade, un maquereau, un bar, des sardines, pesant entre 100 g - 400 g chacun en mode vapeur + grill. Remplissez le réservoir d'eau. Disposez le poisson entier directement sur le plat Panacrunch. Avant la cuisson d'un poisson non gras (bar, truite), badigeonnez-le d'huile. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 22. Saisissez le poids du poisson frais entier. Appuyez sur Marche.</p>
 23. MORCEAUX DE POULET	200 g - 650 g		<p>Pour cuire des morceaux de poulet frais, comme des pilons de poulet et des cuisses de poulet, en mode vapeur + grill. Chaque morceau de poulet doit peser entre 100 g - 180 g. Percez la peau à quelques reprises avant la cuisson. Remplissez le réservoir d'eau. Disposez les morceaux de poulet sur le plat Panacrunch. Placez-le en position haute. Sélectionnez le numéro de programme 23. Saisissez le poids des morceaux de poulet. Appuyez sur Marche. Vérifier le réservoir d'eau pendant la cuisson et remplissez-le à nouveau si nécessaire.</p>

Programmes de nettoyage du système

F1. DRAINER CIRCUIT EAU

L'eau est pompée à travers le système pour nettoyer les tuyaux. Elle est ensuite évacuée vers le bac de récupération.



Ajoutez 100 g d'eau dans le réservoir d'eau. Assurez-vous que le bac de récupération est vide.

Appuyez une fois sur le Nettoyage du système jusqu'à ce que le programme «F1 DRAINER CIRCUIT EAU» apparaisse à l'écran.

Appuyez sur Marche. Videz le bac de récupération une fois que le programme est terminé.



Remarque

1. N'exécutez ce programme qu'avec 100 g d'eau dans le réservoir.
2. Ne retirez pas le bac de récupération au cours du programme de vidange de l'eau.
3. Videz le bac de récupération et rincez-le à l'eau courante une fois que le programme est terminé.



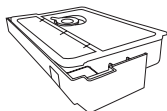
Attention

4. **Si le programme de vidange de l'eau est activé directement après un programme de cuisson à la vapeur, de l'eau chaude peut être vidée dans le bac de récupération.**

Programmes de nettoyage du système

F2. DETARTRAGE CIRCUIT VAPEUR

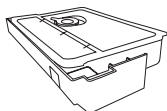
La première étape de ce programme nettoie le système avec une solution d'acide citrique. La deuxième étape fait circuler de l'eau à travers le système pour rincer les tuyaux.



Préparez une solution de 16 g d'acide citrique et de 200 g d'eau, puis ajoutez la solution au réservoir d'eau. Assurez-vous que le bac de récupération est vide.

Appuyez deux fois sur le Nettoyage du système jusqu'à ce que le programme «F2 DETARTRAGE CIRCUIT VAPEUR» apparaisse à l'écran.

Appuyez sur Marche. Le programme tournera pendant environ 29 minutes.




Une fois que le programme est terminé, videz le bac de récupération et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau (au niveau maximum).

Appuyez sur Marche. Le programme tournera pendant environ 1 minute. Videz le bac de récupération une fois que le programme est terminé.



Remarque



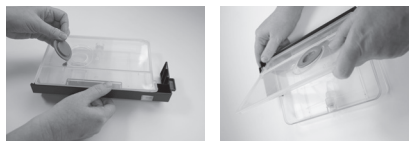
1. Le symbole  apparaît à l'écran lors de l'exécution du programme DRAINER CIRCUIT EAU et DETARTRAGE CIRCUIT VAPEUR.
2. Si le programme de DETARTRAGE CIRCUIT VAPEUR n'est pas utilisé régulièrement, le tuyau va se bloquer et la performance de la cuisson à la vapeur sera moins efficace.
3. Ne retirez pas le bac de récupération au cours du programme de DRAINER CIRCUIT EAU.
4. Videz le bac de récupération et rincez-le à l'eau courante une fois que le programme est terminé.

Nettoyage du réservoir d'eau

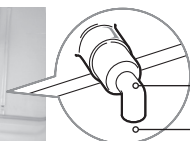
Nettoyez-le à l'eau avec une éponge douce.



Retirez le réservoir d'eau et nettoyez le compartiment où le réservoir d'eau est inséré.



Ouvrez le bouchon d'approvisionnement en eau, retirez le couvercle et l'obturateur et nettoyez-les.



Bouchon de tuyau

Assurez-vous qu'il est tourné vers le bas

Si l'obturateur du tuyau est difficile à enlever, tournez-le d'un côté puis de l'autre. Lorsque vous le remettez en place, assurez-vous que le tuyau est orienté vers le bas (voir schéma).

L'avant du réservoir peut également être retiré pour être nettoyé.

Dépose du capot avant



1. Tournez légèrement le couvercle jusqu'à ce que le côté le plus éloigné se déclipse.
2. Continuez à tourner jusqu'à ce que le côté le plus proche se déclipse.

Réinstallez le capot avant



1. Alignez les fentes du capot avec les trous sur le réservoir.
2. Insérez et appuyez jusqu'à ce qu'il s'emboîte.



Remarque

- Nettoyez le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation de tartre.
- N'utilisez pas le lave-vaisselle pour nettoyer le réservoir d'eau ou des parties du réservoir d'eau.

Questions/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 10 secondes puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le coupe-circuit ainsi que le fusible. 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 fonctionne, le problème vient probablement du four. S'il ne fonctionne pas, c'est alors la prise ou le circuit électrique qui est en cause.

Si problème semble venir du four, contactez votre revendeur agréé.

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

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

Q : Le four n'accepte pas la cuisson que je désire programmer. Pourquoi ?

R : Le four est conçu pour refuser une programmation incorrecte. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape.

Q : De l'air chaud sort autour des aérations du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par les dispositifs d'évacuation d'air dans le four. 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 : Je n'arrive pas à sélectionner un programme de cuisson automatique et le message « CHAUD » s'affiche à l'écran. Pourquoi ?

R : Si « CHAUD » apparaît dans l'afficheur, la température du four est trop élevée depuis sa dernière utilisation et un programme automatique ne peut pas être défini. Le temps et le mode de cuisson peuvent être définis manuellement.

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

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

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

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

Questions/réponses

- Q : Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes **combiné**, **four** et **gril**. Pourquoi ?
- R : Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de produire une mauvaise odeur ou de « fumer ».
- Q : Le four cesse de fonctionner en tant que micro-ondes 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. Contactez un Service de réparation agréé.
- Q : Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi ?
- R : Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.
- Q : Puis-je vérifier la température pré-réglée du four lors de la cuisson ou du préchauffage en mode **four** ?
- R : Oui. Il suffit d'appuyer sur la touche **four** pour afficher la température pendant 2 secondes.
- 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. Désactivez ce mode en appuyant une fois sur la touche Micro Power, puis 4 fois sur la touche Arrêt/Annulation.
- Q : Le menu défilant a disparu de mon écran, je ne vois que des numéros. Pourquoi ?
- R : Il peut y avoir eu une panne de courant, et le menu déroulant est désactivé. Débranchez le four pendant quelques secondes, puis rebranchez-le. Lorsque « 88:88 » s'affiche, appuyez sur Marche jusqu'à ce que votre langue s'affiche. Réglez ensuite l'horloge. Référez-vous à la page 22.
- Q : Le guide d'utilisation défilant a disparu de mon écran, je ne vois que des numéros. Pourquoi ?
- R : Le guide d'utilisation a été désactivé en appuyant 4 fois sur Minuterie/Horloge. Lorsque deux points ou l'heure s'affiche, appuyez 4 fois sur la Minuterie/Horloge pour activer de nouveau le guide d'utilisation.
- Q : Le four arrête la cuisson à la vapeur ou en mode combiné avec de la vapeur et «U14» apparaît à l'écran. Pourquoi ?
- R : Le réservoir d'eau est vide et le guide d'utilisation a été désactivé. Remplissez le réservoir d'eau, remettez-le en place et pressez sur Marche pour reprendre la cuisson. Si ceci se produit 3 fois au cours de la cuisson, cette dernière s'arrête. Appuyez sur Arrêt/Annulation pour réinitialiser.
- Q : Les touches du panneau de contrôle ne répondent pas quand on appuie dessus. Pourquoi ?
- R : Assurez-vous que le four est branché. Le four peut être en mode veille. Ouvrez et fermez la porte pour l'activer.

Entretien de votre four



Important

Il est essentiel pour la sécurité de fonctionnement du four qu'il soit maintenu propre, et qu'il soit essuyé après chaque utilisation. 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.

1. **Éteignez le four avant le nettoyage** et débranchez la prise si possible.
2. **Veillez à maintenir propres l'intérieur du four, les joints ainsi que les surfaces adjacentes aux joints.**
En cas de salissures tenaces sur les parois, les joints ou les zones de joints, les essuyer avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si ces surfaces s'avèrent très sales. L'utilisation de détergents puissants ou de nettoyants abrasifs est déconseillée.
3. Après l'utilisation en mode **gril, four, vapeur et combiné**, les parois du four doivent être nettoyées avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Une attention particulière doit être portée pour maintenir la zone de la vitre propre, surtout après la cuisson en mode **gril, four, vapeur et combiné**. Les taches tenaces à l'intérieur du four peuvent être retirées en utilisant une petite quantité de nettoyant pour four vaporisée sur un chiffon doux et humide. Essuyez les taches résistantes, laissez reposer le temps recommandé, puis essuyez. **Ne vaporisez pas directement à l'intérieur du four.**
4. Après toute cuisson utilisant le **mode vapeur**, essuyez toute condensation d'eau en excès dans le four. Videz le bac de récupération (voir page 15).
5. N'utilisez pas d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la **partie vitrée de la porte du four**, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
6. Utilisez une éponge humide pour nettoyer les **parties extérieures du four**. Ne laissez pas rentrer d'eau dans les ouvertures d'aération pour éviter tout dysfonctionnement.
7. Si la **panneau de contrôle** devient sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. **N'utilisez pas** de détergents corrosifs ou abrasifs sur le panneau de contrôle. Pendant ce nettoyage, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, pressez la touche Arrêt/Annulation pour effacer l'afficheur.
8. **Si de la vapeur s'accumule** à l'intérieur ou à l'extérieur, autour de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut arriver lors d'une utilisation du four à micro-ondes dans des conditions d'humidité élevée et n'indique nullement un dysfonctionnement du four.

Entretien de votre four

9. La **sole du four** doit être nettoyée régulièrement. Lavez la surface en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyez avec un chiffon propre. Les vapeurs de cuisson s'accumulent lors d'utilisations répétées, mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure.
10. Lors d'une cuisson en mode **gril** ou en mode **four, vapeur** ou **combiné**, certains aliments peuvent émettre des projections de graisse sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyée de sorte à éliminer cette graisse, elle peut s'accumuler et causer une émission de **fumée** en cours d'utilisation. Ces traces seront plus difficiles à nettoyer plus tard.
11. N'utilisez pas de **nettoyeur vapeur** dans le four.
12. Assurez-vous que l'accessoire du four est maintenu propre, en particulier lors de l'utilisation des programmes de micro-ondes ou combinés.
13. Les **ouvertures d'aération** doivent être maintenues dégagées en permanence. Veillez à ce qu'aucune poussière ou autre matière ne vienne obstruer les aérations du côté droit du four. Si ces aérations venaient à être bloquées, le fonctionnement du four en serait affecté et ceci pourrait représenter un danger.
14. Faites tourner le programme de **DETARTRAGE CIRCUIT VAPEUR** lorsque le symbole apparaît sur l'afficheur. Cf. pages 57-58. Nettoyez le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation de tartre. Cf. page 59.

Spécifications

Fabricant		Panasonic
Modèle		NN-DS596M EPG
Alimentation électrique		230 V 50 Hz
Fréquence de fonctionnement :		2450 MHz
Puissance d'entrée :	Maximum	2010 W
	Micro-ondes	1000 W
	Gril	1220 W
	Four	1270 W
	Vapeur	1020 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1200 W
	Four	1250 W
Résistance gril supérieure		1200 W
Dimensions externes		512 mm (L) x 400 mm (P) x 347 mm (H)
Dimensions intérieures L x P x H (mm)		335 mm (L) x 350 mm (P) x 238 mm (H)
Poids déballé (env.)		16,4 kg
Niveau sonore		56 dB

Les poids et dimensions sont approximatifs.

Ce produit est un équipement qui répond à la norme européenne relative aux perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement du groupe 2, classe B et respecte les limites requises. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer ou cuire des aliments. La classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

Fabriqué par : Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, Chine.

Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE : Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

Sommario

Istruzioni sulla sicurezza.....	2-7	Modalità forno.....	29-30
Smaltimento dei rifiuti.....	8	Cottura a vapore.....	31-33
Installazione e connessione.....	9	Extra vapore.....	34-35
Posizionamento del forno.....	9	Cottura combinata con vapore.....	36-37
Importanti istruzioni di sicurezza.....	10-14	Cottura combinata con grill e microonde.....	38-39
Consigli per gli accessori.....	14	Cottura con programmazione multifase.....	40-42
Parti del forno.....	15-16	Utilizzo del timer.....	43-44
Accessorio del forno.....	17	Scongelo turbo.....	45-47
Pannello di controllo.....	18	Programmi di cottura automatica a vapore.....	48-50
Modalità di cottura.....	19	Programmi di cottura automatica.....	51-53
Modalità di cottura combinata.....	20	Programmi Panacrunch.....	54-56
Display di informazioni.....	21	Programmi di pulizia del sistema.....	57-58
Impostazione dell'orologio.....	22	Pulizia del serbatoio dell'acqua.....	59
Blocco di sicurezza bambini.....	22	Domande e risposte.....	60-61
Cottura e scongelamento con la modalità microonde.....	23-24	Cura del forno.....	62-63
Grill.....	25-26	Specifiche.....	64
Panacrunch (Grill).....	27-28		

Manuale d'istruzioni

Istruzioni sulla sicurezza

- Importanti istruzioni di sicurezza. Leggere attentamente queste note e conservarle per riferimento futuro.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono, inclusa la fuoriuscita di vapore. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Il forno dovrebbe essere installato in modo tale da poter essere facilmente isolato dall'alimentazione elettrica estraendo la spina o azionando un interruttore di circuito.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un incaricato della manutenzione o da personale con qualifica analoga in modo da prevenire eventuali pericoli.
- Avvertenza! Assicurarsi che le guarnizioni e le zone circostanti non siano danneggiate; in caso contrario, astenersi dall'azionare l'apparecchio prima di averlo fatto riparare da un tecnico di un Centro Assistenza qualificato e debitamente formato dal produttore.
- Avvertenza! Non tentare di manomettere, modificare o riparare da soli lo sportello, l'alloggiamento del pannello di controllo, gli interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno.

Istruzioni sulla sicurezza

- Avvertenza! Non rimuovere il pannello esterno di protezione dalle microonde.
- Gli interventi di riparazione devono essere eseguiti solo presso un Centro Assistenza qualificato.
- Avvertenza! Per evitare ogni rischio di esplosione, non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati.
- Avvertenza! Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo dopo una previa e adeguata istruzione, affinché possano servirsene in tutta sicurezza e comprendere i rischi derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un piano di lavoro. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

Per un uso su ripiano:

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Per un funzionamento corretto il forno deve essere sufficientemente arieggiato, ossia su un lato la distanza dalla parete deve essere di 5 cm, l'altro lato è aperto, sopra la parte superiore devono esserci 15 cm di spazio libero e 10 cm nella parte posteriore.
- Quando si riscaldano degli alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllare il forno frequentemente poiché, se scaldati eccessivamente, questi tipi di contenitori possono prendere fuoco.

Istruzioni sulla sicurezza

- In caso di emissione di fumo o incendio all'interno del forno, premere il tasto Arresto/Annullamento e lasciare lo sportello chiuso allo scopo di soffocare eventuali fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
- Questo forno è destinato a un uso esclusivamente domestico.
- Quando si scaldano dei liquidi, ad es. minestre, sughi e bevande, nel forno, è possibile che l'alimento vada oltre la temperatura di ebollizione senza produrre bolle e il liquido caldo potrebbe traboccare dal contenitore.
- Mescolare o agitare il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati. Per evitare ustioni, controllare la temperatura prima di somministrare l'alimento.
- Non cuocere in modalità **microonde** uova con il guscio e uova sode intere. Infatti la pressione potrebbe aumentare a dismisura facendole scoppiare, anche una volta terminato il riscaldamento.
- Pulire regolarmente la parte interna del forno, le guarnizioni dello sportello e la zona circostante le guarnizioni. Quando gli schizzi di alimenti o di liquidi aderiscono alle pareti del forno, alla base, alle guarnizioni dello sportello e alla zona circostante, rimuoverli con un panno umido. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente neutro. Si sconsiglia l'impiego di detergenti aggressivi o abrasivi.
- **Non utilizzare i prodotti specifici per la pulizia del forno che si trovano in commercio.**

Istruzioni sulla sicurezza

- Quando si usano le modalità di cottura a **grill, forno, vapore, Panacrunch** o **combinata**, alcuni alimenti depositeranno inevitabilmente schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene regolarmente pulito, ciò può causare emissioni di "fumo".
- Se il forno non viene tenuto pulito, le superfici si possono deteriorare e, di conseguenza, l'apparecchio potrebbe durare meno ed eventualmente diventare pericoloso.
- Avvertenza! Nelle modalità di cottura a **grill, forno, vapore, Panacrunch** e **combinata** le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono stare lontani dal forno. Viste le alte temperature generate, i bambini devono utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, inclusi gli sfii dell'aria sull'alloggiamento e lo sportello del forno, raggiungono temperature elevate durante le modalità di cottura a **grill, forno, vapore, Panacrunch** e **combinata**. Prestare quindi attenzione quando si apre o si chiude lo sportello, nonché quando si inseriscono o tolgono gli alimenti e l'accessorio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

Istruzioni sulla sicurezza

- **Avvertenza!** Questo apparecchio produce vapore bollente.
- Durante e dopo la cottura a vapore, non avvicinare il volto mentre si apre lo sportello del forno. Prestare attenzione nell'apertura dello sportello in quanto il vapore può causare lesioni.
- **Avvertenza!** Quando si apre lo sportello, potrebbe fuoriuscire del vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni: indossare guanti da forno.
- Leggere le istruzioni a pagina 17 per un corretto montaggio dell'accessorio.
- Il forno è dotato di due riscaldatori grill situati nella parte alta del forno e di due riscaldatori situati sulla base del forno. Dopo l'uso delle funzioni di cottura a **grill, forno, vapore, Panacrunch e combinata**, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno. Per evitare ustioni, non toccare le superfici interne del forno.
- Questo forno combinato è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadom. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscini imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di lesioni, ignizione o incendio.

Istruzioni sulla sicurezza

- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico di un Centro Assistenza formato dal produttore. **Non** tentare di staccare l'alloggiamento esterno dal resto del forno.
- Prima di utilizzare il forno, posizionare il vassoio di raccolta. Leggere le istruzioni a pagina 15 per una corretta installazione.
- Nel vassoio viene raccolta l'acqua prodotta durante la cottura a **vapore** e **microonde**. Svuotarlo dopo ogni utilizzo nelle modalità di cottura a **vapore** e **microonde**.
- Se il serbatoio dell'acqua è spaccato o rotto, non utilizzarlo; altrimenti il liquido che ne fuoriesce potrebbe provocare corti circuiti e scosse elettriche. Ai primi segnali di danneggiamento, contattare il proprio rivenditore.
- **Attenzione!** Per evitare pericoli causati da un involontario azzeramento del limitatore di temperatura, l'apparecchio non può essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un timer, né può essere collegato a un circuito elettrico regolarmente attivato e disattivato da un dispositivo.

Smaltimento dei rifiuti



Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di materiale elettrico ed elettronico (privati)

Questo simbolo apposto sul prodotto e/o sui documenti di accompagnamento sta a indicare che i prodotti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici in generale.

Per un trattamento, un recupero e un riciclaggio appropriati, portare questi prodotti presso un centro di raccolta specifico, nel quale verranno ritirati gratuitamente. In alternativa, in certi Paesi è possibile restituire il prodotto al rivenditore locale in cambio dell'acquisto di un apparecchio nuovo equivalente.

Un corretto smaltimento di questi rifiuti riduce lo spreco di risorse non rinnovabili e impedisce potenziali effetti negativi sull'uomo e sull'ambiente che potrebbero derivare da una gestione impropria dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul punto di raccolta più vicino, contattare le autorità locali competenti.

Ogni smaltimento inadeguato di questi rifiuti potrà essere perseguito penalmente, in base alla legislazione locale.

Per le aziende nell'Unione Europea

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici, contattare il proprio rivenditore o fornitore.

Informazioni sullo smaltimento in Paesi non appartenenti all'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo entro i confini dell'Unione Europea.

Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto, contattare le autorità locali o il proprio rivenditore.

Installazione e connessione

Controllare le condizioni del forno a microonde

Aprire la confezione, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e controllare se il forno è danneggiato, ad esempio se presenta ammaccature e se le maniglie o lo sportello sono rotti. Nel caso si riscontrino danni, avvisare immediatamente il proprio rivenditore. Non installare il forno a microonde se danneggiato.



Importante!

Per la sicurezza personale, è importante che l'unità sia dotata di adeguata messa a terra.

Istruzioni per la messa a terra

Se la presa CA è priva di massa, il cliente ha la responsabilità di sostituirla con una presa a muro dotata di regolare collegamento a terra.

Voltaggio operativo

Il voltaggio deve corrispondere a quello specificato sull'etichetta apposta sul forno. L'utilizzo di un voltaggio superiore potrebbe causare incendi e altri danni.

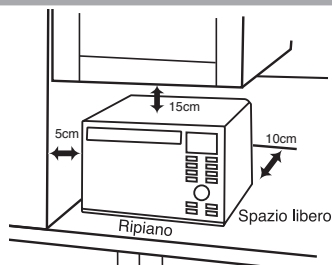
Posizionamento del forno

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

Utilizzo del forno sul piano di lavoro

Se un lato dell'apparecchio è a contatto con una parete, la parte superiore o l'altro lato deve essere libero. Lasciare 15 cm di spazio sopra la parte superiore del forno.

1. Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, a un'altezza di almeno 85 cm da terra.
2. Il forno dovrebbe essere installato in modo tale da poter essere facilmente isolato dall'alimentazione elettrica estraendo la spina o azionando un interruttore di circuito.
3. Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, assicurare sempre un adeguato ricircolo dell'aria.
4. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
5. Non rimuovere i supporti del forno.
6. Non utilizzarlo all'aperto.
7. Evitare di utilizzarlo in presenza di elevata umidità.



8. Il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con la parte esterna del forno. Tenere il cavo lontano dalle superfici molto calde. Non lasciare che il cavo sporga da un tavolo o da un ripiano di lavoro. Non immergere il cavo, la spina o il forno in acqua.
9. Non ostruire gli sfiati sulla parte destra del forno. L'ostruzione di queste aperture durante il funzionamento del forno può causarne il surriscaldamento. Se ciò dovesse accadere, scatterà un apposito dispositivo di sicurezza termico e il forno riprenderà a funzionare solo dopo che si sarà raffreddato.
10. Questo forno è destinato a un uso esclusivamente domestico.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per futuro riferimento.



Avvertenza!

Importanti istruzioni di sicurezza

1. Pulire le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti con un panno umido. Assicurarsi che le guarnizioni e le zone circostanti non siano danneggiate; in caso contrario, astenersi dall'azionare l'apparecchio prima di averlo fatto riparare da un tecnico di un Centro Assistenza qualificato e debitamente formato dal produttore.
2. Non tentare di manomettere, modificare o riparare da soli lo sportello, l'alloggiamento del pannello di controllo, gli interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovere il pannello esterno di protezione dalle microonde. **Gli interventi di riparazione devono essere eseguiti solo presso un Centro Assistenza qualificato.**
3. Non azionare l'apparecchio in caso di danni del **cavo o della spina**, se il forno non funziona correttamente, se è stato danneggiato o se è caduto. Solo i tecnici dei Centri Assistenza formati dal produttore sono in grado di eseguire in piena sicurezza gli interventi di riparazione.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un incaricato della manutenzione o da personale con qualifica analoga in modo da prevenire eventuali pericoli.
5. Se il serbatoio dell'acqua è spaccato o rotto, non utilizzarlo; altrimenti il liquido che ne fuoriesce potrebbe provocare corti circuiti e scosse elettriche. Ai primi segnali di danneggiamento, contattare il proprio rivenditore.
6. Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo dopo una previa e adeguata istruzione, affinché possano servirsene in tutta sicurezza e comprendere i rischi derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.
7. Per evitare ogni rischio di esplosione, non riscaldare liquidi e alimenti in contenitori sigillati.



Questo apparecchio produce vapore bollente

8. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono, inclusa la fuoriuscita di vapore. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Importanti istruzioni di sicurezza

Utilizzo del forno

1. Utilizzare il forno solo per la preparazione di alimenti. Questo apparecchio è progettato specificamente per riscaldare o cuocere gli alimenti. Non utilizzarlo, quindi, per riscaldare sostanze chimiche o altri prodotti non alimentari.
2. Accertarsi che gli utensili e i contenitori che si adopereranno siano adatti per forni a microonde.
3. Il forno a microonde è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadom. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscinetti imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di danno, ignizione o incendio.
4. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
5. Il forno non deve essere utilizzato in modalità di cottura **microonde o combinata in assenza di alimenti al suo interno**. In caso contrario, l'apparecchio potrà subire dei danni. Fa eccezione a questa avvertenza il punto 1 sotto "Riscaldamento".
6. Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
7. Durante e dopo la cottura a vapore non avvicinare il volto mentre si apre lo sportello del forno. Prestare attenzione nell'apertura dello sportello in quanto il vapore può causare lesioni.



Attenzione

Quando si apre lo sportello, potrebbe fuoriuscire del vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni: indossare guanti da forno.

Importanti istruzioni di sicurezza

Riscaldamento

1. Prima di utilizzare la modalità di cottura a **forno, vapore, grill, Panacrunch** o **combinata** per la prima volta, rimuovere l'olio protettivo all'interno del forno e azionare l'apparecchio senza inserire alcun alimento né accessorio selezionando la funzione **forno** a 220 °C per 10 minuti. In questo modo l'olio antiruggine verrà consumato dal calore. Questa è l'unica occasione in cui il forno deve essere azionato da vuoto.
2. Le superfici esterne del forno, inclusi gli sfiiati sull'alloggiamento e lo sportello del forno, raggiungono temperature elevate durante le modalità di cottura a **grill, forno, vapore, Panacrunch** e **combinata**. Prestare quindi attenzione quando si apre o si chiude lo sportello, nonché quando si inseriscono o tolgono gli alimenti e l'accessorio.
3. Il forno è dotato di due riscaldatori grill situati nella parte alta del forno e di due riscaldatori situati sulla base del forno. Dopo l'uso delle funzioni di cottura a **grill, forno, vapore, Panacrunch** e **combinata**, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.



Attenzione! Superfici molto calde

Dopo aver cucinato con queste modalità, l'accessorio del forno sarà molto caldo.

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

Funzionamento del motore della ventola

Dopo l'uso del forno, il motore della ventola può continuare a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è perfettamente normale ed è possibile sfornare la pietanza quando la ventola è ancora in funzione. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare a utilizzare il forno.

Serbatoio dell'acqua

Se il serbatoio dell'acqua è spaccato o rotto, non utilizzarlo; altrimenti il liquido che ne fuoriesce potrebbe provocare corti circuiti e scosse elettriche. Ai primi segnali di danneggiamento, contattare il proprio rivenditore.

Luce del forno

Qualora fosse necessario sostituire la lampadina del forno, rivolgersi al proprio rivenditore.

Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati nel nostro ricettario sono indicativi: essi dipendono dalle caratteristiche, dalla temperatura, dalla quantità degli alimenti e dal tipo di pentola.

Iniziare con il tempo minimo indicato per evitare di cuocere eccessivamente le pietanze. Se l'alimento non è cotto a sufficienza, si può sempre rimediare infornandolo nuovamente.



Se si superano i tempi di cottura indicati, la pietanza si rovina o potrebbe addirittura prendere fuoco e danneggiare l'interno del forno.

Importanti istruzioni di sicurezza

Termometro per carne

Verificare il grado di cottura di pollame e arrostiti con un termometro per carne solo dopo aver tolto dal forno la pietanza. Non utilizzare un termometro per carne convenzionale nel forno a microonde perché potrebbe causare scintille.

Piccole quantità di alimenti

Se cotte troppo a lungo, le porzioni più piccole o con basso tenore di umidità rischiano di bruciarsi, asciugarsi completamente o prendere fuoco. In quest'ultima evenienza, tenere chiuso lo sportello, spegnere il forno e staccare la spina dell'alimentazione.

Uova

Non cuocere in modalità **microonde** uova con il guscio e uova sode intere. Infatti la pressione potrebbe aumentare a dismisura facendole scoppiare, anche una volta terminato il riscaldamento.

Forare la superficie

Prima di cuocere in modalità **microonde** gli alimenti con buccia o superficie non porosa, come patate, tuorli e insaccati, è necessario praticare dei fori per evitare che scoppino.

Liquidi

Quando si scaldano dei liquidi, ad es. minestre, sughi e bevande, nel forno a microonde, è possibile che l'alimento vada oltre la temperatura di ebollizione senza produrre bolle e il liquido caldo potrebbe traboccare dal contenitore.

Per evitare questo problema, procedere come segue:

- Evitare di utilizzare contenitori con pareti dritte e collo stretto.
- Non scaldare eccessivamente.
- Mescolare il liquido prima di collocare il contenitore nel forno, quindi ancora una volta a metà cottura.
- Dopo aver scaldato il liquido, lasciarlo nel forno per breve tempo, mescolare ancora e togliere dal contenitore prestando la massima cautela.

Carta/Plastica

Quando si riscaldano degli alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllare il forno frequentemente poiché, se scaldati eccessivamente, questi tipi di contenitori possono prendere fuoco.

Non utilizzare prodotti in carta riciclata (ad es. carta assorbente), a meno che non sia indicato che il prodotto è adatto per il forno a microonde. Infatti, a volte la carta riciclata contiene impurità che possono provocare scintille o fiamme.

Se un alimento è avvolto in una retina da arrostiti, rimuovere lo spago prima di introdurre l'alimento nel forno.

Importanti istruzioni di sicurezza

Utensili/Contenitori di metallo

Non riscaldare barattoli o bottiglie chiusi in quando potrebbero scoppiare.

I contenitori metallici o i piatti con decorazioni in metallo non devono essere utilizzati con la modalità di cottura a microonde, in quanto possono produrre scintille.

Se si utilizzano contenitori in foglio di alluminio, spiedi o altri oggetti metallici, la loro distanza dalle pareti del forno deve essere di almeno 2 cm per evitare scintille.

Biberon/Vasetti di omogeneizzati

Prima di inserire biberon e vasetti di omogeneizzati nel forno, rimuovere la tettarella o il coperchio.

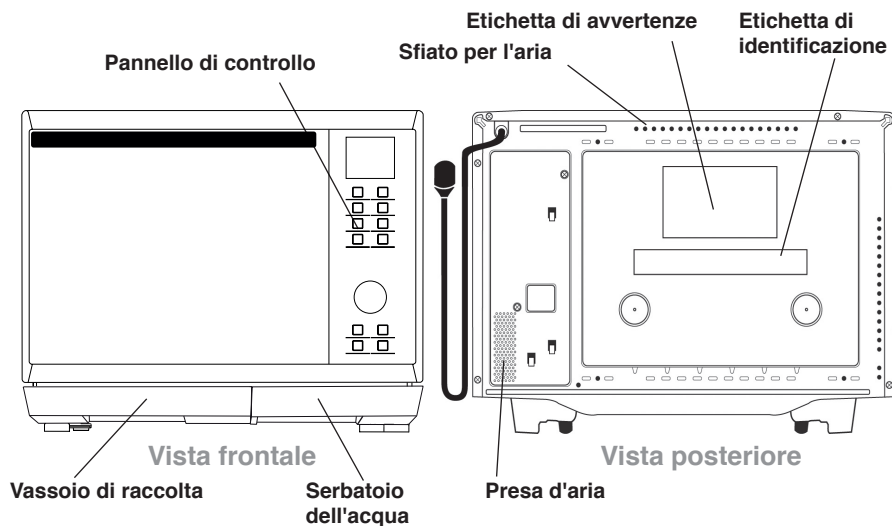
Mescolare o agitare il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati.

Per evitare ustioni, controllare la temperatura prima di somministrare l'alimento.

Consigli per gli accessori

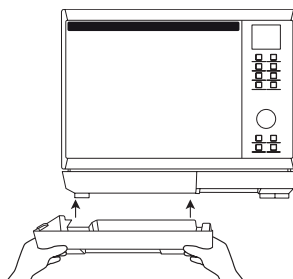
1. Non cucinare gli alimenti direttamente sulla base del forno. Disporre sempre l'alimento in un contenitore adatto per forno a microonde.
2. L'accessorio del forno in dotazione deve essere utilizzato **solo** per la cottura a **grill, forno, vapore, Panacrunch e combinata**, come indicato nelle istruzioni, e non per la cottura a microonde. **Non utilizzare mai accessori in metallo per la cottura in modalità solo microonde.** Non utilizzare un programma di cottura combinata manuale per quantità di alimenti inferiori a 200 g. Il peso massimo che può essere collocato sull'accessorio del forno è 3,2 kg. **Un uso scorretto dell'accessorio può danneggiare il forno.**
3. Durante la cottura in modalità **microonde** possono verificarsi archi elettrici nel caso in cui venga utilizzato un peso errato degli alimenti, vi sia un uso scorretto di un contenitore in metallo oppure se l'accessorio del forno è stato danneggiato. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente l'apparecchio. Sarà possibile proseguire la cottura solo in modalità **grill, vapore o forno**.
4. Per un uso corretto dell'accessorio con tutti i programmi di cottura automatica fare sempre riferimento alle istruzioni.

Parti del forno



Vasoio di raccolta

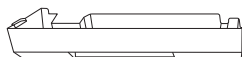
1. Prima di usare il forno, occorre posizionare il vasoio di raccolta in modo da raccogliere l'acqua in eccesso prodotta durante la cottura. Il vasoio deve essere rimosso e pulito regolarmente.
2. Inserire il vasoio di raccolta spingendolo con entrambe le mani tra i supporti del forno finché non scatta in posizione.
3. Per rimuovere il vasoio di raccolta, tirarlo in avanti delicatamente tenendolo con entrambe le mani. Lavarlo in acqua calda e sapone. Riposizionare il vasoio di raccolta inserendolo nei supporti finché non scatta in posizione.
4. **Non lavare il vasoio di raccolta in lavastoviglie.**



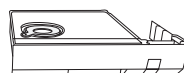
Riposizionare il vasoio di raccolta inserendolo nei supporti finché non scatta in posizione.

Serbatoio dell'acqua

Per istruzioni sul serbatoio dell'acqua vedere pagina 32.



Vasoio di raccolta



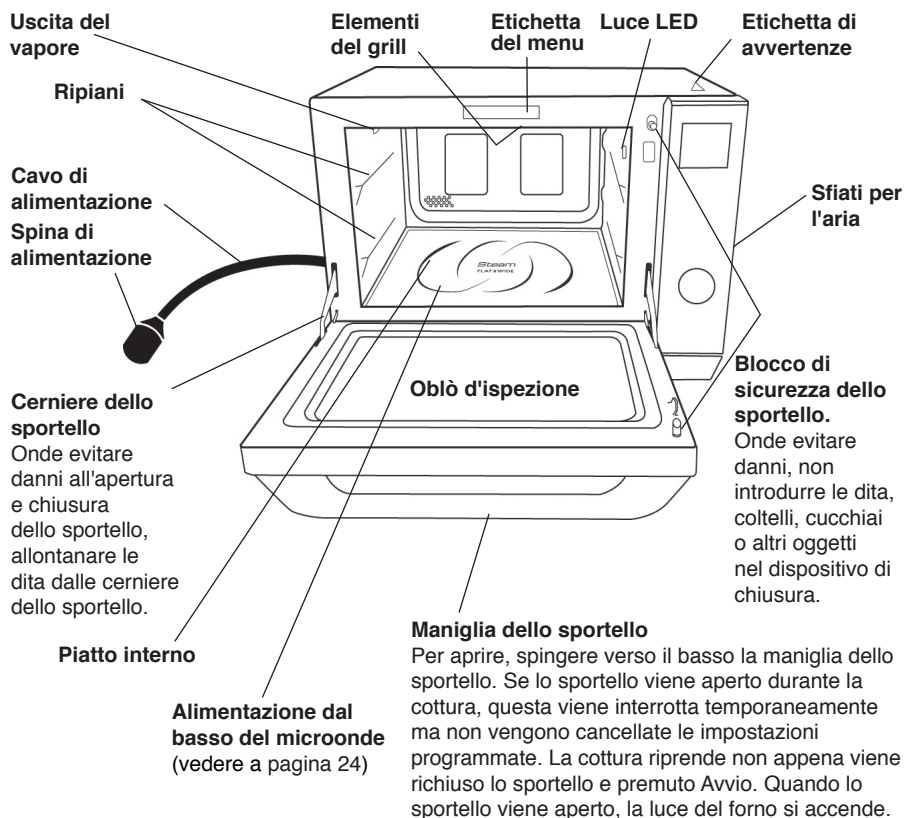
Serbatoio dell'acqua



Nota

L'illustrazione riportata sopra è fornita solo a titolo di riferimento.

Parti del forno



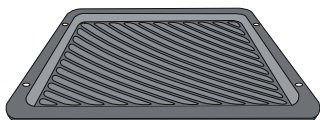
Nota

L'illustrazione riportata sopra è fornita solo a titolo di riferimento.

Accessorio del forno

Il forno è dotato di un accessorio, la teglia Panacrunch quadrata. Per il suo utilizzo, seguire le indicazioni. L'accessorio può essere utilizzato in vari modi:

1. Si consiglia di utilizzare la teglia collocandola sul ripiano superiore in modalità **vapore** 1, 2 o 3. Per la cottura a vapore di alimenti più grandi, collocare la teglia sul ripiano inferiore. Durante la cottura a vapore, i sughi di cottura si raccolgono sul fondo della teglia.
2. La teglia può essere utilizzata per la cottura a **grill** di alimenti di piccole dimensioni sul ripiano superiore. Può essere utilizzata sul ripiano inferiore, invece, per la cottura a grill di alimenti più grandi.
3. La teglia può essere collocata sul ripiano superiore o inferiore per la cottura a **forno** tra 100 - 220 °C o a 40 °C.



Teglia Panacrunch quadrata

4. La teglia può essere utilizzata come una **teglia Panacrunch quadrata** sul ripiano superiore per i programmi di cottura automatica Panacrunch. Può essere utilizzata sul ripiano superiore o inferiore nel funzionamento manuale per la doratura e la gratinatura della parte superiore e del fondo degli alimenti.

Uso della teglia Panacrunch quadrata (funzionamento manuale)

1. Collocare sul ripiano superiore. Premere Grill 4 volte per selezionare la modalità Panacrunch. Vedere a pagina 27.
2. Cuocere attenendosi a quanto indicato nella tabella di cottura a pagina 28.
3. Dopo la cottura utilizzare i guanti da forno in quanto la teglia sarà molto calda.

Cura della teglia

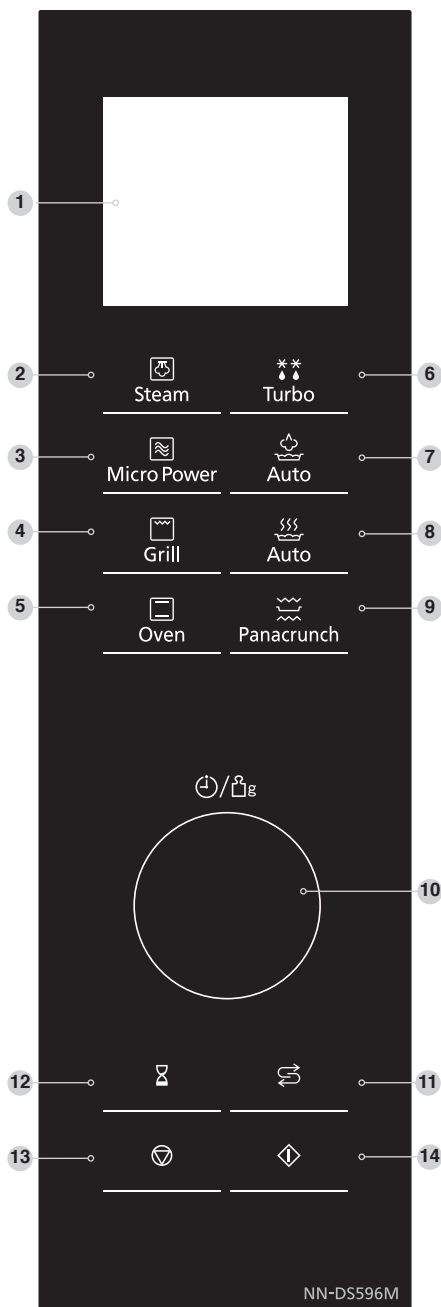
1. Non utilizzare mai utensili affilati sulla teglia per non danneggiarne la superficie antiaderente.
2. Dopo l'utilizzo, lavare la teglia con acqua calda e sapone, quindi risciacquare con acqua calda. Non utilizzare detersivi abrasivi o pagliette onde evitare di danneggiare la superficie.
3. La teglia è lavabile in lavastoviglie.



Nota

1. Non preriscaldare la teglia.
2. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia la teglia calda.
3. Prima di cuocere un alimento, accertarsi che tutta la confezione sia stata rimossa.
4. Non collocare materiali sensibili al calore sulla teglia calda perché potrebbero bruciarsi.
5. Per un uso corretto dell'accessorio per ogni modalità di cottura, vedere alle pagine 23-39.

Pannello di controllo



1. **Display**
2. **Vapore** (pagine 31-33)
3. **Micro Power** (pagine 23-24)
4. **Grill** (pagine 25-26)
5. **Forno** (pagine 29-30)
6. **Scongelamento turbo** (pagine 45-47)
7. **Programmi di cottura automatica a vapore** (pagine 48-50)
8. **Programmi di cottura automatica** (pagine 51-53)
9. **Programmi Panacrunch** (pagine 54-56)
10. **Manopola dell'ora/del peso**
11. **Pulizia sistema** (pagine 57-58)
12. **Timer/Orologio**

13. Arresto/Annullamento:

Prima di iniziare la cottura: Premere una volta per azzerare le istruzioni.

Durante la cottura: Premere una seconda volta per arrestare temporaneamente il programma di cottura. Premere una seconda volta per azzerare tutte le istruzioni; sul display viene visualizzato il segno dei due punti oppure l'orologio.

14. Avvio:

Premere Avvio per mettere in funzione il forno. Se durante la cottura viene aperto lo sportello o premuto una volta Arresto/Annullamento, occorre premere nuovamente Avvio per continuare la cottura.



Segnale acustico

Quando si preme un tasto, viene emesso un segnale acustico. Se non viene emesso alcun segnale, l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione all'altra, vengono emessi due segnali acustici. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici.

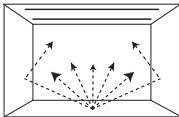
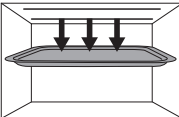
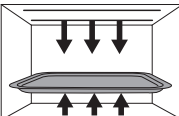
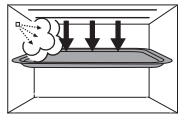
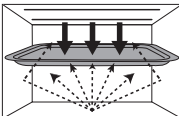


Nota

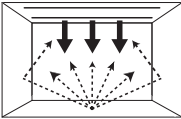
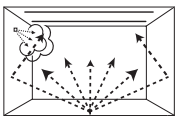
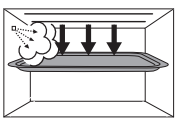
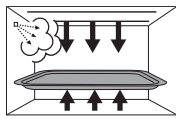
- Al termine dell'ultima operazione, il forno si porta in modalità stand-by. Quando il forno si trova in modalità stand-by, diminuisce la luminosità del display.
- Quando il forno si trova in modalità stand-by è necessario aprirlo e chiuderlo.
- Quando viene impostata un'operazione e Avvio non viene premuto entro 6 minuti, il forno azzerata automaticamente l'operazione. Sul display viene visualizzato nuovamente il segno dei due punti o l'orologio.

Modalità di cottura

Negli schemi riportati di seguito vengono forniti alcuni esempi di utilizzo degli accessori. Le soluzioni possono variare in base alla ricetta/all'alimento. Per ulteriori informazioni, consultare il nostro ricettario.

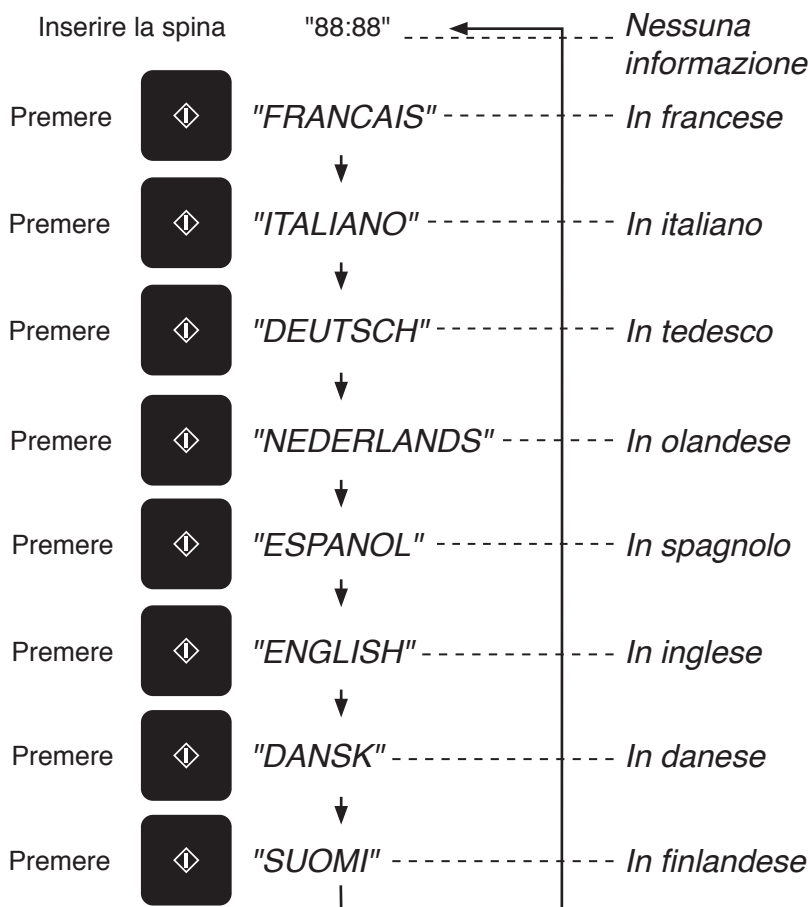
Modalità di cottura	Utilizzo	Accessori da utilizzare	Contenitori
<p>MICROONDE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento • Riscaldamento • Fusione: burro, cioccolato, formaggio. • Cottura di pesce, verdura, frutta, uova. • Preparazione di composte, marmellate, salse, creme, bigné, prodotti da forno, caramello, carne, pesce. • Cottura di dolci senza doratura. <p>Nessun preriscaldamento</p>	-	Utilizzare piatti, pirofile o terrine in Pyrex® collocandole direttamente sulla base del forno.
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura alla griglia di carne e pesce. • Tostatura alla griglia. • Doratura di piatti gratinati o meringhe. <p>Preriscaldamento consigliato</p>	Teglia Panacrunch quadrata	È possibile utilizzare un contenitore resistente al calore sulla teglia Panacrunch quadrata collocando quest'ultima sul ripiano superiore o inferiore o sulla base del forno.
<p>FORNO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di alimenti piccoli con tempi di cottura brevi: pasta sfoglia, biscotti, dolci arrotolati. • Prodotti da forno speciali, panini, brioche, pan di Spagna. • Cottura di pizze e tartine. <p>Preriscaldamento consigliato</p>	Teglia Panacrunch quadrata	È possibile utilizzare un contenitore resistente al calore sulla teglia Panacrunch quadrata collocando quest'ultima sul ripiano superiore o inferiore. Non collocare i contenitori direttamente sulla base del forno.
<p>VAPORE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di pesce, verdura, pollo, riso e patate. <p>Nessun preriscaldamento</p>	Teglia Panacrunch quadrata	Disporre l'alimento direttamente sulla teglia Panacrunch quadrata o in un contenitore resistente al calore a sua volta collocato sulla teglia Panacrunch quadrata.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura arrosto di piccoli pezzi di carne e pollame. • Riscaldamento e gratinatura (pizza, pane, prodotti a base di patate). <p>Nessun preriscaldamento</p>	Teglia Panacrunch quadrata sul ripiano superiore o inferiore.	-

Modalità di cottura combinata

Modalità di cottura	Utilizzo	Accessori da utilizzare	Contenitori
<p>GRILL + MICROONDE</p>  <p>Per utilizzare la cottura a grill e microonde in modalità Panacrunch, vedere a pagine 27-28.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cottura di lasagne, carne, patate o gratin di verdure. <p>Nessun preriscaldamento</p>	-	Contenitori per forno a microonde e resistenti al calore collocati direttamente sulla base del forno.
<p>VAPORE + MICROONDE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura di pesce, verdura, pollo, riso e patate. <p>Nessun preriscaldamento</p>	-	Contenitori per forno a microonde e resistenti al calore collocati direttamente sulla base del forno.
<p>GRILL + VAPORE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura di gratin Kebab Filetti di pesce freschi Pesce intero Pane parzialmente cotto <p>Nessun preriscaldamento</p>	Teglia Panacrunch quadrata	Contenitori per forno a microonde e resistenti al calore. I contenitori possono essere collocati sulla teglia Panacrunch quadrata sul ripiano superiore o inferiore o direttamente sulla base del forno.
<p>FORNO + VAPORE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura di dolci Tartine di pasta sfoglia <p>Preriscaldamento consigliato</p>	Teglia Panacrunch quadrata	Contenitori per forno a microonde e resistenti al calore. I contenitori possono essere collocati sulla teglia Panacrunch quadrata sul ripiano superiore o inferiore. Non collocare i contenitori direttamente sulla base del forno.

Display di informazioni

Display di informazioni

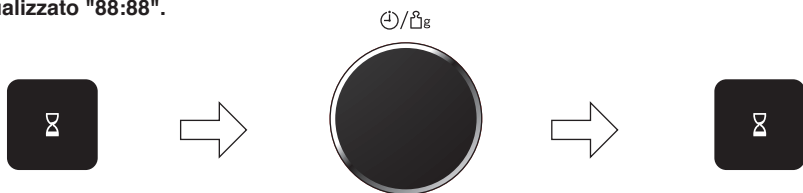


Questi modelli sono dotati di una funzione speciale "Display di informazioni" che agevola l'utente nell'utilizzo del microonde. Dopo aver inserito la spina, premere Avvio fino a impostare la lingua desiderata. Quando si preme un tasto, il display fa scorrere l'istruzione successiva eliminando ogni possibilità di errore. Se per qualunque ragione si desidera cambiare lingua, staccare la spina e ripetere la procedura.

Premere Timer/Orologio quattro volte per disattivare la funzione. Premere Timer/Orologio quattro volte per riattivarla.

Impostazione dell'orologio

Quando il forno viene collegato all'alimentazione per la prima volta, sul display viene visualizzato "88:88".



Premere Timer/Orologio due volte. Sul display viene visualizzato "INSERITE IL TEMPO" (Imposta ora) e i due punti iniziano a lampeggiare.

Inserire l'ora ruotando la manopola dell'ora/del peso. Sul display viene visualizzata l'ora e i due punti lampeggiano. Ad es. 13:25 (formato di 24 h).

Premere Timer/Orologio. I due punti smettono di lampeggiare. L'ora del giorno è adesso impostata sul display.

Nota

1. Una rotazione della manopola aumenta o diminuisce l'ora di 1 minuto. Ruotando in modo continuo la manopola, l'ora viene aumentata o diminuita rapidamente.
2. Per reimpostare l'ora, ripetere questa procedura.
3. L'orologio manterrà l'ora del giorno finché il forno sarà collegato all'alimentazione e verrà erogata corrente.
4. Si tratta di un orologio con formato di 24 h.

Blocco di sicurezza bambini

L'utilizzo di questo sistema rende i comandi del forno inutilizzabili; tuttavia è possibile aprire lo sportello. Il sistema di blocco di sicurezza bambini può essere impostato quando sul display sono visualizzati i due punti o l'orologio.

Impostazione:



Premere Avvio tre volte. L'ora del giorno scompare. Benché non visualizzata, l'impostazione dell'ora rimane attiva. Su display appare "*".

Annullamento:



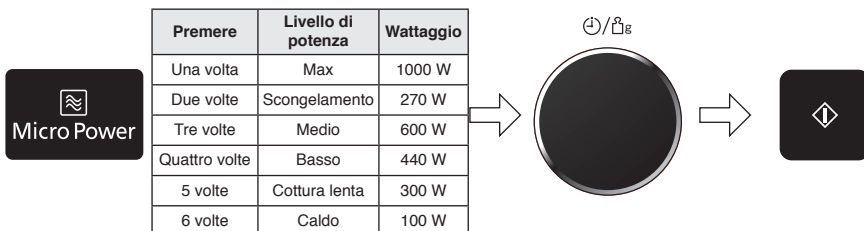
Premere Arresto/Annullamento tre volte. L'ora del giorno verrà nuovamente visualizzata.

Nota

Per attivare il blocco di sicurezza bambini, premere Avvio tre volte entro 10 secondi. Il blocco di sicurezza bambini può essere impostato quando sul display sono visualizzati i due punti o l'orologio.

Cottura e scongelamento con la modalità microonde

Si possono selezionare 6 diversi livelli di potenza microonde. Non collocare gli alimenti direttamente sulla base del forno. Utilizzare piatti, pirofile o terrine coperte con pellicola forata o un coperchio direttamente sulla base del forno.



Premere il pulsante Micro Power fino a quando la potenza desiderata non viene visualizzata sul display.

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso.

Premere Avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.



Attenzione

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

Cottura e scongelamento con la modalità microonde



Nota

1. Il tempo massimo impostabile con 1000 W (massima) è 30 minuti. Per tutti gli altri livelli di potenza il tempo massimo impostabile è 1 ora e 30 minuti.
2. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.
3. **Non** utilizzare la modalità solo microonde con contenitori in metallo nel forno.
4. **Non** collocare gli alimenti direttamente sulla base del forno. Disponi in un contenitore per forno a microonde o in vetro. Gli alimenti riscaldati o cucinati in modalità **microonde** devono essere coperti solo con pellicola forata o un coperchio, se non diversamente indicato.
5. Per i tempi di scongelamento manuale, vedere la tabella di scongelamento alle pagine 24-25 del ricettario.
6. Per la cottura con programmazione multifase vedere alle pagine 40-42.
7. Il tempo di riposo può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Per l'utilizzo del timer vedere alle pagine 43-44.

Tecnologia di alimentazione dal basso

Questo prodotto sfrutta la tecnologia di alimentazione dal basso per la distribuzione delle microonde, che differisce dai tradizionali metodi di alimentazione laterale del piatto girevole e crea più spazio utilizzabile per una ricca gamma di piatti di diversa forma.

Rispetto agli apparecchi ad alimentazione laterale, questa modalità produce delle differenze a livello di tempi di riscaldamento (in modalità Microonde). Tali differenze sono però normali e non devono essere motivo di preoccupazione. Al riguardo, vedere le tabelle di riscaldamento e cottura riportate nel ricettario.

Grill



Il sistema a grill sul forno consente una cottura veloce ed efficiente di una vasta varietà di alimenti, ad es. salsicce, bistecche, toast, ecc.

Si possono selezionare tre diverse impostazioni del grill.

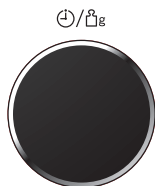
Premere	Livello di potenza	Wattaggio
Una volta	Grill 1 (Massimo)	1200 W
Due volte	Grill 2 (Medio)	850 W
Tre volte	Grill 3 (Basso)	650 W
Quattro volte	Panacrunch (vedere a pagina 27-28)	



Premere Grill fino a quando la potenza desiderata non viene visualizzata sul display.

Premere Avvio per preriscaldare. Sul display appare una "P". Quando il forno è preriscaldato, emette un segnale acustico e la "P" lampeggia. Aprire lo sportello e introdurre gli alimenti.

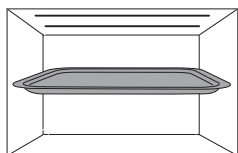
** Saltare questo passaggio quando non è necessario preriscaldare.*



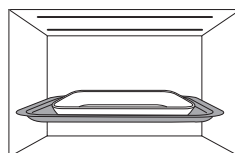
Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso. Il tempo massimo di cottura è 90 minuti.

Premere Avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Utilizzo dell'accessorio



Disporre l'alimento direttamente sull'accessorio del forno e collocare l'accessorio sul ripiano superiore. Per la cottura a grill di alimenti più grandi, collocare la teglia sul ripiano inferiore. Durante la cottura a grill, i sughi di cottura si raccolgono sul fondo della teglia.



Disporre l'alimento su un contenitore resistente al calore sull'accessorio del forno sul ripiano inferiore.



Nota

1. Non coprire mai gli alimenti durante la cottura al grill.
2. Il grill funziona solo se lo sportello del forno è chiuso.
3. Nel programma "**solo grill**" non viene emessa alcuna microonda.
4. La maggior parte degli alimenti deve essere girata a metà cottura. Durante questa operazione, aprire lo sportello ed estrarre delicatamente l'accessorio del forno utilizzando guanti da forno.
5. Una volta girato l'alimento, infornarlo nuovamente e chiudere lo sportello. Una volta chiuso lo sportello del forno, premere Avvio. Il conto alla rovescia del tempo di cottura a grill restante sul display riprenderà automaticamente. È possibile aprire lo sportello del forno in qualsiasi momento per controllare il progresso della cottura al grill dell'alimento.
6. Durante la cottura il grill diventerà incandescente a tratti; ciò è normale. Pulire sempre il forno dopo aver usato il grill e prima di utilizzare la modalità di cottura a **microonde** o **combinata**.
7. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.



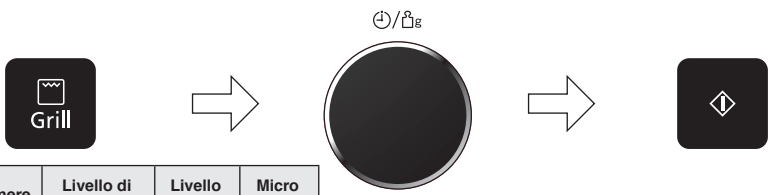
Attenzione

Usare i guanti da forno per rimuovere l'accessorio. Non toccare mai l'esterno dell'oblò o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti dal forno dato che queste parti raggiungono temperature elevate.

Panacrunch (Grill)

Il concetto "Panacrunch"

Alcuni alimenti cotti con modalità microonde possono avere una consistenza morbida e una crosta molle. La teglia Panacrunch quadrata consente di dorare e rendere croccanti pizze, alimenti congelati a base di patate, quiche, torte e alimenti impanati. L'alimento viene cotto attraverso l'azione del grill e della teglia Panacrunch quadrata, che viene riscaldata mediante assorbimento delle microonde dalla base e conversione di queste in calore. Il calore viene quindi condotto attraverso la teglia all'alimento. L'effetto riscaldante è potenziato dalla superficie antiaderente della teglia.



Premere	Livello di potenza	Livello grill	Micro Power
Quattro volte	Panacrunch	Grill 1 (1200 W)	440 W

Premere Grill quattro volte. L'icona Panacrunch verrà visualizzata sul display.

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso. Il tempo massimo di cottura è 30 minuti.

Premere Avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.



Importante

Per utilizzare la modalità Panacrunch con i livelli del grill 2 o 3 oppure 440 W o 300 W, premere prima Grill per selezionare il livello del grill desiderato. Quindi premere Micro Power per selezionare 440 W o 300 W. Selezionare quindi il tempo di cottura e premere Avvio.

Panacrunch (Grill)

Opzioni di cottura consigliate

Alimento	Peso	Livello di potenza	Ripiano	Tempo di cottura
Pizze alte congelate	440 g	Panacrunch	Inferiore	10 min.
Pizze basse e croccanti congelate	350 g	Panacrunch	Superiore	7-8 min.
Hot dog refrigerati	160 g (1)	Panacrunch	Superiore	6-7 min.
Croissant/brioche (temp. ambiente)	Qualsiasi	Panacrunch	Superiore	4 min.
Bhaji/samosa alla cipolla refrigerati	200 g	Panacrunch	Superiore	5 min.
Pesce impanato refrigerato	255 g (2)	Panacrunch	Superiore	6 min.



Attenzione

Gli accessori e l'area circostante del forno raggiungono temperature molto elevate: indossare guanti da forno.



Nota

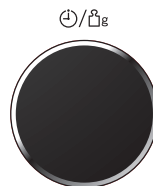
Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.

Modalità forno



Il forno combinato può essere utilizzato come un **forno** convenzionale utilizzando la modalità forno, che impiega il calore dalla parte superiore e da quella inferiore. Per risultati migliori, preriscaldare sempre il forno prima di inserire l'alimento. Durante l'uso in modalità **forno**, la teglia Panacrunch quadrata può essere collocata sul ripiano superiore o inferiore.

Non preriscaldare in modalità forno con la teglia Panacrunch quadrata all'interno.



Premere Oven. Il forno inizia la cottura alla temperatura di 150 °C. Premere Forno, la temperatura aumenta a incrementi di 10 °C fino a 220 °C, poi 40 °C e 100 °C.



Premere Avvio per preriscaldare. Sul display appare una "P". Quando il forno è preriscaldato, emette un segnale acustico e la "P" lampeggia. Aprire lo sportello e introdurre gli alimenti.

** Saltare questo passaggio quando non è necessario preriscaldare.*

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso. Il tempo massimo di cottura è 90 minuti.



Premere Avvio.

Nota: controllare che sul display sia visualizzato solo il simbolo del forno . Se viene visualizzato il simbolo del microonde , si è verificato un errore e il programma deve essere azzerato. Ripselezionare l'impostazione Oven.



Attenzione

L'accessorio e l'area circostante del forno raggiungono temperature molto elevate: indossare guanti da forno.



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, preriscaldamento incluso, il forno si spegne e sul display viene nuovamente visualizzato l'orologio.
2. Per cuocere senza preriscaldamento, selezionare la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura e premere Avvio.
3. Il forno non può essere preriscaldato a 40° C.

Modalità forno



In modalità **forno** è possibile cuocere gli alimenti direttamente nella teglia Panacrunch quadrata collocata sul ripiano inferiore o superiore. Oppure è possibile collocare i contenitori di metallo standard e tutte le stoviglie da forno sulla teglia Panacrunch quadrata e collocare quest'ultima sul ripiano inferiore. Non collocare i contenitori e le stoviglie da forno direttamente sulla base del forno in modalità **forno**.

Patate/verdure arrosto: Teglia Panacrunch quadrata sul ripiano inferiore.



Riscaldamento: Teglia Panacrunch quadrata sul ripiano inferiore.



La teglia Panacrunch quadrata può essere utilizzata per cuocere arrosto patate o altra verdura, nonché per cuocere muffin e biscotti. È l'ideale anche per riscaldare comodi prodotti da forno precotti.

Arrosti: Teglia Panacrunch quadrata sul ripiano inferiore.



Torte e biscotti: Teglia Panacrunch quadrata sul ripiano inferiore.



Nota

1. Aprire lo sportello utilizzando la maniglia poiché se viene premuto il pulsante Arresto/Annullamento, il programma potrebbe essere azzerato.
2. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.
3. È possibile richiamare e modificare la temperatura selezionata anche dopo aver premuto Avvio. Premere Oven una volta per visualizzare la temperatura sul display. Mentre è visualizzata sul display, la temperatura può essere modificata premendo Oven.
4. Il forno mantiene la temperatura di preriscaldamento selezionata per circa 30 minuti. Se non si introducono alimenti o non viene impostato un tempo di cottura, il forno azzererà automaticamente il programma di cottura e sul display viene visualizzato il segno dei due punti o l'orologio.



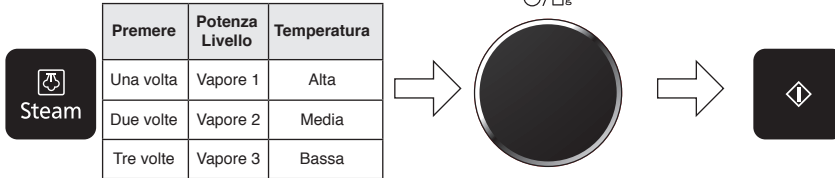
Attenzione

Indossare sempre i guanti da forno per rimuovere la pietanza e l'accessorio dopo la cottura, in quanto il forno e l'accessorio raggiungono temperature elevate.

Cottura a vapore



Il forno può essere programmato come una pentola a vapore per cucinare verdure, pesce, pollo e riso. Si possono selezionare tre diverse impostazioni della cottura a vapore.



Premere Steam fino a quando la potenza desiderata non viene visualizzata sul display.

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso. Il tempo massimo di cottura è 30 minuti.

Premere Avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.



Nota

1. Prima di utilizzare la funzione di cottura a **vapore**, riempire il serbatoio dell'acqua.
2. Il tempo massimo di cottura con questa modalità è di 30 minuti. Se la cottura deve essere prolungata, riempire il serbatoio con acqua e ripetere la procedura riportata sopra per il tempo rimanente.
3. Se durante la cottura l'acqua nel serbatoio si esaurisce, il forno si spegnerà. Sul display verrà indicato di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito il serbatoio e averlo ricollocato nel forno, premere Avvio. Il forno non procede con la cottura finché il serbatoio non viene riempito e non viene premuto Avvio.
4. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.
5. È possibile riempire il serbatoio dell'acqua in qualsiasi momento durante la cottura, senza dover premere Arresto/Annullamento.
6. Dopo la cottura a **vapore** potrebbe essere necessario asciugare l'acqua in eccesso all'interno del forno.



Attenzione

Gli accessori e l'area circostante del forno raggiungono temperature molto elevate: indossare guanti da forno.

Quando si rimuovono le pietanze o gli accessori, dalla parte superiore del forno potrebbero cadere delle gocce di acqua calda.

Quando si apre lo sportello, potrebbe fuoriuscire del vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni: indossare guanti da forno.

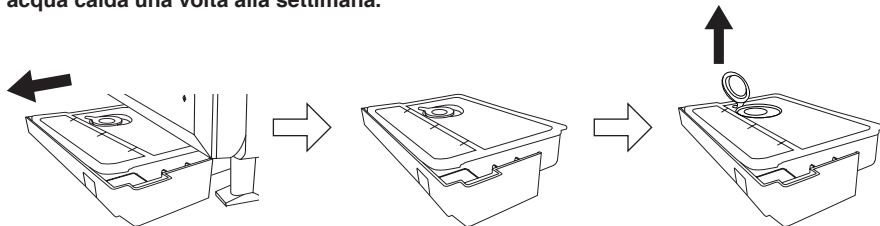
Fare attenzione quando si estrae il vassoio di raccolta. Pulire l'acqua che gocciola dal lato sinistro del forno. È normale.

Cottura a vapore



Linee guida per il serbatoio dell'acqua

Rimuovere con cautela il serbatoio dell'acqua dal forno. Sollevare il coperchio e riempire con acqua di rubinetto (non utilizzare acqua minerale). Richiudere il coperchio e riposizionare nel forno. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso e posizionato correttamente per evitare fuoriuscite d'acqua. Si consiglia di lavare il serbatoio con acqua calda una volta alla settimana.



Attenzione

Gli accessori e l'area circostante del forno raggiungono temperature molto elevate: indossare guanti da forno.

Utilizzo dell'accessorio

Durante la cottura a vapore disporre l'alimento direttamente sull'accessorio del forno e collocare l'accessorio sul ripiano superiore. Per la cottura a vapore di alimenti più grandi, collocare la teglia sul ripiano inferiore. Durante la cottura a **vapore**, i sughi di cottura si raccolgono sul fondo della teglia.

Indossare sempre i guanti da forno per rimuovere l'accessorio a causa delle temperature elevate. Allo stesso modo, anche le pareti e la copertura del forno saranno molto caldi.

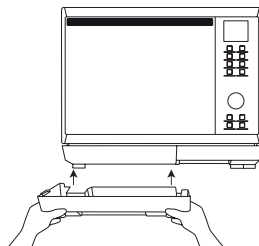


Cottura a vapore



Linee guida

1. Nel programma "**solo vapore**" non viene emessa alcuna microonda.
2. Utilizzare gli accessori in dotazione come illustrato in precedenza.
3. Il **vapore** funziona solo se lo sportello è chiuso.
4. **Durante e dopo la cottura con la funzione vapore, aprire lo sportello tenendo il volto lontano dal forno. Prestare attenzione nell'apertura dello sportello in quanto il vapore può causare lesioni.**
5. **Indossare sempre i guanti da forno per rimuovere la pietanza e l'accessorio dopo la cottura, in quanto il forno e l'accessorio raggiungono temperature elevate.**
6. Dopo la cottura a vapore, rimuovere il vassoio di raccolta dalla parte anteriore del forno prestando la massima attenzione. Tirare in avanti delicatamente tenendo il vassoio con entrambe le mani. Svuotarlo e quindi lavarlo in acqua calda e sapone. Per reinserire il vassoio, spingerlo tra i supporti del forno fino al clic.



Extra vapore

Questa funzione consente di aggiungere vapore durante la cottura (per 1, 2 o 3 minuti). È possibile utilizzare la modalità extra vapore in 5 combinazioni:

MICROONDE

GRILL

FORNO

GRILL + MICROONDE

PANACRUNCH

L'aggiunta di vapore durante la cottura migliora la distribuzione del calore e favorisce il processo di lievitazione di pane, dolci e prodotti da forno.

Impostare e mettere in funzione il programma desiderato.



Opzionale

Se richiesto durante il funzionamento, tenere premuto il pulsante Steam per 2 secondi e verrà aggiunto 1 minuto.

Se si desidera aggiungere 2 o 3 minuti, premere Steam per 2 o 3 volte entro 3 secondi dopo il passaggio 2. Il tempo rimanente visualizzato include il tempo di modalità extra vapore.



Nota

1. La funzione extra vapore non è disponibile durante il preriscaldamento o con il forno a 40 °C.
2. Prima dell'uso riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Il programma originale conteggia il tempo residuo durante il funzionamento in modalità extra vapore.
4. Il tempo in modalità extra vapore non può superare il tempo di cottura rimanente.
5. Se si desidera aggiungere 2 o 3 minuti, il pulsante Steam deve essere premuto 2 o 3 volte entro 3 secondi.
6. Dopo la cottura a vapore, asciugare l'interno del forno e la zona intorno al serbatoio dell'acqua.
7. Non è possibile modificare la temperatura del forno e il tempo di cottura durante la modalità extra vapore.

Extra vapore



Attenzione

Gli accessori e l'area circostante del forno raggiungono temperature molto elevate: indossare guanti da forno.

Quando si rimuovono le pietanze o gli accessori, dalla parte superiore del forno potrebbero cadere delle gocce di acqua calda.

Quando si apre lo sportello, potrebbe fuoriuscire del vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni: indossare guanti da forno.

Alimento	Modalità di cottura	Extra vapore
Pasta sfoglia	Forno	$\frac{2}{3}$ del tempo totale per aggiungere 3 min. di extra vapore
Pane	Forno	$\frac{2}{3}$ del tempo totale per aggiungere 3 min. di extra vapore
Pan di Spagna	Forno	$\frac{1}{2}$ del tempo totale per aggiungere 3 min. di extra vapore
Panini parzialmente cotti	Forno o Grill	$\frac{2}{3}$ del tempo totale per aggiungere 3 min. di extra vapore

Cottura combinata con vapore

Il vapore può essere utilizzato per cucinare alimenti in modo simultaneo in modalità microonde, grill o forno. Ciò spesso riduce i tempi di cottura del forno tradizionale e mantiene l'umidità degli alimenti.

Accessori del forno da utilizzare



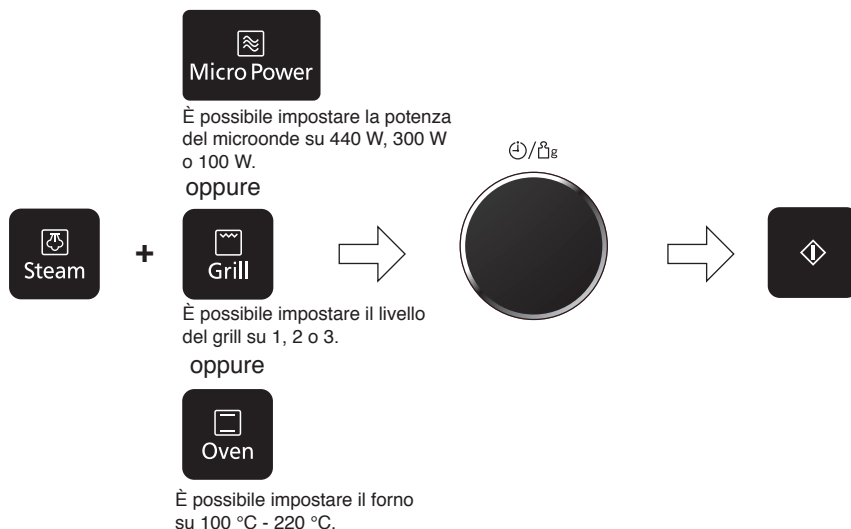
Vapore + microonde

Direttamente sulla base del forno in un contenitore per forno a microonde e resistente al calore.



Forno o grill + vapore

Teglia Panacrunch quadrata sul ripiano superiore o inferiore.



Premere Steam fino a che la potenza desiderata non è visualizzata sul display (vedere la tabella riportata di seguito).

Selezionare una seconda modalità di cottura e il livello di potenza/la temperatura. È possibile preriscaldare il forno in modalità **Vapore + Forno**. Vedere a pagina 29-30.

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso. Il tempo massimo di cottura è 30 minuti.

Premere Avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Combinazioni di potenza e temperatura

Premere	Livello di potenza	Temperatura
Una volta	Vapore 1	Alta
Due volte	Vapore 2	Media
Tre volte	Vapore 3	Bassa

Cottura combinata con vapore



Nota

1. Aggiungere acqua nel serbatoio prima della cottura a **vapore**.
2. Il tempo massimo di cottura con questa modalità è di 30 minuti. Se la cottura deve essere prolungata, riempire il serbatoio con acqua e ripetere la procedura riportata sopra per il tempo rimanente.
3. Se durante la cottura l'acqua nel serbatoio si esaurisce, il forno si spegnerà. Sul display verrà indicato di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito il serbatoio e averlo ricollocato nel forno, premere Avvio. Il forno non procede con la cottura finché il serbatoio non viene riempito e non viene premuto Avvio.
4. La funzione di preriscaldamento non è disponibile con le modalità **vapore + microonde** e **vapore + grill**.
5. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.
6. È possibile riempire il serbatoio dell'acqua in qualsiasi momento durante la cottura, senza dover premere Arresto/Annullamento.
7. Dopo la cottura a **vapore** potrebbe essere necessario asciugare l'acqua in eccesso all'interno del forno.



Linee guida

1. Durante e dopo la cottura a **vapore**, non avvicinare il volto mentre si apre lo sportello del forno. Prestare attenzione nell'apertura dello sportello in quanto il vapore può causare lesioni.
2. Indossare sempre i guanti da forno per rimuovere la pietanza e gli accessori in quanto il forno e gli accessori stessi sono molto caldi.
3. Dopo la cottura a **vapore**, rimuovere il vassoio di raccolta dalla parte anteriore del forno prestando la massima attenzione. Tirare in avanti delicatamente tenendo il vassoio con entrambe le mani. Svuotarlo e quindi lavarlo in acqua calda e sapone. Per reinserire il vassoio, spingerlo tra i supporti del forno fino al clic. (Vedere a pagina 15).



Attenzione

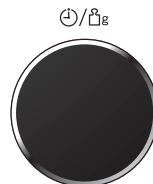
1. Gli accessori e l'area circostante del forno raggiungono temperature molto elevate: indossare guanti da forno.
2. Quando si rimuovono le pietanze o gli accessori, dalla parte superiore del forno potrebbero cadere delle gocce di acqua calda.
3. Quando si apre lo sportello, potrebbe fuoriuscire del vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni: indossare guanti da forno.
4. Fare attenzione quando si estrae il serbatoio.

Cottura combinata con grill e microonde

Questa modalità è idonea per la cottura di lasagne, gratin, carne e patate sulla base del forno in appositi contenitori per microonde o forno.

Per ottenere i migliori risultati nella cottura **combinata** è necessario utilizzare sempre almeno 200 g di alimenti. Quantità più piccole dovrebbero essere invece cotte a **forno, grill o vapore**.

Quando si utilizza la modalità di cottura combinata non è possibile preriscaldare il forno e gli alimenti devono essere sempre cotti scoperti. Durante la cottura il grill diventerà incandescente a tratti; ciò è normale. Per utilizzare la cottura a **grill + microonde** in modalità Panacrunch, vedere a pagine 27-28.



Premere Grill per selezionare il livello di potenza desiderato del grill.

Premere Micro Power per selezionare il livello di potenza desiderato del microonde. **Le potenze 1000 W / 600 W / 270 W (massima / media / scongelamento) non sono disponibili.**

Premere	Livello di potenza	Wattaggio
Una volta	Grill 1 (Alto)	1200 W
Due volte	Grill 2 (Medio)	850 W
Tre volte	Grill 3 (Basso)	650 W

Premere	Livello di potenza	Wattaggio
Una volta	Bassa	440 W
Due volte	Cottura lenta	300 W
Tre volte	Caldo	100 W

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola dell'ora/del peso. Il tempo massimo di cottura è 90 minuti.



Premere Avvio.



Nota

1. Il preriscaldamento non è disponibile in modalità **grill + microonde**.
2. Le potenze del microonde **1000 W / 600 W / 270 W (massima / media / scongelamento)** non sono disponibili per la cottura combinata.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.
4. Per girare l'alimento, spingere la maniglia dello sportello verso il basso per aprirlo, girare l'alimento, reinserirlo nel forno, chiudere lo sportello e premere Avvio. Il conto alla rovescia del tempo di cottura restante sul display riprenderà automaticamente.

Cottura combinata con grill e microonde



Direttamente sulla base del forno in un contenitore per forno a microonde e resistente al calore.

Per informazioni sui tempi di cottura, vedere le tabelle e le ricette riportate nel ricettario. Gli alimenti devono sempre essere lasciati cuocere finché non sono ben dorati e bollenti.



Contenitori da utilizzare

Non utilizzare contenitori per microonde in plastica con i programmi di cottura combinata (a meno che non siano idonei per la cottura combinata). I contenitori devono resistere al calore del grill superiore, ovvero devono essere in vetro resistente al calore. Sono ideali, ad esempio, Pyrex® e ceramica.



Attenzione

L'accessorio e l'area circostante del forno raggiungono temperature molto elevate: indossare guanti da forno.

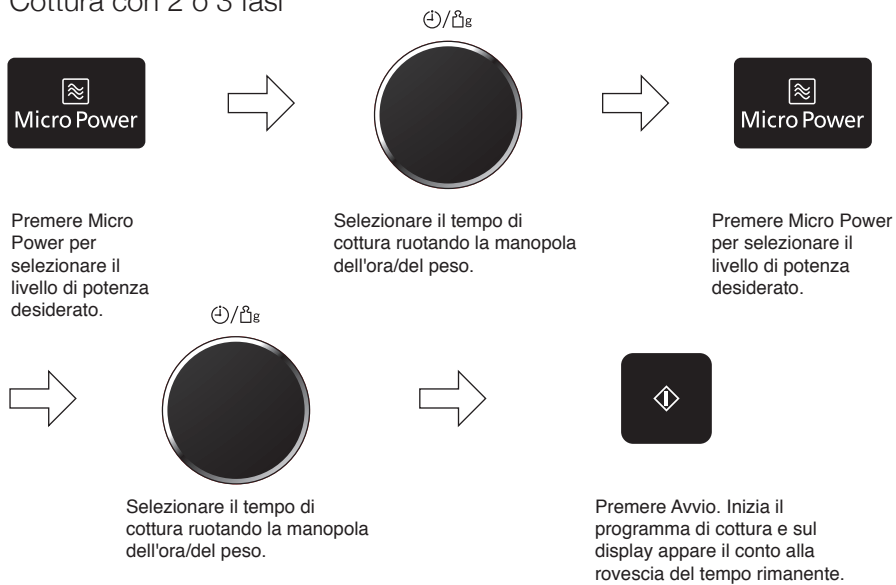


Linee guida

Gli alimenti sono sempre **scoperti** durante la cottura.

Cottura con programmazione multifase

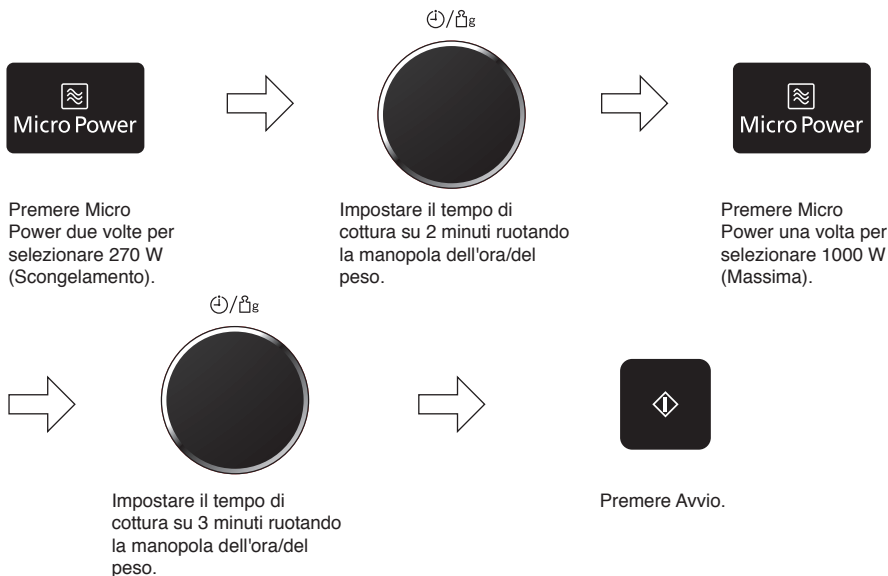
Cottura con 2 o 3 fasi



Cottura con programmazione multifase

Esempio:

Per scongelare a 270 W per 2 minuti e cuocere alla potenza di 1000 W (Massima) per 3 minuti.



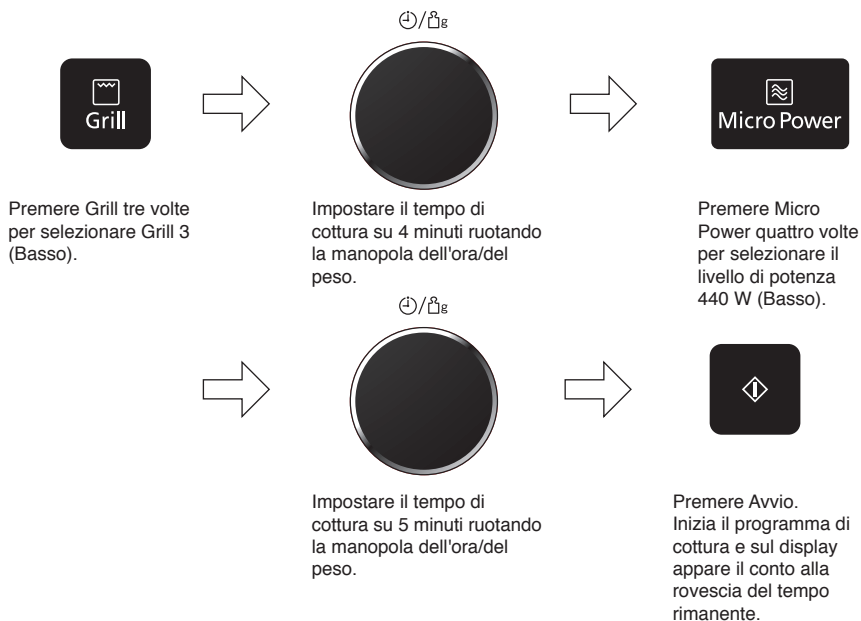
Nota

1. Per la cottura a tre fasi, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvio.
2. Durante il funzionamento, premere Arresto/Annullamento una volta per arrestare il funzionamento. Premere Avvio per riavviare il funzionamento programmato. Premere Arresto/Annullamento due volte per arrestare il funzionamento e azzerare l'operazione programmata.
3. Quando il forno non è in funzione, premere Arresto/Annullamento per azzerare il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.
5. I programmi **forno** e **Panacrunch** non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

Cottura con programmazione multifase

Esempio:

Per cucinare a grill 3 (Basso) per 4 minuti e a microonde a 440 W (Basso) per 5 minuti.



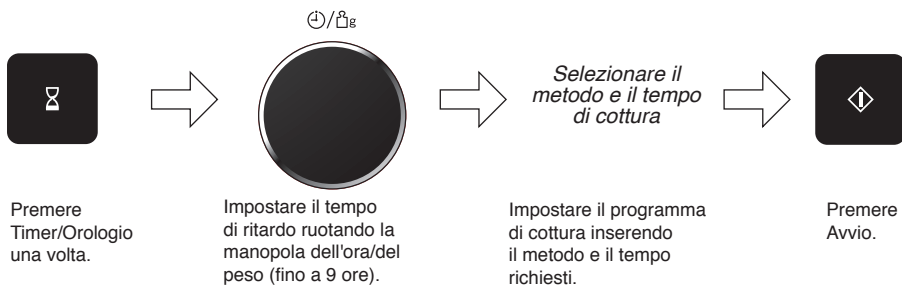
Nota

1. Per la cottura a tre fasi, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvio.
2. Durante il funzionamento, premere Arresto/Annullamento una volta per arrestare il funzionamento. Premere Avvio per riavviare il funzionamento programmato. Premere Arresto/Annullamento due volte per arrestare il funzionamento e azzerare l'operazione programmata.
3. Quando il forno non è in funzione, premere Arresto/Annullamento per azzerare il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.
5. I programmi **forno** e **Panacrunch** non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

Utilizzo del timer

Cottura con avvio differito

Utilizzando il timer, è possibile programmare la cottura con avvio differito.

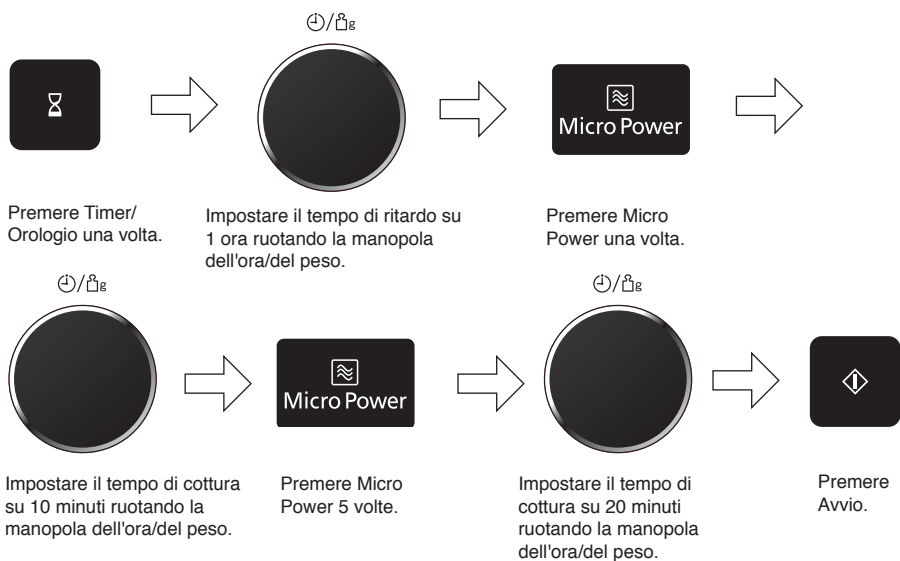


Esempio:

Avvio differito: 1 ora

1000 W (Massimo): 10 minuti

300 W (cottura lenta): 20 minuti



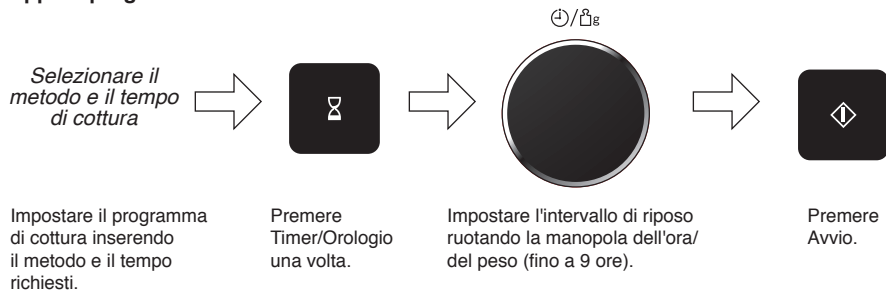
Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la cottura con avvio differito.
2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di ritardo, il conto alla rovescia del tempo di cottura visualizzato sul display continuerà.
3. Se il tempo di ritardo programmato è superiore a un'ora, viene conteggiato in minuti. Se è inferiore a un'ora, invece, viene conteggiato in secondi.
4. L'avvio differito non può essere programmato prima dei programmi automatici.

Utilizzo del timer

Per impostare un tempo di riposo

Usando il timer, è possibile programmare il tempo di riposo al termine della cottura oppure programmare il forno come un timer a minuti.

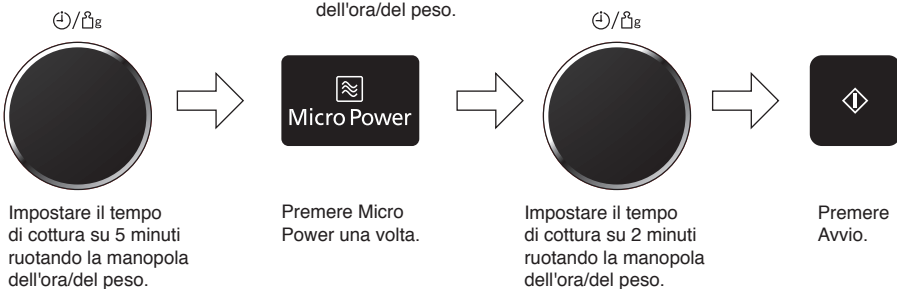
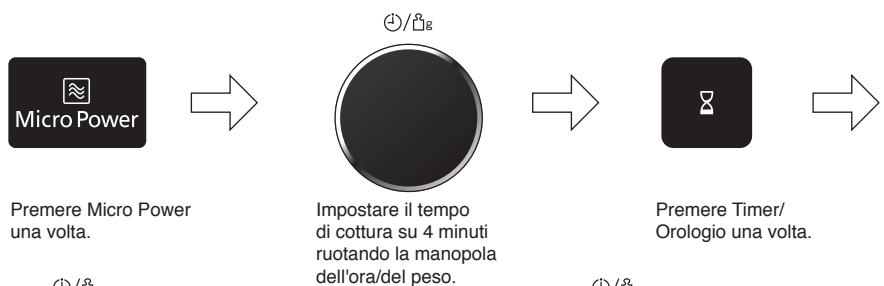


Esempio:

1000 W (Massima): 4 minuti

Tempo di riposo: 5 minuti

1000 W (Massima): 2 minuti



Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa un tempo di riposo.
2. Se si apre lo sportello del forno durante il tempo di riposo o mentre è in funzione il timer a minuti, il conteggio alla rovescia del tempo di cottura visualizzato sul display continuerà.
3. Se il tempo di riposo programmato è superiore a un'ora, viene conteggiato in minuti. Se è inferiore a un'ora, invece, viene conteggiato in secondi.
4. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer/Orologio, impostare il tempo, quindi premere Avvio.
5. Il tempo di riposo non può essere programmato dopo un programma automatico.

Scongelamento turbo



Questa funzione consente di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane. Premere Turbo per selezionare la categoria di scongelamento corretta e inserire il peso dell'alimento in grammi (vedere a pagina 46-47).

Gli alimenti devono essere disposti in un contenitore idoneo. Il pollo intero e i tagli di carne devono essere disposti su un sottocoppa capovolta o un contenitore per microonde. Costolette, porzioni di pollo e fette di pane devono essere disposte in un solo strato. Non è necessario coprire gli alimenti.

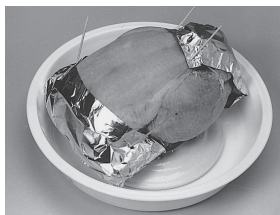
Il principio utilizzato nei programmi di scongelamento automatico con peso consente di ottenere uno scongelamento rapido e più uniforme. Il sistema utilizza una sequenza casuale di energia a microonde a impulsi che accelera il processo di scongelamento. Durante il programma il forno emette un segnale acustico per ricordare di controllare gli alimenti.

È essenziale girare e mescolare gli alimenti frequentemente e coprirli se necessario. Al primo segnale acustico emesso occorre girare e coprire (se possibile). Al secondo segnale acustico emesso occorre girare gli alimenti o separarli.

1° segnale acustico
Girare o coprire



1° segnale acustico
Girare o coprire



2° segnale acustico
Girare o separare

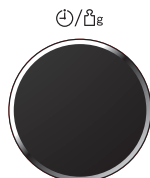


Nota

1. Controllare gli alimenti durante lo scongelamento. La velocità di scongelamento è diversa a seconda dell'alimento.
2. Non è necessario coprire gli alimenti.
3. Girare o mescolare sempre gli alimenti, specialmente quando viene emesso il segnale acustico. Coprire se necessario (vedere punto 5).
4. La carne macinata, le cotolette e le porzioni di pollo devono essere separate e spezzate il prima possibile e disposte in un solo strato.
5. La copertura impedisce all'alimento di cuocere. È essenziale nello scongelamento di polli e tagli di carne. Poiché le parti esterne si scongelano per prime, è necessario coprire le ali, il petto e il grasso con fogli di alluminio fissati con bastoncini per cocktail.
6. Lasciar riposare in modo che anche il centro dell'alimento si scongeli (almeno 1 o 2 ore per i tagli di carne e il pollo intero).
7. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.

Scongelamento turbo




Questa funzione consente di scongelare gli alimenti congelati in base al loro peso. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso è programmato in grammi. Per selezionare rapidamente il peso, il forno comincia da quello più utilizzato per ciascuna categoria.



Premere Turbo: una volta per pezzi piccoli; due volte per pezzi grandi; tre volte per il pane.

Selezionare il peso ruotando la manopola dell'ora/del peso. La manopola avanza a intervalli di 10 g.

Premere Avvio.

Programma	Peso	Istruzioni
 1. PEZZI PICCOLI	100 - 1200 g	Per scongelare piccoli pezzi di carne, porzioni di pollo, costolette, bistecche e carne macinata. Disporre su un piatto o contenitore in Pyrex® poco profondo. Selezionare il programma numero 1. Inserire il peso dei pezzi piccoli. Premere Avvio. Girare quando vengono emessi i segnali acustici e coprire.
 2. PEZZO GRANDE	400 - 2000 g	Per scongelare un pollo intero e pezzi di carne. Disporre su un piatto sopra un sottocoppa rovesciato. Selezionare il programma numero 2. Inserire il peso del pezzo grande. Premere Avvio. Girare quando vengono emessi i segnali acustici e coprire.
 3. PANE	100 - 900 g	Per scongelare sfilatini, panini, fette di pane e pagnotte. Disporre su un piatto. Selezionare il programma numero 3. Inserire il peso del pane. Premere Avvio. Girare quando vengono emessi i segnali acustici.



Linee guida

1. PEZZI PICCOLI (carne macinata/costolette/porzioni di pollo)

Le costolette e le porzioni di pollo devono essere disposte in un solo strato e girate frequentemente durante lo scongelamento. La carne macinata deve essere spezzata frequentemente durante lo scongelamento; inoltre, i risultati migliori si ottengono utilizzando un contenitore in Pyrex® ampio e poco profondo. Tempo di scongelamento: 20-30 minuti. **Questa funzione non è idonea per le salsicce**, che devono invece essere scongelate manualmente. Vedere la tabella per lo scongelamento a pagina 24 del ricettario.

2. PEZZO GRANDE

Il pollo intero e i tagli di carne, in particolare i pezzi grassi, devono essere coperti durante lo scongelamento. Ciò evita che gli alimenti inizino a cuocere dai bordi esterni. Proteggere le ali, il petto e il grasso con fogli lisci di alluminio fissati con bastoncini per cocktail. **Assicurarsi che il foglio non tocchi le pareti del forno**. I tranci dovrebbero essere lasciati riposare almeno 1-2 ore dopo lo scongelamento.

3. PANE

Questo programma è ideale per piccoli alimenti di utilizzo immediato; possono essere caldi immediatamente dopo lo scongelamento. Le pagnotte possono essere scongelate con questo programma, ma richiedono un tempo di riposo per consentirne lo scongelamento fin nella parte centrale. Il tempo di riposo può essere ridotto se si separano le fette e si tagliano a metà i panini e le pagnotte. Gli alimenti devono essere girati durante lo scongelamento. Tempo di scongelamento: 10-30 minuti. Per le pagnotte più grandi potrebbe essere necessario un tempo maggiore. **Questo programma non è idoneo per dolci alla crema e dessert**, ad es. cheesecake.



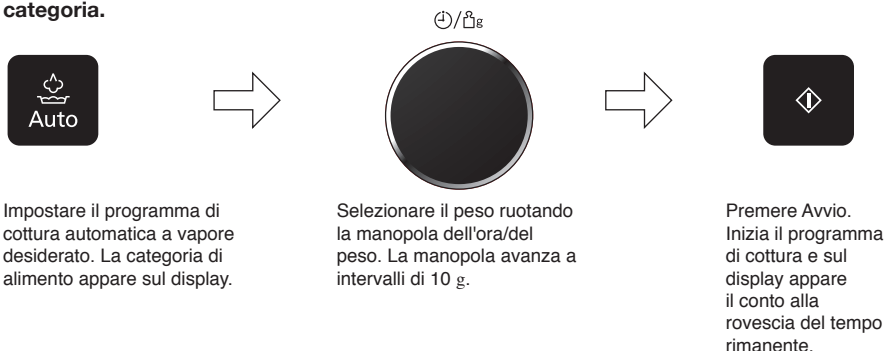
Nota

1. La quantità di alimento ospitata nel forno dipende dalla forma e dalla dimensione della pietanza.
2. Lasciare a riposare l'alimento per farlo scongelare completamente.
3. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.

Programmi di cottura automatica a vapore



Questa funzione consente di cuocere a vapore molti cibi solo impostando il peso. Il forno determina automaticamente il livello di vapore e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso è programmato in grammi. Per selezionare rapidamente il peso, il forno comincia da quello più utilizzato per ciascuna categoria.



Quando si seleziona un programma automatico, sul display vengono visualizzati vari simboli per mostrare la modalità di cottura che verrà utilizzata e gli accessori necessari. I simboli hanno i significati riportati di seguito:



Teglia Panacrunch quadrata



Vapore


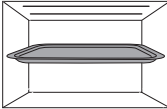

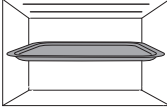

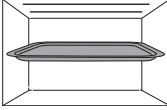

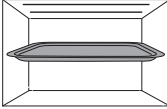


Linee guida per l'utilizzo

1. È possibile utilizzare i programmi di cottura automatica a vapore **solo** per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni relative al peso riportate sulla confezione.
4. Utilizzare gli accessori solo come indicato alla pagina 49-50.
5. Quando si utilizzano i programmi di cottura automatica per petti di pollo e riso di peso maggiore, è necessario riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura.
6. Non coprire i cibi quando si usano i programmi di cottura automatica a vapore.
7. Dopo la cottura con un programma di cottura automatica, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di **riposo**, per consentire al calore di penetrare nella parte centrale.
8. Poiché gli alimenti sono soggetti a variazioni, verificare che l'alimento sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.
9. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati sia compresa tra -18 °C e -20 °C, mentre quella degli alimenti refrigerati sia compresa tra +5 °C e +8 °C (temperatura di frigorifero).
10. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.


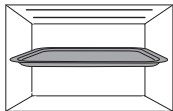

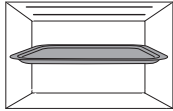

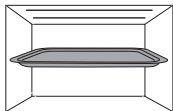
Programmi di cottura automatica a vapore



Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
 4. VERDURE FRESCHE	200 g - 320 g		<p>Per cuocere a vapore le verdure fresche, ad es. carote, broccoli, cavolfiore, piselli. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure preparate sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 4. Inserire il peso delle verdure fresche. Premere Avvio.</p>
 5. VERDURE SURGELATE	200 g - 320 g		<p>Per cuocere a vapore verdure congelate, ad es. carote, broccoli, cavolfiore, piselli. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 5. Inserire il peso delle verdure congelate. Premere Avvio.</p>
 6. PATATE LESSE	200 g - 500 g		<p>Per cuocere a vapore le patate. Riempire il serbatoio dell'acqua. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Disporre le patate preparate sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 6. Inserire il peso delle patate. Premere Avvio.</p>
 7. PETTI DI POLLO	200 g - 650 g		<p>Per cucinare petti di pollo freschi. Ogni petto di pollo dovrebbe pesare tra 100-250 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre i petti di pollo sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 7. Inserire il peso dei petti di pollo. Premere Avvio. Controllare il serbatoio dell'acqua durante la cottura e riempire se necessario.</p>

Programmi di cottura automatica a vapore



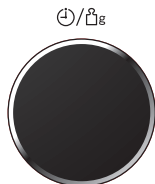
Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
 8. FILETTI DI PESCE FRESCO	200 g - 500 g		<p>Per cuocere filetti di pesce fresco, ad es. salmone, merluzzo, eglefino, platessa. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce fresco sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 8. Inserire il peso del pesce fresco. Premere Avvio.</p>
 9. FILETTI DI PESCE CONGELATI	200 g - 500 g		<p>Per cuocere filetti di pesce congelati, ad es. salmone, merluzzo, eglefino. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce congelato sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 9. Inserire il peso del pesce congelato. Premere Avvio.</p>
 10. RISO	100 g - 200 g		<p>Per cuocere riso per piatti saporiti (thai, basmati, jasmine, long grain), non il riso per budino. Coprire il riso con acqua fredda. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il riso in un contenitore in Pyrex® poco profondo. Aggiungere 3 parti di acqua fredda e 2 parti di riso. Non coprire. Collocare il contenitore sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 10. Inserire il peso del solo riso. Premere Avvio. Controllare il serbatoio dell'acqua durante la cottura e riempire se necessario.</p>

Programmi di cottura automatica



Questa funzione consente di cuocere vari cibi solo impostando il peso. Il forno determina automaticamente la potenza della cottura a microonde e/o combinata e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso è programmato in grammi. Per selezionare rapidamente il peso, il forno comincia da quello più utilizzato per ciascuna categoria.

Esempio:



Selezionare il programma di cottura automatica desiderato. La categoria di alimento appare sul display.

Selezionare il peso ruotando la manopola dell'ora/del peso. La manopola avanza a intervalli di 10 g.

Premere Avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Quando si seleziona un programma automatico, sul display vengono visualizzati vari simboli per mostrare la modalità di cottura che verrà utilizzata e gli accessori necessari. I simboli hanno i significati riportati di seguito:



Microonde



Grill






Linee guida

1. È possibile utilizzare i programmi di cottura automatica **solo per gli alimenti descritti**.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni relative al peso riportate sulla confezione.
4. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati sia compresa tra -18 °C e -20 °C, mentre quella degli alimenti refrigerati sia compresa tra +5 °C e +8 °C (temperatura di frigorifero).
5. L'accessorio non viene utilizzato per i programmi di cottura automatica. I piatti sono collocati direttamente sulla base del forno.
6. I programmi da 11-16 sono **esclusivamente per microonde**. Il programma 17 utilizza una combinazione di **microonde + grill**.
7. Dopo un programma di cottura automatica, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un **tempo di riposo**, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
8. Poiché gli alimenti sono soggetti a variazioni, verificare che l'alimento sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.
9. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.






Programmi di cottura automatica



Programma	Peso	Istruzioni
 <p>11. PASTO FRESCO</p>	<p>200 g - 1000 g</p>	<p>Per riscaldare un alimento precotto fresco. Gli alimenti devono essere a una temperatura di frigorifero di circa 5 °C. Riscaldarli nel contenitore in cui sono stati acquistati. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se invece si dispongono gli alimenti su un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Collocare il contenitore sulla base del forno. Selezionare il programma numero 11. Digitare il peso degli alimenti e premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Il pesce o la carne di grandi dimensioni in salsa diluita può richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per alimenti ricchi di amido, quali riso, pasta e patate. Gli alimenti in contenitori di forma irregolare possono richiedere un tempo di cottura maggiore.</p>
 <p>12. PASTO SURGELATO</p>	<p>200 g - 1000 g</p>	<p>Per riscaldare un alimento precotto congelato. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Riscaldare nel contenitore in cui sono stati acquistati. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se invece si dispongono gli alimenti su un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Collocare il contenitore sulla base del forno. Selezionare il programma numero 12. Inserire il peso degli alimenti congelati. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Il pesce o la carne di grandi dimensioni in salsa diluita può richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per alimenti ricchi di amido, quali riso, pasta e patate. Gli alimenti in contenitori di forma irregolare possono richiedere un tempo di cottura maggiore.</p>
 <p>13. VERDURE FRESCHE</p>	<p>200 g - 1000 g</p>	<p>Per cuocere le verdure fresche, ad es. carote, broccoli, cavolfiore, piselli. Disporre le verdure preparate in un contenitore in Pyrex® di dimensioni adeguate. Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino da tè) di acqua per ogni 100 g di verdura. Coprire con pellicola trasparente forata o un coperchio. Collocare il contenitore sulla base del forno. Selezionare il programma di cottura automatica 13. Inserire il peso delle verdure fresche. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici.</p>

Programmi di cottura automatica



Programma	Peso	Istruzioni
 <p>14. VERDURE SURGELATE</p>	200 g - 1000 g	Per cuocere le verdure congelate , ad es. carote, broccoli, cavolfiore, piselli. Disporre le verdure congelate in un contenitore Pyrex® di dimensioni adeguate. Aggiungere 15 - 45 ml (1 - 3 cucchiaini da tè) di acqua. Coprire con pellicola trasparente forata o un coperchio. Collocare il contenitore sulla base del forno. Selezionare il programma di cottura automatica 14. Inserire il peso delle verdure congelate. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici.
 <p>15. FILETTI DI PESCE FRESCO</p>	200 g - 800 g	Per cuocere filetti di pesce fresco , ad es. salmone, merluzzo, platessa, eglefino. Collocare in un contenitore in Pyrex® poco profondo. Coprire le porzioni più sottili. Assicurarsi che il pesce non si sovrapponga. Piegare i bordi sottili. Aggiungere 15 - 45 ml (1 - 3 cucchiaini da tè) di acqua. Coprire con pellicola trasparente forata o un coperchio. Collocare il contenitore sulla base del forno. Selezionare il programma di cottura automatica 15. Inserire il peso del pesce fresco. Premere Avvio. Cuocere con la pelle rivolta verso il basso e girare quando vengono emessi i segnali acustici. Lasciare riposare per qualche minuto.
 <p>16. PATATE LESSE</p>	200 g - 1000 g	Per cuocere le patate pelate. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Disporre le patate preparate su un contenitore in Pyrex®. Aggiungere 15 ml di acqua (1 cucchiaino da tè) per ogni 100 g di patate. Coprire con pellicola trasparente forata o un coperchio. Selezionare il programma di cottura automatica 16. Inserire il peso delle patate. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici.
 +  <p>17. GRATIN DI PATATE</p>	-	Vedere la ricetta di seguito. Collocare il gratin di patate sulla base del forno. Selezionare il programma di cottura automatica 17. Premere Avvio (non è necessario inserire il peso dell'alimento). Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.

Gratin dauphinois

ingredienti

4 porzioni

700 g di patate pelate
 1 spicchio d'aglio
 70 g di emmental grattugiato
 sale e pepe
 200 ml di panna da cucina liquida
 200 ml di latte

Contenitore: 1 contenitore in Pyrex® poco profondo da 25 cm

Accessori: nessuno

1. Tagliare le patate a fette sottili. Sbucciare e tritare l'aglio.
2. Distribuire le fette di patate in un contenitore in Pyrex® poco profondo. Spargere sopra l'aglio, metà del formaggio, sale e pepe.
3. Versare sopra la panna e il latte. Coprire con il resto del formaggio grattugiato. Collocare sulla base del forno.
4. Selezionare il programma di cottura automatica 17. Premere Avvio. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.

Programmi Panacrunch

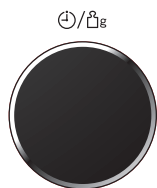


Questa funzione consente di cuocere vari cibi solo impostando il peso. Il forno determina automaticamente la potenza della cottura a microonde e/o combinata e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso è programmato in grammi. Per selezionare rapidamente il peso, il forno comincia da quello più utilizzato per ciascuna categoria.

Esempio:



Selezionare il programma Panacrunch desiderato. La categoria di alimento appare sul display.



Selezionare il peso ruotando la manopola dell'ora/del peso. La manopola avanza a intervalli di 10 g.



Premere Avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Quando si seleziona un programma automatico, sul display vengono visualizzati vari simboli per mostrare la modalità di cottura che verrà utilizzata e gli accessori necessari. I simboli hanno i significati riportati di seguito:



Microonde



Grill



Teglia Panacrunch quadrata



Vapore


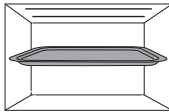

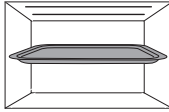

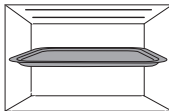


Linee guida

1. È possibile utilizzare i programmi Panacrunch **solo per gli alimenti descritti**.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni relative al peso riportate sulla confezione.
4. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati sia compresa tra -18 °C e -20 °C, mentre quella degli alimenti refrigerati sia compresa tra +5 °C e +8 °C (temperatura di frigorifero).
5. I programmi da 18-20 utilizzano una combinazione di **grill + microonde**. I programmi da 21-23 utilizzano una combinazione di **vapore + grill**.
6. Utilizzare solo gli accessori indicati alle pagine 55-56.
7. Dopo un programma di cottura automatica, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un **tempo di riposo**, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
8. Poiché gli alimenti sono soggetti a variazioni, verificare che l'alimento sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.
9. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.


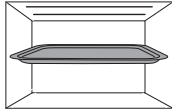

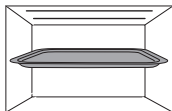

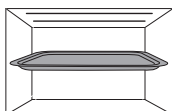
Programmi Panacrunch



Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
 18. PATATE SURGELATE	100 g - 500 g		<p>Per cuocere chip per forno e alimenti a base di patate congelati, ad es. "hash brown" (frittelle di patate), "waffle" ecc., disporre gli alimenti sulla teglia Panacrunch quadrata e collocarla sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 18. Inserire il peso degli alimenti a base di patate congelati. Premere Avvio. Per risultati ottimali, disporre su un solo strato. Nota: gli alimenti a base di patata sono molto diversi. Consigliamo di verificare alcuni minuti prima del termine della cottura per valutare il livello di doratura. Non idoneo per crocchette di patate.</p>
 19. PIZZA REFRIGERATA	100 g - 400 g		<p>Per riscaldare e dorare le pizze refrigerate acquistate. Rimuovere completamente la confezione, disporre sulla teglia Panacrunch quadrata e collocarla sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 19. Digitare il peso della pizza refrigerata e premere Avvio. Programma non adatto per pizze alte, pizze con crosta farcita o pizze molto sottili.</p>
 20. PIZZA SURGELATA	300 g - 500 g		<p>Per riscaldare e dorare le pizze congelate acquistate. Rimuovere completamente la confezione, disporre sulla teglia Panacrunch quadrata e collocarla sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 20. Digitare il peso della pizza congelata e premere Avvio. Programma non adatto per pizze alte, pizze con crosta farcita o pizze molto sottili.</p>

Programmi Panacrunch

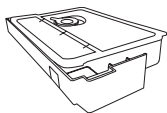


Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
 21. FILETTI DI PESCE FRESCO	300 g - 750 g		<p>Per cuocere filetti di pesce fresco, ad es. salmone, merluzzo, eglefino, del peso massimo di 180 g ciascuno a vapore + grill. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce fresco con la pelle rivolta verso l'alto sulla teglia Panacrunch quadrata. Ungere la pelle con olio. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 21. Inserire il peso del pesce fresco. Premere Avvio.</p>
 22. PESCE INTERO FRESCO	200 g - 650 g		<p>Per cuocere il pesce fresco, ad es. trote, orate, sgombri, spigole e sardine, del peso compreso tra 100 g e 400 g ciascuno a vapore + grill. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce intero direttamente sulla teglia Panacrunch quadrata. Ungere con olio i pesci non grassi (spigola, trota) prima della cottura. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 22. Inserire il peso del pesce intero fresco. Premere Avvio.</p>
 23. PEZZI DI POLLO	200 g - 650 g		<p>Per cuocere dei pezzi di pollo freschi, ad es. cosce o sovracosce di pollo, a vapore + grill. Ogni pezzo di pollo dovrebbe pesare tra 100 g e 180 g. Forare la pelle in alcuni punti prima di cuocere. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre i pezzi di pollo sulla teglia Panacrunch quadrata. Collocare sul ripiano superiore. Selezionare il programma numero 23. Inserire il peso dei pezzi di pollo. Premere Avvio. Controllare il serbatoio dell'acqua durante la cottura e riempire se necessario.</p>

Programmi di pulizia del sistema

F1. DRENARE ACQUA

L'acqua viene pompata all'interno del sistema per pulire le tubature. L'acqua viene raccolta nel vassoio di raccolta.



Aggiungere 100 g di acqua nel serbatoio dell'acqua. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia vuoto.

Premere Pulizia sistema una volta finché sul display non viene visualizzato il programma "F1 DRENARE ACQUA".

Premere Avvio. Al termine del programma svuotare il vassoio di raccolta.



Nota

1. Eseguire questo programma solo con 100 g di acqua nel serbatoio.
2. Non rimuovere il vassoio di raccolta durante il programma DRENARE ACQUA.
3. Svuotare il vassoio di raccolta e risciacquare con acqua corrente al termine del programma.



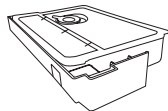
Attenzione

4. **Se il programma DRENARE ACQUA viene utilizzato subito dopo un programma di cottura a vapore, nel vassoio potrebbe raccogliersi dell'acqua calda.**

Programmi di pulizia del sistema

F2. SISTEMA DI PULIZIA

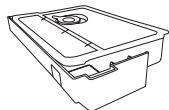
Con la prima fase del programma il sistema viene pulito con una soluzione di acido citrico. Con la seconda fase le tubature del sistema vengono risciacquate con acqua.



Preparare una soluzione di 16 g di acido citrico e 200 g di acqua e aggiungerla nel serbatoio dell'acqua. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia vuoto.

Premere Sistema di Pulizia due volte finché sul display non viene visualizzato il programma "F2 SISTEMA DI PULIZIA".

Premere Avvio. Il programma viene eseguito per circa 29 minuti.




Al termine del programma, svuotare il vassoio di raccolta e riempire con acqua il serbatoio (fino al livello massimo).

Premere Avvio. Il programma viene eseguito per circa 1 minuto. Al termine del programma svuotare il vassoio di raccolta.

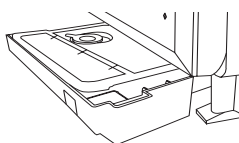


Nota

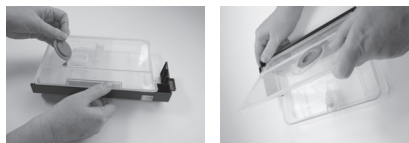
1. Il simbolo  viene visualizzato sul display durante l'esecuzione dei programmi DRENARE ACQUA e SISTEMA DI PULIZIA.
2. Se il programma di pulizia del sistema non viene utilizzato regolarmente, le tubature possono ostruirsi e le prestazioni della cottura a vapore saranno inferiori.
3. Non rimuovere il vassoio di raccolta durante il programma DRENARE ACQUA.
4. Svuotare il vassoio di raccolta e risciacquare con acqua di rubinetto al termine del programma.

Pulizia del serbatoio dell'acqua

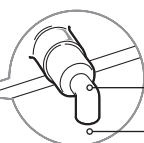
Pulire con una spugna morbida immergendolo in acqua.



Rimuovere il serbatoio dell'acqua e pulire lo scomparto in cui è inserito.



Aprire il cappuccio per il riempimento dell'acqua, rimuovere il coperchio e il tubicino e pulire.



Tubicino

Assicurarsi che sia rivolto verso il basso

Se il tubicino è difficile da rimuovere, spostarlo lateralmente. Nel reinserirlo, assicurarsi che sia rivolto verso il basso (vedere figura).

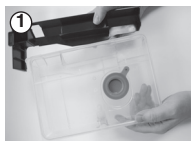
Anche la parte anteriore del serbatoio può essere rimossa per essere pulita.

Rimozione della copertura anteriore



1. Ruotare leggermente la copertura finché la parte opposta alla mano non si sgancia.
2. Continuare a girare finché non si sgancia anche la parte più vicina alla mano.

Reinserimento della copertura anteriore



1. Allineare le fessure sulla copertura con i fori sul serbatoio.
2. Inserire e premere finché non scatta in posizione.



Nota

- Pulire il serbatoio dell'acqua almeno una volta alla settimana per evitare l'accumulo di calcare
- Non lavare il serbatoio o le sue parti in lavastoviglie.

Domande e risposte

- D: Perché il forno non si accende?
- R: Se il forno non si accende, controllare i seguenti punti:
1. La spina è inserita correttamente? Estrarre la spina dalla presa, aspettare 10 secondi e reinserirla.
 2. Controllare l'interruttore di circuito e il fusibile. Reimpostare l'interruttore di circuito o sostituire il fusibile se è saltato o bruciato.
 3. Se, invece, questi elementi sono integri, provare a inserire nella presa un altro elettrodomestico. Se quest'ultimo funziona, il problema riguarda probabilmente il forno. Se non funziona, il problema riguarda probabilmente la presa.
- Nel caso il problema riguardi il forno, contattare un Centro Assistenza autorizzato.
- D: Il forno causa interferenze con il televisore. È normale?
- R: Possono verificarsi delle interferenze con alcuni apparecchi radio, televisori, sistemi Wi-Fi, telefoni cordless, monitor per bambini, dispositivi Bluetooth o altri apparecchi senza fili durante l'utilizzo del forno a microonde. Tali disturbi sono simili a quelli causati da piccoli elettrodomestici quali mixer, aspirapolvere, phon e così via. Ciò non indica un problema del forno.
- D: Il forno non accetta il programma immesso. Perché?
- R: Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà una quarta fase.
- D: A volte fuoriesce dell'aria calda dagli sfiati del forno. Perché?
- R: Il calore prodotto durante la cottura surriscalda l'aria all'interno del forno. Questa viene espulsa dagli sfiati presenti, ma non contiene microonde. Non ostruire mai gli sfiati durante la cottura.
- D: Non riesco a impostare un programma di cottura automatico e sul display appare il messaggio "CALDO". Perché?
- R: Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.
- D: È possibile utilizzare un termometro per forno convenzionale nel forno?
- R: Solo in modalità **grill/forno**. Il metallo di alcuni termometri, infatti, potrebbe causare archi elettrici e non deve quindi essere utilizzato con la modalità **microonde** e la cottura **combinata**.
- D: Durante la cottura **combinata** si avvertono ronzii e scatti provenienti dal forno. Qual è la causa?
- R: Questi rumori vengono prodotti quando il forno passa automaticamente dalla modalità **microonde** a quella **grill/forno** in base alla combinazione prescelta. È normale.

Domande e risposte

- D: Quando si utilizzano le funzioni di cottura a **forno, combinata e grill**, il forno produce fumo e uno strano odore. Perché?
- R: Dopo aver usato varie volte il forno, è consigliabile pulirlo e poi farlo funzionare a vuoto. In questo modo il calore consumerà i depositi di cibo e unto che potrebbero essere alla base dello strano odore e del fumo.
- D: Il forno interrompe la cottura come forno microonde e sul display viene visualizzato il codice "H97" o "H98". Perché?
- R: Il display segnala un problema del sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un Centro servizi autorizzato.
- D: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?
- R: Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale e allo stesso tempo non impedisce di continuare a usare il forno.
- D: È possibile controllare la temperatura preimpostata del forno durante la cottura o il preriscaldamento del **forno** stesso?
- R: Sì. Toccare Oven per visualizzare la temperatura del forno sul display per 2 secondi.
- D: Sul display viene visualizzata una "D" e il forno non scalda. Perché?
- R: Il forno è programmato per la **modalità demo** (dimostrativa). Questa modalità è progettata per l'esposizione in negozio. Per disattivarla, premere Micro Power una volta, quindi Arresto/Annullamento quattro volte.
- D: Dal display è scomparsa la funzione Display di informazioni. Vedo solo numeri. Perché?
- R: Potrebbe essersi verificata un'interruzione di corrente che ha disattivato la funzione. Scollegare la spina del forno dalla rete di alimentazione per qualche secondo, quindi collegarla di nuovo. Quando sul display appare la scritta "88:88", premere Avvio fino a quando non viene visualizzata la lingua desiderata. Quindi impostare l'orologio. Vedere a pagina 22.
- D: Dal display è scomparsa la funzione "Funzionamento". Vedo solo numeri. Perché?
- R: La funzione Funzionamento viene disattivata premendo Timer/Orologio quattro volte. Quando viene visualizzato il segno dei due punti oppure l'orologio, premere Timer/Orologio quattro volte per riattivare la funzione.
- D: Il forno arresta la cottura a vapore o combinata con vapore e sul display viene visualizzato "U14". Perché?
- R: Il serbatoio dell'acqua è vuoto e la funzione Funzionamento è stata disattivata. Riempire il serbatoio dell'acqua, reinserirlo nel forno e premere Avvio per riprendere la cottura. Se questa condizione si verifica per tre volte durante il funzionamento, la cottura si arresta. Premere il pulsante Arresto/Annullamento per ripristinare il forno.
- D: I tasti del pannello di controllo non rispondono al comando. Perché?
- R: Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete elettrica. Il forno potrebbe essere nella modalità stand-by. Aprire e chiudere lo sportello per attivare il forno.

Cura del forno



Importante

Per il funzionamento sicuro del forno è essenziale assicurarsi che sia pulito dopo ogni utilizzo. Se il forno non viene tenuto pulito, le superfici si possono deteriorare e, di conseguenza, l'apparecchio potrebbe durare meno ed eventualmente diventare pericoloso.

1. **Spegnere il forno prima della pulizia** e se possibile scollegare la spina dalla rete elettrica.
2. **Mantenere pulite la parte interna del forno, le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti.** Rimuovere eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscono a queste parti con un panno umido. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente neutro. Si sconsiglia l'impiego di detergenti aggressivi o abrasivi.
3. Dopo aver utilizzato la cottura a **grill, forno, vapore e combinata**, le pareti del forno devono essere pulite con un panno morbido e acqua e sapone. Prestare particolare attenzione all'area dell'oblò, in particolare dopo la cottura a **grill, forno, vapore e combinata**. Le macchie ostinate all'interno del forno possono essere rimosse spruzzando una piccola quantità di detergente per forno comunemente reperibile in commercio su un panno morbido e umido. Passare sulle macchie, lasciar agire il tempo consigliato e quindi rimuovere. **Non spruzzare direttamente all'interno del forno.**
4. Al termine della cottura con la **funzione vapore**, asciugare l'eventuale condensa formatasi nel forno. Svuotare il vassoio di raccolta (vedere a pagina 15).
5. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il **vetro del forno** in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
6. Pulire la **superficie esterna del forno** con un panno umido. Per non danneggiare le parti operative che si trovano all'interno del forno, non lasciare che penetri acqua nelle aperture di ventilazione.
7. Per pulire il **pannello di controllo**, adoperare un panno morbido e asciutto. **Non** utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi sul pannello di controllo. Quando si pulisce questa zona, lasciare aperto lo sportello per evitare di azionare il forno involontariamente. Al termine, premere il pulsante Arresto/Annullamento per azzerare il display.
8. **Se si accumula del vapore** all'interno o all'esterno dello sportello, asciugarlo con un panno morbido. Ciò può succedere quando l'umidità della stanza è elevata e non è assolutamente un indice di malfunzionamento dell'apparecchio o di perdita del microonde.

Cura del forno

9. Pulire regolarmente il **fondo del forno**. È sufficiente lavare la superficie inferiore interna con acqua calda e un detergente neutro, quindi asciugare con un panno asciutto. I vapori di cottura raccolti in seguito all'uso ripetuto non influiscono sulla superficie del fondo.
10. Durante la cottura a **grill, forno, vapore o combinata** il grasso di alcuni cibi potrebbe finire sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito, il grasso può accumularsi e produrre del **fumo** dal forno durante l'uso. Tali macchie sono difficili da pulire se non rimosse tempestivamente.
11. Non utilizzare **getti di vapore** per pulire il forno.
12. Assicurarci che l'accessorio del forno sia sempre pulito, specialmente quando si utilizzano i programmi di cottura a microonde o combinata.
13. Mantenere gli **sfiati** sempre liberi da ostruzioni. Accertarsi che gli sfiati sul lato destro del forno non siano ostruiti da polvere o altro materiale. L'ostruzione degli sfiati potrebbe causare il surriscaldamento del forno, pregiudicandone il funzionamento e causando una situazione potenzialmente pericolosa.
14. Eseguire il programma di Pulizia del Sistema quando sul display viene visualizzato il relativo simbolo (vedere a pagina 57-58). Pulire il serbatoio dell'acqua almeno una volta alla settimana per evitare l'accumulo di calcare (vedere a pagina 59).

Specifiche

Produttore		Panasonic
Modello		NN-DS596M EPG
Alimentazione		230 V 50 Hz
Frequenza operativa:		2450 MHz
Potenza in ingresso:	Massimo	2010 W
	Microonde	1000 W
	Grill	1220 W
	Forno	1270 W
	Vapore	1020 W
Potenza in uscita:	Microonde	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1200 W
	Forno	1250 W
Top grill		1200 W
Dimensioni esterne		512 (L) x 400 (P) x 347 (H) mm
Dimensioni interne		335 (L) x 350 (P) x 238 (H) mm
Peso senza imballo (circa)		16,4 kg
Rumorosità		56 dB

Il peso e le dimensioni riportati sono approssimativi.

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

Prodotto da: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germania

Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät von Panasonic gekauft haben.

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	2-8	Garen mit Ober-/Unterhitze	30-31
Entsorgung des Produkts	9	Dampfgaren.....	32-34
Installation und Anschluss	10	Dampfstoß.....	35-36
Platzierung des Geräts.....	10	Kombinationskochen mit Dampf.....	37-38
Wichtige Sicherheitshinweise.....	11-15	Kombination Grill und Mikrowelle	39-40
Zubehörhinweise	15	Mehrstufiges Kochen.....	41-43
Geräteteile	16-17	Verwendung der Zeitschaltuhr.....	44-45
Gerätezubehör.....	18	Turbo-Auftauen.....	46-48
Bedienfeld.....	19	Automatische Dampfprogramme.....	49-51
Zubereitungsmodi.....	20	Automatische Kochprogramme	52-55
Kombinationskochmodi	21	Panacrunch-Programme	56-59
Laufschrift.....	22	Systemreinigungsprogramme	60-61
Uhr einstellen.....	23	Wasserbehälter reinigen.....	62
Kindersicherung.....	23	Fragen und Antworten	63-65
Kochen und Auftauen in der Mikrowelle.....	24-25	Pflege Ihres Geräts.....	66-67
Grillen	26-27	Spezifikationen	68
Panacrunch (Grillen).....	28-29		

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitshinweise. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Benutzung aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anleitung für die sichere Verwendung des Gerätes von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten haben und die diesbezüglichen Risiken verstehen, auch bezüglich entweichendem Dampf. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, die dabei ohne Aufsicht sind. Halten Sie das Gerät mitsamt Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Wenn dieses Gerät installiert ist, sollte es möglich sein, das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendiensttechniker oder von einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Warnung! Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsbereichen überprüft werden und wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben sind.

Sicherheitshinweise

- Warnung! Nehmen Sie an der Tür, dem Gehäuse des Bedienfelds, den Sicherheitsverriegelungsschaltern oder anderen Teilen des Ofens keine Veränderungen vor und führen Sie keine unsachgemäßen eigenmächtigen Reparaturen durch.
- Warnung! Das Außengehäuse des Geräts, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden.
- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Warnung! Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.
- Warnung! Gestatten Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät auf sichere Weise benutzen können und die Gefahren verstehen, die durch eine unsachgemäße Benutzung entstehen können.
- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet. Es ist nicht als Einbaugerät oder zur Benutzung in einem Schrank gedacht.

Als Tischgerät:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Fläche 85 cm über dem Boden mit der Rückseite des Ofens gegen eine Wand aufgestellt werden. Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen zwecks Belüftung die folgenden Abstände zur Wand gewährleistet sein: mindestens 5 cm auf einer Seite, die andere Seite muss offen liegen; 15 cm Freiraum nach oben und 10 cm an der Rückseite.

Sicherheitshinweise

- Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn Sie überhitzt werden.
- Sollte Rauch aus dem Gerät steigen oder sollten sich Flammen im Gerät bilden, drücken Sie Stopp/Abbrechen und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder mit dem Trennschalter aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.
- Wenn Sie Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen und Getränke in Ihrem Gerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen der heißen Flüssigkeit zur Folge haben.
- Der Inhalt von Babyflaschen oder Gläschen mit Babynahrung muss geschüttelt oder umgerührt werden. Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie mit der **Mikrowelle** keine Eier in ihrer Schale oder hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck aufbauen, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar dann noch, wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

Sicherheitshinweise

- Reinigen Sie das Innere des Geräts, die Türdichtungen und den Türdichtungsbereich regelmäßig. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, am Boden, an den Türdichtungen und an den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Seifenlösung benutzt werden. Die Verwendung starker Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen.
- **Verwenden Sie keine kommerziellen Backofenreiniger.**
- Wenn Sie die Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** oder **Kombination** nutzen, kann es unweigerlich vorkommen, dass Fett von Lebensmitteln an die Geräteinnenwand spritzt. Wird das Gerät nicht von Zeit zu Zeit gereinigt, ist während des Betriebs eine Rauchentwicklung möglich.
- Wird das Gerät nicht in sauberem Zustand gehalten, kann dies zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, welche die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und mögliche Gefahren für den Benutzer mit sich bringen kann.
- **Warnung!** In den Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** ist es möglich, dass die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät fern gehalten werden. Kinder sollten das Gerät aufgrund der von ihm erzeugten hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Die äußeren Ofenflächen, einschließlich der Lüftungsöffnungen am Gehäuse und die Ofentür werden während der Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** heiß. Deshalb gilt beim Öffnen und Schließen der Tür und beim Einschieben oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln und Zubehör besondere Vorsicht!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.
- Verwenden Sie nur solche Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- Warnung! Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf.
- Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
- Warnung! Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Hinweise zum richtigen Gebrauch des Zubehörs finden Sie auf Seite 18.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät hat zwei Grillheizer im oberen Ofenbereich und zwei Heizelemente im unteren Ofenbereich. Nach dem Gebrauch der Funktionen **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente im Gerät zu vermeiden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten die Innenoberflächen des Geräts möglichst nicht berührt werden.
- Dieses Kombigerät dient nur dem Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit geringer Feuchtigkeit aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder Papadam. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäcken, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie **nicht**, das Gehäuse des Ofens zu entfernen.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, bringen Sie die Auffangrinne in Position. Hinweise zur richtigen Installation finden Sie auf Seite 16.

Sicherheitshinweise

- Der Zweck der Auffangrinne besteht darin, überschüssiges Wasser während des **Dampf**- und **Mikrowellen**-Modus aufzusammeln. Sie sollte nach jedem **Dampf**- und **Mikrowellen**-Betrieb geleert werden.
- Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem Ausfall der Elektrik oder einem Stromschlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
- **Vorsicht!** Um das Risiko eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt werden, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig aus- und eingeschaltet wird.

Entsorgung des Produkts



Informationen für
Benutzer zur Entsorgung
von Elektro- und
Elektronik-Altgeräten
(Privathaushalte)

Dieses Symbol auf den
Produkten und/oder den Begleitdokumenten
bedeutet, dass gebrauchte elektrische
und elektronische Produkte nicht mit dem
allgemeinen Haushaltsmüll zusammen
entsorgt werden dürfen.

Zur ordnungsgemäßen Behandlung,
Rückgewinnung und Recyclingverarbeitung
müssen diese Produkte bei den hierfür
vorgesehenen Annahmestellen abgegeben
werden. Dort werden sie kostenfrei
entgegengenommen. In einigen Ländern ist
es auch möglich, Ihrem Einzelhändler das
Produkt beim Kauf eines entsprechenden
neuen Produkts zur Entsorgung
zurückzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung
dieses Produkts trägt dazu bei, wertvolle
Ressourcen einzusparen und potenzielle
negative Auswirkungen auf die menschliche
Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden,
die anderweitig durch eine unangemessene
Entsorgung bedingt werden könnten.
Informationen zur nächstgelegenen
Annahmestelle erhalten Sie auf Anfrage bei
der zuständigen örtlichen Behörde.

Für eine unsachgemäße Entsorgung dieses
Abfalls gelten u. U. Strafen entsprechend
der national geltenden Gesetze.

Für gewerbliche Anwender in der
Europäischen Union

Wenn Sie elektrische oder elektronische
Geräte entsorgen möchten, wenden Sie
sich bitte an Ihren Händler oder Lieferanten
zwecks weiterer Informationen.

Informationen über die
Entsorgung in anderen Ländern
außerhalb der Europäischen
Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen
Union gültig.

Wenn Sie dieses Produkt entsorgen
möchten, kontaktieren Sie Ihre Ortsbehörde
oder Ihren Händler und fragen Sie nach der
korrekten Entsorgungsmethode.

Installation und Anschluss

Überprüfen Sie Ihr Mikrowellengerät

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen wie Dellen, abgebrochene Türgriffe oder Risse in der Tür. Sollten Sie Schäden feststellen, informieren Sie umgehend Ihren Händler. Installieren Sie kein beschädigtes Mikrowellengerät.



Wichtig!

Dieses Gerät muss zur persönlichen Sicherheit ordnungsgemäß geerdet werden.

Erdungsanweisungen

Wenn Ihre Wechselstrom-Steckdose nicht geerdet ist, liegt es in der persönlichen Verantwortung des Kunden, diese durch eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ersetzen zu lassen.

Betriebsspannung

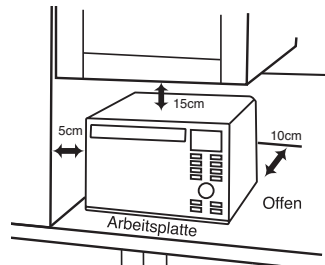
Die Spannung muss der Spannung entsprechen, die auf dem Schild angegeben ist, das sich am Gerät befindet. Wird eine höhere Spannung als angegeben benutzt, kann dies zu Feuer oder Schäden führen.

Platzierung des Geräts

Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet. Es ist nicht als Einbaugerät oder zur Benutzung in einem Schrank gedacht.

Benutzung auf der Tischplatte oder Arbeitsfläche

Wenn die eine Seite des Geräts ganz an die Wand gerückt wird, darf die andere Seite oder das Oberteil des Geräts nicht blockiert sein. Halten Sie einen Abstand von 15 cm über dem Mikrowellengerät ein.



1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet.
2. Wenn dieses Gerät installiert ist, sollte es möglich sein, das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
3. Für ordnungsgemäßen Betrieb stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.
4. Platzieren Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes.
5. Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
6. Es darf nicht im Freien benutzt werden.
7. Vermeiden Sie eine Benutzung des Geräts in sehr feuchter Umgebung.
8. Das Stromkabel sollte das Äußere des Geräts nicht berühren. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder die Arbeitsfläche hängen. Das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser eintauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der rechten Geräteseite dürfen nicht blockiert werden. Sind diese Öffnungen während des Betriebs blockiert, kann sich die Mikrowelle überhitzen. In diesem Fall ist es durch einen Überhitzungsschutz geschützt und nimmt den Betrieb erst wieder auf, nachdem es abgekühlt ist.
10. Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen aufbewahren.



Warnung!

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türabdichtungen und Türabdichtungsbereiche sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsbereichen überprüft werden, und wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben wurden.
2. Nehmen Sie an der Tür, dem Gehäuse des Bedienfelds, den Sicherheitsverriegelungsschaltern oder anderen Teilen des Ofens keine Veränderungen vor und führen Sie keine unsachgemäßen eigenmächtigen Reparaturen durch. Das Außengehäuse des Geräts, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden. **Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.**
3. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn **Stromkabel oder Stecker** beschädigt sind oder wenn das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde. Das Durchführen von Reparaturen ist gefährlich, außer für einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker.
4. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem Kundendiensttechniker oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem Ausfall der Elektrik oder einem Stromschlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
6. Gestatten Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät auf sichere Weise benutzen können und die Gefahren verstehen, die durch eine unsachgemäße Benutzung entstehen können.
7. Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.
8. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anleitung für die sichere Verwendung des Gerätes von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person erhalten haben und die diesbezüglichen Risiken verstehen, auch bezüglich entweichendem Dampf. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, die dabei ohne Aufsicht sind. Halten Sie das Gerät mitsamt Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.



Dieses Gerät erzeugt kochend heißen Dampf

Wichtige Sicherheitshinweise

Benutzung des Geräts

1. Benutzen Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Das Gerät wurde speziell dazu konzipiert, Nahrungsmittel aufzuwärmen oder zu kochen. Benutzen Sie dieses Gerät nicht dazu, Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Nahrungsmittel sind, aufzuwärmen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/ Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
3. Der Mikrowellenherd dient nur zum Erwärmen von Lebensmittel und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder Papadam. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
4. Bewahren Sie keine Objekte im Gerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, falls es versehentlich eingeschaltet wird.
5. Das Gerät darf in den Betriebsarten **Mikrowelle** oder **Kombination** nicht verwendet werden, **wenn sich keine Speisen im Gerät befinden**, da dies zu Schäden am Gerät führen könnte. Ausnahme ist Punkt 1 unter „Heizungsbetrieb“.
6. Sollte Rauch aus dem Gerät steigen oder sollten sich Flammen im Gerät bilden, drücken Sie Stopp/Abbrechen und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Strom an der Sicherung oder mit dem Trennschalter aus.
7. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der **Dampffunktion** das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.



Vorsicht

Es können Dampfschwaden austreten, wenn Sie die Tür öffnen. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Wichtige Sicherheitshinweise

Betrieb des Heizelements

1. Bevor Sie die **Ober-/Unterhitze, Dampf, Grill, Panacrunch-** oder **Kombination**-Funktion zum ersten Mal nutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Innenraum des Geräts ab und nehmen Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel und Zubehör mit **Ober-/Unterhitze** bei 220 °C für 10 Minuten in Betrieb. Dadurch wird das als Rostschutz verwendete Öl verbrannt. Dies ist das einzige Mal, an dem das Gerät in leerem Zustand benutzt wird.
2. Die äußeren Ofenflächen, einschließlich der Lüftungsöffnungen am Gehäuse und die Ofentür werden während der Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf, Panacrunch** und **Kombination** heiß. Deshalb gilt beim Öffnen und Schließen der Tür und beim Einschieben oder Herausnehmen von Nahrungsmitteln und Zubehör besondere Vorsicht!
3. Das Gerät hat zwei Grillheizer im oberen Ofenbereich und zwei Heizelemente im unteren Ofenbereich. Nach dem Gebrauch der Funktionen **Grill, Dampf, Ober-/Unterhitze, Panacrunch** und **Kombination** sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente im Gerät zu vermeiden.



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

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

Betrieb des Kühlgebläses

Nach dem Betrieb des Gerätes, kann es sein, dass der Gebläsemotor ein paar Minuten nachläuft, um die Elektrokomponenten zu kühlen. Dies ist normal und Sie können das Lebensmittel auch bei laufendem Gebläsemotor herausnehmen. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

Wassertank

Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem Ausfall der Elektrik oder einem Stromschlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

Innenbeleuchtung

Wenn es erforderlich wird, die Beleuchtung des Gerätes auszuwechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Garzeiten

Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind nur ungefähre Werte. Die Garzeit hängt von Zustand, Temperatur, Menge der Nahrungsmittel sowie der Art des Kochgeschirrs ab.

Beginnen Sie mit der Mindestgarzeit, um ein Verkochen zu verhindern. Wenn die Nahrungsmittel nicht ausreichend gegart sind, können Sie sie immer noch etwas länger kochen.



Wenn die empfohlene Kochzeit überschritten wird, können die Nahrungsmittel ungenießbar werden und in extremen Fällen Feuer fangen und das Innere des Gerätes beschädigen

Wichtige Sicherheitshinweise

Fleischthermometer

Verwenden Sie erst dann ein Thermometer zum Überprüfen des Garzustandes von Braten und Geflügel, wenn das Fleisch bereits aus dem Gerät genommen wurde. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein herkömmliches Fleischthermometer, da dies Funkenbildung verursachen kann.

Kleine Nahrungsmittelmengen

Kleine Mengen von Nahrungsmitteln oder Lebensmittel mit einem geringen Feuchtegehalt können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Sollten sich Substanzen innerhalb des Geräts entzünden, halten Sie die Tür des Geräts geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Eier

Kochen Sie mit der **Mikrowelle** keine Eier in ihrer Schalen oder hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck aufbauen, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar dann noch, wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

Haut einstechen

Nahrungsmittel mit einer unporösen Haut wie Kartoffeln, Eigelb und Würstchen müssen vor dem Kochen mit der **Mikrowelle** eingestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen und Getränke in Ihrem Mikrowellengerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen der heißen Flüssigkeit zur Folge haben.

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

- Vermeiden Sie die Verwendung von Behältern mit geraden Wänden und engen Hälsen.
- Nicht überhitzen.
- Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in das Gerät stellen und rühren Sie nochmals nach halber Kochzeit.
- Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erwärmen eine kurze Weile im Gerät stehen, rühren Sie nochmals um und nehmen Sie den Behälter dann vorsichtig aus dem Gerät.

Papier/Kunststoff

Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn Sie überhitzt werden.

Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z. B. Küchenrolle), es sei denn, das Papierprodukt ist als mikrowellensicher gekennzeichnet. Recycelte Papierprodukte können Unreinheiten enthalten, die während der Benutzung Funken und/oder Feuer verursachen können.

Entfernen Sie die Drahtverschlüsse von Bratbeuteln, bevor Sie den Beutel in das Gerät legen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Utensilien/Folie

Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodieren können.

Metallbehälter oder Schüsseln mit Metallverzierungen sollten beim Mikrowellenkochen nicht benutzt werden. Es kann zu Funkenbildung kommen.

Wenn Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Kochgeschirr aus Metall benutzen, muss der Abstand zwischen diesen und den Gerätewänden mindestens 2 cm betragen, um eine Funkenbildung zu verhindern.

Babyflaschen/Gläschen mit Babynahrung

Oberteil und Sauger oder Deckel müssen von Babyflaschen oder Gläsern mit Babynahrung abgenommen werden, bevor sie in das Gerät gestellt werden.

Der Inhalt der Babyflaschen oder Gläsern mit Babynahrung muss geschüttelt oder umgerührt werden.

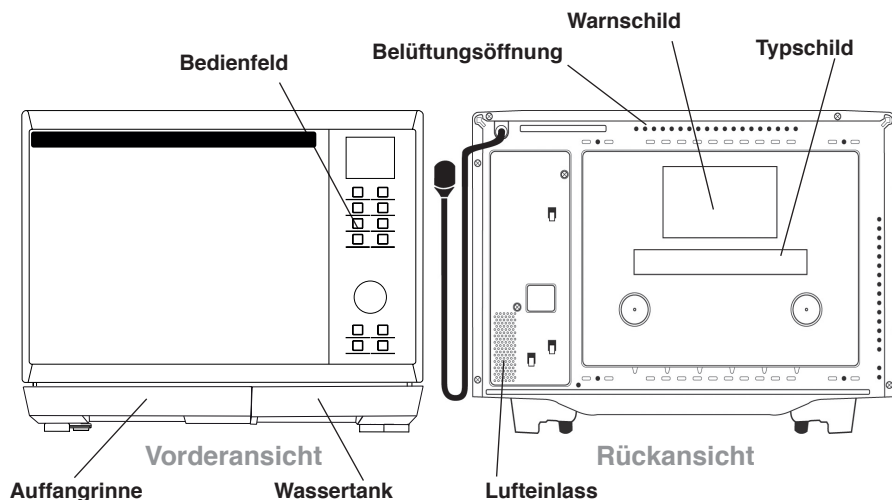
Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Deutsch

Zubehörhinweise

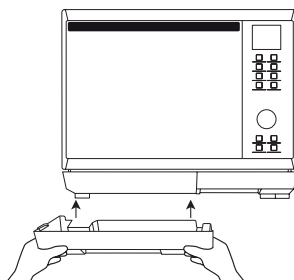
1. Garen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf dem Geräteboden. Legen Sie die Lebensmittel immer auf/in ein/e mikrowellensichere/s Platte/Gefäß.
2. Das mitgelieferte Gerätezubehör darf nur wie vorgeschrieben in den Betriebsarten **Grill**, **Ober-/Unterhitze**, **Dampf**, **Panacrunch** und **Kombination** ohne Mikrowelle verwendet werden. **Verwenden Sie niemals Metallzubehör, wenn Sie nur im Mikrowellenbetrieb kochen.** Verwenden Sie es nicht, wenn Sie das Gerät mit einer Lebensmittelmenge von weniger als 200 g mit einem manuellen Kombinationsprogramm verwenden. Das maximale Gewicht, das auf das Gerätezubehör aufgelegt werden kann, beträgt 3,2 kg. **Wenn Sie das Zubehör nicht ordnungsgemäß nutzen, kann dies zu Schäden am Gerät führen.**
3. Beim Kochen mit der **Mikrowelle** kann es zu einem Funkendurchschlag kommen, wenn nicht die korrekte Lebensmittelmenge verwendet wird, ein Metallbehälter nicht ordnungsgemäß verwendet wird oder das Gerätezubehör beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät sofort aus. Sie können dann nur in den Betriebsarten **Grill**, **Dampf** oder **Ober-/Unterhitze** weiter kochen.
4. Lesen Sie immer die Anweisungen für den korrekten Gebrauch des Zubehörs in allen Automatikprogrammen durch.

Geräteteile



Auffangrinne

1. Bevor Sie das Gerät verwenden, muss die Auffangrinne eingesetzt werden, da diese während des Kochens überschüssiges Wasser auffängt. Die Auffangrinne sollte regelmäßig entfernt und gereinigt werden.
2. Die Auffangrinne wird wieder eingesetzt, indem sie in die Vorderfüße des Gerätes eingerastet wird, während sie mit beiden Händen gehalten wird.
3. Zum Herausnehmen der Auffangrinne halten Sie diese mit beiden Händen und ziehen diese langsam und vorsichtig nach vorne. Waschen Sie diese mit warmem Seifenwasser. Setzen Sie die Auffangrinne wieder ein, indem Sie diese wieder in die Füße einhängen.
4. **Reinigen Sie die Auffangrinne nicht in einem Geschirrspüler.**



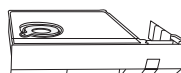
Setzen Sie die Auffangrinne wieder ein, indem Sie diese wieder in die Füße einhängen.

Wassertank

Lesen Sie dazu die Anleitung für den Wassertank auf Seite 33.



Auffangrinne



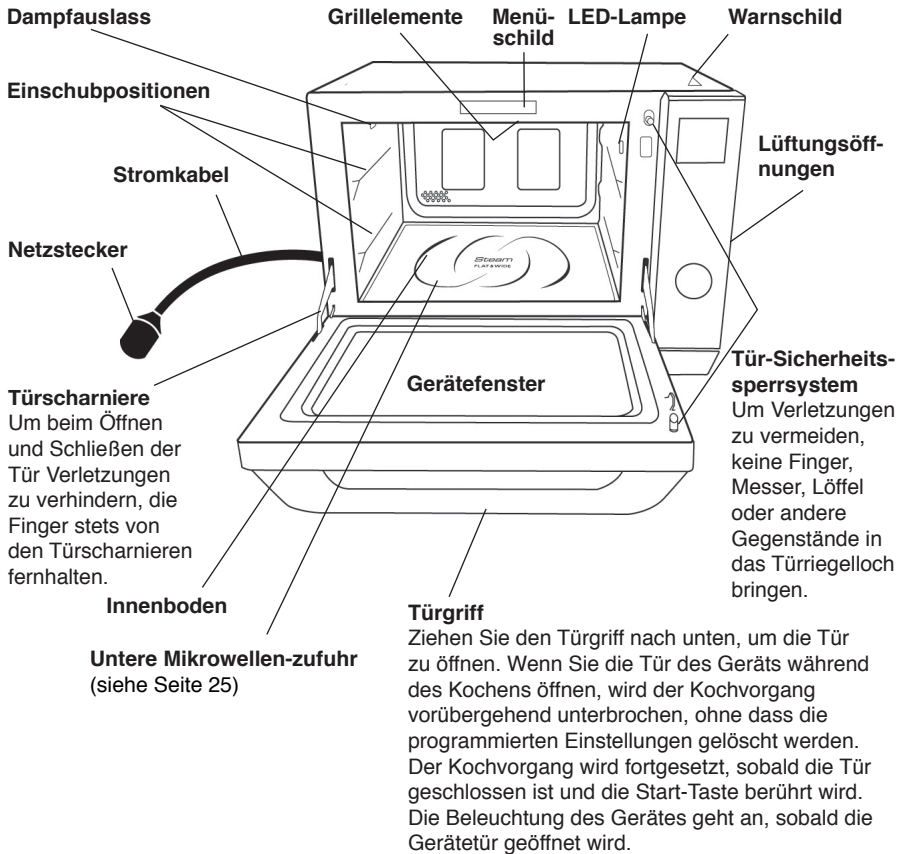
Wassertank



Hinweis

Die obige Abbildung dient lediglich der Information.

Geräteteile



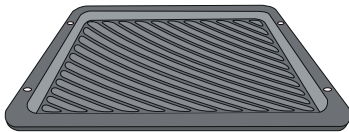
Hinweis

Die obige Abbildung dient lediglich der Information.

Gerätezubehör

Der Ofen wird mit einem Zubehörteil geliefert; dem Panacrunch-Blech. Halten Sie sich immer an die Anweisungen, die zur Benutzung des Zubehörs gegeben werden. Das Zubehör dient verschiedenen Zwecken:

1. Wir empfehlen die Verwendung des Blechs in der oberen Einschubposition in der Betriebsart **Dampf** 1, 2 oder 3. Beim Dampfgaren von größeren Lebensmitteln schieben Sie das Blech in die untere Einschubposition ein. Beim Dampfgaren sammelt sich Bratensaft im Wasserlauf des Blechs.
2. Zum **Grillen** kleinerer flacher Lebensmittel kann das Blech in der oberen Einschubposition eingeschoben werden. Es kann auch zum Grillen größerer Teile in eine untere Einschubposition eingeschoben werden.
3. Das Blech kann in der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** bei 100 - 220 °C oder 40 °C in die obere oder untere Einschubposition eingeschoben werden.



Panacrunch-Blech

4. Das Blech kann auch als **Panacrunch-Blech** für die Panacrunch-Automatikprogramme in die obere Einschubposition eingeschoben werden. Es kann auch im manuellen Betrieb zum Bräunen und Rösten der Ober- und Unterseite von Lebensmitteln in der oberen oder unteren Einschubposition verwendet werden.

Verwenden des Panacrunch-Bleches (manueller Betrieb)

1. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Betätigen Sie die Grill-Taste 4 mal, um die Betriebsart Panacrunch auszuwählen. Näheres hierzu siehe Seite 28.
2. Garen Sie entsprechend den Richtlinien in der Garzeittabelle auf Seite 29.
3. Verwenden Sie nach dem Garen Ofenhandschuhe, da das Blech sehr heiß wird.

Pflege des Blechs

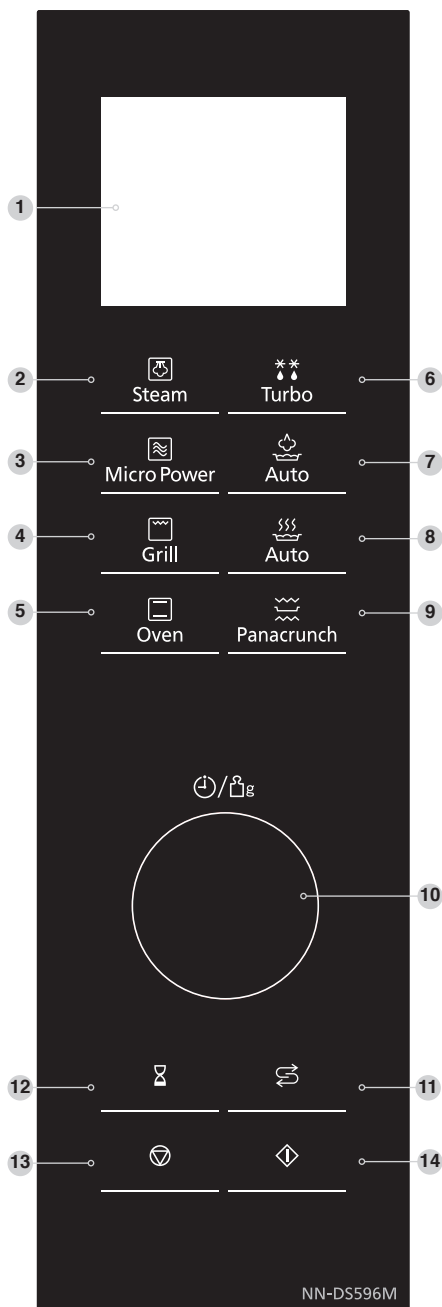
1. Verwenden Sie niemals scharfe Utensilien für das Blech, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
2. Spülen Sie das Blech nach dem Gebrauch mit warmer Seifenlauge und dann mit heißem Wasser ab. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche des Blechs beschädigen.
3. Das Blech ist spülmaschinenfest.



Hinweis

1. Blech nicht vorheizen.
2. Fassen Sie das heiße Blech immer nur mit Ofenhandschuhen an.
3. Stellen Sie sicher, dass vor dem Kochen alle Verpackungen von den Speisen entfernt wurden.
4. Bringen Sie keine hitzeempfindlichen Materialien mit dem heißen Blech in Berührung, da diese verbrennen könnten.
5. Zwecks richtigem Gebrauch der einzelnen Zubereitungsmodi lesen Sie die Seiten 24-40.

Bedienfeld



1. **Displayfenster**
2. **Dampf** (Seiten 32-34)
3. **Mikrowelle** (Seiten 24-25)
4. **Grill** (Seiten 26-27)
5. **Ober-/Unterhitze** (Seiten 30-31)
6. **Turboauftauen** (Seiten 46-48)
7. **Automatik-Dampfprogramme** (Seiten 49-51)
8. **Automatische Kochprogramme** (Seiten 52-55)
9. **Panacrunch-Programme** (Seiten 56-59)
10. **Zeit/Gewicht-Drehregler**
11. **Systemreinigung** (Seiten 60-61)
12. **Zeitschaltuhr/Uhr**
13. **Stopp/Abbrechen:**

Vor dem Garen: Einmaliges Antippen löscht Ihre Anweisungen.

Während des Garens: Einmaliges Antippen unterbricht das Kochprogramm vorübergehend. Ein weiteres Antippen löscht alle Ihre Anweisungen und stattdessen wird ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit im Display angezeigt.

14. **Start:**

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



Akustisches Signal

Beim Antippen einer Taste ertönt ein akustisches Signal. Sollte dieses Signal nicht ertönen, sind die Einstellungen falsch. Wenn das Gerät von einer Funktion zu einer anderen überwechselt, ertönen zwei Signaltöne. Nach Beendigung des Kochvorgangs ertönen fünf Signaltöne.

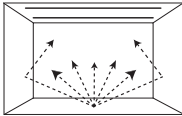
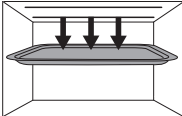
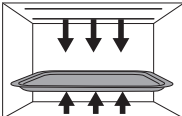
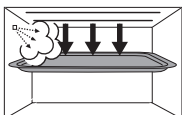
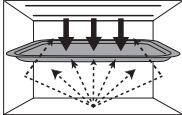


Hinweis

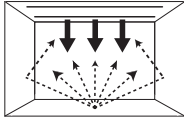
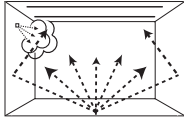
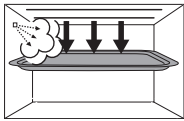
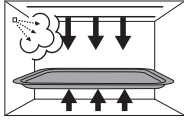
- Das Gerät geht in den Standby-Betrieb über, nachdem die letzte Funktion ausgeführt wurde. Im Standby-Betrieb ist die Helligkeit des Displays verringert.
- Ist das Gerät im Standby-Betrieb, muss die Gerätetür zunächst geöffnet und dann geschlossen werden.
- Wenn Sie eine Funktion auswählen und die Start-Taste nicht innerhalb von 6 Minuten betätigen, wird der Vorgang automatisch abgebrochen. Das Display kehrt zum Doppelpunkt oder in den Uhrzeitanzeige-Modus zurück.

Zubereitungsmodi

Die Darstellungen unten sind Beispiele für das Zubehör. Dies kann je nach Rezept/Gericht variieren. Weitere Informationen finden Sie im Kochbuch.

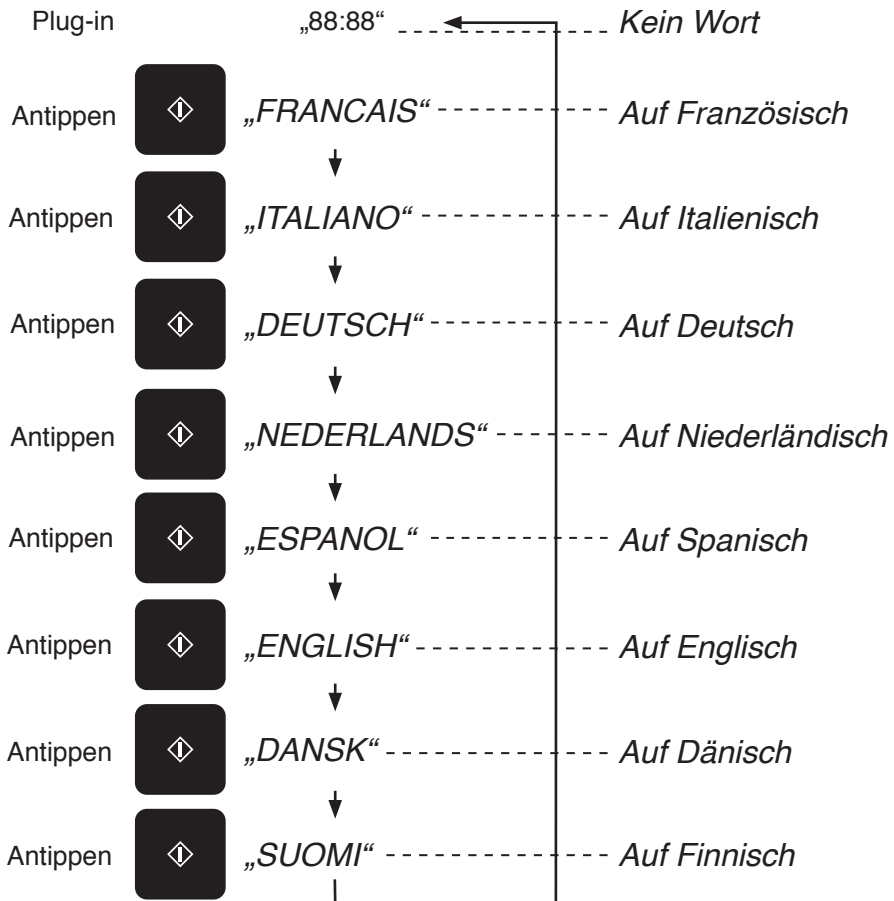
Zubereitungsmodi	Verwendung	Geeignete Kochutensilien	Gefäße
<p>MIKROWELLE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen • Aufwärmen • Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse. • Garen von Fisch, Gemüse, Obst, Eiern. • Zubereitung: Obstkompott, Marmelade, Soßen, Pudding, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch. • Backen von Kuchen ohne Bräunung. <p>Kein Vorheizen</p>	-	Stellen Sie Ihr eigenes Pyrex®-Geschirr direkt unten in den Ofen.
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen von Fleisch oder Fisch. • Überbacken von Toast. • Bräunen von Gratins oder Kuchen mit Baiser. <p>Vorheizen ist ratsam</p>	Panacrunch-Blech.	Hitzebeständig, Metallblech kann auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition oder auf dem Ofenboden verwendet werden.
<p>OBER-/UNTERHITZE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Backen von Kleingebäck mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Biskuitrolle. • Besonderes Gebäck, Brötchen, oder Brioches. • Backen von Pizza und Blechkuchen. <p>Vorheizen ist ratsam</p>	Panacrunch-Blech.	Hitzebeständig, Metallblech kann auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition verwendet werden. Stellen Sie keine Gefäße direkt auf den Geräteboden.
<p>DAMPF</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln. <p>Kein Vorheizen</p>	Panacrunch-Blech.	Legen Sie Lebensmittel direkt auf das Panacrunch-Blech oder stellen Sie es in einem hitzebeständigen Gefäß auf das Panacrunch-Blech.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Braten von kleinen Fleisch- oder Geflügelstücken. • Aufwärmen und knusprig backen (Pizza, Brot, Kartoffelprodukte). <p>Kein Vorheizen</p>	Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition.	-

Kombinationskochmodi

Zubereitungsmodi	Verwendung	Zubehör geeignet	Gefäße
<p>GRILL + MIKROWELLE</p>  <p>Anweisungen zur Verwendung des Grills + Mikrowelle im Panacrunch-Modus finden Sie auf Seite 28-29.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Zubereiten von Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüsegratins. <p>Kein Vorheizen</p>	-	Mikrowelleneegnete und hitzebeständige Gefäße direkt auf den Geräteboden stellen.
<p>DAMPF + MIKROWELLE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Garen von Fisch, Gemüse, Hühnchen, Reis und Kartoffeln. <p>Kein Vorheizen</p>	-	Mikrowelleneegnete und hitzebeständige Gefäße direkt auf den Geräteboden stellen.
<p>GRILL + DAMPF</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Backen von Gratins Fleischspieße Fischfilets Ganzer Fisch Vorgebackene Brötchen <p>Kein Vorheizen</p>	Panacrunch-Blech.	Mikrowelleneegnet und hitzebeständig. Gefäße können auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition oder direkt auf dem Geräteboden verwendet werden.
<p>OBER-/UNTERHITZE + DAMPF</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Backen von Kuchen Blätterteiggebäck <p>Vorheizen ist ratsam</p>	Panacrunch-Blech.	Mikrowelleneegnet und hitzebeständig. Gefäße können auf dem Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition verwendet werden. Stellen Sie keine Gefäße direkt auf den Geräteboden.

Laufschrift

Laufschrift



Diese Modelle haben eine einzigartige Laufschrift-Funktion, die Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Gerät an der Steckdose angeschlossen haben, betätigen Sie die Start-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Wenn Sie die Taste antippen, wird im Display die nächste Anweisung angezeigt. Dadurch wird die Möglichkeit reduziert Fehler zu machen. Wenn Sie aus irgendeinem Grund die Sprache ändern möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wiederholen Sie diesen Vorgang.

Wenn Sie die Taste „Zeitschaltuhr/Uhr“ 4 mal antippen, dann schaltet dies die Bedienungsführung aus. Um die Bedienungsführung erneut aufzurufen, betätigen Sie die Zeitschaltuhr/Uhr-Taste viermal.

Uhr einstellen

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, erscheint „88:88“ im Display.



Zeitschaltuhr/Uhr zweimal antippen. „ZEIT EINGEBEN“ erscheint im Display und der Doppelpunkt beginnt zu blinken.



Geben Sie die Uhrzeit durch Drehen des Zeit-/Gewicht-Drehreglers ein. Die Zeit erscheint im Display und der Doppelpunkt blinkt, z. B. 13:25 (24-Stunden-Anzeige).



Die Zeitschaltuhr/Uhr-Taste zweimal antippen. Der Doppelpunkt hört auf zu blinken. Uhrzeit wird nun im Display angezeigt.

Deutsch



Hinweis

1. Eine Umdrehung des Drehreglers erhöht oder vermindert die Uhrzeit um 1 Minute. Durch beständiges Drehen des Reglers wird die Zeit schneller umgestellt.
2. Um die Uhrzeit erneut einzustellen, wiederholen Sie alle obigen Schritte.
3. Die Uhr behält die Zeiteinstellung solange das Gerät eingesteckt ist und mit Strom versorgt.
4. Diese Uhr läuft im 24-Stunden-Format.

Kindersicherung

Durch Verwendung der Kindersicherung wird das Bedienfeld des Geräts 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:



Die Starttaste drei Mal antippen. Die Uhrzeit wird nicht mehr angezeigt. Die aktuelle Uhrzeit geht dabei nicht verloren. Auf dem Display erscheint „*“.

Abbrechen:



Stopp/Abbrechen drei Mal antippen. Die Uhrzeit wird wieder auf dem Display angezeigt.

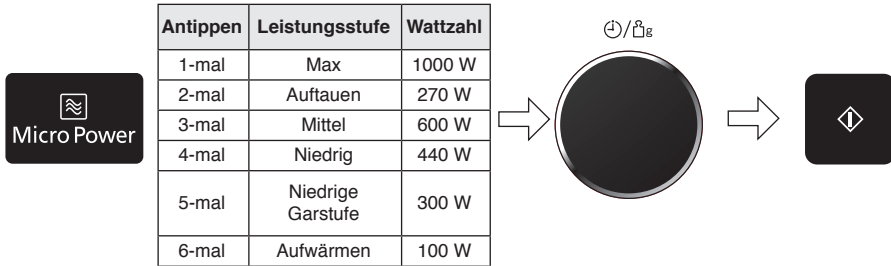


Hinweis

Zur Aktivierung der Kindersicherung drücken Sie die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden. Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn im Display ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt wird.

Kochen und Auftauen in der Mikrowelle

Es stehen 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen zur Verfügung. Legen Sie keine Nahrungsmittel direkt auf den Geräteboden. Stellen Sie Ihre eigenen Gefäße, Platten oder Schüsseln, die sie mit einem Deckel oder einer Frischhaltefolie abgedeckt haben, auf den Geräteboden.



Drücken Sie die Taste Micro Power bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen.

Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.



Vorsicht

Das Gerät läuft automatisch mit einer Mikrowellenleistung von 1000 W (Max), wenn eine Kochzeit eingegeben wird, ohne dass die Leistungsstufe gewählt wurde.



Hinweis

1. Die maximale Zeit bei maximaler Leistung von 1000 W beträgt 30 Minuten. Bei allen anderen Leistungsstufen liegt die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, bei 1 Stunde 30 Minuten.
2. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
3. **Versuchen Sie nicht**, die Mikrowellen-Funktion mit einem Metallgefäß im Gerät zu verwenden.
4. **Legen Sie** Lebensmittel **nicht** direkt auf den Geräteboden. Legen Sie diese in ein mikrowellengeeignetes oder ein Glasgefäß. Wenn Sie Lebensmittel mit der **Mikrowelle** aufwärmen oder zubereiten, dann sollten Sie diese mit einem Deckel oder eingestochener Frischhaltefolie abdecken, wenn nichts anderweitiges angegeben ist.
5. Zeitangaben für das manuelle Auftauen finden Sie in der Tabelle zum Auftauen auf den Kochbuchseiten 24-25.
6. Informationen zum mehrstufigen Kochen finden Sie auf den Seiten 41-43.
7. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Informationen zur Verwendung der Zeitschaltuhr finden Sie auf den Seiten 44-45.

Bodeneinspeisungstechnologie

Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät die Bodeneinspeisungstechnologie für die Verteilung der Mikrowellen nutzt. Diese Technologie unterscheidet sich von der herkömmlichen Seiteneinspeisung mit Drehteller und schafft mehr nutzbaren Raum für Gerichte unterschiedlicher Größe.

Diese Art der Mikrowelleneinspeisung kann (im Mikrowellen-Modus) zu anderen Erhitzungszeiten als bei Geräten mit Seiteneinspeisung führen. Das ist ganz normal und sollte keinen Grund zur Besorgnis darstellen. Siehe dazu die Aufwärm- und Gartabellen im Kochbuch.

Grillen



Mit dem Grillsystem des Geräts können Sie viele verschiedene Lebensmittel schnell und effizient zubereiten, z. B. Würstchen, Steaks, Toast, usw.

Es stehen 3 verschiedene Grill-Einstellungen zur Verfügung.

Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1-mal	Grill 1 (Max)	1200 W
2-mal	Grill 2 (Mittel)	850 W
3-mal	Grill 3 (Niedrig)	650 W
4-mal	Panacrunch (siehe Seiten 28-29)	



Drücken Sie die Taste Grill bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint.

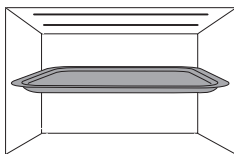
Zum Vorheizen tippen Sie auf die Start-Taste. Im Displayfenster wird ein „P“ angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das „P“ blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.
** Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist.*



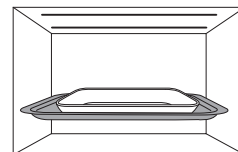
Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Verwendung von Zubehör



Legen Sie das Lebensmittel direkt auf das Gerätezubehör und schieben Sie es in der oberen Einschubposition ein. Beim Grillen von größeren Lebensmitteln schieben Sie das Blech weiter unten ein. Beim Grillen sammelt sich Bratensaft im Wasserlauf des Blechs.



Legen Sie das Lebensmittel in einem hitzebeständigen Gefäß auf das Gerätezubehör und schieben Sie es in der unteren Einschubposition ein.



Hinweis

1. Beim Grillen dürfen Speisen keinesfalls abgedeckt werden.
2. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.
3. Wenn Sie nur „**Grillen**“ eingestellt haben, dann garen Sie völlig ohne Mikrowellenenergie.
4. Die meisten Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Zum Drehen des Lebensmittels öffnen Sie die Gerätetür und nehmen das Gerätezubehör **vorsichtig** und unter Verwendung von Ofenhandschuhen heraus.
5. Nach dem Wenden geben Sie das Lebensmittel in das Gerät zurück und schließen Sie Gerätetür. Nachdem Sie die Gerätetür geschlossen haben, tippen Sie auf die Start-Taste. Die Zeitanzeige des Gerätes zählt dann die verbleibende Grillzeit weiter herunter. Sie können die Gerätetür während des Grillvorgangs jederzeit recht gefahrlos öffnen, um den Garzustand zu prüfen.
6. Die Grillheizspirale glüht während des Garvorgangs mal mehr und mal weniger - das ist normal. Reinigen Sie das Gerät immer nach Verwendung des Grills und vor Verwendung der **Mikrowelle** oder des **Kombinations-Modus**.
7. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.






Vorsicht

Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör entnehmen. Berühren Sie aufgrund der hohen Temperaturen niemals das äußere Fenster und die innen liegenden Metallteile der Tür oder des Geräts, wenn Sie Speisen in das Gerät stellen bzw. entnehmen.

Panacrunch (Grillen)

Die Panacrunch-Methode

Einige in der Mikrowelle zubereitete Speisen haben eine weiche und matschige Kruste. Mit dem Panacrunch-Blech werden Pizzas, tiefgefrorene Kartoffelprodukte, Quiches, Kuchen und panierte Produkte braun und knusprig. Die Speisen werden sowohl durch das Blech, durch die Aufnahme von Mikrowellen, als auch durch den Grill erhitzt. Der Boden der Pfanne absorbiert Mikrowellen und verwandelt sie in ausstrahlende Wärme. Dann wird die Hitze durch das Blech zu den Speisen geleitet. Der Hitzeeffekt wird durch die Antihafbeschichtung maximiert.


→

→


Antippen	Leistungsstufe	Grill Stufe	Mikrowellenleistung
4-mal	Panacrunch	Grill 1 (1200 W)	440 W

Tippen Sie viermal auf Grill. Das Panacrunch-Symbol wird angezeigt.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.



Wichtig

Um Panacrunch mit der Grillstufe 2 oder 3 bzw. 440 W oder 300 W zu verwenden, betätigen Sie zunächst die Grill-Taste und wählen dann die gewünschte Grillstufe. Dann tippen Sie auf Mikrowelle und wählen 440 W oder 300 W aus. Danach wählen Sie die Garzeit aus und tippen auf Start.

Panacrunch (Grillen)

Empfohlene Garoptionen

Kategorie	Gewicht	Leistungsstufe	Einschubpositionen	Garzeit
Tiefgefrorene Pfannepizza	440 g	Panacrunch	Unten	10 Min.
Tiefgefrorene dünne knusprige Pizza	350 g	Panacrunch	Oben	7-8 Min.
Wurst im Brötchen, gekühlt	160 g (1)	Panacrunch	Oben	6-7 Min.
Croissants /Brioche (Zimmertemperatur)	Beliebig	Panacrunch	Oben	4 Min.
Zwiebel-Bhajjis / Samosas, gekühlt	200 g	Panacrunch	Oben	5 Min.
Panierter Fisch, gekühlt	255 g (2)	Panacrunch	Oben	6 Min.



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.



Hinweis

Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.

Garen mit Ober-/Unterhitze



Ihr Kombinationsgerät kann auch als Backofen mit Ober- und Unterhitze verwendet werden. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Ofen immer vorheizen, bevor Sie Lebensmittel hinein geben. In der Betriebsart „Ober-/Unterhitze“ können Sie das Panacrunch-Blech in einer oberen oder unteren Einschubposition einschieben.

Während des Vorheizens bei Ober-/Unterhitze darf das Panacrunch-Blech nicht eingeschoben sein.



Oven antippen Der Backofen beginnt bei 150 °C. Tippen Sie auf Ober-/Unterhitze und die Temperatur wird in Schritten von 10 °C erhöht, bis auf 220 °C, dann auf 40 °C und 100 °C.



Zum Vorheizen tippen Sie auf die Start-Taste. Im Displayfenster wird ein „P“ angezeigt. Wenn der Ofen vorgewärmt ist, ertönt ein akustisches Signal und das „P“ blinkt. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in das Gerät.

** Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist.*

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.



Auf Start tippen.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass das Ober-/Unterhitze-Symbol  weiter im Display angezeigt wird. Wenn das Mikrowellensymbol  angezeigt wird, dann ist dies nicht korrekt und das Programm sollte abgebrochen werden. Wählen Sie erneut die Ober-/Unterhitze-Einstellung auf.



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.



Hinweis zum Vorheizen

1. Die Tür des Gerätes darf während des Vorheizens nicht geöffnet werden. Nach dem Vorheizen ertönen 3 Signaltöne und das „P“ blinkt im Display-Fenster. Wird die Tür des Geräts nach dem Vorheizen nicht geöffnet, behält das Gerät die gewählte Temperatur bei. Nach 30 Minuten, einschließlich Vorheizen, schaltet sich das Gerät automatisch ab und kehrt zurück zur Uhrzeitanzeige.
2. Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie die Kochzeit ein, nachdem Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, und betätigen Sie die Start-Taste.
3. Das Gerät kann nicht auf 40 °C vorgeheizt werden.

Garen mit Ober-/Unterhitze



In der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** können Sie Speisen direkt auf dem Panacrunch-Blech zubereiten, in der oberen oder unteren Einschubposition. Oder Sie können Ihre üblichen Metallbackformen oder feuerfesten Formen auf das Panacrunch-Blech stellen und in die untere Einschubposition einschieben. Stellen Sie keine Blechback- oder feuerfesten Formen direkt auf den Geräteboden, wenn Sie das Gerät in der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** verwenden.

Rösten von Gemüse / Kartoffeln: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Aufwärmen: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Sie können das Panacrunch-Blech als Backform oder zum Rösten von Kartoffeln oder Gemüse und zum Backen von Kuchen oder Brötchen verwenden. Er eignet sich außerdem ideal zum Aufbacken von vorgebackenen Backwaren.

Fleischbraten zubereiten: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Backen: Panacrunch-Blech in der unteren Einschubposition.



Hinweis

1. Öffnen Sie die Tür indem Sie den Griff nach unten ziehen, denn wenn Sie Stopp/Abbrechen antippen, wird das Programm möglicherweise abgebrochen.
2. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
3. Die gewählte Temperatur lässt sich nach Drücken der Start-Taste wieder aufrufen und ändern. Betätigen Sie die Ober-/Unterhitze-Taste einmal, um die Temperatur im Display-Fenster anzuzeigen. Die angezeigte Temperatur lässt sich durch Betätigen der Ober-/Unterhitze-Taste ändern.
4. Das Gerät hält die eingestellte Vorheiztemperatur ca. 30 Minuten lang aufrecht. Wurden keine Speisen im Mikrowellenherd platziert oder wurde keine Garzeit eingestellt, so wird das Kochprogramm automatisch abgebrochen und es erscheint wieder der Doppelpunkt oder die Uhrzeit.



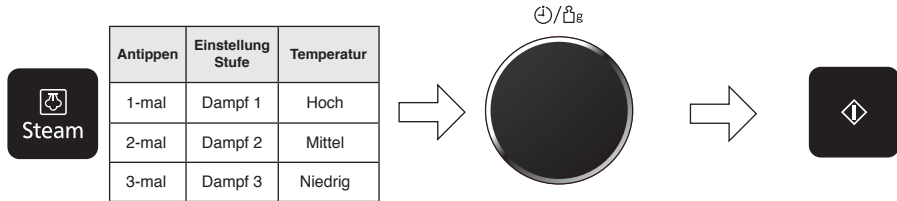
Vorsicht

Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Nahrungsmittel und das Zubehör nach dem Kochen aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.

Dampfgaren



Das Gerät kann auch als Dampfgarer programmiert werden, um Gemüse, Fisch, Hühnchen und Reis zuzubereiten. Es stehen 3 verschiedene Dampf-Einstellungen zur Verfügung.



Drücken Sie die Taste Steam bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.



Hinweis

1. Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie die **Dampf-Funktion** verwenden.
2. Die maximale Kochzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den obigen Vorgang für die verbleibende Zeit.
3. Sollte der Wasserbehälter während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Die Anzeige im Display wird Sie auffordern, den Wasserbehälter erneut zu füllen. Stellen Sie den Wasserbehälter nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät und tippen Sie auf die Start-Taste. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Start-Taste gedrückt ist.
4. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
5. Es ist möglich, den Wasserbehälter zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens aufzufüllen, ohne zuerst Stopp/Abbrechen drücken zu müssen.
6. Das überschüssige Wasser im Innenraum des Geräts muss u. U. nach dem **Dampfgaren** abgewischt werden.



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.

Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

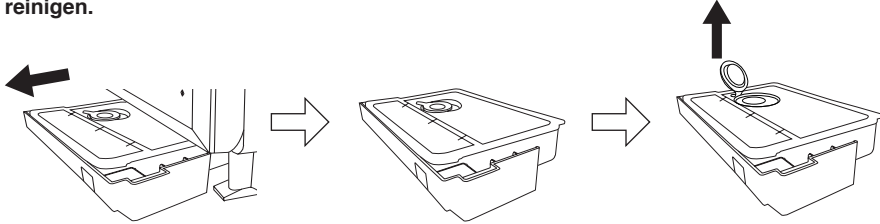
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangrinne entnehmen. Wasser, das von der linken Seite des Ofens tropft, abwischen. Das ist normal.

Dampfgaren



Hinweise zum Wassertank

Nehmen Sie den Wasserbehälter vorsichtig aus dem Gerät. Nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie ihn mit Leitungswasser (benutzen Sie kein Mineralwasser). Setzen Sie den Deckel wieder auf und den Behälter wieder in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest geschlossen ist und sicher sitzt, da sonst Wasser austreten kann. Es wird empfohlen, den Wasserbehälter einmal wöchentlich in warmem Wasser zu reinigen.



Deutsch



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Verwendung von Zubehör

Legen Sie das Lebensmittel zum Dampfgaren direkt auf das Gerätezubehör und schieben Sie es in der oberen Einschubposition ein. Beim **Dampfgaren** von größeren Lebensmitteln schieben Sie das Blech in die untere Einschubposition ein. Beim Dampfgaren sammelt sich Bratensaft im Wasserlauf des Blechs.

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör aus dem Gerät nehmen, da dieses dann sehr heiß ist, ebenso wie die Geräteinnenseiten.

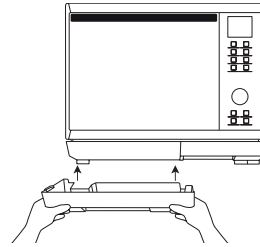


Dampfgaren



Richtlinien

1. Wenn Sie nur „**Dampf**“ eingestellt haben, dann garen Sie völlig ohne Mikrowellenenergie.
2. Verwenden Sie die mitgelieferten Zubehörteile wie oben beschrieben.
3. Die **Dampf-Funktion** funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür.
4. **Halten Sie während und nach dem Kochen mit der Dampffunktion das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.**
5. **Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel und Zubehör nach dem Kochen mit Dampf aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.**
6. Nehmen Sie die Auffangrinne nach jedem Dampfbetrieb vorsichtig aus dem Gerät. Auffangrinne vorsichtig nach vorne ziehen, dabei mit beiden Händen festhalten. Nach dem Entleeren waschen Sie diese in warmem Seifenwasser. Um die Auffangrinne erneut in Position zu bringen, lassen Sie sie wieder an den Gerätebeinen einrasten.



Dampfstoß

Mit dieser Funktion können Sie während des Kochens Dampf zugeben (1, 2 oder 3 Minuten lang). Sie können den Dampfstoß in sieben Kombinationen verwenden -

MIKROWELLE

GRILL

OBER-/UNTERHITZE

GRILL + MIKROWELLE

PANACRUNCH

Das Hinzugeben von Dampf beim Kochen verbessert die Wärmeverteilung und unterstützt das Aufgehen von Brot, Kuchen und Gebäck.

Stellen Sie das gewünschte Programm ein und führen Sie es aus.



Optional

Je nach Bedarf halten Sie die Taste Steam während des Betriebs 2 Sekunden lang gedrückt, um 1 Minute hinzuzufügen.

Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen möchten, tippen Sie die Taste Steam zwei oder drei mal innerhalb von 3 Sekunden nach Schritt 2 an. Die angezeigte Zeit beinhaltet die Zeit des Dampfstoßes.

Deutsch



Hinweis

1. Der Dampfstoß steht während des Vorheizens oder bei 40 °C Ober-/Unterhitze nicht zur Verfügung.
2. Füllen Sie vor der Verwendung den Wassertank.
3. Das ursprüngliche Programm zählt während des Dampfstoßes weiter herunter.
4. Die Dampfstoßzeit darf nicht länger als die verbleibende Garzeit sein.
5. Wenn Sie 2 oder 3 Minuten hinzufügen, muss die Taste Steam 2 oder 3 mal innerhalb von 3 Sekunden angetippt werden.
6. Wischen Sie überschüssiges Wasser im Geräteinnenraum und um die Wassertanks herum ab, nachdem Sie mit **Dampf** gekocht haben.
7. Während eines Dampfstoßes kann die Ofentemperatur und die Kochzeit nicht geändert werden.

Dampfstoß



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.

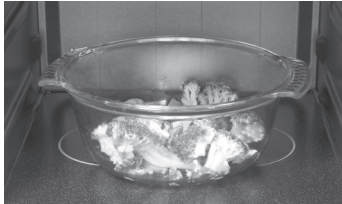
Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Kategorie	Kochmodus	Dampfstoß
Blätterteiggebäck	Ober-/Unterhitze	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Brot	Ober-/Unterhitze	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Biskuitkuchen	Ober-/Unterhitze	$\frac{1}{2}$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß
Vorgebackene Brötchen	Ober-/Unterhitze oder Grill	$\frac{2}{3}$ Gesamtzeit fügt 3 Minuten hinzu. Dampfstoß

Kombinationskochen mit Dampf

Sie können die Dampffunktion gleichzeitig mit der Betriebsart Mikrowelle, Grill oder Ober-/Unterhitze verwenden. Dies hilft oft, die reguläre Garzeit zu verkürzen und das Lebensmittel vor dem Austrocknen zu schützen.

Geeignetes Zubehör

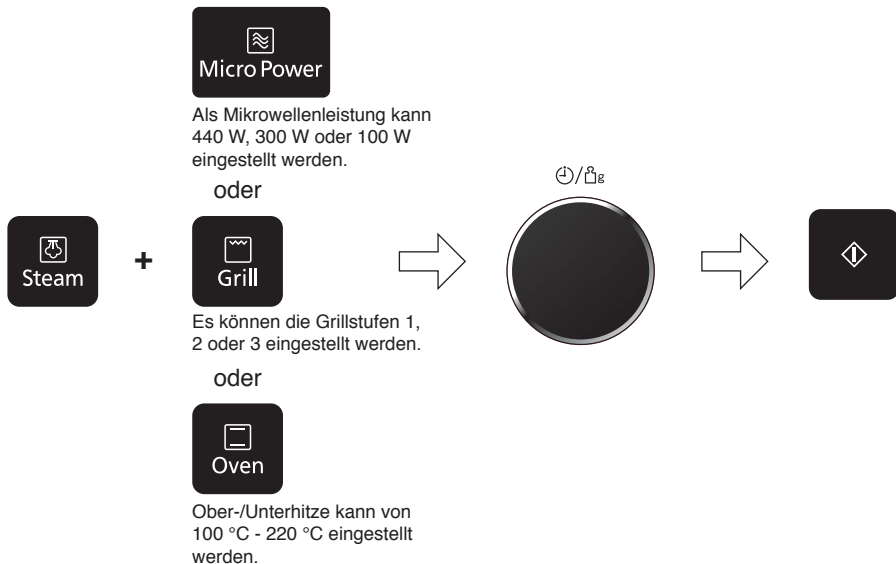


Dampf + Mikrowelle
Direkt auf dem Geräteboden in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Gefäß.



Ober-/Unterhitze oder Grill + Dampf
Panacrunch-Blech in der unteren oder oberen Einschubposition.

Deutsch



Drücken Sie die Taste Steam bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint (siehe Tabelle unten).

Wählen Sie die zweite Betriebsart und die Leistungsstufe/Temperatur. In der Betriebsart **Dampf + Ober-/Unterhitze** ist ein Vorheizen möglich. Siehe Seiten 30-31.

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 30 Minuten.

Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Leistungs- und Temperaturbereich

Antippen	Leistungsstufe	Temperatur
1-mal	Dampf 1	Hoch
2-mal	Dampf 2	Mittel
3-mal	Dampf 3	Niedrig

Kombinationskochen mit Dampf



Hinweis

1. Befüllen Sie den Wassertank, bevor Sie die **Dampf**funktion verwenden.
2. Die maximale Kochzeit in diesem Modus beträgt 30 Minuten. Wenn eine längere Kochzeit erforderlich ist, füllen Sie den Wassertank erneut und wiederholen Sie den obigen Vorgang für die verbleibende Zeit.
3. Sollte der Wasserbehälter während des Betriebs leer werden, stellt das Gerät seinen Betrieb ein. Die Anzeige im Display wird Sie auffordern, den Wasserbehälter erneut zu füllen. Stellen Sie den Wasserbehälter nach erneutem Auffüllen zurück in das Gerät und tippen Sie auf die Start-Taste. Das Gerät läuft solange nicht weiter, bis der Wassertank neu gefüllt ist und die Start-Taste gedrückt ist.
4. In den Betriebsarten **Dampf + Mikrowelle** und **Dampf + Grill** ist Vorheizen nicht möglich.
5. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
6. Es ist möglich, den Wasserbehälter zu jedem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens aufzufüllen, ohne zuerst Stopp/Abbrechen drücken zu müssen.
7. Das überschüssige Wasser im Innenraum des Geräts muss u. U. nach dem **Dampfkochen** abgewischt werden.



Richtlinien

1. Halten Sie während und nach dem Kochen mit der **Dampf-Funktion** das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
2. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Nahrungsmittel und das Zubehör nach dem Kochen aus dem Gerät nehmen, da Gerät und Zubehör dann sehr heiß sind.
3. Nehmen Sie die Auffangrinne nach jedem **Dampfbetrieb** vorsichtig aus dem Gerät. Auffangrinne vorsichtig nach vorne ziehen, dabei mit beiden Händen festhalten. Nach dem Entleeren waschen Sie ihn in warmem Seifenwasser. Um die Auffangrinne erneut in Position zu bringen, lassen Sie sie wieder an den Gerätebeinen einrasten (siehe Seite 16).



Vorsicht

1. Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
2. Beim Herausnehmen von Nahrungsmitteln oder Zubehör kann heißes Wasser von der Decke des Geräteinnenraumes herunter tropfen.
3. Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe.
4. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Auffangbehälter entnehmen.

Kombination Grill und Mikrowelle



Auf dem Geräteboden mit Ihren eigenen mikrowelleneigneten und hitzebeständigen Gefäßen können Sie in dieser Betriebsart Lasagne, Gratin, Fleisch oder Kartoffeln zubereiten.

Für ein zufriedenstellendes Ergebnis beim **Kombinationskochen** sollten Sie immer mindestens 200 g Lebensmittel verwenden. Kleinere Mengen sollten in den Betriebsarten **Ober-/Unterhitze, Grill** oder **Dampf** gegart werden.

Bei dieser Kombination ist ein Vorheizen nicht möglich und die Lebensmittel sollten immer unbedeckt gegart werden. Die Grillheizspirale glüht während des Garvorgangs mal mehr und mal weniger - das ist normal. Anweisungen zur Verwendung des **Grills und der Mikrowelle** im Panacrunch-Modus finden Sie auf Seiten 28-29.



Tippen Sie auf die Grill-Taste, um die gewünschte Grill-Leistungsstufe auszuwählen.



Tippen Sie auf die Micro Power-Taste, um die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe auszuwählen. Die Leistungsstufen **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Mittel / Auftauen)** sind nicht verfügbar.



Deutsch

Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1-mal	Grill 1 (Hoch)	1200 W
2-mal	Grill 2 (Mittel)	850 W
3-mal	Grill 3 (Niedrig)	650 W

Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1-mal	Niedrig	440 W
2-mal	Niedrige Garstufe	300 W
3-mal	Aufwärmen	100 W

Wählen Sie die Kochzeit, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.



Auf Start tippen.



Hinweis

1. In der Betriebsart **Grill + Mikrowelle** ist kein Vorheizen möglich.
2. Die Leistungsstufen **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Mittel / Auftauen)** sind nicht verfügbar.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Um Lebensmittel umzudrehen, ziehen Sie zum Öffnen den Türgriff nach unten, drehen Sie die Lebensmittel um, schieben sie in den Ofen zurück, schließen die Tür und tippen auf die Start-Taste. Die Zeitanzeige des Gerätes zählt dann die verbleibende Garzeit weiter herunter.

Kombination Grill und Mikrowelle



Direkt auf dem Geräteboden in einem mikrowelleneigneten und hitzebeständigen Gefäß.

Angaben zu Garzeiten finden Sie in der Gartabelle und bei den Rezepten im Kochbuch. Lebensmittel sollten immer solange gegart werden, bis sie gebräunt und kochend heiß sind.



Geeignete Kochutensilien

Verwenden Sie keine Mikrowellengefäße aus Kunststoff für Kombinationsprogramme (es sei denn, diese wären für Kombinationskochen geeignet). Die Gefäße müssen die Hitze des oberen Grillelements aushalten können - ideal sind hierfür hitzebeständiges Glas, z. B. Pyrex® oder Keramik.



Vorsicht

Das Zubehör und der Geräteinnenraum werden sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

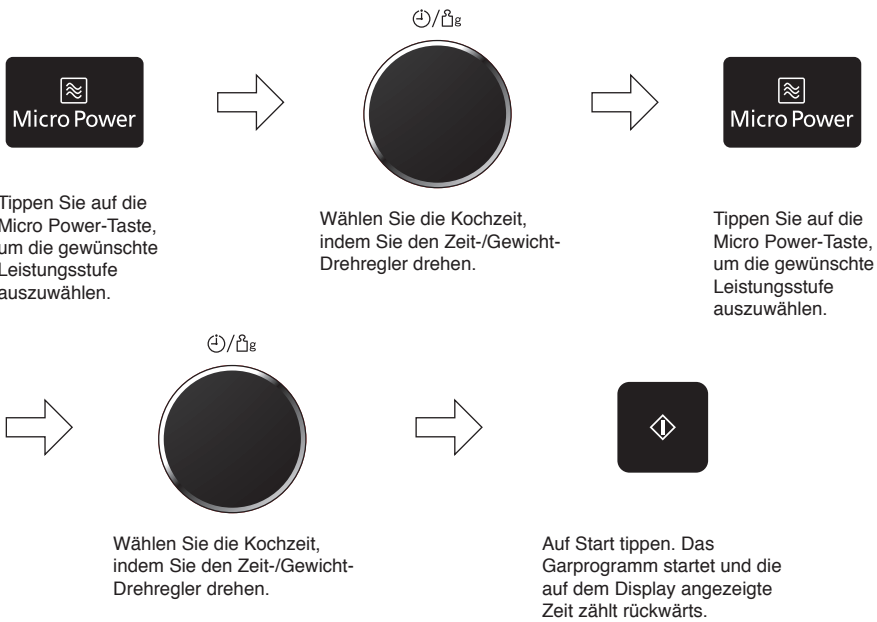


Richtlinien

Lebensmittel werden immer **unbedeckt** gegart.

Mehrstufiges Kochen

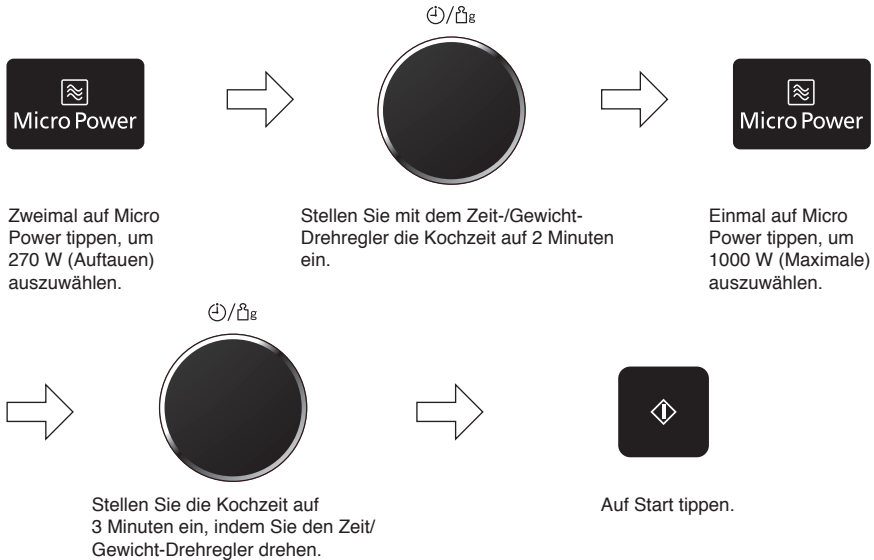
2- oder 3-stufiges Kochen



Mehrstufiges Kochen

Beispiel:

270 W (Auftauen) 2 Minuten und Garen bei 1000 W (Max) 3 Minuten lang.



Hinweis

1. Zum dreistufigen Kochen geben Sie ein weiteres Kochprogramm ein, bevor Sie Start antippen.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste angetippt, so wird der Betrieb beendet. Durch Antippen von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste zweimal berührt, so wird der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste berührt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.
5. Die Betriebsarten **Ober-/Unterhitze** und **Panacrunch** können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen verwendet werden.

Mehrstufiges Kochen

Beispiel:

Grillen auf Stufe 3 (Niedrig) für 4 Minuten und Mikrowellen-Garen von Nahrungsmitteln bei 440 W (Niedrig) für 5 Minuten.



Zur Auswahl der Grillstufe 3 (niedrig) die Grill-Taste 3 mal antippen.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 4 Minuten ein.

Viermal auf Micro Power tippen, um 440 W (Niedrig) Leistung auszuwählen.



Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 5 Minuten ein.

Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Deutsch



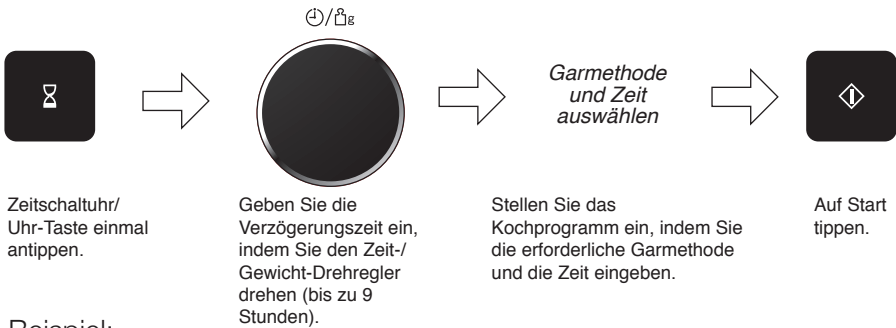
Hinweis

1. Zum dreistufigen Kochen geben Sie ein weiteres Kochprogramm ein, bevor Sie Start antippen.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste angetippt, so wird der Betrieb beendet. Durch Berühren von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste zweimal berührt, so wird der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste berührt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.
5. Die Betriebsarten **Ober-/Unterhitze** und **Panacrunch** können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen verwendet werden.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Verzögerung des Kochbeginns

Mit der Zeitschaltuhr können Sie den Beginn des Kochvorgangs verzögern.



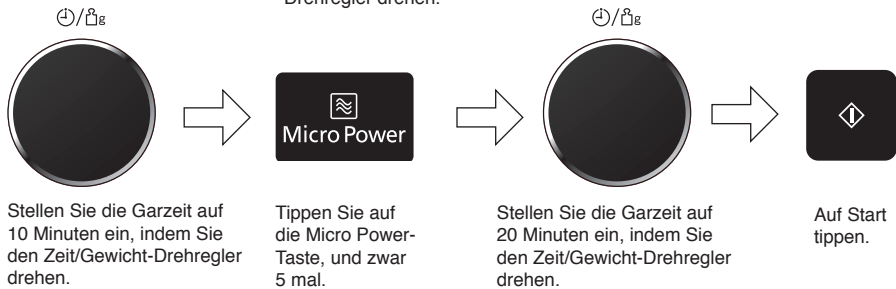
Beispiel:

Verzögerung des

Kochbeginns: 1 Stunde

1000 W (Max): 10 Min

300 W (Niedrige Garstufe): 20 Min



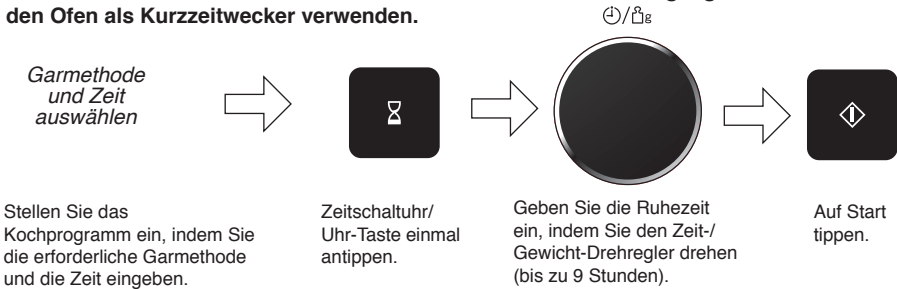
Hinweis

1. Es kann dreistufiges Kochen programmiert werden, einschließlich der Verzögerung des Kochbeginns.
2. Wenn die Tür des Geräts während der Verzögerungszeit geöffnet wird, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
4. Die Verzögerung des Kochbeginns kann nicht vor Auto-Programmen programmiert werden.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Ruhezeit einstellen:

Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Ruhezeit nach dem Kochvorgang einstellen oder den Ofen als Kurzzeitwecker verwenden.

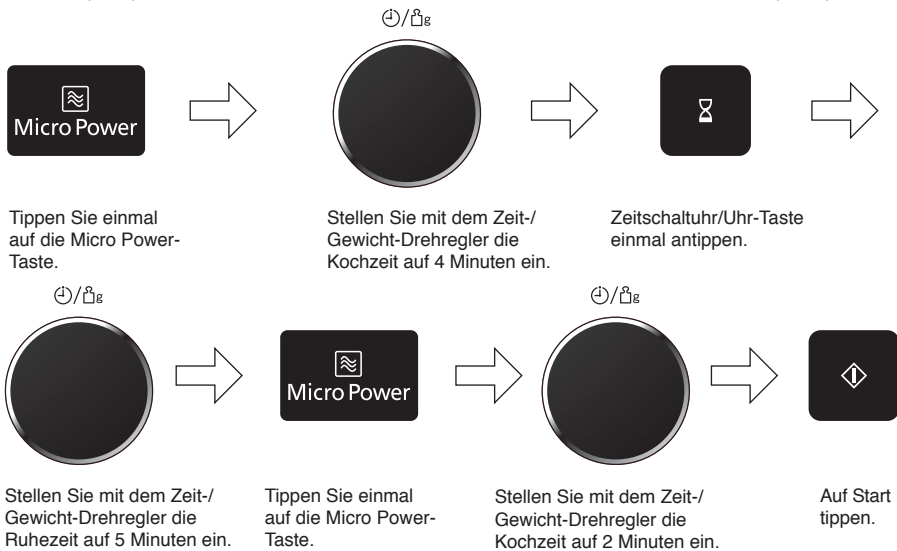


Beispiel:

1000 W (Max.): 4 Min

Ruhezeit: 5 Min

1000 W (Max.): 2 Min



Hinweis

1. Es kann Dreistufenkochen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.
2. Wenn die Tür des Geräts, während der Ruhezeit oder während die Zeitschaltuhr läuft, offen ist, wird der Countdown der Zeit im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Wenn die programmierte Ruhezeit eine Stunde überschreitet, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt sie weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
4. Diese Funktion kann auch als Kurzzeitwecker verwendet werden. In diesem Fall tippen Sie auf Zeitschaltuhr/Uhr, stellen die Zeit ein und betätigen die Starttaste.
5. Nach einem Auto-Programm kann die Ruhezeit nicht verwendet werden.

Turbo-Auftauen



Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch auftauen oder Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot. Tippen Sie Turbo-Auftauen an und wählen Sie die korrekte Auftaukategorie aus. Dann geben Sie das Lebensmittelgewicht in Gramm ein (siehe Seiten 47-48).

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

Wenn Sie die Gewichtsautomatikprogramme zum Auftauen verwenden, können Sie schnell und sogar gleichmäßiger auftauen. Das System nutzt Mikrowellenstöße nach dem Zufallsprinzip, wodurch der Auftauvorgang beschleunigt wird. Während das Programm läuft, ertönt immer wieder ein Signal, damit Sie das Lebensmittel prüfen können. **Es ist wichtig, dass Sie das Lebensmittel häufig umrühren und wenden und, falls erforderlich, abdecken. Wenn Sie das erste Signal hören, sollten Sie das Lebensmittel drehen und abdecken (falls möglich).** Beim zweiten Signal sollten Sie das Lebensmittel umdrehen oder aufbrechen/teilen.

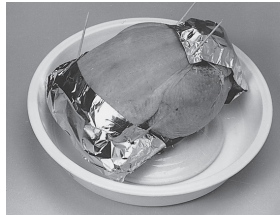
1. Signal

Drehen oder abdecken



1. Signal

Drehen oder abdecken



2. Signal

Drehen oder aufbrechen/
teilen



Hinweis

1. Lebensmittel während dem Auftauen prüfen. Lebensmittel tauen unterschiedlich schnell auf.
2. Es ist nicht erforderlich, Nahrungsmittel abzudecken.
3. Lebensmittel immer wenden oder umrühren, besonders wenn das Gerät „piept“. Abdecken, falls erforderlich (siehe Punkt 5).
4. Hackfleisch/Koteletts/Hühnchenteile sollten aufgebrochen oder geteilt werden, sobald dies möglich ist, und dann einlagig aufgelegt werden.
5. Abdeckungen verhindern ein Garen der Lebensmittel. Dies ist wichtig, wenn Sie Hühnchenteile oder Bratenstücke auftauen. Die äußeren Bereiche tauen zuerst auf. Deshalb sollten Teile wie Flügel, Brust, Fett mit glatter Alufolie geschützt werden und mit Zahnstochern gesichert.
6. Lassen Sie die Lebensmittel eine Zeit lang ruhen, damit auch das Innere auftauen kann (mindestens 1-2 Stunden bei Bratenstücken oder ganzen Hähnchen).
7. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

Turboauftauen



Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel ihrem Gewicht entsprechend auftauen. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.






Turbo-Auftauen antippen.
Einmal für kleine Teile/Stücke.
Zweimal für große Teile/
Stücke. Dreimal für Brot.

Geben Sie das Gewicht des
Nahrungsmittels ein, indem Sie den
Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen.
Der Zeit-/Gewicht-Drehregler kann in
Schritten von 10 g eingestellt werden.

Auf Start tippen.

Deutsch

Programm	Gewicht	Anweisungen
 1. KLEINE TEILE	100 g - 1200 g	Zum Auftauen kleinerer Stücke Fleisch, Hühnchenteile, Koteletts, Steaks, Hackfleisch. Legen Sie diese auf einen Teller oder ein flaches Pyrex®-Gefäß. Wählen Sie Programm 1 aus. Geben Sie das Gewicht der kleinen Teile ein. Auf Start tippen. Wenn das Signal ertönt wenden und abdecken.
 2. GROSSE TEILE	400 g - 2000 g	Zum Auftauen ganzer Hähnchen, Bratenstücke. Legen Sie das Stück auf eine umgedrehte Untertasse, die auf einem Teller steht. Wählen Sie Programm 2 aus. Geben Sie das Gewicht des großen Stückes ein. Auf Start tippen. Wenn das Signal ertönt wenden und abdecken.
 3. BROT	100 g - 900 g	Zum Auftauen von Brötchen, Brotscheiben und Brotlaiben. Legen Sie die Teile auf einen Teller. Wählen Sie Programm 3 aus. Geben Sie das Gewicht des Brotes ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden.



Richtlinien

1. KLEINE TEILE (Hackfleisch/Kotelet/Hühnchenteile)

Kotelett und Hühnchenteile sollten eine einzige Lage bilden und beim Auftauen häufig gewendet werden. Hackfleisch muss beim Auftauen häufig aufgebrochen und geteilt werden und dies erfolgt am besten in einer flachen Pyrex®-Schale. 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. **Nicht geeignet für Würstchen**, diese können manuell aufgetaut werden. Angaben dazu finden Sie in der Auftautabelle im Kochbuch auf Seite 24.

2. GROSSE TEILE

Ganze Hähnchen und Fleischstücke müssen während dem Auftauvorgang geschützt werden, besonders wenn es sich um fette Stücke handelt. Damit soll verhindert werden, dass äußere Bereiche beginnen zu garen. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspeießen gesichert wird. **Die Folie darf die Ofenwände nicht berühren.** Nach dem Auftauen sollten Fleischstücke mindestens 1-2 Stunden ruhen können.

3. BROT

Dieses Programm eignet sich für kleinere Stücke, die sofort verwendet werden sollen. Diese können sich unmittelbar nach dem Auftauen warm anfühlen. Mit diesem Programm können auch Laibe aufgetaut werden, aber diese erfordern eine längere Ruhezeit, damit sie auch bis zur Mitte aufgetaut sind. Die Ruhezeit kann verkürzt werden, wenn die Scheiben getrennt und Brötchen/Brotlaibe halbiert werden. Beim Auftauen sollten die Teile gedreht werden. 10 bis 30 Minuten ruhen lassen. Bei größeren Laiben ist möglicherweise eine längere Ruhezeit erforderlich. **Dieses Programm eignet sich nicht für Cremetorten oder Desserts**, z. B. Käsekuchen.



Hinweis

1. Form und Größe des Nahrungsmittels entscheiden über das Höchstgewicht, das in das Gerät passt.
2. Halten Sie eine Ruhezeit ein, um sicherzustellen, dass das Nahrungsmittel vollkommen aufgetaut ist.
3. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.

Automatische Dampfprogramme



Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, einige Ihrer Lieblingsgerichte mit Dampf zu garen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Dampfstufe und die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.



Wählen Sie das gewünschte automatische Dampfprogramm aus. Die Lebensmittelkategorie erscheint im Fenster.

Geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Der Zeit-/Gewicht-Drehregler kann in Schritten von 10 g eingestellt werden.

Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Wenn Sie ein Automatikprogramm verwenden, erscheint das Symbol der Betriebsart in der Anzeige, die verwendet wird, und die Symbole der benötigten Zubehörteile. Informationen zu den verwendeten Symbolen finden Sie unten:



Panacrunch-Blech



Dampf


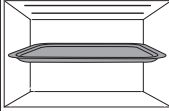

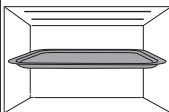

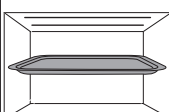

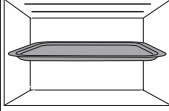


Richtlinien

1. Die Automatik-Dampfprogramme dürfen **nur** für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 50-51 angegebene Zubehör.
5. Bei höheren Gewichten für Hähnchenbrust und Reis in den Automatikprogrammen ist es notwendig, während dem Garvorgang Wasser in den Wassertank nachzufüllen.
6. Decken Sie die Nahrungsmittel bei Verwendung eines automatischen Dampfprogramms nicht ab.
7. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
8. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
9. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei gekühlten Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
10. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.


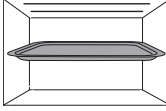

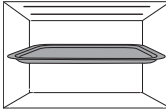

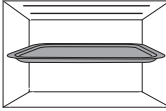
Automatische Dampfprogramme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 <p>4. FRISCHES GEMUESE</p>	200 g - 320 g		<p>Zum Dämpfen von frischem Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen.</p> <p>Wassertank füllen. Legen Sie das vorbereitete Gemüse auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 4 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Gemüses ein. Auf Start tippen.</p>
 <p>5. GEFRORENES GEMUESE</p>	200 g - 320 g		<p>Zum Dämpfen von gefrorenem Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen.</p> <p>Wassertank füllen. Legen Sie das Gemüse auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 5 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gemüses ein. Auf Start tippen.</p>
 <p>6. SALZ-KARTOFFELN</p>	200 g - 500 g		<p>Wassertank füllen. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 6 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Auf Start tippen.</p>
 <p>7. HAEHNCHENBRUST</p>	200 g - 650 g		<p>Zum Zubereiten von frischer Hähnchenbrust. Das Gewicht der einzelnen Hähnchenbrüste sollte zwischen 100 und 250 g liegen. Wassertank füllen. Legen Sie die Hähnchenteile auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 7 aus. Geben Sie das Gewicht der Hähnchenbrüste ein. Auf Start tippen. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen sie bei Bedarf nach.</p>

Automatische Dampfprogramme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 8. FRISCHE FISCHFILETS	200 g - 500 g		<p>Zum Zubereiten von frischen Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle. Wassertank füllen. Legen Sie den frischen Fisch auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 8 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Fisches ein. Auf Start tippen.</p>
 9. GEFRORENE FISCHFILETS	200 g - 500 g		<p>Zum Zubereiten von tiefgefrorenen Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch. Wassertank füllen. Legen Sie den tiefgefrorenen Fisch auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 9 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Fisches ein. Auf Start tippen.</p>
 10. REIS	100 g - 200 g		<p>Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Langkornreis) Waschen Sie den Reis in kaltem Wasser. Wassertank füllen. Reis in ein flaches Pyrex®-Gefäß geben. 3 Teile Wasser auf 2 Teile Reis hinzugeben. Nicht abdecken. Stellen Sie das Gefäß auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 10 aus. Geben Sie nur das Gewicht des Reis ein. Auf Start tippen. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.</p>

Automatische Kochprogramme



Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, einige Ihrer Lieblingsgerichte zu garen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Leistungsstufe der Mikrowelle und/oder der Kombination und die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Auswahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.

Beispiel:



Wählen Sie das gewünschte automatische Kochprogramm. Die Lebensmittelkategorie erscheint im Fenster.



Geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein, indem Sie den Zeit-/Gewicht-Drehregler drehen. Der Zeit-/Gewicht-Drehregler kann in Schritten von 10 g eingestellt werden.



Auf Start tippen. Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit zählt rückwärts.

Wenn Sie ein Automatikprogramm verwenden, erscheint das Symbol der Betriebsart in der Anzeige, die verwendet wird, und die Symbole der benötigten Zubehörteile. Informationen zu den verwendeten Symbolen finden Sie unten:



Microweller





Grill






Richtlinien

1. Die Automatikprogramme dürfen **nur für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden**.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei gekühlten Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
5. Das Zubehör wird nicht für die Automatikprogramme verwendet. Die Gefäße werden direkt auf den Geräteboden gestellt.
6. Die Programme 11-16 sind **nur Mikrowelle**. Programm 17 ist eine Kombination aus **Mikrowelle + Grill**.
7. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Nahrungsmittel eine **Weile ruhen**, damit sich die Wärme weiter bis zur Mitte ausbreiten kann.
8. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
9. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.





Programm	Gewicht	Anweisungen
 <p>11. GEKUEHLTE MAHLZEIT</p>	<p>200 g - 1000 g</p>	<p>Zum Aufwärmen von frischen vorgegarten Gerichten. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. 5 °C) haben. Im originalen Behälter (so, wie gekauft) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Wird die Speise in eine Schüssel gegeben, diese mit perforierter Frischhaltefolie abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie Programm 11 aus. Gewicht eingeben und auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Für Speisen in unregelmäßig geformten Behältern ist gegebenenfalls eine längere Garzeit nötig.</p>
 <p>12. GEFRORENE MAHLZEIT</p>	<p>200 g - 1000 g</p>	<p>Zum Aufwärmen von tiefgefrorenen vorgegarten Gerichten. Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgekühlt (-18 °C) sein. Im originalen Behälter (wie gekauft) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Wird die Speise in eine Schüssel gegeben, diese mit perforierter Frischhaltefolie abdecken. Den Behälter auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie Programm 12 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gerichts ein. Auf Start tippen. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und etwaige Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln. Für Speisen in unregelmäßig geformten Behältern ist gegebenenfalls eine längere Garzeit nötig.</p>



Programm	Gewicht	Anweisungen
 13. FRISCHES GEMUESE	200 g - 1000 g	<p>Zum Garen von frischem Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen. Das vorbereitete Gemüse in ein Pyrex®-Gefäß geeigneter Größe geben. Pro 100 g Gemüse 15 ml (1 EL) Wasser darüber sprengeln. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Die Speise im Gefäß auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 13 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Gemüses ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.</p>
 14. GEFRORENES GEMUESE	200 g - 1000 g	<p>Zum Garen von gefrorenem Gemüse, z. B. Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen. Das gefrorene Gemüse in ein Pyrex®-Gefäß geeigneter Größe geben. Mit 15 - 45 ml (1 - 3 EL) Wasser besprenkeln. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Das Gefäß auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 14 aus. Geben Sie das Gewicht des gefrorenen Gemüses ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.</p>
 15. FRISCHE FISCHFILETS	200 g - 800 g	<p>Zum Zubereiten von frischen Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, Scholle. In ein flaches Pyrex®-Gefäß geben. Dünnere Teile schützen. Darauf achten, dass sich die Fischportionen nicht überlappen. Dünnere Enden unterschlagen. 15 - 45 ml (1 - 3 EL) Wasser dazugeben. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Das Gefäß auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 15 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Fisches ein. Auf Start tippen. Mit der Hautseite nach unten garen und bei Ertönen des Signaltons wenden. Anschließend einige Minuten stehen lassen.</p>

Automatische Kochprogramme



Programm	Gewicht	Anweisungen
 16. SALZ-KARTOFFELN	200 g - 1000 g	<p>Zum Garen von Kartoffeln ohne Schale. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Vorbereitete Kartoffeln in ein Pyrex®-Gefäß geben. 15 ml (1 EL Wasser) pro 100 g Kartoffeln hinzugeben. Mit perforierter Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 16 aus. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein. Auf Start tippen. Nach dem Ertönen des akustischen Signals durchrühren.</p>
 17. KARTOFFEL-AUFLAUF	-	<p>Siehe Rezept unten. Vorbereiteten Kartoffelgratin auf den Boden des Gerätes stellen. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 17 aus. Auf Start tippen (eine Eingabe des Gewichts ist nicht notwendig). Nach dem Kochen 5 Minuten ruhen lassen.</p>

Deutsch

Gratin Dauphinois (Kartoffelgratin)

Zutaten

Für 4 Personen

700 g geschälte Kartoffeln,
 1 Knoblauchzehe
 70 g Emmentaler, gerieben,
 Salz und Pfeffer
 200 ml Sahne
 200 ml Milch

Gefäß: Flache Pyrex®-Form,
 1 x 25 cm

Zubehör: entfällt

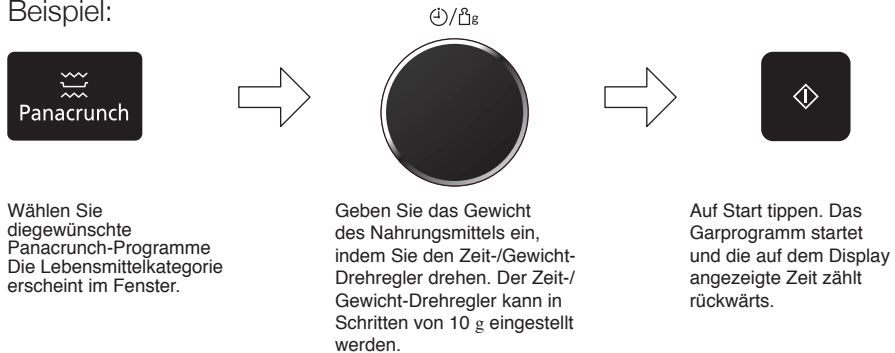
1. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und hacken.
2. Die Kartoffelscheiben in die flache Pyrex®-Form legen. Mit dem Knoblauch, der Hälfte des Käses, Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Sahne und Milch darüber gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Auf den Boden des Gerätes stellen.
4. Wählen Sie das automatische Kochprogramm 17 aus. Auf Start tippen. Nach dem Garen 5 Minuten ruhen lassen.

Panacrunch-Programme



Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, einige Ihrer Lieblingsgerichte zu garen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Leistungsstufe der Mikrowelle und/oder der Kombination und die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Kategorie aus und stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Um eine schnelle Wahl zu ermöglichen, beginnt das Gewicht mit dem in der jeweiligen Kategorie am häufigsten genutzten Gewicht.

Beispiel:



Wenn Sie ein Automatikprogramm verwenden, erscheint das Symbol der Betriebsart in der Anzeige, die verwendet wird, und die Symbole der benötigten Zubehörteile. Informationen zu den verwendeten Symbolen finden Sie unten:



Microwelle



Grill



Panacrunch-Blech



Dampf


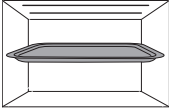

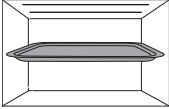

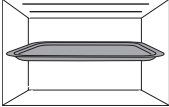


Richtlinien

1. Die Panacrunch-Programme dürfen **nur** für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei gekühlten Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
5. Die Programme 10-20 sind eine Kombination aus **Grill + Mikrowelle**. Die Programme 21-23 sind eine Kombination aus **Dampf + Grill**.
6. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 57-59 angegebene Zubehör.
7. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Nahrungsmittel eine **Weile ruhen**, damit sich die Wärme weiter bis zur Mitte ausbreiten kann.
8. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
9. Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.



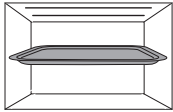


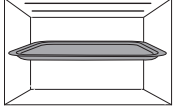
Panacrunch-Programme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 18. POMMES FRITES	100 g - 500 g		<p>Zur Zubereitung tiefgefrorener Backofen-Pommes und anderer Kartoffelprodukte, z. B. Bratkartoffeln, Waffelkartoffeln, usw. Kartoffelprodukte auf dem Panacrunch-Blech ausbreiten und in die untere Einschubposition einschieben. Wählen Sie Programm 18 aus. Geben Sie das Gewicht der gefrorenen Kartoffelprodukte ein. Auf Start tippen. Für ein optimales Resultat nur in einer Ebene garen. Hinweis: Kartoffelprodukte unterscheiden sich erheblich. Wir empfehlen, ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die Bräunung zu prüfen. Nicht für Kartoffelkrokette geeignet.</p>
 19. GEKUEHLTE PIZZA	100 g - 400 g		<p>Zum Aufwärmen und Bräunen gekühlter Fertigpizza. Verpackung vollständig entfernen und Pizza auf das Panacrunch-Blech legen, dann in der oberen Einschubposition einschieben. Wählen Sie Programm 19 aus. Gewicht der gekühlten Pizza eingeben und auf Start tippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza, Calzone oder sehr dünne Pizzas.</p>
 20. GEFRORENE PIZZA	300 g - 500 g		<p>Zum Aufwärmen und Bräunen tiefgefrorener Fertigpizza. Verpackung vollständig entfernen und Pizza auf das Panacrunch-Blech legen, dann in der oberen Einschubposition einschieben. Wählen Sie Programm 20 aus. Gewicht der gefrorenen Pizza eingeben und auf Start tippen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza, Calzone oder sehr dünne Pizzas.</p>


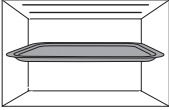
Panacrunch-Programme



Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 +  21 FRISCHE FISCHFILETS	300 g - 750 g		<p>Zum Zubereiten von frischen Fischfilets, z. B. Lachs, Kabeljau, Schellfisch, mit einem Gewicht von jeweils maximal 180 g in der Betriebsart Dampf + Grill. Wassertank füllen. Legen Sie den frischen Fisch mit der Hautseite nach oben auf das Panacrunch-Blech. Streichen Sie mit einem Pinsel Öl auf die Haut. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 21 aus. Geben Sie das Gewicht des frischen Fishs ein. Auf Start tippen.</p>
 +  22. FRISCHER GANZER FISCH	200 g - 650 g		<p>Zum Zubereiten von frischem ganzen Fisch, z. B. Forelle, Seebrasse, Makrele, Wolfsbarsch, Sardinen, mit einem Gewicht von jeweils 100 g - 400 g in der Betriebsart Dampf + Grill. Wassertank füllen. Legen Sie den ganzen Fisch direkt auf das Panacrunch-Blech. Fettarme Fischarten (Wolfsbarsch, Forelle) vor dem Garen mit Öl einpinseln. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 22 aus. Geben Sie das Gewicht des ganzen frischen Fishs ein. Auf Start tippen.</p>

Panacrunch-Programme

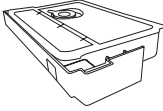


Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
 <p>23. HAEHNCHEN-TEILE</p>	<p>200 g - 650 g</p>		<p>Zum Zubereiten von frischen Hühnchenteilen, z. B. Hühnerschlegel oder Oberkeulen, in der Betriebsart Dampf + Grill. Jedes Hühnchenteil sollte zwischen 100 g - 180 g wiegen. Haut vor dem Garen an ein paar Stellen einstechen. Wassertank füllen. Legen Sie die Hühnchenteile auf das Panacrunch-Blech. Schieben Sie es in die untere Einschubposition ein. Wählen Sie Programm 23 aus. Geben Sie das Gewicht der Hühnchenteile ein. Auf Start tippen. Prüfen Sie während des Garvorgangs den Wassertank und füllen sie bei Bedarf nach.</p>

Systemreinigungsprogramme

F1. WASSER ABLASSEN

Das Wasser wird zur Reinigung der Rohre durch das System gepumpt. Das Wasser wird dann in die Auffangrinne abgelassen.



Geben Sie 100 g Wasser in den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass die Auffangrinne leer ist.

Tippen Sie einmal auf „SYSTEMREINIGUNG“ bis im Display das Programm „F1 WASSER ABLASSEN“ erscheint.

Auf Start tippen. Leeren Sie nach Ablauf des Programms die Auffangrinne.



Hinweis

1. Führen Sie dieses Programm nur mit 100 g Wasser im Tank aus.
2. Entfernen Sie die Auffangrinne während des Wasserablassvorgangs nicht.
3. Leeren Sie die Auffangrinne nach Ablauf des Programms und spülen diese mit klarem Leitungswasser aus.



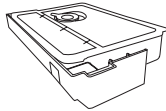
Vorsicht

4. **Wenn Sie das WASSERABLASSPROGRAMM direkt nach einem Dampfkochprogramm ausführen, dann wird möglicherweise heißes Wasser in die Auffangrinne abgelassen.**

Systemreinigungsprogramme

F2. SYSTEMREINIGUNG

In der ersten Phase dieses Programms wird das System mit einer Zitronensäurelösung gereinigt. In der zweiten Phase läuft Wasser durch das System, um die Rohre zu spülen.



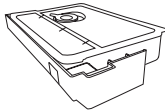
Stellen Sie eine Lösung aus 16 g Zitronensäure und 200 g Wasser her und geben Sie die Lösung in den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass die Auffangrinne leer ist.



Tippen Sie zweimal auf „Systemreinigung“ bis im Display das Programm „F2 SYSTEMREINIGUNG“ erscheint.



Auf Start tippen. Das Programm läuft etwa 29 Minuten.




Wenn das Programm unterbricht, leeren Sie die Auffangrinne und füllen den Wassertank erneut mit Wasser (bis zur Maximalmarkierung).



Auf Start tippen. Das Programm läuft etwa 1 Minute. Leeren Sie nach Ablauf des Programms die Auffangrinne.

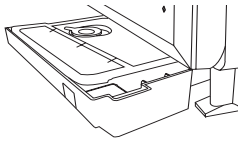


Hinweis

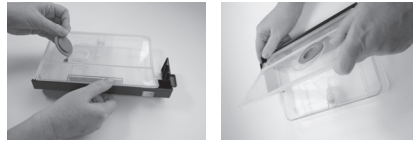
1. Das -Symbol erscheint im Display, wenn die Programme WASSER ABLASSEN und SYSTEMREINIGUNG laufen.
2. Wenn das SYSTEMREINIGUNGSPROGRAMM nicht regelmäßig durchgeführt wird, verstopfen die Rohre und die Leistung der Dampffunktion lässt nach.
3. Entfernen Sie die Auffangrinne während des WASSERABLASSPROGRAMM nicht.
4. Leeren Sie die Auffangrinne nach Ablauf des Programms und spülen diese mit klarem Leitungswasser aus.

Wasserbehälter reinigen

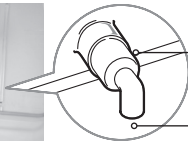
Verwenden Sie einen weichen Schwamm und Wasser zur Reinigung.



Entfernen Sie den Wassertank und reinigen Sie die Aufnahme, in welche der Behälter eingesetzt ist.



Öffnen Sie die Wasserzufuhrkappe, entfernen Sie den Deckel und die Rohrkappe und reinigen diese.



Rohrkappe

Vergewissern Sie sich, dass diese nach unten zeigt.

Wenn die Rohrkappe nur schwer entfernt werden kann, rütteln sie ein wenig hin und her. Stellen Sie beim Wiedereinbau sicher, dass das Rohr nach unten zeigt (siehe Grafik).

Die Vorderseite des Tanks kann zwecks Reinigung ebenfalls abgenommen werden.

Vordere Abdeckung entfernen



1. Verdrehen Sie die Abdeckung leicht, bis sich das andere Ende löst.
2. Drehen Sie weiter, bis sich auch diese Seite löst.

Vordere Abdeckung wieder anbringen



1. Bringen Sie die Vertiefung der Abdeckung auf die Höhe der Öffnungen im Tank.
2. Einschieben und herunterdrücken, bis es „klick“ macht.



Hinweis

- Reinigen Sie den Wassertank mindestens einmal die Woche, um die Bildung von Kalk zu verhindern.
- Der Wassertank darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden; dies gilt auch für Teile des Wassertanks.

Fragen und Antworten

F: Warum geht mein Gerät nicht an?

A: Wenn Ihr Gerät nicht angeht, überprüfen Sie Folgendes:

1. Ist der Stecker richtig eingesteckt? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder hinein.
2. Überprüfen Sie den Trennschalter und die Sicherung. Stellen Sie den Trennschalter zurück und wechseln Sie die Sicherung aus, wenn diese ausgelöst wurden oder durchgebrannt sind.
3. Wenn Trennschalter und Sicherung in Ordnung sind, schließen Sie ein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Wenn das andere Gerät funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich beim Gerät. Wenn das andere Gerät nicht funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich bei der Steckdose.

Wenn das Problem bei Ihrem Gerät zu liegen scheint, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.

F: Mein Gerät verursacht Störungen in meinem Fernseher. Ist das normal?

A: Einige Radios, Fernseher, W-LAN, kabellose Telefone, Babyphon, Bluetooth- oder sonstige kabellose Geräte können gestört werden, wenn Sie mit der Mikrowelle kochen. Diese Störungen sind ähnlich wie die durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. verursachten Störungen. Dies sind keine Anzeichen für ein Problem an Ihrem Gerät.

F: Das Gerät will mein Programm nicht akzeptieren. Warum?

A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Phase wird z.B. nicht akzeptiert.

F: Manchmal kommt warme Luft aus den Lüftungsöffnungen des Geräts. Warum?

A: Die Wärme, die von den gekochten Speisen abgegeben wird, erwärmt die Luft im Innern des Geräts. Die erwärmte Luft wird vom Luftstrom aus dem Gerät getragen. In dieser Luft befinden sich keine Mikrowellen. Die Lüftungsöffnungen des Geräts dürfen während des Kochens nie blockiert werden.

Fragen und Antworten

- F: Ich kann kein automatisches Programm einstellen und in der Anzeige erscheint „GARRAUM ZU WARM“. Warum?
- A: Wenn im Display „GARRAUM ZU WARM“ angezeigt wird, dann ist die Ofentemperatur aufgrund der vorherigen Nutzung noch zu hoch und es ist nicht möglich ein Automatikprogramm einzustellen. Es kann jedoch trotzdem manuell eine Betriebsart und eine Zeit eingestellt werden.
- F: Kann ich ein herkömmliches Ofenthermometer im Dampf-Mikrowellengerät benutzen?
- A: Nur, wenn die Betriebsarten **Grill bzw. Ober-/Unterhitze** verwendet werden. Das Metall in manchen Thermometern kann zu Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen, weshalb in den Betriebsarten **Mikrowelle** und **Kombination** keine Thermometer verwendet werden dürfen.
- F: Wenn ich mit **Kombination** koche, macht mein Gerät Summ- und Klickgeräusche. Wodurch werden diese Geräusche verursacht?
- A: Die Geräusche treten auf, wenn das Gerät automatisch von **Mikrowelle** auf **Grill/Ober-/Unterhitze** schaltet, um die Kombinationseinstellung herzustellen. Das ist normal.
- F: Mein Gerät riecht merkwürdig und erzeugt Rauch, wenn ich die **Kombinations-, Ober-/Unterhitze-** und **Grill-**Funktion nutze. Warum?
- A: Nach mehrfacher Benutzung wird empfohlen, das Gerät zu reinigen und es ohne Nahrungsmittel laufen zu lassen. Dadurch werden etwaige Nahrungsmittelreste, Ablagerungen oder Fett verbrannt, welche Geruch und/oder Rauch erzeugen können.
- F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint im Display. Warum?
- A: Diese Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
- F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zu Kühlung der elektrischen Bauteile weiter laufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

Fragen und Antworten

- F: Kann ich die voreingestellte Temperatur des Gerätes während des Kochens oder Vorheizens in der Betriebsart **Ober-/Unterhitze** überprüfen?
- A: Ja. Drücken Sie die Oven Taste, und die Temperatur des Geräts wird 2 Sekunden lang im Display-Fenster angezeigt.
- F: „D“ erscheint im Display und das Gerät will nicht kochen. Warum?
- A: Das Gerät wurde im **Demo-Modus** programmiert. Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel. Zum Deaktivieren dieses Modus drücken Sie einmal die Micro Power-Taste und dann viermal die Stopp/Abbrechen-Taste.
- F: Auf dem Display ist keine Laufschrift mehr zu sehen, nur noch Nummern. Warum?
- A: Eventuell wurde die Laufschrift nach einem Stromausfall deaktiviert. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät ein paar Minuten lang ausgesteckt, bevor sie es wieder einstecken. Wenn „88:88“ angezeigt wird, tippen Sie so oft auf Start, bis Ihre Sprache erscheint. Stellen Sie dann die Uhrzeit ein. Siehe Seite 23.
- F: Auf dem Display ist keine Bedienerführung mehr zu sehen, nur noch Nummern. Warum?
- A: Die Bedienerführung wurde abgeschaltet, indem viermal die Taste Zeitschaltuhr/Uhr betätigt wurde. Wenn ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt werden, betätigen Sie viermal die Taste Zeitschaltuhr/Uhr, um die Bedienerführung wieder einzuschalten.
- F: Das Gerät arbeitet nicht mehr im Modus "Dampf" oder "Kombination mit Dampf" und in der Anzeige erscheint „U14“. Warum?
- A: Der Wassertank ist leer und die Benutzerführung ist abgeschaltet. Füllen Sie den Wassertank erneut und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein; dann tippen Sie auf Start, um weiter zu kochen. Wenn dies dreimal während des Betriebs passiert, wird der Kochvorgang gestoppt. Drücken Sie zum Zurücksetzen die Stopp/ Abbrechen-Taste.
- F: Die Tasten des Bedienfelds reagieren nicht, wenn ich sie antippe. Warum?
- A: Überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät an der Stromquelle angeschlossen ist. Der Mikrowellenherd ist eventuell im Standby-Betrieb. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Gerät zu aktivieren.

Pflege Ihres Geräts



Wichtig

Für den sicheren Betrieb des Gerätes ist es sehr wichtig, dass es sauber gehalten wird und nach jeder Benutzung ausgereinigt wird. Wird das Dampf-Mikrowellengerät nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, welche die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und mögliche Gefahren für den Benutzer mit sich bringen kann.

1. **Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus** und ziehen, wenn möglich, den Stecker aus der Steckdose.
2. **Halten Sie das Innere des Geräts, die Türdichtungen und den Türdichtungsbereich sauber.**
Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Geräterwänden, Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Seifenlösung benutzt werden. Die Benutzung starker Reinigungs- oder Scheuermittel wird nicht empfohlen.
3. Nachdem Sie das Gerät in den Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf** und **Kombination** verwendet haben, sollten Sie die Innenwände mit einem weichen Tuch und Seifenlauge reinigen. Sie sollten besonders darauf achten, dass der Fensterbereich sauber gehalten wird, insbesondere nach Verwendung der Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf** und **Kombination**. Hartnäckige Flecken im Gerät können mit einer kleinen Menge eines herkömmlichen Backofenreinigers gereinigt werden, der auf ein weiches Tuch gesprüht wird. Mit dem Tuch auf die Flecken auftragen, gemäß den Produktempfehlungen einwirken lassen und dann abwischen. **Nicht direkt in den Innenraum des Gerätes sprühen.**
4. Wischen Sie nach dem Kochen mit **Dampffunktion** alles überschüssige Wasser weg, das u. U. im Innern des Geräts kondensiert ist. Leeren Sie die Auffangrinne (siehe Seite 16).
5. Benutzen Sie für die Reinigung der **Glastür des Gerätes** keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten, was dazu führen kann, dass das Glas zerspringt.
6. Die **Außenseite des Geräts** sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um die Betriebsteile im Innern des Geräts nicht zu beschädigen, sollte verhindert werden, dass Wasser durch die Lüftungsöffnungen ins Innere des Geräts dringt.
7. Wenn das **Bedienfeld** schmutzig wird, reinigen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch. Benutzen Sie **keine** aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel für das Bedienfeld. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, lassen Sie die Tür des Geräts offen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. Drücken Sie nach dem Reinigen auf die Stopp/Abbrechen-Taste, um das Display zu löschen.
8. Wenn sich in, um oder außen an der Tür des Geräts **Dampf ansammelt**, wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Mikrowellengerät bei hoher Feuchtigkeit benutzt wird, und lässt keinesfalls auf eine Fehlfunktion oder Undichtigkeit des Geräts schließen.

Pflege Ihres Geräts

9. Der **Boden des Geräteinneren** sollte regelmäßig gereinigt werden. Wischen Sie die Bodenfläche des Geräts einfach mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch. Bei wiederholtem Gebrauch sammeln sich Kochdünste an, die aber die Bodenfläche in keiner Form beeinträchtigen.
10. In den Betriebsarten **Grill, Ober-/Unterhitze, Dampf** oder **Kombination** können manche Lebensmittel Fettspritzer an den Innenwänden verursachen. Wenn das Gerät nicht gereinigt wird und das Fett entfernt, dann kann sich dies ansammeln und dazu führen, dass sich beim Gebrauch „**Rauch**“ entwickelt. Solche Flecken können später nur unter größeren Schwierigkeiten entfernt werden.
11. Zur Reinigung des Geräts darf kein **Dampfreiniger** verwendet werden.
12. Stellen Sie sicher, dass das Gerätezubehör sauber gehalten wird, besonders nach Gebrauch der Mikrowelle oder der Kombinationsprogramme.
13. Halten Sie die **Lüftungsöffnungen** zu allen Zeiten frei. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen auf der rechten Seite des Geräts nicht durch Staub oder sonstiges Material verstopft werden. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopft sind, kann dies zu einem Überhitzen des Geräts. Dies könnte sich auf den Betrieb des Gerätes auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen.
14. Führen Sie das **SYSTEMREINIGUNGSPROGRAMM** aus, wenn das Symbol dafür im Display erscheint. Siehe Seiten 60-61. Reinigen Sie den Wassertank mindestens einmal die Woche, um die Bildung von Kalk zu verhindern. Siehe Seite 62.

Spezifikationen

Hersteller		Panasonic
Modell		NN-DS596M EPG
Stromversorgung		230 V, 50 Hz
Betriebsfrequenz:		2450 MHz
Eingangsleistung:	Maximum	2010 W
	Mikrowelle	1000 W
	Grill	1220 W
	Ober-/Unterhitze	1270 W
	Dampf	1020 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1200 W
	Ober-/Unterhitze	1250 W
Grillelement oben		1200 W
Außenmaße		512 mm (B) x 400 mm (T) x 347 mm (H)
Innenmaße B x T x H (mm)		335 mm (B) x 350 mm (T) x 238 mm (H)
Gewicht ohne Verpackung (ca.)		16,4 kg
Geräusche		56 dB

Die angegebenen Gewichte und Abmessungen sind Annäherungswerte.

Dieses Produkt ist ein Gerät, das dem Europäischen Standard für Funktionsfähigkeit unter elektromagnetischer Umgebungsbeeinflussung (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit) EN 55011 entspricht. Entsprechend diesem Standard ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und liegt innerhalb der erforderlichen Grenzwerte. Gruppe 2 bedeutet, dass Radiofrequenz-Energie absichtlich in Form von elektromagnetischer Strahlung zum Aufwärmen oder Zubereiten von Nahrungsmitteln erzeugt wird. Klasse B bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushaltsbereichen benutzt werden kann.

Hergestellt von: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Import durch: Panasonic Marketing Europe GmbH

Vertreter EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Hartelijk dank voor uw vertrouwen in dit apparaat van Panasonic.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	2-7	Ovenstand	29-30
Afvoeren aan einde levensduur	8	Stoomkoken	31-33
Installatie en aansluiting	9	Stoomstoot	34-35
Plaatsing van de magnetronoven	9	Combinatiekoken met stoom	36-37
Belangrijke veiligheidsinstructies	10-14	Combinatie grill en magnetron	38-39
Accessoire	14	Voedsel bereiden in meerdere stappen	40-42
Onderdelen van uw oven	15-16	De timer gebruiken	43-44
Ovenaccessoire	17	Turbo ontdooien	45-47
Regelpaneel	18	Automatische stoomprogramma's	48-50
Kookstanden	19	Automatische kookprogramma's	51-53
Combinatiestanden	20	Panacrunch-programma's	54-56
Hulptekst op display	21	Systeemreinigingsprogramma's	57-58
De klok instellen	22	Het waterreservoir reinigen	59
Kinderslot	22	Vraag en antwoord	60-61
Koken en ontdooien in de magnetronstand	23-24	Ovenonderhoud	62-63
Grillen	25-26	Specificaties	64
Panacrunch (Grillen)	27-28		

Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsinstructies

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u de oven in gebruik neemt en bewaar ze voor later gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid met betrekking tot het gebruik van het apparaat en mits ze begrijpen wat de mogelijke risico's zijn, zoals het ontsnappen van stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht. Houd dit apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht jaar.
- Wanneer de magnetronoven is geïnstalleerd, dan moet u de stroom eenvoudig kunnen uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te trekken of een stroomschakelaar te bedienen.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, de reparatiedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Waarschuwing! Controleer het apparaat op beschadigingen aan de deurafdichting en de aansluitoppervlakken. Als u beschadigingen constateert, dan mag u het apparaat niet gebruiken voordat een onderhoudsmonteur van de fabrikant deze heeft gerepareerd.

Veiligheidsinstructies

- Waarschuwing! Probeer nooit reparaties of afstellingen uit te voeren aan de deur, de behuizing van het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of welk ander onderdeel van de magnetronoven dan ook.
- Waarschuwing! Verwijder nooit het buitenpaneel van de magnetronoven, want dit beschermt u tegen blootstelling aan microgolven.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend onderhoudsmonteur.
- Waarschuwing! Vloeistof of voedsel mag u niet opwarmen in een beker of bakje met gesloten deksel, want dan kan het ontploffen.
- Waarschuwing! Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer ze goede instructies hebben gehad. Verder moeten ze de oven op een veilige manier kunnen gebruiken en begrijpen wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.
- Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

Gebruik op een werkblad:

- Plaats de magnetronoven op een vlak, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant naar een muur gericht. Voor een goede werking moet de oven voldoende luchtstroom hebben. Zorg voor 5 cm vrije ruimte aan de ene zijkant en laat de andere zijkant vrij, en voor 15 cm vrije ruimte aan de bovenzijde en 10 cm aan de achterzijde.
- Wanneer u voedsel verwarmt in kunststoffen of papieren bakjes, controleer dan regelmatig of ze niet oververhit zijn waardoor ze vlam kunnen vatten.

Veiligheidsinstructies

- Als er rook uit de oven komt of er is vuur in de oven, tik dan op Stop/Annuleren en laat de deur dicht om vlammen te smoren. Verwijder het netsnoer of schakel de stroom uit bij de groepenkast of stoppenkast.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Wanneer u vloeistoffen, zoals soep, saus of drank, in de magnetron verwarmt, dan kan de vloeistof gaan koken zonder dat u dit ziet aan het ontstaan van bubbeltjes. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling overkoken.
- Babymelk in een zuigfles en babyvoeding in een potje moet u schudden of omroeren. Controleer de temperatuur voor gebruik om verbranding te voorkomen.
- Kook geen eieren in de schil en verwarm geen hardgekookte eieren in de **magnetronstand**. Door de drukopbouw kunnen de eieren ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is gestopt.
- Houd de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de aansluitoppervlakken goed schoon. Veeg eventuele spetters voedsel of vloeistof op de ovenwand, ovenbodem, deurafdichtingen of het gebied eromheen af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als het erg vuil is geworden. Het gebruik van krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen raden we af.
- **Gebruik geen ovenreinigers.**
- Wanneer u de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** of **combinatie** gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te 'roken'.

Veiligheidsinstructies

- Als u de oven niet schoonhoudt, dan kan de staat van de ovenoppervlakken achteruitgaan waardoor de levensduur van het apparaat afneemt en er zelfs gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
- Waarschuwing! De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** of **combinatie** gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar dient u uit de buurt van de oven te houden. Kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.
- U mag de oven niet reinigen met een stoomreiniger.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen of scherpe, metalen krabbers om het deurglas van de oven schoon te maken. Hierdoor kunnen er krassen ontstaan, waardoor het glas kan versplinteren.
- De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet bij gebruik van de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** of **combinatie**. Wees dus voorzichtig tijdens het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet bestemd voor bediening door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik uitsluitend vaatwerk/bakjes die geschikt zijn voor magnetronovens.
- Waarschuwing! Dit apparaat produceert kokendhete stoom.

Veiligheidsinstructies

- Tijdens en na gebruik van de stoomfunctie moet u uw gezicht niet dicht bij de oven houden wanneer u de ovendeur opent. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.
- Waarschuwing! Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Riciso van brandwonden! Gebruik ovenwanten.
- Zie pagina 17 voor de juiste installatie van de ovenaccessoire.
- De oven heeft twee grillverwarmingselementen aan de bovenkant en twee aan de onderkant van de oven. Na gebruik van de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch of combinatie** is de binnenkant van de oven zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt. Om brandwonden te voorkomen, moet u de binnenkant van de oven niet aanraken.
- Deze combi-oven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadoms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
- De ovenlamp moet worden vervangen door een onderhoudsmonteur van de fabrikant. Probeer **niet** om de behuizing van de oven te verwijderen.

Veiligheidsinstructies

- Breng de druiptank aan voordat u de oven gebruikt. Zie pagina 15 voor de juiste installatie.
- Het doel van de druiptank is het opvangen van overtollig water tijdens het koken in de stand **stoom** en **magnetron**. Na gebruik van de stand **stoom** en **magnetron** moet u de druiptank legen.
- Gebruik de watertank niet als deze is gescheurd of gebroken, want lekkend water kan elektrische storingen en schokken tot gevolg hebben. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.
- **Voorzichtig!** Om te voorkomen dat er gevaar ontstaat door het onbedoeld resetten van de automatische uitschakeling bij oververhitting, mag dit apparaat niet via een extern schakelapparaat, zoals een timer, worden gevoed en niet in een stroomcircuit zijn opgenomen dat regelmatig wordt uitgeschakeld.

Afvoeren aan einde levensduur



Informatie voor gebruikers over het verwijderen van afgedankte elektrische & elektronische apparatuur (huishoudens)

Dit symbool op een product en/of op de bijbehorende documenten betekent dat u gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het gewone huisafval mag weggoeien.

Voor een correcte verwerking of recycling kunt u deze producten gratis afgeven bij een inzamelingspunt. In sommige landen kunt u de producten terugbrengen naar de lokale verkoper bij de aankoop van een nieuw, gelijksoortig product.

Door dit product op een verantwoorde wijze weg te gooien, spaart u waardevolle natuurlijke bronnen en voorkomt u eventuele negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu die kunnen ontstaan door onjuiste behandeling van afval. Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt.

Er kunnen boetes worden opgelegd voor het onverantwoord weggoeien van dit soort afval, naargelang de nationale wetgeving.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Wanneer u elektrische en elektronische apparaten wilt weggoeien, neem dan contact op met de verkoper of leverancier voor meer informatie.

Informatie over het afvoeren van producten in andere landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Als u dit product wilt weggoeien, neem dan contact op met uw lokale overheid of met de verkoper en vraag naar de juiste afvoermethode.

Installatie en aansluiting

Controleer uw magnetronoven

Pak de magnetronoven uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer het apparaat op beschadigingen, zoals deukjes, afgebroken deurgrendels of scheurtjes in de deur. Als u een beschadiging constateert, breng uw verkoper hier dan onmiddellijk van op de hoogte. Installeer nooit een beschadigde magnetronoven.



Belangrijk!
Voor uw eigen veiligheid moet dit apparaat correct geaard zijn.

Instructies over de aardaansluiting

Als het stopcontact niet is geaard, dan is de klant zelf verantwoordelijk voor de installatie van een correct geaarde wandcontactdoos.

Bedrijfsspanning

De spanning van het stopcontact moet overeenkomen met de spanning die is vermeld op het label van de magnetronoven. Als er een hogere spanning wordt gebruikt, dan kan dit leiden tot brand of andere schade.

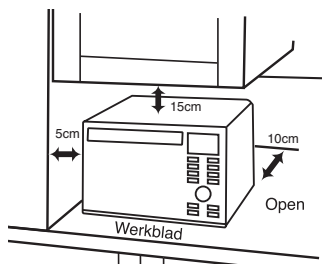
Plaatsing van de magnetronoven

Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

Gebruik op een werkblad

Als u één zijkant van de magnetronoven tegen een muur plaats, dan moet de andere zijkant of de bovenkant geheel vrij zijn. Laat 15 cm ruimte vrij aan de bovenkant van de oven.

1. Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak, meer dan 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de magnetronoven is geïnstalleerd, dan moet u de stroom eenvoudig kunnen uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te trekken of een stroomschakelaar te bedienen.
3. Voor een goede werking moet er voldoende luchtcirculatie zijn voor de magnetronoven.
4. Plaats deze magnetronoven niet naast een elektrische kookplaat of gasfornuis.
5. Verwijder de voetsteunen niet.
6. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
7. Gebruik de magnetronoven niet in een zeer vochtige omgeving.



8. Het netsnoer mag de buitenkant van de magnetronoven niet aanraken. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen. Dompel het snoer, de stekker of de magnetronoven niet onder in water.
9. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de rechterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen zijn geblokkeerd terwijl de magnetronoven in bedrijf is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval heeft de magnetronoven een thermische beveiliging, zodat hij pas weer functioneert zodra hij is afgekoeld.
10. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Zorgvuldig lezen en bewaren voor later gebruik.



Waarschuwing! Belangrijke veiligheidsinstructies

1. Reinig de deurafdichting en de aansluitoppervlakken met een vochtige doek. Controleer het apparaat op beschadigingen aan de deurafdichting en de aansluitoppervlakken. Als u beschadigingen constateert, dan mag u het apparaat niet gebruiken voordat een onderhoudsmonteur van de fabrikant deze heeft gerepareerd.
2. Probeer nooit om reparaties of afstellingen uit te voeren aan de deur, de behuizing van het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars of welk ander onderdeel van de magnetronoven dan ook. Verwijder nooit het buitenpaneel van de magnetronoven, want het beschermt u tegen blootstelling aan microgolven. **Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend onderhoudsmonteur.**
3. Gebruik dit apparaat niet als het **snoer of de stekker** is beschadigd, als het niet naar behoren werkt of als het is beschadigd of gevallen. Het is voor iedereen gevaarlijk om reparaties uit te voeren, behalve door een onderhoudsmonteur die is opgeleid door de fabrikant.
4. Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het door de fabrikant, de serviceafdeling of een bevoegd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
5. Gebruik de watertank niet als deze is gescheurd of gebroken, want lekkend water kan elektrische storingen en schokken tot gevolg hebben. Als de watertank is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.

6. Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer ze goede instructies hebben gehad. Verder moeten ze de oven op een veilige manier kunnen gebruiken en begrijpen wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.
7. Vloeistof en voedsel mag u niet opwarmen in een beker of bakje met gesloten deksel, want dan kan het ontploffen.



Dit apparaat produceert kokendhete stoom

8. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid met betrekking tot het gebruik van het apparaat en mits ze begrijpen wat de mogelijke risico's zijn, zoals het ontsnappen van stoom. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht. Houd dit apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht jaar.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de magnetronoven uitsluitend voor voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. Gebruik deze magnetronoven nooit om chemicaliën of andere producten dan voedsel te verwarmen.
2. Controleer voor gebruik of het vaatwerk/ de bakjes geschikt zijn voor gebruik in een magnetronoven.
3. Deze magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadoms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
4. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar er dan geen voorwerpen in. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
5. U mag het apparaat niet gebruiken in de stand **magnetron** of **combinatiekoken zonder voedsel in de oven**. Als u dit toch doet, dan kan het apparaat beschadigd raken. Uitzondering op deze regel vormt punt 1 onder het kopje 'Verwarmen'.
6. Als er rook uit de oven komt of er is vuur in de oven, tik dan op Stop/Annuleren en laat de deur dicht om vlammen te smoren. Verwijder het netsnoer of schakel de stroom uit bij de groepenkast of stoppenkast.
7. Tijdens en na het koken met de **stoomfunctie** mag u de ovendeur niet openen met uw gezicht dichtbij de oven. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.



Voorzichtig!

Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Riciso van brandwonden! Gebruik ovenwanten.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Verwarmen

1. Als u de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** of **combinatie** voor het eerst gebruikt, veeg dan alle overtollige olie in de ovenruimte weg en zet de oven tien minuten aan zonder voedsel of accessoires op de stand **oven** 220 °C. Hierdoor verbrandt u de olie, die bestemd was als bescherming tegen roest. Dit is de enige keer dat u de oven mag gebruiken als hij leeg is.
2. De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet bij gebruik van de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** of **combinatie**. Wees dus voorzichtig tijdens het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De oven heeft twee grillverwarmingselementen aan de bovenkant en twee aan de onderkant van de oven. Na gebruik van de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** of **combinatie** is de binnenkant van de oven zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt.



Voorzichtig!

Hete oppervlakken. Nadat u met deze functies heeft gekookt, zijn de ovenaccessoires zeer heet.

4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** of **combinatie** gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar dient u uit de buurt van de oven te houden en kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor nog enkele minuten blijven draaien om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel uit de oven nemen wanneer de ventilator nog draait. Ook kunt u de oven gewoon blijven gebruiken.

Waterreservoir

Gebruik het waterreservoir niet als het is gescheurd of gebroken, want lekkend water kan elektrische storingen en schokken tot gevolg hebben. Als het waterreservoir is beschadigd, neem dan contact op met uw verkoper.

Ovenlamp

Als u de ovenlamp moet vervangen, raadpleeg dan de verkoper.

Bereidingstijden

De bereidingstijden in het kookboek zijn bij benadering. De bereidingstijd hangt af van de staat en de temperatuur van het voedsel, de hoeveelheid voedsel en welk soort bak of schaal u gebruikt.

Begin met de minimum bereidingstijd om aanbranden te voorkomen. Als het voedsel onvoldoende gaar is, dan kunt u het altijd nog wat langer koken.



Als de aanbevolen bereidingstijd wordt overschreden, dan is het eten verknoeid. In extreme gevallen kan het zelfs vlam vatten en de binnenkant van de oven beschadigen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Vleesthermometer

Als u een vleesthermometer gebruikt om te controleren hoe gaar het vlees is, verwijder het vlees dan eerst uit de oven. Gebruik geen conventionele vleesthermometer in de magnetron, want dan kunnen er vonken ontstaan.

Kleine hoeveelheden voedsel

Een kleine hoeveelheid voedsel of voedsel met een laag vochtgehalte kan uitdrogen, verbranden of in brand vliegen als u het te lang kookt. Als voedsel in de oven in brand vliegt, houd de ovendeur dan dicht, schakel de oven uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Eieren

Kook geen eieren in de schil of hele hardgekookte eieren in de **magnetron**.

Door de drukopbouw kunnen de eieren ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is gestopt.

Schil doorprikken

Voedsel met een niet-poreuze schil of vel, zoals aardappels, eiageel en worstjes, moet u doorprikken voordat u het verwarmt in de **magnetron** om openbarsten te voorkomen.

Vloeistoffen

Wanneer u vloeistoffen, zoals soep, saus of drank, in de magnetron verwarmt, dan kan de vloeistof gaan koken zonder dat u dit ziet aan het ontstaan van bubbeltjes. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen moet u op het volgende letten:

- Gebruik geen hoog vaatwerk met een smalle hals.
- Verhit de vloeistof niet te lang.
- Roer de vloeistof om voordat u het vaatwerk in de oven plaatst en doe dit nogmaals halverwege de bereidingstijd.
- Laat vloeistoffen na verwarming even in de oven staan en roer ze nogmaals om voordat u ze voorzichtig uit de oven neemt.

Papier/kunststof

Wanneer u voedsel verwarmt in een kunststoffen of papieren bakje, controleer dan regelmatig of het niet oververhit is waardoor het vlam kan vatten.

Gebruik geen producten van gerecycled papier (bv. keukenrol) tenzij expliciet is vermeld dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Producten van gerecycled papier kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

Verwijder de draadsluiting van braadzakken voordat u ze in de oven plaatst.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Vaatwerk/folie

Verwarm geen afgesloten blikken of flessen want deze kunnen ontploffen.

Metalen bakken of schalen met metalen versiering mag u niet in de magnetronstand gebruiken, want dan ontstaan er vonken.

Als u aluminiumfolie, vleespennen of metalen vaatwerk gebruikt, dan moet u dit op ten minste 2 cm afstand van de ovenwanden plaatsen om vonkvorming te voorkomen.

Zuigflessen/potjes babyvoeding

Verwijder het deksel met speen van de zuigfles en het deksel van het potje babyvoeding voordat u dit in de oven plaatst.

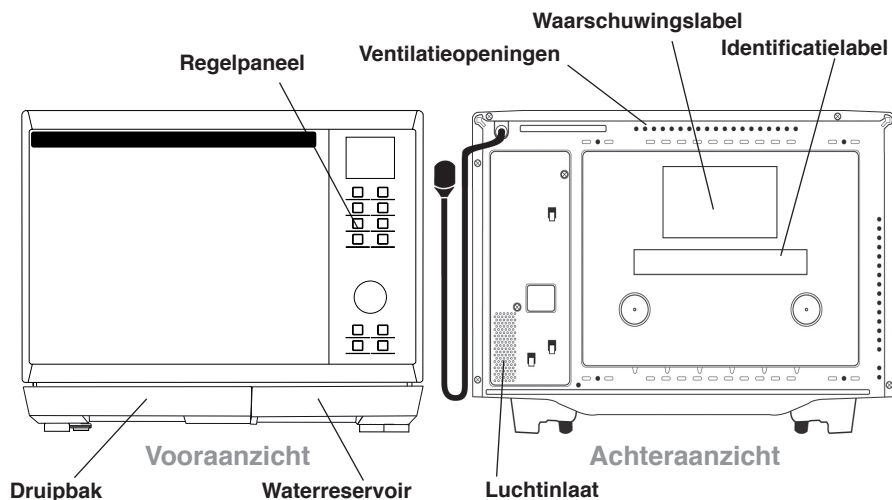
Babymelk in een zuigfles en babyvoeding in een potje moet u schudden of omroeren.

Controleer de temperatuur voordat u het aan de baby geeft om verbranding te voorkomen.

Accessoire

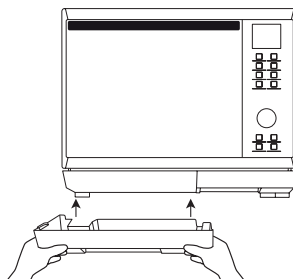
1. Bereid geen voedsel rechtstreeks op de ovenbodem. Plaats voedsel altijd op magnetronschaal.
2. De bijgeleverde ovenaccessoire mag u **alleen** gebruiken voor de stand **grill, oven, stoom, Panacrunch** en **combinatie** zonder de magnetronfunctie. **Gebruik nooit metalen accessoires wanneer u alleen de magnetronfunctie gebruikt.** Gebruik de ovenaccessoire niet als u minder dan 200 g voedsel met een handmatig combinatieprogramma bereidt. Het maximumgewicht dat u op de ovenaccessoire kunt leggen is 3,2 kg. **Als u de ovenaccessoire niet correct gebruikt, dan kan de oven beschadigd raken.**
3. Bij het koken in de magnetronstand kunnen er vonken ontstaan als het gewicht van het voedsel niet juist is, als u een metalen houder gebruikt, of als de ovenaccessoire is beschadigd. Als er vonken ontstaan, zet de oven dan onmiddellijk uit. U kunt wel doorgaan met koken in de stand **grill, stoom** of **oven**.
4. Raadpleeg altijd de instructies over welke accessoire u moet gebruiken bij de automatische programma's.

Onderdelen van uw oven



Druipbak

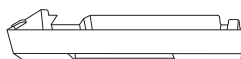
1. Voordat u de oven gaat gebruiken, moet u de druipbak aanbrengen, want deze vangt tijdens het koken overtollig water op. U dient de druipbak regelmatig te verwijderen en af te wassen.
2. Pak de druipbak met beide handen vast en klik hem op de voorpoten van de oven.
3. U verwijdert de druipbak door hem met beide handen vast te pakken en voorzichtig naar u toe te trekken. Was hem in een warm sopje. Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.
4. **Reinig de druipbak nooit in een vaatwasmachine.**



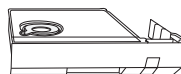
Zet de druipbak terug door hem weer op de poten te klikken.

Waterreservoir

Zie de richtlijnen voor het waterreservoir op bladzijde 32.



Druipbak



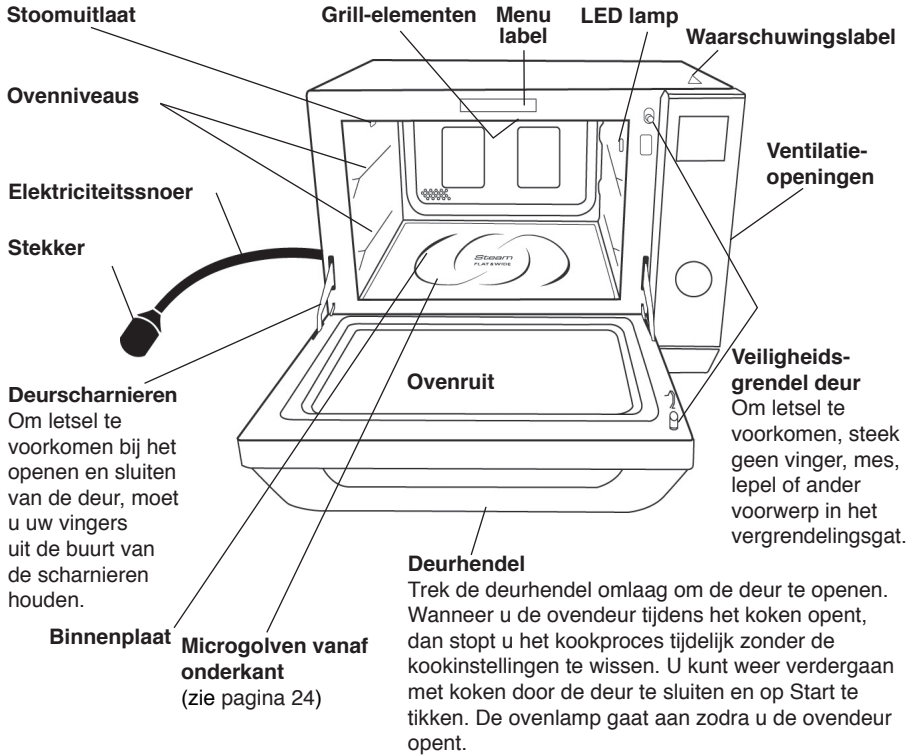
Waterreservoir



Opmerking

De tekening hierboven is uitsluitend ter illustratie.

Onderdelen van uw oven



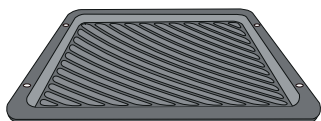
Opmerking

De tekening hierboven is uitsluitend ter illustratie.

Ovenaccessoire

De oven is voorzien van een accessoire: de vierkante Panacrunch-pan. Volg altijd de aanwijzingen op over het gebruik van deze accessoire. De accessoire heeft een aantal extra functies:

1. We raden aan om de pan op het bovenste niveau te gebruiken met **Stoom** 1, 2 of 3. Als u grote hoeveelheden voedsel wilt stomen, plaats de pan dan op het onderste niveau. Tijdens het stomen verzamelen zich kooksappen in de gleuven van de pan.
2. Kleine, platte etenswaren kunt u in de pan **grillen** op het bovenste niveau. Als u grotere etenswaren wilt grillen, plaatst u de pan op het onderste niveau.
3. U kunt de pan op het onderste of bovenste niveau plaatsen als u de **ovenstand** gebruikt op 100 - 220 °C of 40 °C.



Vierkante Panacrunch-pan

4. U kunt de **vierkante Panacrunch-pan** op het bovenste niveau gebruiken voor de automatische Panacrunch-programma's. U kunt de pan op het bovenste of onderste niveau gebruiken om de boven- of onderkant van het voedsel bruin of krokant te maken in de handmatige stand.

Gebruik van de vierkante Panacrunch-pan (handmatige bediening)

1. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau Tik 4x op Grill om de stand Panacrunch te selecteren. Zie pagina 27.
2. Kook volgens de richtlijnen in de kooktabel op pagina 28.
3. Gebruik ovenwanten na het koken, omdat de pan dan zeer heet is.

Onderhoud van de pan

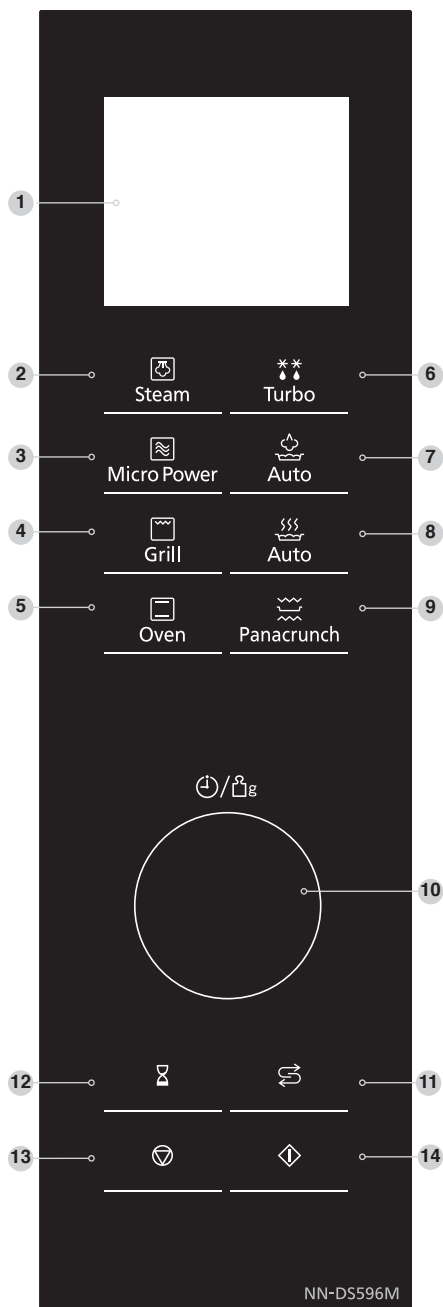
1. Gebruik nooit scherp keukengerei in de pan, want dan beschadigt u de anti-aanbaklaag.
2. Was de pan na gebruik af in warm zeepsop en spoel hem af met warm water. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes want hiermee beschadigt u het oppervlak van de pan.
3. De pan is geschikt voor de vaatwasser.



Opmerking

1. De pan niet voorverwarmen.
2. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de hete pan vastpakt.
3. Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het voedsel voordat u het gaat bereiden.
4. Plaats geen warmtegevoelig materiaal op de hete pan, want dit brand veroorzaken.
5. Voor correct gebruik van de accessoire in elke kookstand, zie pagina 23-39.

Regelpaneel



1. **Display**
2. **Stoom** (pagina 31-33)
3. **Magnetron** (pagina 23-24)
4. **Grill** (pagina 25-26)
5. **Oven** (pagina 29-30)
6. **Turbo ontdooien** (pagina 45-47)
7. **Automatische stoomprogramma's** (pagina 48-50)
8. **Automatische kookprogramma's** (pagina 51-53)
9. **Panacrunch-programma's** (pagina 54-56)
10. **Draaiknop Tijd/Gewicht**
11. **Systeemreiniging** (pagina 57-58)
12. **Timer/Klok**
13. **Stop/Annuleren:**
Vóór het koken: 1x tikken wist uw instructies.
Tijdens het koken: 1x tikken stopt tijdelijk het kookprogramma. Nogmaals tikken annuleert al uw instructies. De tijdsaanduiding verschijnt.
14. **Start:**
Tikken om de oven te starten. Als u tijdens het koken de deur heeft geopend of 1x op Stop/Annuleren heeft getikt, dan moet u nogmaals op Start tikken om verder te gaan met koken.



Pieptoon

Wanneer u op een toets tikt, 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. Zodra de bereidingstijd is verstreken, klinken er vijf pieptonen.

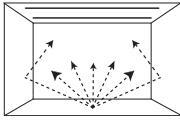
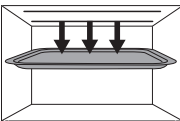
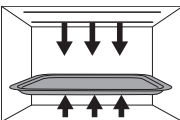
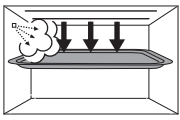
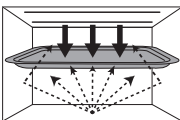


Opmerking

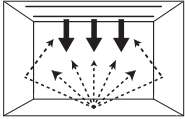
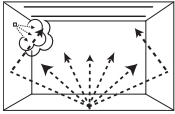
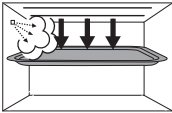
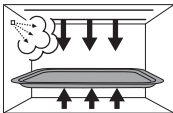
- Als het geselecteerde ovenprogramma klaar is, gaat de oven in de stand-by stand. In de stand-by stand is het display minder helder verlicht.
- De stand-by stand wordt opgeheven wanneer u de ovendeur opent en sluit.
- Als u een programma heeft ingesteld, maar niet binnen 6 minuten op Start tikt, dan zal de oven het programma automatisch annuleren. Het display keert weer terug naar de tijdweergave of dubbele punt.

Kookstanden

In de tekeningen hieronder ziet u voorbeelden van de accessoires. Deze kunnen variëren naargelang het recept/de schaal. Meer informatie vindt u in het kookboek.

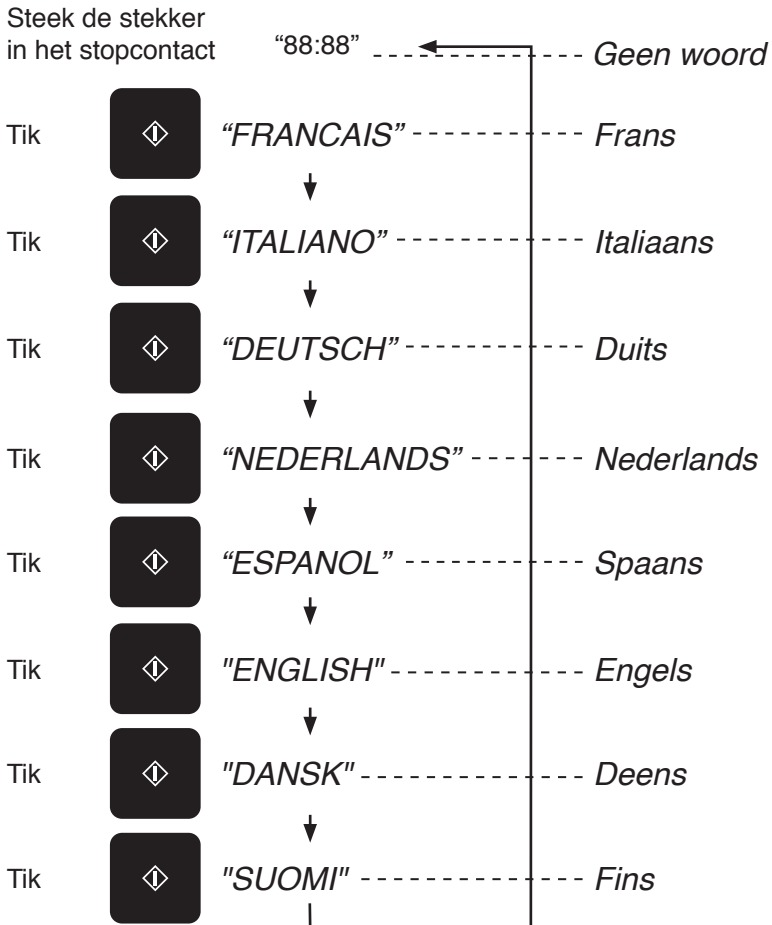
Kookstanden	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Houders
<p>MAGNETRON</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien • Opwarmen • Smelten: boter, chocolade, kaas. • Vis, groente, fruit koken. • Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, custard, choux, gebak, karamel, vlees, vis. • Cakes bakken zonder kleur. <p>Niet voorverwarmen</p>	-	U kunt uw Pyrex®-schalen, bakplaten of kommen rechtstreeks op de ovenbodem.
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen van vlees of vis. • Grillen van brood. • Bruinen van gratinschotels of meringuegebak. <p>Voorverwarmen aangeraden</p>	Vierkante Panacrunch-pan.	Hittebestendig, metalen blik bruikbaar op vierkante Panacrunch-pan op onderste of bovenste niveau of op de ovenbodem.
<p>OVEN</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bakken van kleine etenswaren met korte bereidingstijd: bladerdeeg, koekjes, cakerollen. • Speciaal gebak, broodjes of brioches, sponscakes. • Bakken van pizza's en taarten. <p>Voorverwarmen aangeraden</p>	Vierkante Panacrunch-pan.	Hittebestendig, metalen blik bruikbaar op vierkante Panacrunch-pan op onderste of bovenste niveau. Plaats geen schalen rechtstreeks op de ovenbodem.
<p>STOOM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bereiden van vis, groente, kip, rijst en aardappels <p>Niet voorverwarmen</p>	Vierkante Panacrunch-pan.	Plaats voedsel rechtstreeks op de vierkante Panacrunch-pan of in een hittebestendige houder op de vierkante Panacrunch-pan.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Roosteren van kleine stukken vlees en gevogelte. • Opwarmen en krokant maken (pizza, brood, aardappelproducten). <p>Niet voorverwarmen</p>	Vierkante Panacrunch-pan op bovenste of onderste ovenniveau.	-

Combinatiestanden

Kookstanden	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Houders
<p>GRILL + MAGNETRON</p>  <p>Voor het gebruik van de grill + magnetron in de Panacrunch-stand, zie pagina 27-28.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bereiden van lasagne, vlees, aardappels of groentegratins. <p>Niet voorverwarmen</p>	-	Hittebestendige magnetronschalen rechtstreeks op de ovenbodem.
<p>STOOM + MAGNETRON</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Bereiden van vis, groente, kip, rijst en aardappels <p>Niet voorverwarmen</p>	-	Hittebestendige magnetronschalen rechtstreeks op de ovenbodem.
<p>GRILL + STOOM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Bereiden van gratins Kebab Visfilets Hele vis Afbakbrood <p>Niet voorverwarmen</p>	Vierkante Panacrunch-pan.	Hittebestendige magnetronschalen bruikbaar op de vierkante Panacrunch-pan op het onderste of bovenste niveau of rechtstreeks op de ovenbodem.
<p>OVEN + STOOM</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cakes bakken Taarten van bladerdeeg <p>Voorverwarmen aangeraden</p>	Vierkante Panacrunch-pan.	Hittebestendige magnetronschalen bruikbaar op vierkante Panacrunch-pan op onderste of bovenste niveau. Plaats geen schalen rechtstreeks op de ovenbodem.

Hulptekst op display

Hulptekst op display

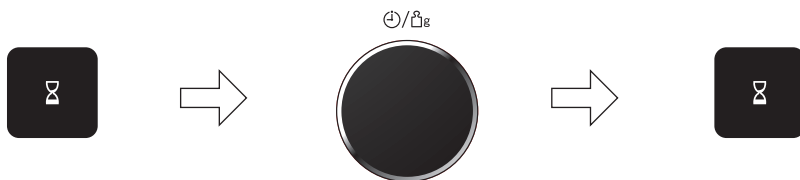


Deze modellen hebben de unieke functie "Hulptekst op display" die u begeleidt bij de bediening van uw magnetronoven. Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, tikt u net zo lang op Start totdat uw taal in het display verschijnt. Als u op een toets tikt, dan verschijnt de volgende instructie op het display, zodat vergissingen zijn uitgesloten. Als u om welke reden dan ook de weergegeven taal wilt wijzigen, verwijder de stekker dan uit het stopcontact en herhaal de bovenstaande procedure.

Als u 4x op Timer/Klok tikt, wordt de hulptekst uitgeschakeld. Om de hulptekst weer in te schakelen, tikt u 4x op Timer/Klok.

De klok instellen

Wanneer u de ovenstekker voor het eerst in het stopcontact steekt, verschijnt “88:88” op het display.



Tik 2x op Timer/Klok. “STEL TIJD IN” verschijnt op het display en de dubbele punt begint te knipperen.

Selecteer de juiste tijd door middel van de draaiknop Tijd/Gewicht De tijd verschijnt op het display en de dubbele punt knippert, bv. 13:25 (24-uurs klok).

Tik op Timer/Klok. De dubbele punt stopt met knipperen. De tijdsaanduiding staat nu op het display.



Opmerking

1. Eén draai van de draaiknop verhoogt of verlaagt de tijd met 1 minuut. Als u aan de draaiknop blijft draaien, dan kunt u de tijd snel verhogen of verlagen.
2. Om de tijd te veranderen herhaalt u alle stappen hierboven.
3. De klok blijft de tijd aangeven zolang de oven is ingestoken en de stroomtoevoer niet wordt onderbroken.
4. Dit is een 24-uurs klok.

Kinderslot

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

Instellen:



Tik 3x op Start. De tijdweergave verdwijnt. De tijd blijft wel doorlopen. “*” verschijnt op het display.

Annuleren:



Tik 3x op Stop/Annuleren. De tijd verschijnt weer op het display.



Opmerking

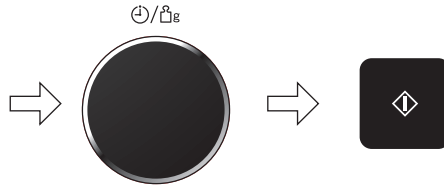
Om het kinderslot te activeren, moet u binnen 10 seconden 3x op Start tikken. U kunt het kinderslot instellen wanneer er de dubbele punt of de tijdweergave op het display staan.

Koken en ontdooien in de magnetronstand

Er zijn 6 verschillende magnetronvermogens beschikbaar. Leg voedsel nooit rechtstreeks op de ovenbodem, maar gebruik uw eigen schaal, bord of kom, afgedekt met een deksel of geperforeerde magnetronfolie en plaats dit rechtstreeks op de ovenbodem.



Tikken	Vermogen	Wattage
1x	Max	1000 W
2x	Ontdooien	270 W
3x	Gemiddeld	600 W
4x	Laag	440 W
5x	Suddereren	300 W
6x	Warm	100 W



Tik op Micro Power totdat het gewenste vermogen op het display wordt weergegeven.

Stel de bereidingstijd in met de draaiknop Tijd/Gewicht.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.



Voorzichtig

De oven selecteert automatisch het maximale magnetronvermogen van 1000 W als u een kooktijd invoert zonder het vermogensniveau in te stellen.



Opmerking

1. De maximumtijd die u kunt instellen 1000 W (max.) is 30 minuten. Voor alle andere vermogensniveaus is de maximumtijd 1 uur en 30 minuten.
2. Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Met behulp van de draaiknop kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.
3. Gebruik **nooit** alleen de magnetronfunctie als er metalen overengerei in de oven staat.
4. Plaats **geen** voedsel rechtstreeks op de ovenbodem. Plaats het in een magnetronschaal of glazen schaal. Als u voedsel in de **magnetron** opwarmt of kookt, dan moet u dit afdekken met een deksel of geperforeerde magnetronfolie, tenzij anders vermeld.
5. Voor de handmatige ontdooitijden, zie de ontdooitabel op pagina 24-25 van het kookboek.
6. Voor bereiden in meerdere stappen, zie pagina 40-42.
7. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Zie het gebruik van de timer op pagina 43-44.

Microgolven vanaf onderkant

Merk op dat deze oven de microgolven vanaf de bodem verdeelt, in plaats vanaf de zijkant zoals bij de traditionele magnetronovens met draaitafel. Hierdoor ontstaat er meer bruikbare ruimte voor schalen van verschillende grootte.

Deze technologie kan resulteren in andere verwarmingstijden (in de magnetronstand) ten opzichte van apparaten met microgolven vanaf de zijkant. Dit is normaal en vormt geen reden tot zorg. Zie de opwarm- en kooktabellen in het kookboek.

Grillen



Met het grillstelsel van uw oven kunt u uiteenlopende voedselproducten snel en efficiënt bereiden. Bv. worstjes, steaks, toast, etc.

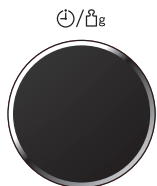
Er zijn 3 verschillende grillinstellingen.

Tikken	Vermogen	Wattage
1x	Grill 1 (Max)	1200 W
2x	Grill 2 (Gemiddeld)	850 W
3x	Grill 3 (Laag)	650 W
4x	Panacrunch (zie pagina 27-28)	



Tik op Grill totdat het gewenste vermogen op het display wordt weergegeven.

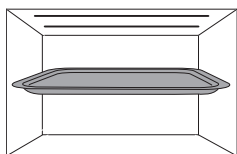
Tik op Start om voor te verwarmen. Er verschijnt een "P" op het display. Wanneer de oven is voorverwarmd, klinkt er een piep en begint de "P" te knipperen. Dan kunt u de deur openen en het voedsel in de oven plaatsen.
** Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is.*



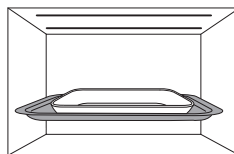
Stel de bereidingstijd in met de draaiknop Tijd/Gewicht. De maximum bereidingstijd is 90 minuten.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.

Te gebruiken accessoires



Plaats het voedsel rechtstreeks op de ovenaccessoire op het bovenste niveau. Voor het grillen van grotere etenswaren, plaatst u de Panacrunch-pan op het onderste niveau. Tijdens het grillen verzamelen zich kooksappen in de gleuven van de pan.



Plaats het voedsel op een hittebestendige schaal op het onderste niveau.



Opmerking

1. Tijdens het grillen mogen gerechten nooit worden afgedekt.
2. De grill werkt alleen als de ovendeur dicht is.
3. Met het programma '**alleen grillen**' kunt u de magnetronfunctie niet gebruiken.
4. De meeste etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden omgedraaid. Als u etenswaren wilt omdraaien, moet u de ovendeur openen en de ovenaccessoire er met uw ovenwanten voorzichtig uitnemen.
5. Zodra u de etenswaren heeft omgedraaid, zet u het weer in de oven en sluit de deur. Als de ovendeur dicht is, tikt u op Start. De resterende grilltijd wordt weer afgeteld op het ovendisplay. U kunt de ovendeur op elk moment veilig openen om te controleren of het gegrilde eten al gaar is.
6. De grill gloeit op en dooft weer tijdens het grillen - dit is normaal. Reinig de oven altijd nadat u de **grill** heeft gebruikt en voordat u de **magnetron** of **combinatie** gebruikt.
7. Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.



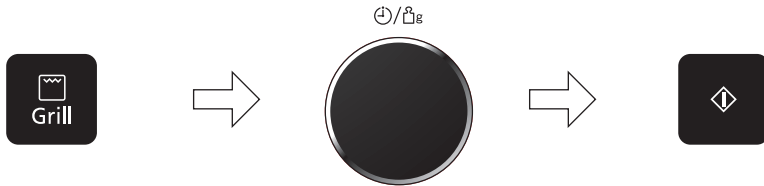
Voorzichtig

Gebruik ovenwanten wanneer u de accessoire verwijdert. Raak nooit de buitenkant van het venster of de metalen delen in de oven of van de deur aan wanneer u voedsel in of uit de oven neemt, vanwege de hoge temperaturen.

Panacrunch (Grillen)

Het Panacrunch-concept

Sommige etenswaren krijgen een zachte, kleffe korst als ze in de magnetron worden bereid. Met de vierkante Panacrunch-pan kunt u pizza's, diepvries aardappelproducten, quiches, taarten en broodproducten bruin en krokant maken. Dit kan omdat de vierkante Panacrunch-pan de microgolven absorbeert, terwijl het voedsel wordt verwarmd door de grill. De basis van de pan absorbeert de microgolven en zet deze om in warmte. Vervolgens wordt de warmte via de pan overgebracht op het voedsel. Het verwarmingseffect is maximaal dankzij de anti-aanbaklaag.



Tikken	Vermogen	Grill niveau	Magnetron-vermogen
4x	Panacrunch	Grill 1 (1200 W)	440 W

Tik 4x op Grill Het Panacrunch-pictogram verschijnt op het display.

Stel de bereidingstijd in met de draaiknop Tijd/Gewicht. De maximum bereidingstijd is 30 minuten.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.



Belangrijk

Om de Panacrunch te gebruiken met de grill op stand 2 of 3, of 440 W of 300 W, moet u eerst tikken op Grill om het gewenste grillniveau te selecteren. Tik vervolgens op Magnetron om 440 W of 300 W te selecteren. Selecteer vervolgens de bereidingstijd en tik op Start.

Panacrunch (Grillen)

Voorgestelde bereidingsopties

Voedsel	Gewicht	Vermogen	Ovenniveau	Bereidingstijd
Ingevroren dikke pizza	440 g	Panacrunch	Onder	10 min
Ingevroren dunne en knapperige pizza	350 g	Panacrunch	Boven	7-8 min
Worst uit koelkast	160 g (1)	Panacrunch	Boven	6-7 min
Croissant / brioche (kamertemp.)	Elk	Panacrunch	Boven	4 min
Indiaase uien / samosas uit koelkast	200 g	Panacrunch	Boven	5 min
Gepaneerde vis uit koelkast	255 g (2)	Panacrunch	Boven	6 min



Let op

De oven en ovenaccessoires worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.



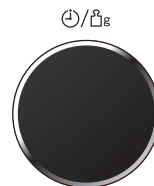
Opmerking

Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.

Ovenstand

U kunt de combi-oven gebruiken als oven met verwarming van onder en boven. Voor beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen. Wanneer u de **ovenstand gebruikt**, kunt u de vierkante Panacrunch-pan op het bovenste of onderste niveau plaatsen.

U mag de oven niet voorverwarmen als de vierkante Panacrunch-pan erin staat.



Tik op Oven. De oven begint op 150 °C. Tik op Oven om de temperatuur in stappen van 10 °C te verhogen tot 220 °C. Bij de volgende tik gaat de temperatuur naar 40 °C, dan naar 100 °C en dan telkens weer met 10 °C omhoog.


Tik op Start om voor te verwarmen. Er verschijnt een "P" op het display. Wanneer de oven is voorverwarmd, klinkt er een piep en begint de "P" te knipperen. Dan kunt u de deur openen en het voedsel in de oven plaatsen.


Stel de bereidingstijd in met de draaiknop Tijd/Gewicht. De maximum bereidingstijd is 90 minuten.

** Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is.*



Tik op Start.

Opmerking: Controleer of alleen het ovensymbool  nog op het display staat.

Als het magnetronsymbool  wordt weergegeven, dan is dit niet juist en moet u het programma annuleren. Selecteer de oveninstelling opnieuw.



Let op

De ovenaccessoire en de oven worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.



Opmerking over voorverwarmen

1. Tijdens het voorverwarmen mag u de deur niet openen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er drie pieptonen en knippert de "P" op het display. Als u de ovendeur na het voorverwarmen niet opent, dan zorgt de oven ervoor dat de geselecteerde temperatuur gehandhaafd blijft. Na 30 minuten, inclusief de voorverwarmtijd, schakelt de oven automatisch uit en verschijnt de tijd weer op het display.
2. Als u wilt koken zonder voorverwarming, selecteer dan de gewenste temperatuur, stel de bereidingstijd in en tik op Start.
3. De oven kan niet voorverwarmen op 40 °C.

Ovenstand



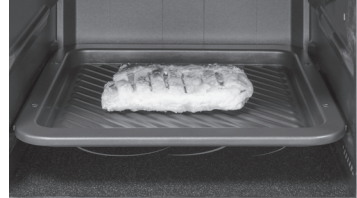
In de **ovenstand** kunt u voedsel rechtstreeks op de vierkante Panacrunch-pan koken op het bovenste of onderste niveau. U kunt ook uw eigen metalen bakblikken en ovengerei op de vierkante Panacrunch-pan plaatsen op het onderste niveau. Plaats geen bakblikken of ovengerei rechtstreeks op de ovenbodem in **ovenstand**.

Groenten/aardappelen roosteren:

Vierkante Panacrunch-pan op het onderste niveau.



Opwarmen: Vierkante Panacrunch-pan op het onderste niveau.



U kunt de vierkante Panacrunch-pan gebruiken voor het roosteren van aardappelen of groente, maar ook voor het bakken van cakes of koekjes. De bakplaat is ook ideaal voor het afbakken van voorgebakken deegwaren.

Vlees roosteren: Vierkante Panacrunch-pan op het onderste niveau.



Bakken: Vierkante Panacrunch-pan op het onderste niveau.



Opmerking

1. Als u de deur wilt openen, druk dan niet eerst op Stop/Annuleren, want dan annuleert u het kookprogramma.
2. Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.
3. Nadat u op Start heeft getikt, kunt u de geselecteerde temperatuur opnieuw oproepen en wijzigen. Tik 1x op Oven om de temperatuur weer te geven op het display. Als de temperatuur is weergegeven op het display, dan kunt u deze wijzigen door op Oven te tikken.
4. De oven blijft ongeveer 30 minuten op de geselecteerde voorverwarmingstemperatuur. Als u geen voedsel in de oven plaatst of een bereidingstijd instelt, dan wordt het kookprogramma automatisch geannuleerd en verschijnt de dubbele punt of de tijdsaanduiding op het display.



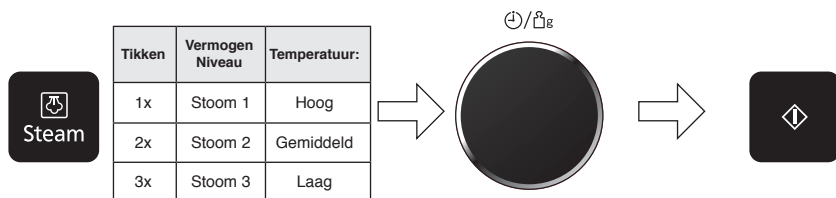
Let op

Draag altijd ovenwanten wanneer u na het koken het voedsel en de accessoires uit de oven neemt, want de oven en accessoires zijn erg heet.

Stoomkoken



De oven kan worden geprogrammeerd als een stoomkoker om groente, vis, kip en rijst te koken. Er zijn 3 verschillende stoominstellingen.



Tik op Steam totdat het gewenste vermogen op het display wordt weergegeven.

Stel de bereidingstijd in met de draaiknop Tijd/Gewicht. De maximum bereidingstijd is 30 minuten.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.



Opmerking

1. Vul het waterreservoir voordat u de **stoomfunctie** gaat gebruiken.
2. De maximum bereidingstijd in deze stand is 30 minuten. Als de bereidingstijd langer moet zijn, vul dan het waterreservoir bij en herhaal de bovenstaande instellingsprocedure voor de resterende tijd.
3. Als het waterreservoir tijdens het koken leeg is geworden, dan stopt de oven. Op het display verschijnt de hulptekst dat u het waterreservoir moet bijvullen. Nadat u het waterreservoir heeft bijgevoerd en in de oven heeft teruggezet, moet u weer op Start tikken. De oven gaat pas weer aan als u het waterreservoir heeft gevuld en op Start heeft getikt.
4. Indien nodig, kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.
5. U kunt het waterreservoir tijdens het koken bijvullen zonder eerst op Stop/Annuleren te tikken.
6. Na het koken in de stand **Stoom** kan er water in de ovenruimte staan dat u moet opvegen.



Let op

De oven en ovenaccessoires worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.

Wanneer u het voedsel uit de oven neemt, dan kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen

Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Risico van brandwonden! Gebruik ovenwanten.

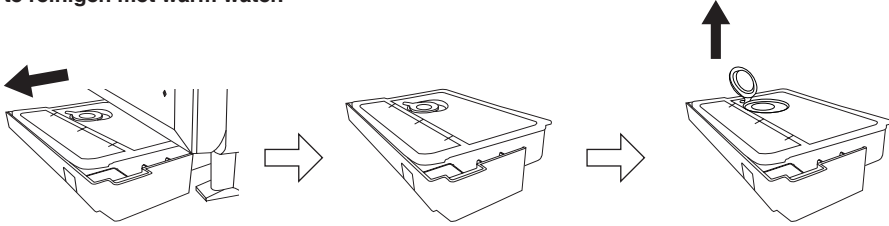
Wees voorzichtig tijdens het verwijderen van de druiptak. Veeg water op dat uit de linkerkant van de magnetron druppelt. Dit is normaal.

Stoomkoken



Richtlijnen voor het waterreservoir

Verwijder het waterreservoir voorzichtig uit de oven. Verwijder het deksel en vul het reservoir met kraanwater (gebruik geen mineraalwater). Doe het deksel weer op het reservoir en zet het terug in de oven. Zorg ervoor dat het deksel goed is bevestigd, want anders kan er lekkage ontstaan. We raden aan om het waterreservoir eenmaal per week te reinigen met warm water.



Let op

De oven en ovenaccessoires worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.

Gebruik van de Panacrunch-pan

Plaats tijdens het stomen het voedsel rechtstreeks op de Panacrunch-pan op het bovenste niveau. Als u grote hoeveelheden voedsel wilt stomen, plaats de pan dan op het onderste niveau. Tijdens het **stomen** verzamelen zich kooksappen in de gleuven van de pan.

Gebruik ovenwanten om de Panacrunch-pan te verwijderen, want deze is zeer heet, net als de boven- en zijanten van de oven.

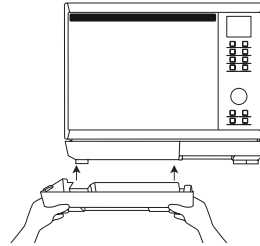


Stoomkoken



Richtlijnen

1. Met het programma '**alleen stomen**' kunt u de magnetronfunctie niet gebruiken.
2. Gebruik de bijgeleverde accessoires, zoals hierboven uitgelegd.
3. De **stoomfunctie** werkt alleen als de ovendeur dicht is.
4. **Tijdens en na gebruik van de stoomfunctie moet u uw gezicht niet dicht bij de oven houden wanneer u de ovendeur opent. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.**
5. **Drag altijd ovenwanten wanneer u na het koken het voedsel en de accessoires uit de oven neemt, want de oven en accessoires zijn erg heet.**
6. Na het stomen moet u de druipbak aan de voorzijde van de oven voorzichtig verwijderen. Houd de druipbak met beide handen vast en trek hem voorzichtig naar voren. Leeg de bak en was hem af in warm zeepsop. Klik de druipbak vervolgens weer op zijn plaats op de ovenvoeten.



Stoomstoot

In deze stand kunt u stoom toevoegen tijdens het koken (gedurende 1, 2 of 3 minuten). Er zijn 5 combinaties mogelijk met een stoomstoot -

MAGNETRON

GRILL

OVEN

GRILL + MAGNETRON

PANACRUNCH

Als u stoom toevoegt tijdens het koken dan verbetert u de hitteverdeling en zullen producten als brood, cake en gebak beter rijzen.

Stel het gewenste programma in en start het.



optioneel

Indien nodig tijdens bereiding, Steam 2 seconden ingedrukt houden om 1 minuut toe te voegen.

Als u 2 of 3 minuten wilt toevoegen, tik dan 2 of 3x op Steam binnen 3 seconden na stap 2. De resterende tijd op het display is inclusief de tijd van de stoomstoot.



Opmerking

1. Een stoomstoot is niet mogelijk tijdens voorverwarmen of bij een oventemperatuur van 40 °C.
2. Vul het waterreservoir voor gebruik.
3. Het oorspronkelijke programma telt nog steeds af wanneer u een stoomstoot gebruikt.
4. De tijd van de stoomstoot kan niet langer zijn dan de resterende kooktijd.
5. Als u 2 of 3 minuten toevoegt, moet u 2x of 3x op Stoom tikken binnen 3 seconden.
6. Veeg overtollig water in de ovenruimte en rondom het waterreservoir weg, nadat u met **stoom** heeft gekookt.
7. Het is niet mogelijk om de oventemperatuur te wijzigen tijdens een stoomstoot.

Stoomstoot



Let op

De oven en ovenaccessoires worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.

Wanneer u het voedsel uit de oven neemt, dan kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen

Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Risico van brandwonden! Gebruik ovenwanten.

Voedsel	Kookstand	Stoomstoot
Bladerdeeg	Oven	$\frac{2}{3}$ totale tijd 3 min toevoegen Stoomstoot
Brood	Oven	$\frac{2}{3}$ totale tijd 3 min toevoegen Stoomstoot
Sponscakes	Oven	$\frac{1}{2}$ totale tijd 3 min toevoegen Stoomstoot
Afbakbroodjes	Oven of Grill	$\frac{2}{3}$ totale tijd 3 min toevoegen Stoomstoot

Combinatiekoken met stoom

U kunt stoom toevoegen in de standen magnetron, grill of oven. Vaak zult u hiermee de bereidingstijd verkorten ten opzichte van een traditionele oven en het voedsel blijft sappig.

Te gebruiken accessoires



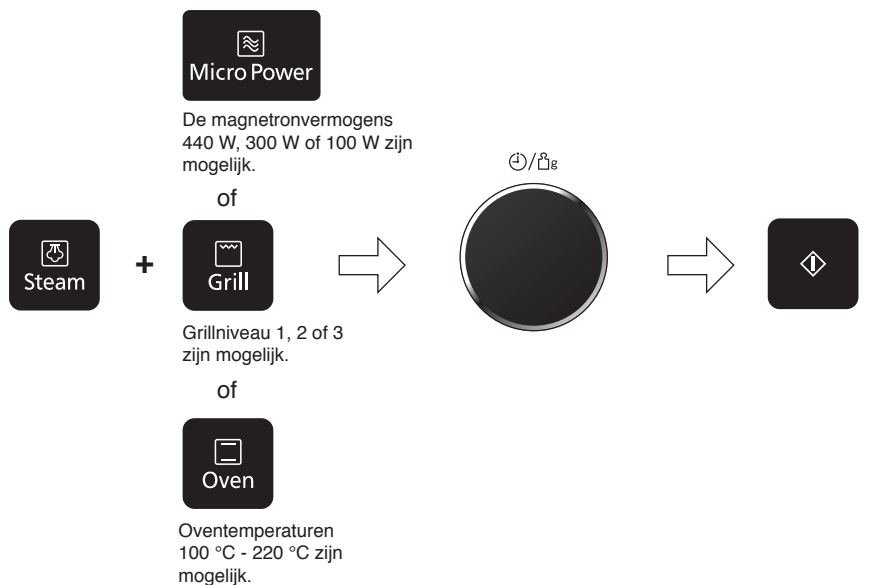
Stoom + magnetron

Rechtstreeks op de ovenbodem in een hittebestendige magnetronschaal.



Oven of grill + stoom

vierkante Panacrunch-pan op het bovenste of onderste niveau.



Tik op Steam totdat het gewenste vermogen verschijnt op het display (zie de tabel hieronder).

Selecteer tweede kookstand en vermogen/temperatuur. Het is mogelijk om voor te verwarmen op **Stoom + Oven**. Zie pagina 29-30.

Stel de bereidingstijd in met de draaiknop Tijd/Gewicht. De maximum bereidingstijd is 30 minuten.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.

Vermogen- en temperatuurbereik

Tikken	Vermogen	Temperatuur
1x	Stoom 1	Hoog
2x	Stoom 2	Gemiddeld
3x	Stoom 3	Laag

Combinatiekoken met stoom



Opmerking

1. Vul het waterreservoir voordat u de **stoomfunctie** gaat gebruiken.
2. De maximum bereidingstijd in deze stand is 30 minuten. Als de bereidingstijd langer moet zijn, vul dan het waterreservoir bij en herhaal de bovenstaande instellingsprocedure voor de resterende tijd.
3. Als het waterreservoir tijdens het koken leeg is geworden, dan stopt de oven. Op het display verschijnt de hulptekst dat u het waterreservoir moet bijvullen. Nadat u het waterreservoir heeft bijgevuld en in de oven heeft teruggezet, moet u weer op Start tikken. De oven gaat pas weer aan als u het waterreservoir heeft gevuld en op Start heeft getikt.
4. Voorverwarmen is onmogelijk in de stand **stoom + magnetron** en **stoom + grill**.
5. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.
6. U kunt het waterreservoir tijdens het koken bijvullen zonder eerst op Stop/Annuleren te tikken.
7. Na het koken in de stand **stoom** kan er water in de ovenruimte staan dat u moet opvegen.



Richtlijnen

1. Tijdens en na gebruik van de **stoomfunctie** moet u uw gezicht niet dicht bij de oven houden wanneer u de ovendeur opent. Open de ovendeur altijd voorzichtig, want de hete stoom kan leiden tot verbranding.
2. Draag altijd ovenwanten wanneer u na het koken het voedsel en de accessoires uit de oven neemt, want de oven en accessoires zijn erg heet.
3. Verwijder na het **stomen** voorzichtig de druiptank van de voorzijde van de oven. Houd de druiptank met beide handen vast en trek hem voorzichtig naar voren. Leeg de tank en was hem af in warm zeepsop. Klik de druiptank vervolgens weer op zijn plaats op de ovenvoeten. (Zie pagina 15.)



Let op

1. De oven en ovenaccessoires worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.
2. Wanneer u het voedsel uit de oven neemt, dan kan er heet water van de bovenkant van de oven druppelen.
3. Er kan een wolk stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Als er stoom in de oven is, grijp er dan niet in met blote handen! Riciso van brandwonden! Gebruik ovenwanten.
4. Wees voorzichtig tijdens het verwijderen van de druiptank.

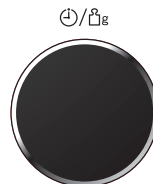
Combinatie grill en magnetron



In deze stand kunt u in uw eigen hittebestendige magnetronschaal op de ovenbodem gerechten bereiden zoals lasagne, gratin, vlees en aardappels.

In de **combinatiestand** moet u altijd minimaal 200 g voedsel bereiden. Kleinere hoeveelheden moet u koken in de stand **oven, grill of stoom**.

Het is niet mogelijk om voor te verwarmen wanneer u deze combinatiestand gebruikt en het voedsel moet altijd onafgedekt worden bereid. De grill gloeit op en dooft weer tijdens het grillen - dit is normaal. Voor het gebruik van de **grill** en de **magnetron** in de Panacrunch-stand, zie pagina 27-28.



Tik op Grill om het gewenste grillniveau te selecteren.

Tik op Micro Power om het gewenste magnetronniveau te selecteren. **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Gemiddeld / Ontdooien)** vermogen is niet beschikbaar.

Tikken	Vermogen	Wattage
1x	Grill 1 (Hoog)	1200 W
2x	Grill 2 (Gemiddeld)	850 W
3x	Grill 3 (Laag)	650 W

Tikken	Vermogen	Wattage
1x	Laag	440 W
2x	Suddereren	300 W
3x	Warm	100 W

Stel de bereidingstijd in met de draaiknop in met de draaiknop Tijd/Gewicht. De maximum bereidingstijd is 90 minuten.



Tik op Start.



Opmerking

1. Voorverwarmen is niet mogelijk bij de stand **grill + magnetron**.
2. **1000 W / 600 W / 270 W (Max / Gemiddeld / Ontdooien)** magnetronvermogen is niet beschikbaar bij de combinatiestand.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.
4. Om het voedsel om te keren, opent u deur door de deurhendel omlaag te trekken. Dan neemt u het voedsel uit de oven, keert het om en zet het terug in de oven. Tot slot sluit u de ovendeur en tikt op Start. De oven gaat verder met aftellen van de resterende bereidingstijd.

Combinatie grill en magnetron



Rechtstreeks op de ovenbodem in een hittebestendige magnetronschaal.

Voor advies over bereidingstijden, zie de kooktabellen en recepten in het kookboek. Voedsel moet altijd worden gekookt totdat het bruin is en kokendheet.



Te gebruiken houders

Gebruikt geen kunststof magnetronbakjes voor Combinatieprogramma's (tenzij ze geschikt zijn voor combinatiekoken). Schalen moeten de hitte van de bovenste grill kunnen weerstaan - hittebestendige schalen van glas, zoals Pyrex®, of keramiek zijn ideaal.



Let op

De ovenaccessoire en de oven worden zeer heet. Gebruik ovenwanten.

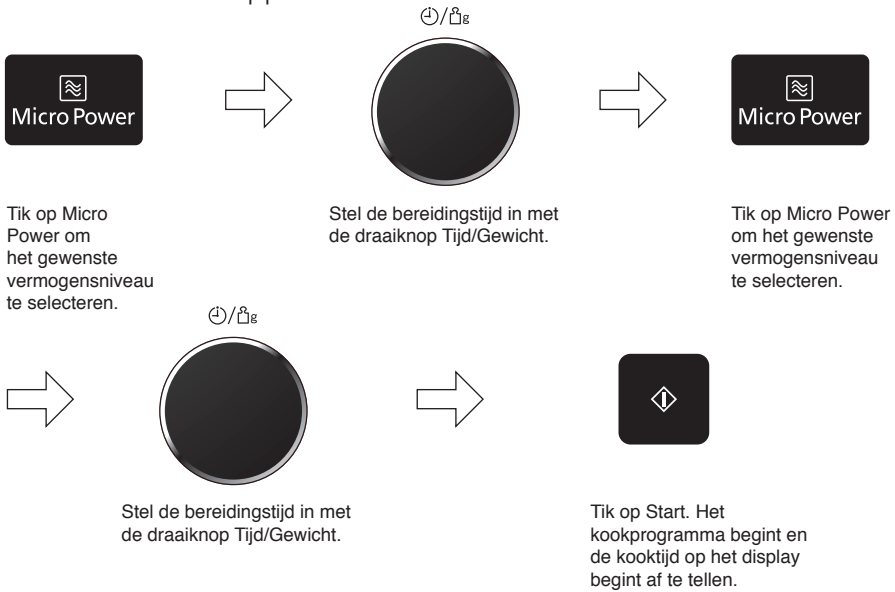


Richtlijn

Voedsel wordt altijd **onafgedekt** gekookt.

Voedsel bereiden in meerdere stappen

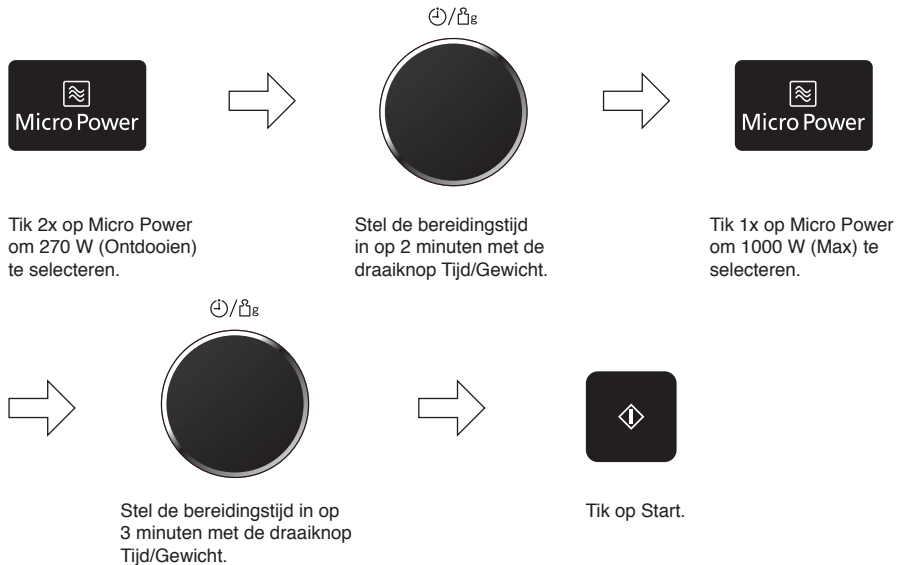
Koken in 2 of 3 stappen



Voedsel bereiden in meerdere stappen

Voorbeeld:

Voedsel 2 minuten ontdoeien op 270 W en 3 minuten koken op 1000 W (Max).



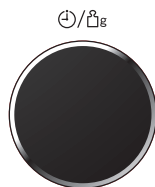
Opmerking

1. Voor koken in drie stappen, voert u nog een kookprogramma in voordat u op Start tikt.
2. U kunt de bereiding onderbreken door 1x op Stop/Annuleren te tikken. Tikt u weer op Start, dan gaat het kookprogramma verder. Als u 2x op Stop/Annuleren tikt, stopt u de bereiding en wist u het ingevoerde kookprogramma.
3. Als u alleen een programma heeft ingevoerd, maar dit nog niet heeft gestart, dan kunt u dit wissen door op Stop/Annuleren te tikken.
4. Automatische programma's kunt u niet gebruiken voor het koken in meerdere stappen.
5. **Oven** en **Panacrunch** kunt u niet gebruiken bij het koken in meerdere stappen.

Voedsel bereiden in meerdere stappen

Voorbeeld:

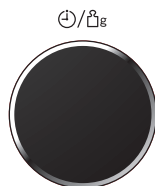
Voedsel 4 minuten grillen op stand 3 (Laag) voor en 5 minuten koken op de magnetronstand 440 W (Laag).



Tik 3x op Grill om grillstand 3 (laag) te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 4 minuten met de draaiknop Tijd/Gewicht.

Tik 4x op Micro Power om de magnetronstand 440 W (laag) te selecteren.



Stel de bereidingstijd in op 5 minuten met de draaiknop Tijd/Gewicht.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.



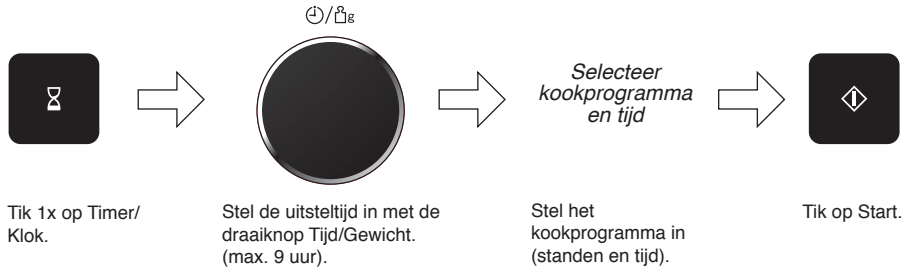
Opmerking

1. Voor koken in drie stappen, voert u nog een kookprogramma in voordat u op Start tikt.
2. U kunt de bereiding onderbreken door 1x op Stop/Annuleren te tikken. Tikt u weer op Start, dan gaat het kookprogramma verder. Als u 2x op Stop/Annuleren tikt, stopt u de bereiding en wist u het ingevoerde kookprogramma.
3. Als u alleen een programma heeft ingevoerd, maar dit nog niet heeft gestart, dan kunt u dit wissen door op Stop/Annuleren te tikken.
4. Automatische programma's kunt u niet gebruiken voor het koken in meerdere stappen.
5. **Oven** en **Panacrunch** kunt u niet gebruiken bij het koken in meerdere stappen.

De timer gebruiken

Start ovenprogramma uitstellen

Met de timer kunt u instellen hoelang het moet duren voordat de oven aangaat.

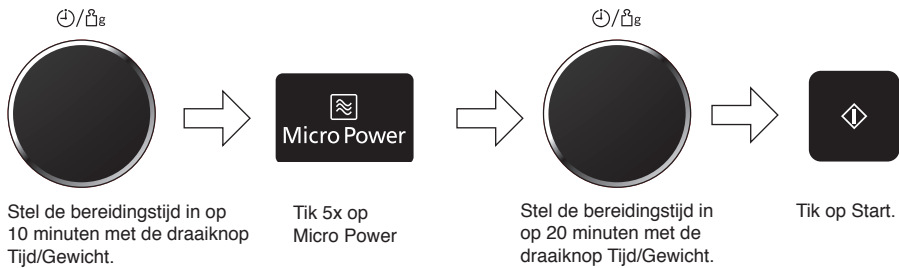


Voorbeeld:

Uitsteltijd: 1 uur

1000 W (Max.): 10 minuten

300 W (Sudder): 20 minuten



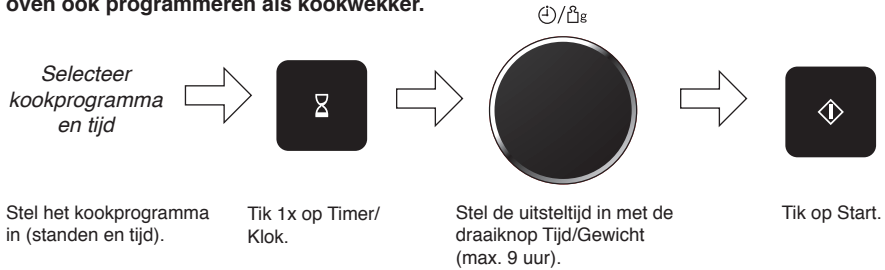
Opmerking

1. U kunt in drie stappen koken combineren met uitsteltijd.
2. Als u de ovendeur opent tijdens de uitsteltijd, dan blijft de tijd in het display aftellen.
3. Als de geprogrammeerde uitsteltijd langer is dan één uur, dan telt het display af in minuten. Als de uitsteltijd minder is dan één uur, dan telt het display af in seconden.
4. U kunt geen uitsteltijd programmeren voor de automatische programma's.

De timer gebruiken

Rusttijd instellen

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

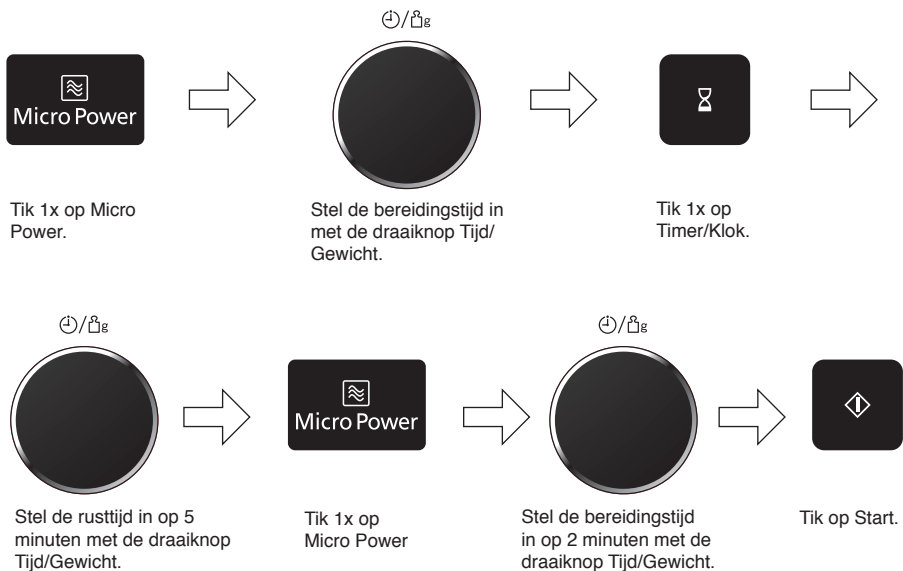


Voorbeeld:

1000 W (Max): 4 min

Rusttijd: 5 min

1000 W (Max): 2 min



Opmerking

1. U kunt in drie stappen koken combineren met rusttijd.
2. Als u de ovendeur opent tijdens de rusttijd of als de kookwekker afloopt, dan blijft de tijd in het display aftellen.
3. Als de geprogrammeerde rusttijd langer is dan één uur, dan telt het display af in minuten. Als de rusttijd minder is dan één uur, dan telt het display af in seconden.
4. Deze functie kunt u ook gebruiken als kookwekker. In dit geval tikt u op Timer/Klok, stelt de tijd in en tikt op Start.
5. U kunt geen rusttijd programmeren voor de automatische programma's.

Turbo ontdoeien



Deze functie is geschikt voor het ontdoeien van gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood. Tik op Turbo om de juiste ontdooi-categorie te selecteren en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in gram (zie pagina 46-47).

Plaats het voedsel in een geschikte schaal. Hele kippen en braadstukken moet u op een omgekeerde schaal of bord leggen die geschikt zijn voor de magnetron. Karbonades, kipdelen en sneetjes brood moet u in één laag neerleggen. U hoeft het voedsel niet af te dekken.

De manier waarop automatische ontdooi-programma's werken zorgen voor een snellere en gelijkmatigere ontdooiing. Het systeem gebruikt pulserende magnetronenergie in een willekeurige volgorde om het ontdooi-proces te versnellen. Tijdens het programma piept de oven om u eraan te herinneren dat u het voedsel moet controleren. **Het is belangrijk dat u het voedsel regelmatig omkeert of omroert en indien nodig afdekt. Zodra u het eerste piepje hoort, moet u het voedsel omkeren en afdekken (indien mogelijk).** Bij het tweede piepje moet u het voedsel omkeren of verdelen.

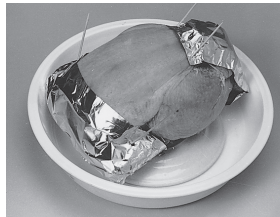
1e piep

Omkeren of afdekken



1e piep

Omkeren of afdekken



2e piep

Omkeren of verdelen



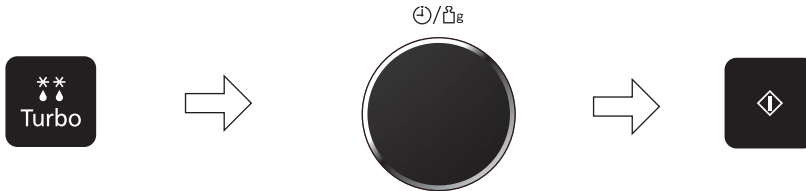
Opmerking

1. Controleer het voedsel tijdens het ontdoeien. De ontdooisnelheid van voedsel varieert.
2. U hoeft het voedsel niet af te dekken.
3. Keer of roer het voedsel regelmatig om, vooral wanneer de oven "piept". Indien nodig afdekken (zie punt 5).
4. Gehakt/karbonades/kipdelen moet u verdelen of scheiden zodra dit mogelijk is en in één laag verspreiden.
5. Door delen af te dekken, voorkomt u dat ze worden gekookt. Dit is zeer belangrijk bij hele kip en braadstukken. De buitenkant dooit eerst. Daarom moet u vleugels/borst/vet afdekken met stukjes aluminiumfolie die u vastprijkt met worstenprikkers.
6. Laat het voedsel even rusten, zodat de het binnenste kan uitdoeien (minimaal 1-2 uur voor braadstukken en hele kippen).
7. Als het woord 'WARM' op het display verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.

Turbo ontdooien






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



Tik Turbo ontdooien. 1x kleine stukken. 2x grote stukken. 3x brood.

Stel het gewicht met de draaiknop Tijd/Gewicht. De draaiknop Tijd/Gewicht telt op in stappen van 10 g.

Tik op Start.

Programma	Gewicht	Instructies
 1. STUKJES VLEES	100 - 1200 g	Voor het ontdooien van kleine stukken vlees, kipdelen, karbonades, steaks, gehakt. Plaats op een bord of platte Pyrex® schaal. Selecteer programmanummer 1. Vul het gewicht in van de kleine stukken. Tik op Start. Bij piep omkeren en afdekken.
 2. GROTE STUKKEN VLEES	400 - 2000 g	Voor het ontdooien van hele kippen, braadstukken. Plaats op een omgekeerde schaal op een bord. Selecteer programmanummer 2. Vul het gewicht van het grote stuk in. Tik op Start. Bij piep omkeren en afdekken.
 3. BROOD	100 - 900 g	Voor het ontdooien van broodjes, sneetjes of brood of hele broden. Plaats op een bord. Selecteer programmanummer 3. Vul het gewicht van het brood in. Tik op Start. Omdraaien zodra de piepton klinkt.



Richtlijn

1. **STUKJES VLEES (gehakt/karbonades/kipdelen)**

Karbonades en kipdelen moet u verspreiden in één laag en regelmatig omkeren tijdens het ontdooien. Gehakt moet u regelmatig losmaken tijdens het ontdooien. Dit gaat het best in een grote platte Pyrex® schaal. Rusttijd 20-30 minuten. **Niet geschikt voor worstjes**, deze kunt u handmatig ontdooien. Zie de ontdooitabel in het kookboek op pagina 24.

2. **GROTE STUKKEN VLEES**

Hele kippen en braadstukken moet u afdekken tijdens het ontdooien, vooral als er veel vet aan zit. Hierdoor voorkomt u dat het voedsel aan de buitenranden begint te koken. Dek vleugels, vorst en vet af met stukjes aluminiumfolie die u vastprijkt met worstenprikkers. **Let op dat de folie niet tegen de ovenwanden komt.** Na ontdooien moeten braadstukken ten minste 1-2 uur rusten.

3. **BROOD**

Dit programma is geschikt voor kleine etenswaren die u onmiddellijk wilt gebruiken. Meteen na het ontdooien kunnen ze warm aanvoelen. Ook hele broden kunt u met dit programma ontdooien, maar u moet ze wel laten rusten zodat ook het midden wordt ontdooit. U kunt de rusttijd verkorten door de sneetjes te verspreiden en broodjes en hele broden doormidden te snijden. Tijdens het ontdooien moet u de etenswaren omkeren. Rusttijd 10-30 minuten. Voor grote broden kan een langere rusttijd nodig zijn.

Dit programma is niet geschikt voor crêmecakes of desserts, zoals kwarktaart.



Opmerking

1. De vorm en omvang van het voedsel bepaalt het maximumgewicht dat u in de oven kunt doen.
2. Laat het voedsel enige tijd rusten, om te garanderen dat het geheel ontdooit is.
3. Als het woord "WARM" op het display verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.

Automatische stoomprogramma's



Met deze functie kunt u uw lievelingsgerechten stomen door alleen het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch het stoomniveau en de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint dit bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.



Selecteer het gewenste automatische stoomprogramma. De voedselcategorie verschijnt in het venster.

Stel het gewicht met de draaiknop Tijd/Gewicht. De draaiknop Tijd/Gewicht telt op in stappen van 10 g.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen op het display om aan te geven welke kookstand wordt gebruikt en welke accessoires nodig zijn. Zie hieronder voor een overzicht van de symbolen:



Vierkante Panacrunch-pan



Stoom


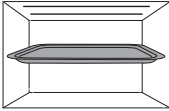

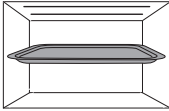

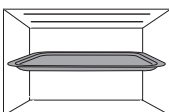

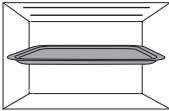


Richtlijnen

1. De automatische stoomprogramma's mogen **uitsluitend** worden gebruikt voor de beschreven voedselproducten.
2. Kook alleen voedsel binnen het beschreven gewichtsbereik.
3. Weeg het voedsel altijd zelf in plaats van de gewichtsvermelding op de verpakking te gebruiken.
4. Gebruik de accessoire uitsluitend zoals beschreven op pagina 49-50.
5. Voor een groter gewicht bij de automatische programma's voor kippenborst en rijst, moet u het waterreservoir bijvullen tijdens het koken.
6. Dek het voedsel niet af wanneer u automatische stoomprogramma's gebruikt.
7. Meestal is het beter om voedsel te laten **rusten** na het koken met een automatisch programma, zodat de hitte naar het midden kan worden geleid.
8. Voedsel kan altijd iets variëren, dus controleer of het helemaal gaar en kokendheet heet is voordat u het opdient.
9. De temperatuur van ingevroren voedsel is standaard -18 °C tot -20 °C. De temperatuur van voedsel uit de koelkast is standaard +5 °C tot +8 °C.
10. Als het woord "WARM" op het display verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.


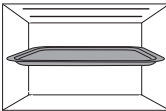

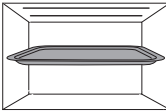

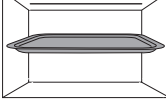
Automatische stoomprogramma's



Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
 4. VERSE GROENTEN	200 g - 320 g		<p>Stomen van verse groente, zoals wortels, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Vul het waterreservoir. Leg de gesneden groente op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 4. Vul het gewicht van de verse groente in. Tik op Start.</p>
 5. DIEPGEVROREN GROENTEN	200 g - 320 g		<p>Stomen van diepvriesgroente, zoals wortels, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Vul het waterreservoir. Leg de groente op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 5. Vul het gewicht van de diepvriesgroente in. Tik op Start.</p>
 6. GEKOOKTE AARDAPPELEN	200 g - 500 g		<p>Stomen van aardappels. Vul het waterreservoir. Schil de aardappels en snij ze in even grote stukken. Leg de gesneden aardappels op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 6. Vul het gewicht van de aardappels in. Tik op Start.</p>
 7. KIPFILETS	200 g - 650 g		<p>Bereiden van verse kipfilets. Elke kipfilet moet tussen 100-250 g wegen. Vul het waterreservoir. Leg de kipfilets op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 7. Vul het gewicht van de kipfilets in. Tik op Start. Controleer het waterreservoir tijdens het koken, indien nodig bijvullen.</p>

Automatische stoomprogramma's



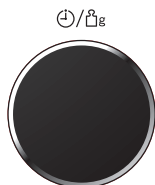
Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
 8. VERSE VISFILETS	200 g - 500 g		<p>Bereiden van verse visfilets, zoals zalm, kabeljauw, schelvis, schol. Vul het waterreservoir. Leg de verse vis op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 8. Vul het gewicht van de verse vis in. Tik op Start.</p>
 9. BEVROREN VISFILETS	200 g - 500 g		<p>Bereiden van ingevroren visfilets, zoals zalm, kabeljauw, schelvis. Vul het waterreservoir. Leg de ingevroren vis op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 9. Vul het gewicht van de ingevroren vis in. Tik op Start.</p>
 10. RIJST	100 g - 200 g		<p>Koken van rijst voor rijstschotels (Thaise, basmati-, jasmijn-, long grain-rijst), geen dessertrijst. Spoel de rijst af in koud water. Vul het waterreservoir. Leg de rijst in een platte Pyrex® schaal. Voeg 3 delen koud water toe aan 2 delen rijst. Niet afdekken. Zet de schaal op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 10. Vul alleen het gewicht van de rijst in. Tik op Start. Controleer het waterreservoir tijdens het koken, indien nodig bijvullen.</p>

Automatische kookprogramma's



Met deze functie kunt u uw lievelingsgerechten bereiden alleen maar door het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch het magnetronvermogen en/of het combinatieniveau en de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint dit bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.

Voorbeeld:



Selecteer het gewenste automatische kookprogramma. De voedselcategorie verschijnt in het venster.

Stel het gewicht met de draaiknop Tijd/Gewicht. De draaiknop Tijd/Gewicht telt op in stappen van 10 g.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen op het display om aan te geven welke kookstand wordt gebruikt en welke accessoires nodig zijn. Zie hieronder voor de betekenis van de symbolen:



Magnetron



Grill






Richtlijnen

1. De automatische kookprogramma's mogen **uitsluitend worden gebruikt voor de beschreven voedselproducten**.
2. Kook alleen voedsel binnen het beschreven gewichtsbereik.
3. Weeg het voedsel altijd zelf in plaats van de gewichtsvermelding op de verpakking te gebruiken.
4. De temperatuur van ingevroren voedsel is standaard -18 °C tot -20 °C. De temperatuur van voedsel uit de koelkast is standaard +5 °C tot +8 °C.
5. De accessoire wordt niet gebruikt bij de automatische kookprogramma's. Schalen plaatst u rechtstreeks op de ovenbodem.
6. Programma's 11-16 zijn **alleen magnetron**. Programma 17 is een combinatie van **magnetron + grill**.
7. Meestal is het beter om voedsel te laten **rusten** na het koken met een automatisch programma, zodat de hitte naar het midden kan worden geleid.
8. Voedsel kan altijd iets variëren, dus controleer of het helemaal gaar en kokenheet heet is voordat u het opdiert.
9. Als het woord "WARM" op het display verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.





Automatische kookprogramma's



Programma	Gewicht	Instructies
 <p>11. VERSE MAALTIJD</p>	200 g - 1000 g	<p>Opwarmen van een verse kant-en-klaarmaaltijd. De maaltijd moet op koelkasttemperatuur zijn (ca. + 5 °C). Opwarmen in het bakje waarin het is gekocht. Prik de afdekfolie door met een scherp mes: één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u de maaltijd in een schaal doet, dek deze dan af met magnetronfolie. Plaats het bakje of schaal op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 11. Vul het gewicht van de maaltijd in en tik op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Opnieuw omroeren aan het eind van het programma en enkele minuten laten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vis/vlees in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelhoudend voedsel, zoals rijst, pasta of aardappels. Maaltijden in een onregelmatig gevormde houder moeten wellicht langer koken.</p>
 <p>12. DIEPGEVROREN MAALTIJD</p>	200 g - 1000 g	<p>Verwarmen van een diepvriesmaaltijd. Al het voedsel moet voorgedookt en ingevroren zijn (-18 °C). Opwarmen in het bakje waarin het is gekocht. Prik de afdekfolie door met een scherp mes: één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u de maaltijd in een schaal doet, dek deze dan af met magnetronfolie. Plaats het bakje of schaal op de ovenbodem. Selecteer programmanummer 12. Vul het gewicht van de diepvriesmaaltijd in. Tik op Start. Omroeren als de oven piept en blokken in stukjes snijden. Opnieuw omroeren aan het eind van het programma en enkele minuten laten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vis/vlees in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelhoudend voedsel, zoals rijst, pasta of aardappels. Maaltijden in een onregelmatig gevormde houder moeten wellicht langer koken.</p>
 <p>13. VERSE GROENTEN</p>	200 g - 1000 g	<p>Koken van verse groente, zoals wortels, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Leg de schoongemaakte groente in een Pyrex® schaal. Besprenkel de groente met 1 eetlepel water per 100 g. Dek de schaal af met magnetronfolie of een deksel. Plaats de schaal op ovenbodem. Selecteer automatisch kookprogramma 13. Vul het gewicht van de verse groente in. Tik op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt.</p>

Automatische kookprogramma's



Programma	Gewicht	Instructies
 14. DIEPGEVROREN GROENTEN	200 g - 1000 g	Koken van diepvriesgroente , zoals wortels, broccoli, bloemkool, sperziebonen. Leg de schoongemaakte groente in een Pyrex® schaal. Besprenkel de groente met 15 - 45 ml (1 - 3 el) water. Dek de schaal af met magnetronfolie of een deksel. Plaats de schaal op de ovenbodem. Selecteer automatisch kookprogramma 14. Vul het gewicht van de diepvriesgroente in. Tik op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt.
 15. VERSE VISFILETS	200 g - 800 g	Koken van verse visfilets, zoals zalm, kabeljauw, schol, schelvis. Leg de vis in een platte Pyrex® schaal. Dek de dünnere delen af. Zorg ervoor dat de filets niet over elkaar liggen. Vouw onder dunne randen. Voeg 15 - 45 ml (1 - 3 el) water toe. Bedek de schaal met magnetronfolie of een deksel. Plaats de schaal op de ovenbodem. Selecteer automatisch kookprogramma 15. Vul het gewicht van de verse vis in. Tik op Start. Begin met de huid omlaag en keer de filet om als de oven piept. Enkele minuten laten rusten.
 16. GEKOOKTE AARDAPPELEN	200 g - 1000 g	Koken van geschilde aardappels. Schil de aardappels en snij ze in even grote stukken. Leg de gesneden aardappels in een Pyrex® schaal. Voeg 15 ml (1 el) water toe per 100 g aardappel. Bedek de schaal met magnetronfolie of een deksel. Selecteer automatisch kookprogramma 16. Vul het gewicht van de aardappels in. Tik op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt.
 17. AARDAPPELGRATIN	-	Zie recept hieronder. Plaats de gesneden aardappelgratin op de ovenbodem. Selecteer automatisch kookprogramma 17. Tik op Start (u hoeft het voedselgewicht niet in te vullen). Na het koken 5 minuten laten rusten.

Gratin dauphinois

Ingrediënten

4 personen
 700 g geschilde aardappels,
 1 teentje knoflook,
 70 g Emmental, geraspt,
 zout en peper,
 200 ml kookroom,
 200 ml melk

Benodigheden: Platte Pyrex® schaal,
 1 x 25 cm

Accessoires: geen

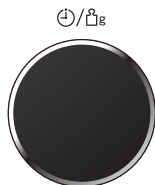
1. Snij de aardappels in dunne plakjes. Schil en hak het teentje knoflook.
2. Schik de aardappelschijfjes in de platte Pyrex® schaal. Strooi de knoflook, de helft van de kaas, het zout en de peper erover.
3. Giet de room en melk erover. Bedek alles met de rest van de geraspte kaas. Zet de schaal op de ovenbodem.
4. Selecteer automatisch kookprogramma 17. Tik op Start. Na het koken 5 minuten laten rusten.

Panacrunch-programma's



Met deze functie kunt u uw lievelingsgerecht bereiden alleen maar door het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch het magnetronvermogen en/of het combinatieniveau en de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in gram. Om snel het juiste gewicht te selecteren, begint het gewicht bij het meest gebruikelijke gewicht voor elke categorie.

Voorbeeld



Selecteer het gewenste Panacrunch-programma. De voedselcategorie verschijnt in het venster.

Stel het gewicht met de draaiknop Tijd/Gewicht. De draaiknop Tijd/Gewicht telt op in stappen van 10 g.

Tik op Start. Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen op het display om aan te geven welke kookstand wordt gebruikt en welke accessoires nodig zijn. Zie hieronder voor de betekenis van de symbolen:



Magnetron



Grill



Vierkante Panacrunch-pan



Stoom


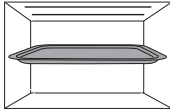

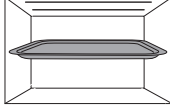

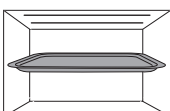


Richtlijnen

1. De Panacrunch-programma's mogen **uitsluitend worden gebruikt voor de beschreven voedselproducten**.
2. Kook alleen voedsel binnen het beschreven gewichtsbereik.
3. Weeg het voedsel altijd zelf in plaats van de gewichtsvermelding op de verpakking te gebruiken.
4. De temperatuur van ingevroren voedsel is standaard -18 °C tot -20 °C. De temperatuur van voedsel uit de koelkast is standaard +5 °C tot +8 °C.
5. De programma's 18-20 gebruiken een combinatie van **grill + magnetron**. De programma's 21-23 gebruiken een combinatie van of **stoom + grill**.
6. Gebruik uitsluitend de accessoires die zijn beschreven op pagina 55-56.
7. Meestal is het beter om voedsel te laten **rusten** na het koken met een automatisch programma, zodat de hitte naar het midden kan worden geleid.
8. Voedsel kan altijd iets variëren, dus controleer of het helemaal gaar en kokendheet heet is voordat u het opdient.
9. Als het woord "WARM" op het display verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.


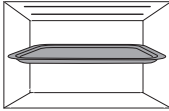

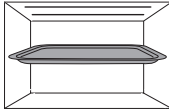

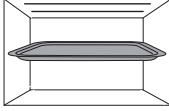
Panacrunch-programma's



Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
 18. DIEPVRIES AARDAPPEL PRODUCTEN	100 g - 500 g		<p>Bereiden van diepvries frites en aardappelproducten, zoals aardappelkoekjes, -wafels, etc. Verspreid de aardappelproducten over de vierkante Panacrunch-pan en plaats deze op het bovenste niveau. Selecteer programmanummer 18. Vul het gewicht van de diepvries aardappelproducten in. Tik op Start. Voor het beste resultaat legt u de frieten niet op elkaar. Opmerking: Aardappelproducten variëren aanzienlijk. We raden aan om enkele minuten voordat het programma klaar is te kijken hoe bruin het voedsel is. Niet geschikt voor aardappelkroketten.</p>
 19. VERSE PIZZA	100 g - 400 g		<p>Opwarmen en bruinen van een verse pizza uit de koelkast. Verwijder alle verpakking en leg de pizza op de vierkante Panacrunch-pan op het bovenste niveau. Selecteer programmanummer 19. Vul het gewicht van de pizza in en tik op Start. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's, pizza's met gevulde korst of zeer dunne pizza's.</p>
 20. DIEPGEVROREN PIZZA	300 g - 500 g		<p>Opwarmen en bruinen van een diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza op de vierkante Panacrunch-pan op het bovenste niveau. Selecteer programmanummer 20. Vul het gewicht van de diepvriespizza in en tik op Start. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's, pizza's met gevulde korst of zeer dunne pizza's.</p>

Panacrunch-programma's

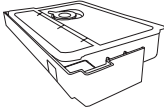


Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
 21. VERSE VISFILETS	300 g - 750 g		<p>Bereiden van verse visfilets, zoals zalm, kabeljauw, schelvis, met een maximumgewicht van 180 g per stuk met stoom + grill. Vul het waterreservoir. Leg de verse vis, met de huid omhoog, op de vierkante Panacrunch-pan. Borstel wat olie op de huid. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 21. Vul het gewicht van de verse vis in. Tik op Start.</p>
 22. VERSE HELE VIS	200 g - 650 g		<p>Bereiden van verse hele vis, zoals forel, zeebrasem, makreel, zeebaars, sardines, met een gewicht tussen 100 g - 400 g per stuk met stoom + grill. Vul het waterreservoir. Leg de hele vis rechtstreeks op de vierkante Panacrunch-pan. Als u vetarme vis (zeebaars, forel) gaat bereiden, bestrijk deze dan met olie. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 22. Vul het gewicht van de hele verse vis in. Tik op Start.</p>
 23. STUKKEN KIP	200 g - 650 g		<p>Bereiden van verse kippdelen, zoals drumsticks en dijnen met stoom + grill. Elk kipdeel moet tussen 100 g - 180 g wegen. Prik de huid op een aantal plaatsen door voordat u de kippdelen in de oven zet. Vul het waterreservoir. Leg de kippdelen op de vierkante Panacrunch-pan. Plaats de pan op het bovenste ovenniveau. Selecteer programmanummer 23. Vul het gewicht van de kippdelen in. Tik op Start. Controleer het waterreservoir tijdens het koken, indien nodig bijvullen.</p>

Stelsysteemreinigingsprogramma's

F1. VOCHT AFVOEREN

Er wordt water door het systeem gepompt om de leidingen te reinigen. Dit water wordt afgevoerd naar de druiptank.



Voeg 100 g water toe aan het waterreservoir. Zorg ervoor dat de druiptank leeg is.

Tik 1x op Systeem Reinigen totdat het programma "F1 VOCHT AFVOEREN" op het display verschijnt.

Tik op Start. Leeg de druiptank zodra het programma klaar is.



Opmerking

1. Gebruik dit programma alleen als er 100 g water in het reservoir zit.
2. Verwijder de druiptank niet als het programma draait.
3. Leeg de druiptank en spoel hem af onder de kraan als het programma klaar is.



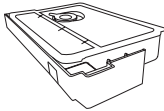
Let op

4. Als u het programma VOCHT AFVOEREN direct na een stoomkookprogramma gebruikt, dan kan het water dat naar de druiptank wordt afgevoerd heet zijn.

Systeme reinigingsprogramma's

F2. SYSTEEM REINIGEN

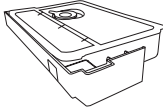
Tijdens de eerste stap reinigt dit programma het systeem met een oplossing van citroenzuur. Tijdens de tweede stap loopt er water door het systeem om de leidingen door te spoelen.



Maak een oplossing van 16 g citroenzuur en 200 g water en giet deze oplossing in het waterreservoir. Zorg ervoor dat de druiptank leeg is.

Tik 2x op Systeem Reiniging totdat het programma "F2 SYSTEEM REINIGEN" op het display verschijnt.

Tik op Start. Het programma duurt ongeveer 29 minuten.




Als het programma is gestopt, leeg dan de druiptank en vul het waterreservoir met water (tot het maximumniveau).

Tik op Start. Het programma duurt ongeveer 1 minuut. Leeg de druiptank zodra het programma klaar is.

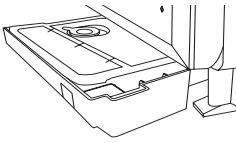


Opmerking

1. Het symbool  verschijnt op het display wanneer u het programma VOCHT AFVOEREN of SYSTEEM REINIGEN gebruikt.
2. Als u het SYSTEEM REINIGEN programma niet regelmatig gebruikt, raakt de leiding verstopt en neemt de stoomcapaciteit af.
3. Verwijder de druiptank niet als het programma draait.
4. Leeg de druiptank en spoel hem af onder de kraan als het programma klaar is.

Het waterreservoir reinigen

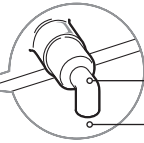
Reinigen met een zachte spons en water.



Verwijder het waterreservoir en reinig het compartiment waar het waterreservoir in moet.



Open de dop voor de watertoevoer, verwijder het deksel en de leidingdop en reinig deze.



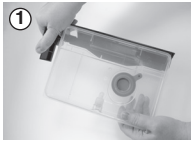
Leidingdop

Let erop dat deze omlaag wijst

Als de leidingdop er moeilijk afgaat, wrik hem dan voorzichtig heen en weer. Wanneer u de dop weer aanbrengt, let er dan op dat het pijpje omlaag wijst (zie tekening).

U kunt ook het voorste deksel van het reservoir verwijderen om het schoon te maken.

Verwijderen voorste deksel



1. Draai het deksel voorzichtig totdat de verre zijde losklikt.
2. Blijf draaien totdat de zijde dichtbij losklikt.

Aanbrengen voorste deksel



1. Breng de sleuven op het deksel in lijn met de gaten op het reservoir.
2. Steek het deksel erin en duw het omlaag tot het vastklikt.



Opmerking

- Reinig het waterreservoir minstens eenmaal per week om kalkvorming te voorkomen.
- Gebruik geen afwaswater om het waterreservoir of onderdelen van het waterreservoir te reinigen.

Vraag en antwoord

V: Waarom gaat de oven niet aan?

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

1. Zit de stekker van de oven goed in het stopcontact? Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek hem er weer in.
2. Controleer de groepenkast en de zekering. Schakel de zekeringautomaat op de groepenkast weer in of vervang de zekering als deze is uitgeschakeld of doorgeslagen.
3. Als de zekeringautomaat en de zekering in orde zijn, sluit dan een ander elektrisch apparaat aan op het stopcontact. Als het andere apparaat correct functioneert, dan is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Als het andere apparaat niet correct functioneert, dan is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact.

Als het lijkt dat er een probleem is met de oven, neem dan contact op met een erkend onderhoudscentrum.

V: Mijn oven veroorzaakt interferentie met mijn tv. Is dit normaal?

A: Bij apparaten met wifi, bluetooth of een andere draadloze verbinding - zoals radio's, tv's, draadloze telefoons, babyfoons etc. - kan er interferentie ontstaan wanneer u kookt met de magnetronoven. Dezelfde interferentie kan zich voordoen met andere huishoudelijke apparaten, zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw oven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Hoe komt dit?

A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookstap.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatieopeningen van de oven. Hoe komt dit?

A: De warmte die ontstaat bij het bereiden van voedsel verwarmt de lucht in de ovenruimte. Deze warme lucht wordt volgens een bepaald patroon uit de oven gevoerd. Er komen geen microgolven uit de oven. U mag de ventilatiegaten van de oven nooit blokkeren wanneer de oven aanstaat.

V: Ik kan geen automatisch programma instellen en op het beeldscherm staat "WARM". Hoe komt dit?

A: Als het woord "WARM" op het display verschijnt, dan is de oventemperatuur te hoog door eerder gebruik en kunt u geen automatisch programma instellen. Wel kunt u de kookstand en kooktijd handmatig instellen.

V: Kan ik een conventionele oventhermometer gebruiken in de oven?

A: Alleen wanneer u de kookstand **grill of oven** gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven. Daarom mag u deze niet gebruiken in de **magnetron- of combinatiestand**.

V: Ik hoor zoemende en klikkende geluiden uit de oven wanneer ik de **combinatiestand** gebruik. Waar komen deze geluiden vandaan?

A: De geluiden doen zich voor als de oven automatisch overschakelt van **magnetron** naar **grill/oven** om het combinatieprogramma uit te voeren. Dit is normaal.

Vraag en antwoord

- V: Mijn oven produceert een kwalijke lucht en rook wanneer ik de **combinatie-, oven- of grillstand** gebruik. Hoe komt dit?
- A: Na herhaaldelijk gebruik raden we aan om de oven te reinigen en zonder voedsel aan te zetten. Hierdoor verbrandt u alle voedsel- en olieresten die de kwalijke lucht en/of rook veroorzaken.
- V: De magnetronfunctie van de oven werkt niet meer en de melding 'H97' of 'H98' verschijnt in het display. Hoe komt dit?
- A: Dit display geeft aan dat er een probleem is met systeem dat de microgolven produceert. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.
- V: De ventilator blijft draaien na het koken. Hoe komt dit?
- A: De ventilator kan blijven draaien als de oven uit is om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven gewoon blijven gebruiken.
- V: Kan ik de ingestelde oventemperatuur controleren als ik kook of de oven voorverwarm in de **ovenstand**?
- A: Ja. Als u op Oven tikt, dan verschijnt de oventemperatuur gedurende 2 seconden op het display.
- V: "D" verschijnt in het display en de oven werkt niet. Hoe komt dit?
- A: De oven is geprogrammeerd in de **demostand**. Deze functie is bedoeld voor demonstraties in de winkel. U kunt deze functie uitschakelen door 1x op Magnetron te tikken en dan 4x op Stop/Annuleren.
- V: De hulptekst staat niet meer op het display en ik zie alleen nog cijfers. Hoe komt dit?
- A: Er kan sprake zijn van een stroomstoring waardoor de hulptekst is verdwenen. Verwijder de stekker van de oven enkele seconden uit het stopcontact en steek hem er dan weer in. Wanneer "88:88" wordt weergegeven, tikt u op Start totdat uw taal wordt weergegeven. Stel vervolgens de klok in. Zie pagina 22.
- V: De hulptekst staat niet meer op het display en ik zie alleen nog cijfers. Hoe komt dit?
- A: De hulptekst is uitgeschakeld doordat u 4x op Timer/Klok heeft getikt. Wanneer de dubbele punt of de tijdsaanduiding wordt weergegeven, moet u 4x op Timer/Klok tikken om de hulptekst opnieuw weer te geven.
- V: De oven stopt met stoomkoken of met een combinatie met stoom en 'U14' verschijnt op het display.
- A: Het waterreservoir is leeg en de hulptekst is uitgeschakeld. Vul het waterreservoir, plaats het weer in de oven en tik op Start om verder te gaan met koken. Als dit 3x gebeurt tijdens het koken, dan stopt de oven. Druk 1x op Stop/Annuleren.
- V: De toetsen op het bedieningspaneel reageren niet wanneer ik erop tik. Hoe komt dit?
- A: Controleer of de ovenstekker is ingestoken. De oven kan in de stand-by stand staan. Open en sluit de deur om de oven te activeren.

Ovenonderhoud



Belangrijk

Voor een veilig gebruik van de oven is het belangrijk dat u hem schoon houdt. Veeg de oven schoon na elk gebruik. Als u de oven niet schoon houdt, dan kan dit leiden tot slijtage van het oppervlak, waardoor de levensduur van het apparaat afneemt en er een gevaarlijke situatie kan ontstaan.

1. **Schakel de oven uit voordat u deze reinigt** en verwijder de stekker indien mogelijk.
2. **Houd de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de aansluitoppervlakken goed schoon.** Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als het erg vuil is geworden. Het gebruik van krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen raden we af.
3. Na gebruik van de stand **grill, oven, stoom** en **combinatie** moet u de ovenwanden schoonmaken met een zachte doek en zeepsop. Let er vooral op dat het venster schoon blijft, vooral na gebruik van de stand **grill, oven, stoom** en **combinatie**. Hardnekkig vuil in de oven kunt u verwijderen met een kleine hoeveelheid conventionele ovenreiniger die u op een zachte, vochtige doek spuit. Wrijf de doek over het vuil, laat de reiniger de aanbevolen tijd inwerken en veeg het af. **Spuut ovenreiniger niet rechtstreeks in de oven.**
4. Controleer na het koken met de **stoomfunctie** of er overtollig water is gecondenseerd in de ovenruimte. Zo ja, veeg dit weg. Leeg de druiptank (zie pagina 15).
5. Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het **glas van de oven** te reinigen omdat er dan krassen op het glasoppervlak kunnen ontstaan en het glas kan breken.
6. Reinig de **buitenkant van de oven** met een vochtige doek. Om beschadiging van de onderdelen in de oven te voorkomen, mag er geen water doordringen in de ventilatieopeningen.
7. Als het **bedieningspaneel** vuil is geworden, reinig dit dan met een zachte, droge doek. Gebruik **geen** krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. Wanneer u het bedieningspaneel reinigt, laat de oven deuren open om te voorkomen dat de oven per ongeluk aangaat. Als u klaar bent met schoonmaken, tik dan op Stop/Annuleren om het display te resetten.
8. **Als er stoom is afgezet** op de binnenzijde of rondom de buitenzijde van de oven, veeg dit dan af met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer u de magnetronoven gebruikt in zeer vochtige omstandigheden, maar het duidt in geen geval op een storing van het apparaat of lekkage van microgolven.

Ovenonderhoud

9. Maak de **bodem van de ovenruimte** regelmatig schoon. Veeg de bodem schoon met een mild schoonmaakmiddel en heet water. Navegen met een droge doek. Bij een regelmatig gebruik worden er de kookdampen afgezet. Dit heeft echter geen invloed op het oppervlak van de bodem.
10. Wanneer u **grillt** of kookt met de **oven-, stoom- of combinatiefunctie**, dan kan bepaald voedsel vetspetters op de ovenwanden veroorzaken. Als u dit vet niet uit de oven verwijderd, dan kan het zich ophopen waardoor de oven tijdens gebruik gaat 'roken'. Als ze zijn opgehoopt, zijn vetspetters moeilijker te verwijderen.
11. U mag de oven **niet** reinigen met een **stoomreiniger**.
12. Houd de ovenaccessoire schoon, vooral wanneer u magnetron- of combinatieprogramma's gebruikt.
13. Houd de **ventilatieopeningen** altijd vrij. Controleer of de ventilatieopeningen aan de rechter zijkant van de oven niet zijn verstopt door stof of ander materiaal. Als de ventilatieopeningen verstopt zijn, dan kan dit leiden tot oververhitting, slecht functioneren van de oven en zelfs tot een gevaarlijke situatie.
14. Gebruik het SYSTEEM REINIGINGS programma wanneer het bijbehorende symbool op het display wordt weergegeven. Zie pagina 57-58. Reinig het waterreservoir minstens eenmaal per week om kalkvorming te voorkomen. Zie pagina 59.

Specificaties

Fabrikant		Panasonic
Model		NN-DS596M EPG
Voeding		230 V 50 Hz
Frequentie:		2450 MHz
Ingangsvermogen:	Maximum	2010 W
	Magnetron	1000 W
	Grill	1220 W
	Oven	1270 W
	Stoom	1020 W
Uitgangsvermogen:	Magnetron	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1200 W
	Oven	1250 W
Grillverwarming		1200 W
Buitenafmetingen		512 mm (B) x 400 mm (D) x 347 mm (H)
Binnenafmetingen B x D x H (mm)		335 mm (B) x 350 mm (D) x 238 mm (H)
Netto gewicht (ca.)		16,4 kg
Geluidsniveau		56 dB

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

Dit apparaat voldoet aan de Europese norm EN 55011 voor EMC-storingen (EMC = elektromagnetische compatibiliteit). Volgens deze norm behoort dit product tot apparatuur van Groep 2, Klasse B. Groep 2 betekent dat de radiofrequentie-energie bewust wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verwarmen van voedsel. Klasse B betekent dat dit product mag worden gebruikt voor normale huishoudelijke doeleinden.

Gefabriceerd door: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Geïmporteerd door: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testcentrum
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland.

Le agradecemos que haya adquirido este aparato Panasonic.

Índice

Instrucciones de seguridad.....	2-7	Panacrunch (Grill).....	27-28
Eliminación de productos de desecho.....	8	Cocinar con horno.....	29-30
Instalación y conexión.....	9	Cocinar con vapor.....	31-33
Colocación del horno.....	9	Inyección de vapor.....	34-35
Instrucciones importantes de seguridad.....	10-14	Cocción en combinación con vapor.....	36-37
Consejo del accesorio.....	14	Combinación de grill y microondas.....	38-39
Partes del horno.....	15-16	Cocción multifase.....	40-42
Accesorio para el horno.....	17	Uso del temporizador.....	43-44
Panel de control.....	18	Descongelación turbo.....	45-47
Modos de cocción.....	19	Programas de vapor automáticos.....	48-50
Modos de cocción de combinación.....	20	Programas de cocción automáticos.....	51-53
Información en pantalla.....	21	Programas Panacrunch.....	54-56
Configuración del reloj.....	22	Programas de limpieza del sistema.....	57-58
Bloqueo para niños.....	22	Limpieza del depósito de agua.....	59
Cocción y descongelación con microondas.....	23-24	Preguntas y respuestas.....	60-61
Utilización del grill.....	25-26	Cuidado del horno.....	62-63
		Especificaciones.....	64

Manual de instrucciones

Instrucciones de seguridad

- Instrucciones importantes de seguridad. Antes de utilizar este horno, lea estas instrucciones detenidamente y guárdelas para poder consultarlas en el futuro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, siempre y cuando una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del aparato, para que puedan utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros relacionados, incluido el escape de vapor. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no se deben encargar de la limpieza ni del mantenimiento a cargo del usuario, salvo que se encuentren bajo supervisión. Mantenga el aparato junto con el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Cuando el horno esté instalado, debe resultar fácil aislar el aparato del suministro eléctrico desenchufándolo o poniendo en funcionamiento un disyuntor.
- Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona de similares calificaciones, a fin de evitar riesgos.
- ¡Advertencia! Debe revisar el aparato para ver si presenta daños en los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos. Si estas áreas están deterioradas, no debe ponerse en funcionamiento el aparato hasta que lo haya reparado un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante.
- ¡Advertencia! No intente alterar ni hacer ningún ajuste o

Instrucciones de seguridad

reparación en la puerta, la carcasa del panel de control, los interruptores cortacorriente de seguridad ni ninguna otra pieza del horno.

- ¡Advertencia! No retire el panel externo del horno, que protege de la exposición a la energía de microondas.
- Las reparaciones solo debe llevarlas a cabo un técnico de mantenimiento capacitado.
- ¡Advertencia! No deben calentarse líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, ya que podrían explotar.
- ¡Advertencia! Solo se debe permitir que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se les hayan dado instrucciones adecuadas para que puedan utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone un uso indebido.
- Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado ni dentro de alacenas.

Para uso en encimeras:

- El horno se debe colocar en una superficie plana y estable, 85 cm por encima del suelo, con la parte trasera contra una pared. Para que el horno funcione adecuadamente, debe haber suficiente flujo de aire, es decir, debe dejar 5 cm libres de un lado y el otro lateral debe estar abierto; debe haber 15 cm libres por encima del horno y 10 cm detrás de la parte trasera.
- Cuando caliente comida en recipientes de plástico o papel, revise el horno frecuentemente, ya que estos tipos

Instrucciones de seguridad

de recipientes arden si se sobrecalientan.

- Si el horno emite humo o se enciende fuego en su interior, pulse el botón de parada/cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o corte la electricidad desde el panel de fusibles o el disyuntor.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico exclusivamente.
- Al calentar líquidos en el horno, como por ejemplo sopa, salsas y bebidas, estos se pueden sobrecalentar y superar el punto de ebullición sin signos de burbujas. Esto podría provocar que el líquido caliente se salga de forma repentina.
- Hay que remover o agitar el contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés. Es preciso comprobar la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.
- No cocine los huevos con la cáscara ni los huevos duros enteros en **microondas**. Podría acumularse presión y los huevos podrían explotar, incluso después de que el microondas termine de calentar.
- Limpie periódicamente la parte interior del horno, así como los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos. En caso de que las salpicaduras de comida y los derrames de líquidos se adhieran a las paredes del horno, la base del horno, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos, límpielos con un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave si hay mucha suciedad. No se recomienda usar un detergente agresivo o limpiadores abrasivos.

Instrucciones de seguridad

- **No use limpiadores comerciales de horno.**
- Cuando use los modos **grill, horno, vapor, Panacrunch** o de **combinación**, es posible que algunos alimentos inevitablemente salpiquen grasa en las paredes del horno. Si el horno no se limpia de vez en cuando, podría empezar a 'humear' mientras se usa.
- Si el horno no se mantiene limpio, podrían deteriorarse sus superficies, lo que podría afectar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.
- ¡Advertencia! Las partes accesibles del aparato pueden calentarse si se usa en los modos **grill, horno, vapor, Panacrunch** y **combinación**. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años. Los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.
- No debe utilizarse un aparato de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.
- Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno se calientan durante los modos **grill, horno, vapor, Panacrunch** y **combinación**, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta, y al introducir o sacar alimentos y el accesorio.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un sistema de control remoto independiente ni con un temporizador externo.

Instrucciones de seguridad

- Utilice solamente utensilios aptos para ser utilizados en hornos microondas.
- ¡Advertencia! Este aparato produce vapor muy caliente.
- Durante y después de cocinar con la función de vapor, no abra la puerta del horno cuando tenga la cara muy cerca del aparato. Hay que tener cuidado al abrir la puerta, ya que el vapor podría provocar una lesión.
- ¡Advertencia! Podría salir una nube de vapor al abrir la puerta. Si hay vapor dentro del horno, ¡no introduzca las manos desnudas! ¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes de horno.
- Consulte la página 17 para obtener información sobre la instalación correcta del accesorio de estante.
- El horno dispone de dos resistencias para el modo grill situadas en la parte superior del horno y dos resistencias situadas en la base del horno. Después de usar las funciones **grill, horno, vapor, Panacrunch** y **combinación**, las superficies internas del horno estarán muy calientes. Se debe tener cuidado de no tocar la resistencia del interior del horno. Para evitar quemaduras, hay que tener cuidado de no tocar las superficies interiores del horno.
- Este horno de combinación está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, resecarse o incendiarse fácilmente si se

Instrucciones de seguridad

cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, almohadillas de semillas de trigo, bolsas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.

- La luz del horno debe ser reemplazada por un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante. **No** intente retirar la carcasa externa del horno.
- Antes de usar el horno, coloque la bandeja de goteo en su posición. Consulte la página 15 para obtener más información sobre la instalación correcta.
- La bandeja de goteo sirve para recoger el agua sobrante durante el modo **vapor** y **microondas**. Se debe vaciar después de cada uso en **vapor** y **microondas**.
- No utilice el depósito de agua si está agrietado o roto, ya que la fuga de agua podría provocar un fallo eléctrico y peligro de descarga eléctrica. Si el depósito de agua sufre desperfectos, póngase en contacto con su proveedor.
- **¡Precaución!** Para evitar un peligro debido a un reinicio involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, tal como un temporizador, ni debe conectarse a un circuito que sea conectado y desconectado regularmente por la red de servicio.

Eliminación de productos de desecho



Información sobre la eliminación para usuarios de equipos eléctricos y electrónicos de desechos (domicilios privados).

El símbolo que aparece en los productos y/o documentos complementarios significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados, lleve estos productos a los puntos de recogida designados, donde los aceptarán gratuitamente. Alternativamente, en algunos países puede devolver sus productos a su detallista local después de la compra de un producto nuevo equivalente.

La eliminación correcta de este producto ayudará a ahorrar recursos valiosos y evitar cualquier efecto negativo potencial sobre la salud humana y el medioambiente que podría surgir de otro modo de una manipulación inapropiada del desecho. Comuníquese con las autoridades locales para que le faciliten más detalles sobre el punto de recogida designado que le quede más cerca.

Podría haber penalizaciones por desechar incorrectamente este residuo según la legislación nacional.

Para usuarios comerciales en la Unión Europea

Si quiere desechar los equipos eléctricos y electrónicos, comuníquese con su proveedor para solicitar más información.

Información sobre la eliminación en otros países fuera de la Unión Europea.

Este símbolo solo es válido en la Unión Europea.

Si quiere desechar este producto, comuníquese con las autoridades locales o su proveedor y pregunte por el método correcto de eliminación.

Instalación y conexión

Examine su horno microondas

Desempaquete el horno, retire todo el material de envasado y examine el horno para ver si está dañado; por ejemplo: abolladuras, cierres de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si observa daños, comuníquese a su proveedor de inmediato. No instale un horno microondas que esté dañado.



¡Importante!
Esta unidad tiene que conectarse a tierra adecuadamente por motivos de seguridad personal.

Instrucciones de conexión a tierra

Si la toma de corriente de CA no está conectada a tierra, el cliente es responsable personalmente de reemplazarla por una toma de pared conectada a tierra debidamente.

Voltaje de funcionamiento

El voltaje tiene que ser el que se indica en la etiqueta del horno. Si se utiliza un voltaje más alto del indicado, se puede producir fuego u otros daños.

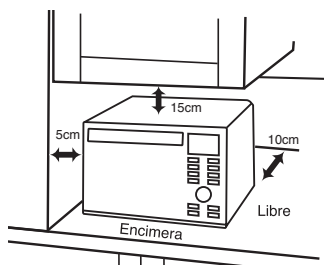
Colocación del horno

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

Uso en encimeras:

Si un lado del horno se coloca a ras de una pared, no se deben bloquear el otro lado ni la parte superior. Deje un espacio de 15 cm en la parte superior del horno.

1. Sitúe el horno sobre una superficie plana y estable a más de 85 cm por encima del suelo.
2. Cuando el horno esté instalado, debe resultar fácil aislar el aparato del suministro eléctrico desenchufándolo o poniendo en funcionamiento un disyuntor.
3. Para que funcione correctamente, asegúrese de que el horno tenga suficiente circulación de aire.
4. No sitúe este horno cerca de un fogón eléctrico o de gas.
5. No se deben quitar las patas.
6. No lo utilice al aire libre.
7. Evite usar el horno microondas en un ambiente con mucha humedad.



8. El cable de alimentación eléctrica no debe tocar el exterior del horno. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes. No deje que el cable quede colgando en el borde de una mesa o encimera. No sumerja el cable, el enchufe ni el horno en agua.
9. No obstruya los respiraderos del lado derecho del horno. Si se obstruyen estos orificios mientras el horno está en funcionamiento, podría sobrecalentarse. En tal caso, el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y vuelve a funcionar únicamente después de enfriarse.
10. Este aparato está diseñado para uso doméstico exclusivamente.

Instrucciones importantes de seguridad

Léalas detenidamente y guárdelas para poder consultarlas en el futuro.



¡Advertencia! Instrucciones importantes de seguridad

1. Los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos deben limpiarse con un paño húmedo. Debe revisar el aparato para ver si presenta daños en los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos. Si estas áreas están deterioradas, no debe ponerse en funcionamiento el aparato hasta que lo haya reparado un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante.
2. No intente alterar ni hacer ningún ajuste o reparación en la puerta, la carcasa del panel de control, los interruptores cortacorriente de seguridad ni ninguna otra pieza del horno. No retire el panel externo del horno, que protege de la exposición a la energía de microondas. **Las reparaciones solo debe llevarlas a cabo un técnico de mantenimiento capacitado.**
3. No ponga en funcionamiento este aparato si **el cable o el enchufe** están dañados, si no funciona adecuadamente o si se ha dañado o caído. Es peligroso que una persona que no sea un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante lleve a cabo un servicio de reparación.
4. Si se daña el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona de similares calificaciones, a fin de evitar riesgos.

5. No utilice el depósito de agua si está agrietado o roto, ya que la fuga de agua podría provocar un fallo eléctrico y peligro de descarga eléctrica. Si el depósito de agua sufre desperfectos, póngase en contacto con su proveedor.
6. Solo se debe permitir que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se les hayan dado instrucciones adecuadas para que puedan utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone un uso indebido.
7. No deben calentarse líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, ya que podrían explotar.



Este aparato produce vapor muy caliente

8. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, siempre y cuando una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del aparato, para que puedan utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros relacionados, incluido el escape de vapor. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no se deben encargar de la limpieza ni del mantenimiento a cargo del usuario, salvo que se encuentren bajo supervisión. Mantenga el aparato junto con el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Instrucciones importantes de seguridad

Uso del horno

1. No utilice el horno para ningún otro fin que no sea la preparación de alimentos. Este horno se ha diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No lo use para calentar sustancias químicas ni otros productos no alimentarios.
2. Antes del uso, compruebe que los utensilios/recipientes sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.
3. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, researse o incendiarse fácilmente si se cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, almohadillas de semillas de trigo, bolsas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
4. Cuando no se esté utilizando el horno, no guarde ningún objeto dentro del mismo por si acaso se enciende accidentalmente.
5. No debe poner en funcionamiento el aparato en **microondas o combinación si no hay alimentos dentro del horno**. Podría estropearse el aparato si se utiliza de este modo. El primer punto del apartado "Funcionamiento del calentador" supone una excepción a esto.
6. Si el horno emite humo o se enciende fuego en su interior, pulse el botón de parada/cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o corte la electricidad desde el panel de fusibles o el disyuntor.
7. Durante y después de cocinar con la función de vapor, no abra la puerta del horno cuando tenga la cara muy cerca del aparato. Hay que tener cuidado al abrir la puerta, ya que el vapor podría provocar una lesión.



¡Precaución!
Podría salir una nube de vapor al abrir la puerta. Si hay vapor dentro del horno, ¡no introduzca las manos desnudas! ¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes de horno.

Instrucciones importantes de seguridad

Funcionamiento del calentador

1. Antes de usar la función **horno, vapor, grill, Panacrunch** o **combinación** por primera vez, limpie el exceso de grasa del interior del horno y ponga el aparato en funcionamiento sin alimentos ni accesorios en **horno** a 220 °C durante 10 minutos. Así se quemará la grasa que se usa como protección contra la oxidación. Este es el único caso en que el horno se utiliza vacío.
2. Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno, se calientan durante los modos **grill, horno, vapor, Panacrunch** y **combinación**, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta, y al introducir o sacar alimentos y accesorios.
3. El horno dispone de dos resistencias para el modo grill situadas en la parte superior del horno y dos resistencias situadas en la base del horno. Después de usar las funciones **grill, horno, vapor, Panacrunch** y **combinación**, las superficies internas del horno estarán muy calientes. Se debe tener cuidado de no tocar la resistencia del interior del horno.



¡Precaución! Superficies calientes

Después de cocinar en estos modos, el accesorio del horno estará muy caliente.

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

Funcionamiento del motor de ventilación

Después de usar el horno, es posible que el motor del ventilador gire durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede sacar el alimento incluso si está en funcionamiento el motor del ventilador. Puede continuar usando el horno durante este tiempo.

Depósito de agua

No utilice el depósito de agua si está agrietado o roto, ya que la fuga de agua podría provocar un fallo eléctrico y peligro de descarga eléctrica. Si el depósito de agua sufre desperfectos, póngase en contacto con su proveedor.

Luz del horno

Si es necesario sustituir la luz del horno, póngase en contacto con su proveedor.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción indicados en el libro de cocina son aproximados. El tiempo de cocción depende de la condición, la temperatura y la cantidad de comida, y del tipo de utensilios de cocina.

Empiece con el tiempo de cocción mínimo para evitar cocinar los alimentos en exceso. Si le falta cocción a la comida, siempre es posible cocinarla un poco más de tiempo.



Si se superan los tiempos de cocción recomendados, la comida se echará a perder y, en casos extremos, podría arder y posiblemente dañar el interior del horno.

Instrucciones importantes de seguridad

Termómetro de carne

Use el termómetro de carne para comprobar el grado de cocción de las carnes asadas y de aves solo una vez que las haya retirado del horno. No use un termómetro de carne convencional en el horno microondas porque podría producir chispas.

Cantidades pequeñas de comida

Las cantidades pequeñas de comida o los alimentos con un nivel bajo de humedad pueden quemarse, secarse o arder si se cocinan demasiado. Si se prenden fuego los materiales del interior del horno, mantenga cerrada la puerta, apague el horno y quite el enchufe de la toma de corriente.

Huevos

No cocine los huevos con la cáscara ni los huevos duros enteros en **microondas**. Podría acumularse presión y los huevos podrían explotar, incluso después de que el microondas termine de calentar.

Perforación de la piel

Los alimentos con piel no porosa, como las patatas, las yemas de huevo y las salchichas, deben perforarse antes de cocinarse mediante **microondas** para evitar que exploten.

Líquidos

Al calentar líquidos en el horno microondas, como, por ejemplo sopa, salsas y bebidas, estos se pueden sobrecalentar y superar el punto de ebullición sin signos de burbujas. Esto podría provocar que el líquido caliente se salga de forma repentina.

Para evitar esta posibilidad, se deben seguir los pasos indicados a continuación:

- Evite usar recipientes de laterales rectos con cuellos estrechos.
- No sobrecaliente los líquidos.
- Remueva el líquido antes de colocarlo en el recipiente dentro del horno y remuévalo de nuevo a la mitad del tiempo de cocción.
- Después de calentarlo, déjelo reposar en el horno durante unos momentos y remuévalo de nuevo antes de quitar el recipiente con cuidado.

Papel/plástico

Cuando caliente comida en recipientes de plástico o papel, revise el horno frecuentemente, ya que estos tipos de recipientes arden si se sobrecalientan.

No use productos de papel reciclado (p. ej.: rollo de cocina), a menos que en el etiquetado del producto de papel se indique que es seguro utilizarlo en hornos microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que podrían producir chispas y/o fuego durante el uso.

Quite los cierres de cordón de las bolsas de asado antes de meterlas en el horno.

Instrucciones importantes de seguridad

Utensilios/aluminio

No caliente latas o frascos cerrados, ya que podrían explotar.

No se deben usar recipientes metálicos ni platos con bordes metálicos al cocinar con microondas. Podrían saltar chispas.

Si usa papel de aluminio, pinchos metálicos de carne o utensilios de metal, la distancia entre estos y las paredes y la puerta del horno debe ser como mínimo de 2 cm para evitar que salten chispas.

Biberones/Frascos de comida para bebés

Hay que quitarles la parte superior y la tetina o la tapa a los biberones o los frascos de comida para bebés antes de meterlos en el horno.

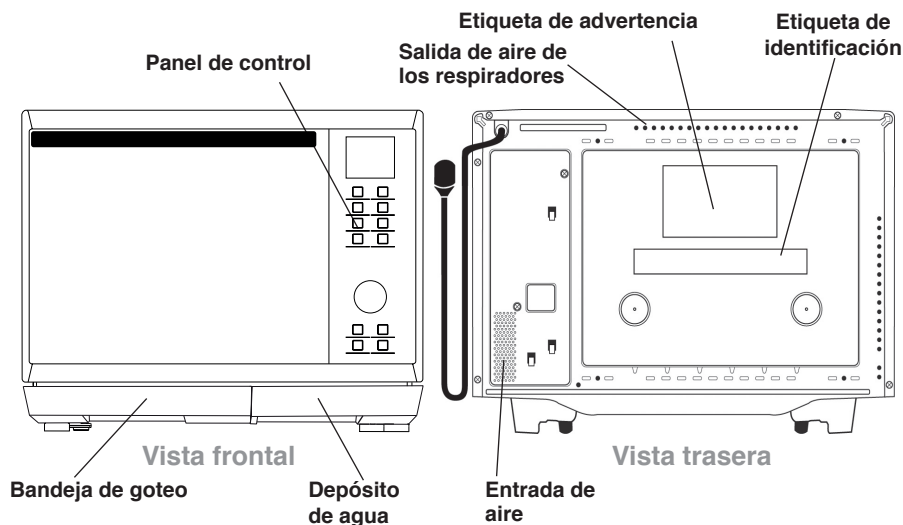
Hay que remover o agitar el contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés.

Es preciso comprobar la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.

Consejo del accesorio

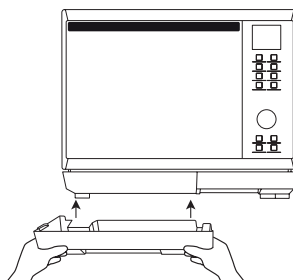
1. No cocine la comida directamente sobre la base del horno. Coloque siempre la comida en un recipiente apto para microondas.
2. El accesorio del horno proporcionado **solo** debe utilizarse como indicado para **grill, horno, vapor, Panacrunch** y **combinación** sin cocción por microondas. **No utilizar nunca accesorios metálicos al cocinar en modo microondas solo.** No lo utilice si el horno funciona con menos de 200 g de comida en un programa de combinación manual. El peso máximo que puede utilizarse en el accesorio del horno es 3,2 kg. **Si no utiliza correctamente el accesorio, puede dañar su horno.**
3. Cuando se cocina con energía de **microondas**, pueden producirse arcos eléctricos si se utiliza el peso incorrecto de comida, si se ha utilizado incorrectamente un recipiente de metal o si se ha dañado el accesorio de horno. Si ocurre esto, pare el aparato inmediatamente. Puede continuar cocinando con **grill, vapor u horno** solamente.
4. Consulte siempre las instrucciones para el uso del accesorio correcto en todos los programas automáticos.

Partes del horno



Bandeja de goteo

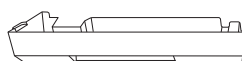
1. Antes de utilizar el horno, debe montarse la bandeja de goteo, ya que recoge el exceso de agua mientras se cocina. La bandeja de goteo debe retirarse y limpiarse de forma regular.
2. Monte la bandeja de goteo sujetándola con ambas manos y enclavándola sobre las patas frontales del horno.
3. Para retirar la bandeja de goteo, sujétela con ambas manos y muévala suavemente hacia delante. Lávela con agua jabonosa caliente. Vuelva a colocar la bandeja de goteo volviendo a enclavarla sobre las patas.
4. **No lave la bandeja de goteo en un lavavajillas.**



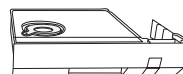
Vuelva a colocar la bandeja de goteo volviendo a enclavarla sobre las patas.

Depósito de agua

Consulte las directrices para el depósito de agua en la página 32.



Bandeja de goteo



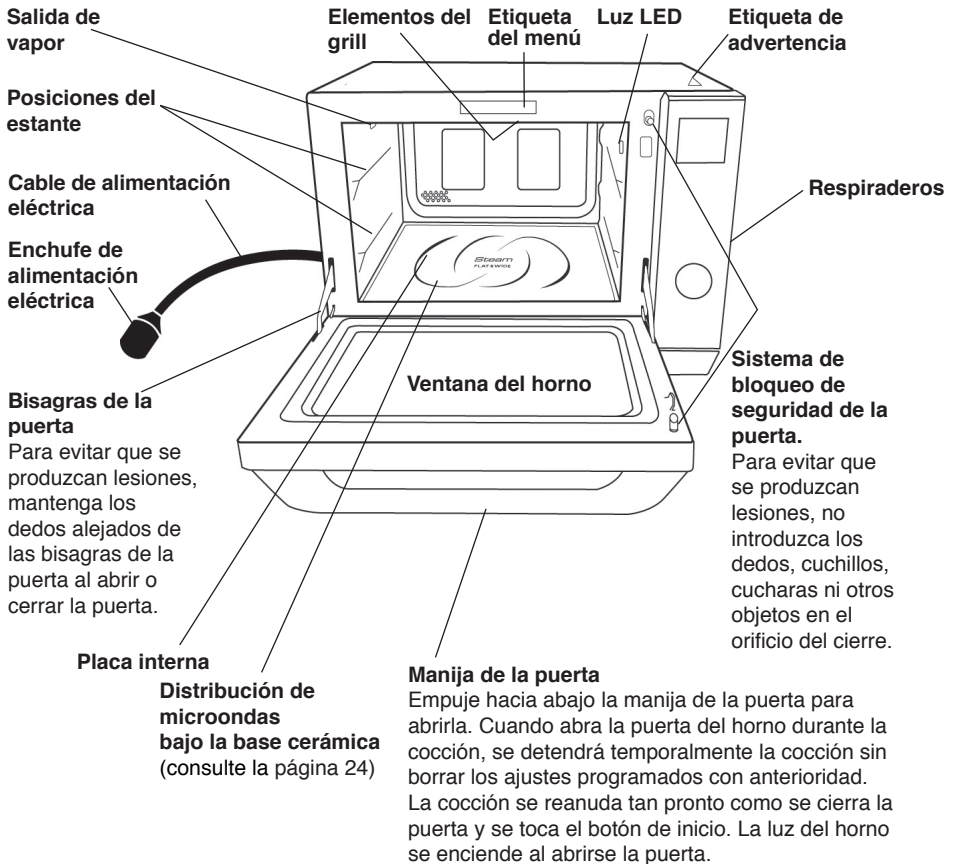
Depósito de agua



Nota

La ilustración anterior se ofrece a modo de referencia únicamente.

Partes del horno



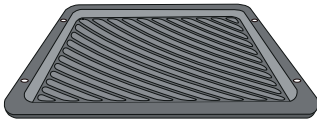
Nota

La ilustración anterior se ofrece a modo de referencia únicamente.

Accesorio para el horno

El horno se entrega equipado con un accesorio: la bandeja Panacrunch cuadrada. Siga siempre las instrucciones provistas para usar el accesorio. El accesorio tiene un cierto número de usos:

1. Se recomienda utilizar la bandeja en la posición superior del estante en **Vapor** 1, 2 o 3. Para cocinar al vapor piezas de comida mayores, coloque la bandeja en la posición inferior del estante. Durante la cocción al vapor, los jugos de cocción se recogen en el canal de la bandeja.
2. La bandeja puede utilizarse para cocinar con **grill** en la posición superior del estante para alimentos planos pequeños. Puede utilizarse en la posición inferior del estante para cocinar con grill alimentos mayores.
3. La bandeja puede colocarse en la posición de estante inferior o superior para cocinar en modo **horno** 100 - 220 °C o 40 °C.



Bandeja Panacrunch cuadrada

4. La bandeja puede utilizarse como **bandeja Panacrunch cuadrada** en la posición de estante superior para programas automáticos Panacrunch. Puede utilizarse en las posiciones de estante superior o inferior en funcionamiento manual para dorar y dejar crujiente la parte superior y la base de los alimentos.

Utilización de la bandeja Panacrunch cuadrada (funcionamiento manual)

1. Colóquela en la posición del estante superior. Pulse la tecla Grill 4 veces para seleccionar el modo Panacrunch. Consulte la página 27.
2. Cocine de conformidad con las directrices indicadas en la tabla de cocción de la página 28.
3. Utilice guantes para horno después de la cocción, ya que la bandeja estará muy caliente.

Cuidado de la bandeja

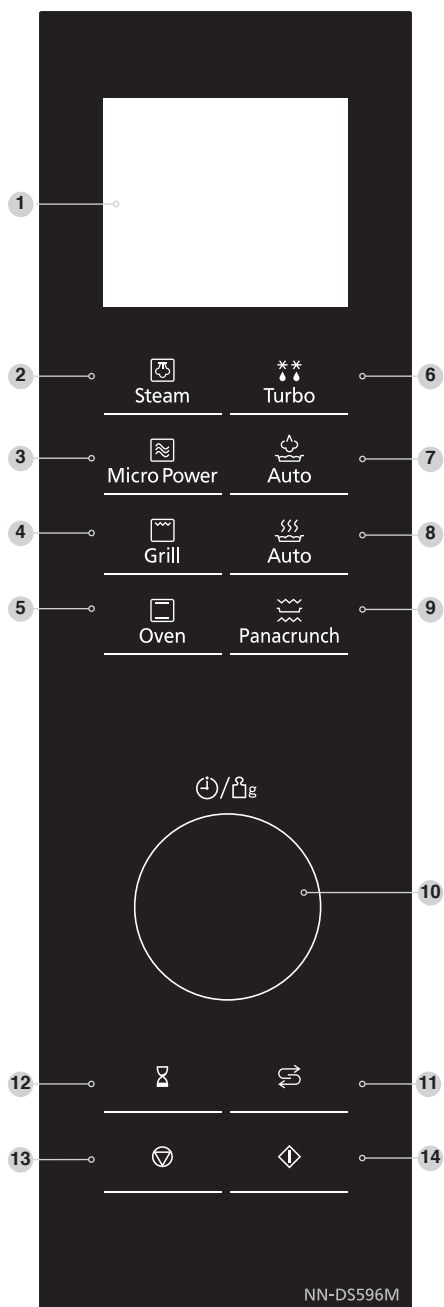
1. No utilice nunca utensilios afilados en la bandeja, ya que estropearán la superficie antiadherente.
2. Cuando haya terminado de usar la bandeja, lávela en agua caliente jabonosa y enjuáguela con agua caliente. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos, ya que estropearán la superficie de la bandeja.
3. La bandeja puede lavarse en el lavaplatos.



Nota

1. No precalentar la bandeja.
2. Utilice siempre guantes para manipular la bandeja caliente.
3. Cerciórese de que se ha retirado todo el envoltorio antes de empezar a cocinar.
4. No coloque ningún material sensible al calor sobre la bandeja caliente, ya que podrían provocarse quemaduras.
5. Para el uso correcto del accesorio en cada modo de cocción, consulte las páginas 23-39.

Panel de control



1. **Pantalla**
2. **Vapor** (páginas 31-33)
3. **Micro Power** (página 23-24)
4. **Grill** (páginas 25-26)
5. **Horno** (páginas 29-30)
6. **Descongelación turbo** (páginas 45-47)
7. **Programas de vapor automáticos** (páginas 48-50)
8. **Programas de cocción automáticos** (páginas 51-53)
9. **Programas Panacrunch** (páginas 54-56)
10. **Botón giratorio de tiempo/peso**
11. **Limpieza del sistema** (página 57-58)
12. **Temporizador/Reloj**
13. **Parada/cancelar:**
Antes de cocinar: Si se toca una vez, se borran las instrucciones.
Durante la cocción: Si se toca una vez, se detiene temporalmente el programa de cocción. Si se vuelve a tocar, se cancelan todas las instrucciones y aparecen dos puntos o el reloj en la pantalla.
14. **Botón de inicio:**
Tóquelo para que el horno empiece a funcionar. Si se abre la puerta durante la cocción o se toca una vez el botón de parada/cancelar, hay que tocar nuevamente el botón de inicio para continuar con la cocción.



Pitido:

Cuando se toca un botón suena un pitido. Si no suena el pitido, el ajuste es incorrecto. Cuando el horno cambia de una función a otra, suenan dos pitidos. Al finalizar la cocción, se oyen cinco pitidos.

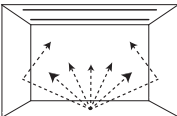
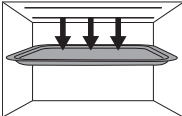
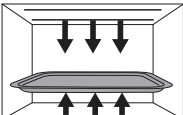
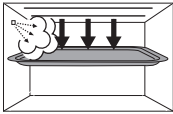
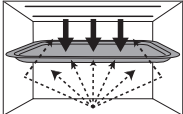


Nota

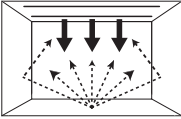
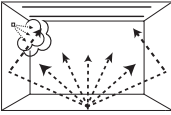
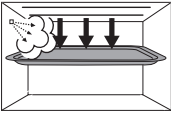
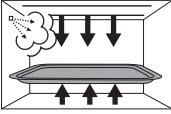
- El horno pasará al modo de espera después completarse la última operación. Cuando se encuentra en modo de espera, se reduce el brillo de la pantalla.
- Cuando se encuentra en modo de espera, es necesario abrir y cerrar el horno.
- Si se programa una operación y no se toca el botón de inicio dentro de los siguientes 6 minutos, el horno cancelará la operación automáticamente. La pantalla volverá al modo de dos puntos o reloj.

Modos de cocción

Los diagramas que aparecen a continuación son ejemplos de los accesorios. Pueden variar en función de la receta/del plato usado. Puede encontrar más información en el libro de cocina.

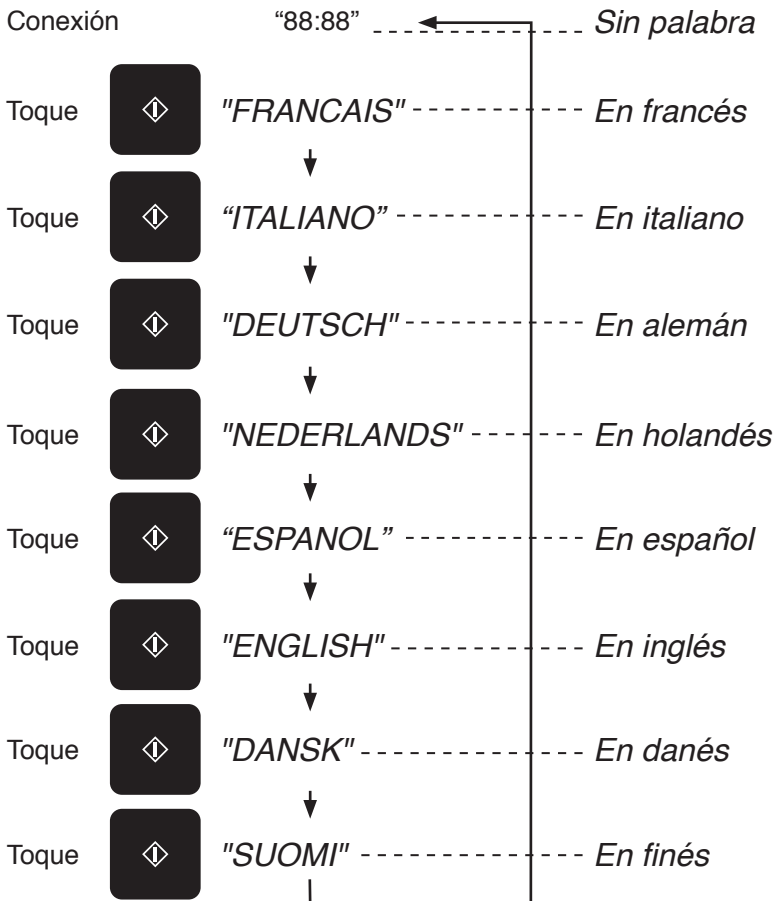
Modos de cocción	Usos	Accesorios que se deben utilizar	Recipientes
<p>MICROONDAS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar • Recalentar • Derretir: mantequilla, chocolate, queso. • Cocinar: pescado, verduras, frutas, huevos. • Preparar: frutas asadas, mermelada, salsas, natillas, pasta choux, pasteles, caramelo, carne, pescado. • Horneado de pasteles sin color. <p>Sin precalentamiento</p>	-	Utilice sus propios platos, bandejas o boles de Pyrex® directamente sobre la base del horno
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne o pescado al grill. • Tostar al grill. • Colorear platos gratinados o tartas de merengue. <p>Se aconseja precalentar</p>	Bandeja Panacrunch cuadrada.	Envase de hojalata resistente al calor a utilizar en la bandeja Panacrunch cuadrada en posiciones de estante inferior o superior o en la base del horno.
<p>HORNO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Horneado de piezas pequeñas con tiempos de cocción cortos: pasteles de hojaldré, galletas, pasteles enrollados, panecillos. • Horneado especial, bollos o brochets, bizcochos. • Horneado de pizzas y tartas. <p>Se aconseja precalentar</p>	Bandeja Panacrunch cuadrada.	Envase de hojalata resistente al calor a utilizar en la bandeja Panacrunch cuadrada en posiciones de estante inferior o superior. No ponga la comida directamente sobre la base del horno.
<p>VAPOR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción de pescado, verduras, pollo, arroz y patatas. <p>Sin precalentamiento</p>	Bandeja Panacrunch cuadrada.	Coloque la comida directamente en la bandeja Panacrunch cuadrada o en un recipiente resistente al calor en la bandeja Panacrunch cuadrada.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Asado de piezas pequeñas de carne y aves. • Precalentamiento y dejar crujiente (pizza, pan, productos de patata). <p>Sin precalentamiento</p>	Bandeja Panacrunch cuadrada en posiciones de estante superior o inferior.	-

Modos de cocción de combinación

Modos de cocción	Usos	Accesorios que se deben utilizar	Recipientes
<p>GRILL + MICROONDAS</p>  <p>Para utilizar el grill y el microondas en modo Panacrunch, vea página 27-28.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar lasaña, carne, patatas o verduras gratinadas. <p>Sin precalentamiento</p>	-	Platos para microondas y resistentes al calor colocados directamente sobre la base del horno
<p>VAPOR + MICROONDAS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cocción de pescado, verduras, pollo, arroz y patatas. <p>Sin precalentamiento</p>	-	Platos para microondas y resistentes al calor colocados directamente sobre la base del horno
<p>GRILL + VAPOR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cocción de gratinados Kebabs Filetes de pescado Pescado entero Pan horneado en pieza <p>Sin precalentamiento</p>	Bandeja Panacrunch cuadrada.	Para microondas y resistentes al calor. Los platos pueden utilizarse en la bandeja Panacrunch cuadrada en las posiciones de estante inferior o superior o directamente sobre la base del horno.
<p>HORNO + VAPOR</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Horneado de pasteles Tartas de hojaldre <p>Se aconseja precalentar</p>	Bandeja Panacrunch cuadrada.	Para microondas y resistentes al calor. Los platos pueden utilizarse en la bandeja Panacrunch cuadrada en las posiciones de estante inferior o superior. No ponga la comida directamente sobre la base del horno.

Información en pantalla

Información en pantalla

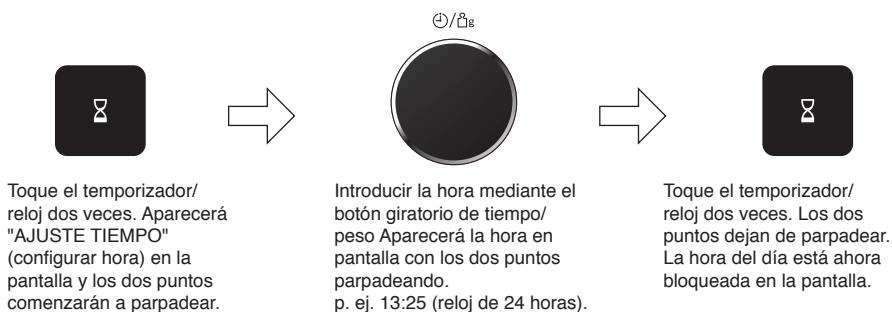


Estos modelos disponen de la función exclusiva de "Información en pantalla", que sirve de guía para utilizar el microondas. Luego de enchufar el horno, toque el botón de inicio tantas veces como sea necesario hasta encontrar su idioma. Cada vez que toque los botones, la pantalla mostrará el próximo paso 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.

Si toca 4 veces el temporizador/reloj, se apagará la guía de funcionamiento. Para encender nuevamente la guía de funcionamiento, toque el temporizador/reloj 4 veces.

Configuración del reloj

Cuando se enchufa el horno por primera vez, aparece "88:88" en la pantalla.



Toque el temporizador/reloj dos veces. Aparecerá "AJUSTE TIEMPO" en la pantalla y los dos puntos comenzarán a parpadear.

Introducir la hora mediante el botón giratorio de tiempo/peso Aparecerá la hora en pantalla con los dos puntos parpadeando.
p. ej. 13:25 (reloj de 24 horas).

Toque el temporizador/reloj dos veces. Los dos puntos dejan de parpadear. La hora del día está ahora bloqueada en la pantalla.

Nota

1. Un giro del botón giratorio aumentará o disminuirá el tiempo en 1 minuto. Girar continuamente el botón giratorio aumentará o disminuirá rápidamente el tiempo.
2. Para volver a poner el reloj en hora repita todos los pasos anteriores.
3. El reloj conservará la hora mientras el horno permanezca enchufado y reciba suministro eléctrico.
4. Este es un reloj de 24 horas.

Bloqueo para niños

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

Para activarlo:



Toque el botón de inicio tres veces. Desaparecerá la hora de la pantalla. No se perderá la hora actual. Aparecerá '*' en pantalla.

Para desactivarlo:



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

Nota

Para activar el bloqueo para niños, debe pulsarse 3 veces el botón de inicio en un periodo de 10 segundos. El bloqueo para niños puede ajustarse cuando aparecen dos puntos o la hora del día.

Cocción y descongelación con microondas

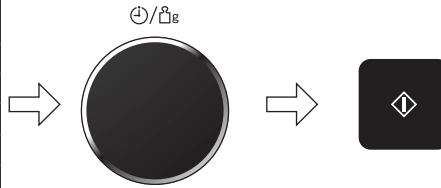


El horno dispone de 6 niveles diferentes de potencia de microondas. No ponga la comida directamente sobre la base del horno. Utilice sus propios platos, bandejas o boles cubiertos con una tapa o un papel film perforado directamente en la base del horno.

Toque	Nivel de potencia	Potencia en vatios
Una vez	Máx.	1000 W
Dos veces	Descongelar	270 W
3 veces	Media	600 W
4 veces	Baja	440 W
5 veces	Hervir a fuego lento	300 W
6 veces	Calentar	100 W



Pulse Micro Power hasta que aparezca en pantalla la potencia que necesita.



Seleccione el tiempo de cocción girando el botón giratorio de tiempo/peso.

Toque el botón de inicio. Comenzará el programa de cocción y comenzará a descontar el tiempo en la pantalla.



Precaución

El horno funcionará automáticamente a una potencia de microondas de 1000 W (máx.) si se introduce el tiempo de cocción sin seleccionar el nivel de potencia.



Nota

1. El tiempo máximo que puede ajustarse a 1000 W (potencia máx.) es de 30 minutos. En todos los demás niveles de potencia, el tiempo máximo que puede ajustarse es 1 hora 30 minutos.
2. Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el botón giratorio para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.
3. **No** intente utilizar solo microondas si hay cualquier recipiente de metal dentro del horno.
4. **No** ponga la comida directamente sobre la base del horno. Colóquela en un plato de microondas o de cristal. Los alimentos recalentados o cocinados por **microondas** solo deben cubrirse con una tapa o con papel film perforado, salvo que se disponga de otra forma.
5. Para tiempos de descongelación manual, consulte la tabla de descongelación de las páginas 24-25 del libro de cocina.
6. Para la cocción multifase, consulte las páginas 40-42.
7. El tiempo de reposo puede programarse después de seleccionar la potencia de microondas y el tiempo de cocción. Consulte las páginas 43-44 para obtener información sobre el uso del temporizador.

Tecnología de distribución de microondas bajo la base cerámica

Tenga en cuenta que este producto emplea una tecnología de distribución de microondas bajo la base cerámica que es diferente de la clásica de plato giratorio y deja más espacio útil, lo que permite cocinar en recipientes de distintos tamaños.

Este sistema de distribución de microondas puede hacer que los tiempos de cocción (en modo microondas) sean distintos a los de aquellos aparatos con distribución lateral de microondas. Esto es completamente normal y no debe preocuparle. Consulte los cuadros de recalentamiento y cocción del libro de cocina.

Utilización del grill



El sistema de grill en el horno proporciona una cocción eficiente rápida para una gran variedad de alimentos p. ej. salchichas, bistecs, tostadas, etc.

Hay 3 ajustes diferentes de grill disponibles.

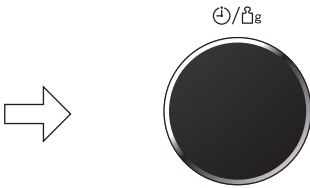
Toque	Nivel de potencia	Potencia en vatios
Una vez	Grill 1 (máx.)	1200 W
Dos veces	Grill 2 (media)	850 W
3 veces	Grill 3 (baja)	650 W
4 veces	Panacrunch (consulte la página 27-28)	



Pulse Grill hasta que aparezca en pantalla la potencia que necesita.

Toque el botón de inicio para precalentar. Aparecerá una "P" en la pantalla. Cuando el horno esté precalentado, sonará un pitido y parpadeará la letra "P". Entonces abra la puerta y coloque los alimentos adentro.

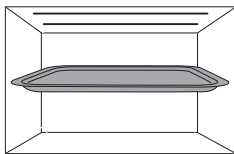
* *Omita este paso cuando no sea necesario precalentar el horno.*



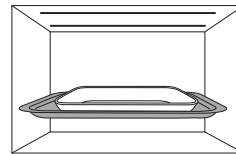
Seleccione el tiempo de cocción girando el botón giratorio de tiempo/peso. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.

Toque el botón de inicio. Comenzará el programa de cocción y comenzará a descontar el tiempo en la pantalla.

Utilización del accesorio



Coloque la comida directamente sobre el accesorio del horno en la posición de estante superior. Para cocinar con grill piezas de comida mayores, coloque la bandeja en la posición inferior del estante. Durante la cocción al grill, los jugos de cocción se recogen en el canal de la bandeja.



Coloque la comida en el plato resistente al calor sobre el accesorio del horno en la posición de estante inferior.

Utilización del grill



Nota

1. No tape nunca los alimentos cuando los cocine al grill.
2. El grill solo funcionará si la puerta del horno está cerrada.
3. No hay ninguna potencia de microondas en el programa '**solo grill**'.
4. La mayoría de los alimentos deben ser girados a la mitad del proceso de cocción. Para dar vuelta los alimentos, abra la puerta del horno y retire con cuidado el accesorio de horno utilizando guantes para horno.
5. Después de darles la vuelta, coloque los alimentos en el horno nuevamente y cierre la puerta. Después de cerrar la puerta del horno, toque el botón de inicio. La pantalla del horno continuará descontando el tiempo restante de cocción. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento para controlar el progreso de la comida durante la cocción.
6. El grill se iluminará y apagará durante la cocción, esto es normal. Limpie siempre el horno después de utilizar el grill y antes de utilizar los modos de **microondas** o **combinación**.
7. Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.



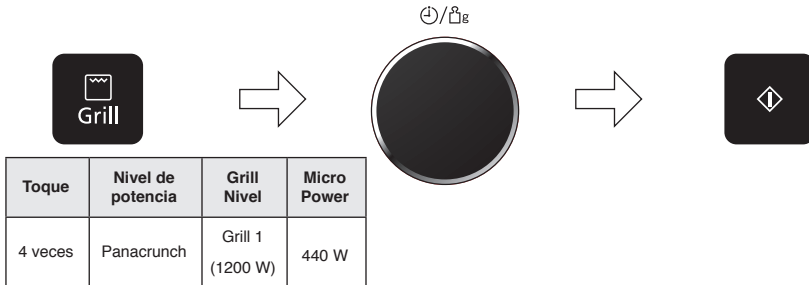
Precaución

Use guantes para horno cuando retire el accesorio. No toque nunca la ventana exterior ni las partes internas metálicas de la puerta o el horno cuando coloque o retire los alimentos debido a las altas temperaturas generadas.

Panacrunch (Utilización del grill)

El 'concepto' Panacrunch

Algunos alimentos cocinados con microondas pueden tener la corteza blanda y empapada. Su accesorio de bandeja Panacrunch cuadrada dorará y pondrá crujientes pizzas, productos de patata congelados, quiches, pasteles y productos de pastelería. Su bandeja Panacrunch cuadrada funciona calentando el recipiente al absorber las microondas y calienta la comida con el grill. La base del recipiente absorbe las microondas y las convierte en calor. A continuación el recipiente transfiere el calor a la comida. El efecto de transferencia de calor se beneficia además de la superficie antiadherente.



Pulse Grill 4 veces. El icono Panacrunch aparecerá en la pantalla.

Seleccione el tiempo de cocción girando el botón giratorio de tiempo/peso. El tiempo máximo de cocción es de 30 minutos.

Toque el botón de inicio. Comenzará el programa de cocción y comenzará a descontar el tiempo en la pantalla.



Importante

Para utilizar Panacrunch con grill a nivel 2 o 3 o 440 W o 300 W, pulse primero Grill para seleccionar el nivel de grill deseado. Después pulse Micro Power para seleccionar 440 W o 300 W. A continuación, seleccione el tiempo de cocción y pulse el botón de inicio.

Panacrunch (Utilización del grill)

Opciones de cocción sugeridas

Alimento	Peso	Nivel de potencia	Nivel de estante	Tiempo de cocción
Pizza gruesa congelada	440 g	Panacrunch	Inferior	10 min.
Pizza fina y crujiente congelada	350 g	Panacrunch	Superior	7-8 min.
Rollo de salchicha refrigerado	160 g (1)	Panacrunch	Superior	6-7 min.
Croissants / brioche (temp. ambiente)	Cualquiera	Panacrunch	Superior	4 min.
Bhajis de cebolla/samosas refrigerados	200 g	Panacrunch	Superior	5 min.
Pescado empanado refrigerado	255 g (2)	Panacrunch	Superior	6 min.



Precaución

Los accesorios y el horno circundante se calentarán mucho. Utilice guantes de horno.



Nota

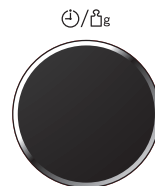
Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.

Cocinar con horno



Su horno de combinación puede utilizarse como un horno utilizando el modo **horno**, el cual utiliza el calor superior e inferior. Para obtener los mejores resultados coloque siempre los alimentos en un horno precalentado. Cuando utilice el modo **horno**, la bandeja Panacrunch puede colocarse en la posición de estante superior o inferior.

No precaliente en modo horno con la bandeja Panacrunch cuadrada colocada.



Pulse Horno. El horno se pone en marcha a 150 °C. Pulse Horno y la temperatura contará hacia arriba en pasos de 10 °C hasta 220 °C, después 40 °C y 100 °C.



Toque el botón de inicio para precalentar. Aparecerá una "P" en la pantalla. Cuando el horno esté precalentado, sonará un pitido y parpadeará la letra "P". Entonces abra la puerta y coloque los alimentos adentro.

** Omita este paso cuando no sea necesario precalentar el horno.*

Seleccione el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.



Toque el botón de inicio.

Nota: Compruebe que solo el símbolo de horno  está todavía en la pantalla. Si se visualiza el símbolo de microondas  esto es incorrecto y debe cancelarse el programa. Reselección del ajuste de Horno.



Precaución

El accesorio y el horno circundante se calentarán mucho. Utilice guantes de horno.



Nota sobre el precalentamiento

1. No abra la puerta durante el precalentamiento. Cuando haya finalizado, se oirán 3 pitidos y la letra "P" parpadeará en la pantalla. Si no se abre la puerta del horno tras el precalentamiento, el horno mantendrá la temperatura seleccionada. Luego de 30 minutos, incluido el precalentamiento, el horno se apagará automáticamente y volverá a mostrar la hora.
2. Si desea cocinar sin precalentar el horno, seleccione la temperatura deseada, establezca el tiempo de cocción y pulse el botón de inicio.
3. El horno no puede precalentarse a 40 °C.

Cocinar con horno



En modo **horno**, puede cocinar el alimento directamente sobre la bandeja Panacrunch cuadrada en la posición superior o inferior. O puede colocar sus envases de horneado de metal estándar y fuente de horno sobre la bandeja Panacrunch cuadrada en la posición de estante inferior. No ponga los envases y fuentes de **horno** directamente sobre la base del horno en el modo horno.

Asado de verduras / patatas: Bandeja Panacrunch cuadrada en la posición de estante inferior.



Recalentar: Bandeja Panacrunch cuadrada en la posición de estante inferior.



Puede usar la bandeja Panacrunch cuadrada como plato de horneado para asar patatas o verduras, y para hornear magdalenas, panecillos y galletas. También es ideal para recalentar productos con hojalde pre-cocinados.

Asado de carne: Bandeja Panacrunch cuadrada en la posición de estante inferior.



Horneado: Bandeja Panacrunch cuadrada en la posición de estante inferior.



Nota

1. Abra la puerta utilizando el tirador, porque si toca el botón de parada/cancelar, puede cancelar el programa.
2. Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.
3. Después de tocar el botón de inicio, puede ver la temperatura seleccionada y cambiarla. Toque el botón Horno una vez para ver la temperatura en la pantalla. Con la temperatura en la pantalla, puede cambiar la temperatura tocando el botón de horno.
4. El horno mantendrá la temperatura seleccionada de precalentamiento durante aproximadamente 30 minutos. Si no se han colocado alimentos dentro del horno o no se ha establecido un tiempo de cocción, se cancelará automáticamente el programa de cocción y la pantalla volverá a mostrar los dos puntos o la hora.



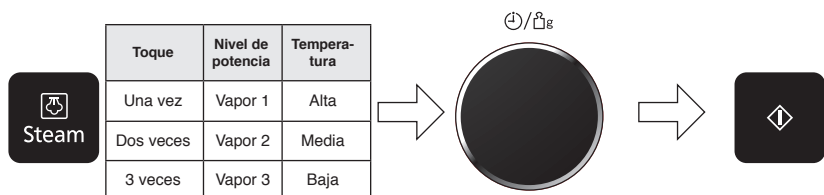
Precaución

Utilice siempre guantes para horno al retirar la comida y el accesorio después de la cocción, ya que el horno y el accesorio estarán muy calientes.

Cocinar con vapor



El horno puede programarse como un vaporizador para cocinar verduras, pescado, pollo y arroz. Hay 3 ajustes diferentes de vapor disponibles.



Pulse Vapor hasta que aparezca en pantalla la potencia que necesita.

Seleccione el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso. El tiempo máximo de cocción es de 30 minutos.

Toque el botón de inicio. Comenzará el programa de cocción y comenzará a descontar el tiempo en la pantalla.



Nota

1. Llene el depósito de agua antes de utilizar la función **vapor**.
2. El tiempo máximo de cocción en este modo es 30 minutos. Si es necesario cocinar los alimentos durante más tiempo, vuelva a llenar el depósito de agua y repita el proceso anterior durante el tiempo restante.
3. Si se vacía el depósito de agua durante el funcionamiento, el horno dejará de funcionar. La indicación de la pantalla señalará que debe volver a llenar el depósito de agua. Después de rellenar el depósito de agua y volver a colocarlo en el horno, pulse el botón de inicio. El horno no seguirá funcionando hasta que el depósito de agua se halla rellenado y se pulse el botón de inicio.
4. Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.
5. Es posible rellenar el depósito de agua en cualquier momento durante la cocción, sin tener que pulsar el botón de parada/cancelar.
6. Puede ser necesario limpiar el agua sobrante del interior después de la cocción con **vapor**.



Precaución

Los accesorios y el horno circundante se calentarán mucho. Utilice guantes de horno.

Al sacar la comida o los accesorios de cocina, podrían caer gotas de agua caliente de la parte superior del horno.

Podría salir una nube de vapor al abrir la puerta. Si hay vapor dentro del horno, ¡no introduzca las manos desnudas! ¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes de horno.

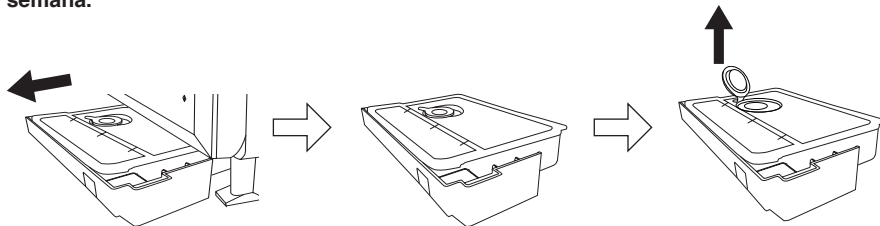
Tenga cuidado al retirar la bandeja de goteo. Limpie el agua que gotea desde el lado izquierdo del horno. Esto es normal.

Cocinar con vapor



Directrices para el depósito de agua

Saque con cuidado el depósito de agua del horno. Quite la tapa y llénelo de agua del grifo (no use agua mineral). Vuelva a poner la tapa y colóquelo de nuevo en el horno. Asegúrese de que la tapa está bien cerrada y colocada de forma segura; si no, podría haber fugas. Se recomienda limpiar el depósito de agua con agua templada una vez a la semana.



Precaución

Los accesorios y el horno circundante se calentarán mucho. Utilice guantes de horno.

Utilización del accesorio

Cuando cocine al vapor, coloque la comida directamente sobre el accesorio del horno en la posición de estante superior. Para cocinar al vapor piezas de comida mayores, coloque la bandeja en la posición inferior del estante. Durante la **cocción al vapor**, los jugos de cocción se recogen en el canal de la bandeja.

Utilice guantes al retirar el accesorio ya que estará muy caliente, al igual que el techo y los laterales del horno.

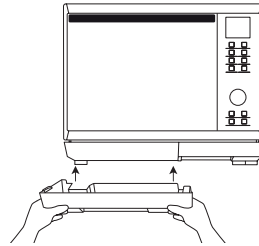


Cocinar con vapor



Directrices

1. No hay ninguna potencia de microondas en el programa '**solo vapor**'.
2. Utilice los accesorios proporcionados, como se ha explicado anteriormente.
3. El **vapor** solo funcionará si la puerta del horno está cerrada.
4. **Durante y después de cocinar con la función de vapor, no abra la puerta del horno cuando tenga la cara muy cerca del aparato. Hay que tener cuidado al abrir la puerta, ya que el vapor podría provocar una lesión.**
5. **Utilice siempre guantes para horno al retirar la comida y los accesorios después de la cocción a vapor, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.**
6. Después de cada uso con vapor, retire con cuidado la bandeja de goteo de la parte frontal del horno. Muévela cuidadosamente hacia adelante, sujetándola con las dos manos. Después de vaciarla, lávela en agua jabonosa caliente. Para volver a colocarla, enclávela de nuevo en su posición sobre las patas del horno.



Inyección de vapor

Esta función le permite añadir vapor durante la cocción (durante 1, 2 o 3 minutos). Hay 5 combinaciones en las que puede utilizar inyección de vapor:

MICROONDAS

GRILL

HORNO

GRILL + MICROONDAS

PANACRUNCH

Añadir vapor durante la cocción mejora la distribución de calor y ayuda al proceso de subida de panes, tartas y pasteles.

Ajustar y ejecutar el programa deseado.



Opcional

Según se requiera durante el funcionamiento, mantenga pulsado Vapor durante 2 segundos y se añadirá 1 minuto.

Si quiere añadir 2 o 3 minutos, pulse Vapor 2 o 3 veces en un periodo de 3 segundos después del paso 2. El tiempo restante mostrado incluye el tiempo de inyección de vapor.



Nota

1. La inyección de vapor no está disponible durante el modo precalentamiento o con el horno a 40 °C.
2. Llene el depósito de agua antes del uso.
3. El programa original sigue descontando cuando funciona la inyección de vapor.
4. El tiempo de inyección de vapor no puede superar el tiempo de cocción restante.
5. Si se añaden 2 o 3 minutos, debe pulsar Vapor 2 o 3 veces en un periodo de tiempo de 3 segundos.
6. Elimine el exceso de agua en la cavidad y alrededor del depósito de agua después de cocinar al **vapor**.
7. No es posible cambiar la temperatura del horno y el tiempo de cocción durante la inyección de vapor.

Inyección de vapor



Precaución

Los accesorios y el horno circundante se calentarán mucho. Utilice guantes de horno.

Al sacar la comida o los accesorios de cocina, podrían caer gotas de agua caliente de la parte superior del horno.

Podría salir una nube de vapor al abrir la puerta. Si hay vapor dentro del horno, ¡no introduzca las manos desnudas! ¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes de horno.

Alimento	Modo de cocción	Inyección de vapor
Pasteles de hojaldre	Horno	$\frac{2}{3}$ tiempo total añadir 3 min. Inyección de vapor
Panes	Horno	$\frac{2}{3}$ tiempo total añadir 3 min. Inyección de vapor
Bizcochos	Horno	$\frac{1}{2}$ tiempo total añadir 3 min. Inyección de vapor
Rollos horneados en parte	Horno o grill	$\frac{2}{3}$ tiempo total añadir 3 min. Inyección de vapor

Cocción en combinación con vapor

El vapor puede utilizarse para cocinar alimentos simultáneamente con el modo microondas, grill u horno. Esto puede, a menudo, reducir los tiempos de cocción tradicionales en horno y mantener el alimento húmedo.

Accesorios de horno que se deben utilizar



Vapor + microondas

Directamente sobre la base del horno en un plato apto para microondas y resistente al calor.



Horno o grill + vapor

Bandeja Panacrunch cuadrada en posición de estante superior o inferior.



La potencia del microondas puede ajustarse en 440 W, 300 W o 100 W.



+



Los niveles del grill pueden ajustarse en 1, 2 o 3.

o



El horno puede ajustarse en 100 °C - 220 °C.

Seleccione el modo de cocción y la temperatura/nivel de potencia. Es posible precalentar en **vapor + horno**. Consulte la página 29-30.

Pulse Vapor hasta que aparezca en pantalla la potencia que necesita (consulte la tabla a continuación).



Seleccione el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso. El tiempo máximo de cocción es de 30 minutos.

Toque el botón de inicio. Comenzará el programa de cocción y comenzará a descontar el tiempo en la pantalla.

Rango de potencia y temperatura

Toque	Nivel de potencia	Temperatura
Una vez	Vapor 1	Alta
Dos veces	Vapor 2	Media
3 veces	Vapor 3	Baja

Cocción en combinación con vapor



Nota

1. Llene el tanque de agua antes de utilizar la función de vapor
2. El tiempo máximo de cocción en este modo es 30 minutos. Si es necesario cocinar los alimentos durante más tiempo, vuelva a llenar el depósito de agua y repita el proceso anterior durante el tiempo restante.
3. Si se vacía el depósito de agua durante el funcionamiento, el horno dejará de funcionar. La indicación de la pantalla señalará que debe volver a llenar el depósito de agua. Después de rellenar el depósito de agua y volver a colocarlo en el horno, pulse el botón de inicio. El horno no seguirá funcionando hasta que el depósito de agua se halla rellenado y se pulse el botón de inicio.
4. El precalentamiento no está disponible en los modos **vapor + microondas** y **vapor + grill**.
5. Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.
6. Es posible rellenar el depósito de agua en cualquier momento durante la cocción, sin tener que pulsar el botón de parada/cancelar.
7. Puede ser necesario limpiar el agua sobrante del interior después de la cocción con **vapor**.



Directrices

1. Durante y después de cocinar con la función de **vapor**, no abra la puerta del horno cuando tenga la cara muy cerca del aparato. Hay que tener cuidado al abrir la puerta, ya que el vapor podría provocar una lesión.
2. Utilice siempre guantes para horno al retirar la comida y los accesorios después de la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.
3. Después de cada uso con **vapor**, retire con cuidado la bandeja de goteo de la parte frontal del horno. Muévela cuidadosamente hacia adelante, sujetándola con las dos manos. Después de vaciarla, lávela en agua jabonosa caliente. Para volver a colocarla, enclávela de nuevo en su posición sobre las patas del horno. (Consulte la página 15).



Precaución

1. Los accesorios y el horno circundante se calentarán mucho. Utilice guantes de horno.
2. Al sacar la comida o los accesorios de cocina, podrían caer gotas de agua caliente de la parte superior del horno.
3. Podría salir una nube de vapor al abrir la puerta. Si hay vapor dentro del horno, ¡no introduzca las manos desnudas! ¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes de horno.
4. Tenga cuidado al retirar el depósito de drenaje.

Combinación de grill y microondas



En la base del horno en sus propios platos aptos para microondas y resistentes al calor, este modo es adecuado para cocinar lasaña, gratinados, carne, patatas.

Para cocinar con éxito por **combinación** debe utilizar siempre un mínimo de 200 g de comida. Las cantidades pequeñas deben cocinarse en **horno, grill o vapor**.

No es posible precalentar cuando se utilice este modo de combinación y los alimentos deben cocinarse siempre sin tapar. El grill se iluminará y apagará durante la cocción, esto es normal. Para utilizar el **grill** y el **microondas** en modo **Panacrunch**, vea página 27-28.



Pulse Grill para seleccionar el nivel de potencia deseado.



Pulse Micro Power para seleccionar el nivel de Micro Power deseado. Las potencias **1000 W / 600 W / 270 W (Máx. /Media / Descongelación)** no están disponibles.



Toque	Nivel de potencia	Potencia en vatios
Una vez	Grill 1 (Alta)	1200 W
Dos veces	Grill 2 (Media)	850 W
3 veces	Grill 3 (Baja)	650 W

Toque	Nivel de potencia	Potencia en vatios
Una vez	Baja	440 W
Dos veces	Hervir a fuego lento	300 W
3 veces	Calentar	100 W

Seleccione el tiempo de cocción usando el botón giratorio de tiempo/peso. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.



Toque el botón de inicio.



Nota

1. El modo Precalentamiento no está disponible para **grill + microondas**.
2. Las potencias de microondas **1000 W / 600 W / 270 W (Máx./Media/ Descongelación)** no están disponibles en combinación.
3. Si fuera necesario, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.
4. Para darle la vuelta a la comida, simplemente baje la manija de la puerta para abrir, déle la vuelta a la comida, devuélvala al horno, cierre la puerta y toque Inicio. La pantalla del horno continuará descontando el tiempo restante de cocción.

Combinación de grill y microondas



Directamente sobre la base del horno en un plato apto para microondas y resistente al calor.

Para obtener consejo sobre tiempos de cocción, consulte las tablas de cocción y las recetas del libro de cocina. Los alimentos deben cocinarse siempre hasta que estén dorados y bien calientes.



Recipientes que se deben utilizar

No utilice recipientes para microondas de plástico en programas de combinación (salvo que sean adecuados para cocinar en combinación). Los platos debe poder resistir el calor del grill superior - cristal resistente al calor, p. ej. Pyrex® o cerámica son ideales.



Precaución

El accesorio y el horno circundante se calentarán mucho. Utilice guantes de horno.

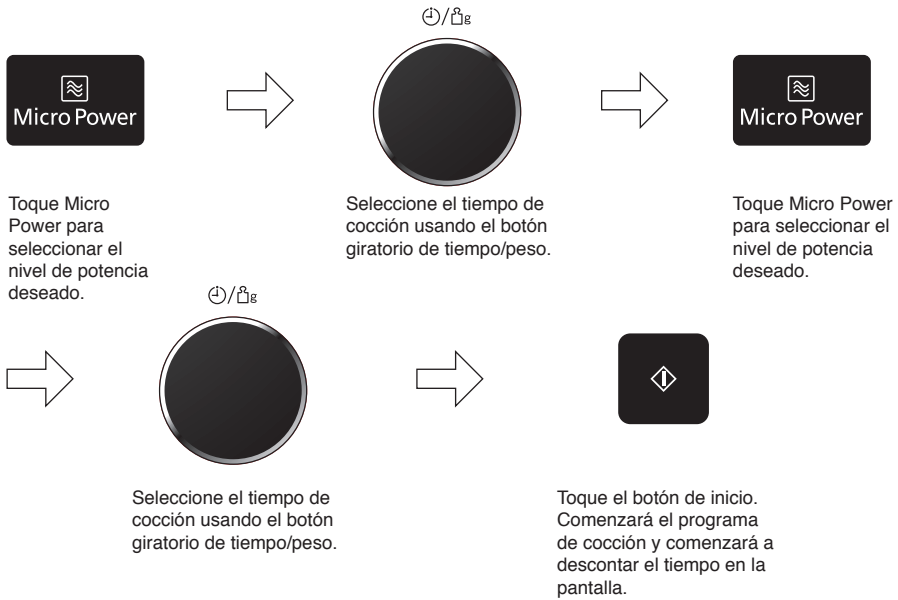


Directrices

Los alimentos se cocinan siempre **sin tapar**.

Cocción multifase

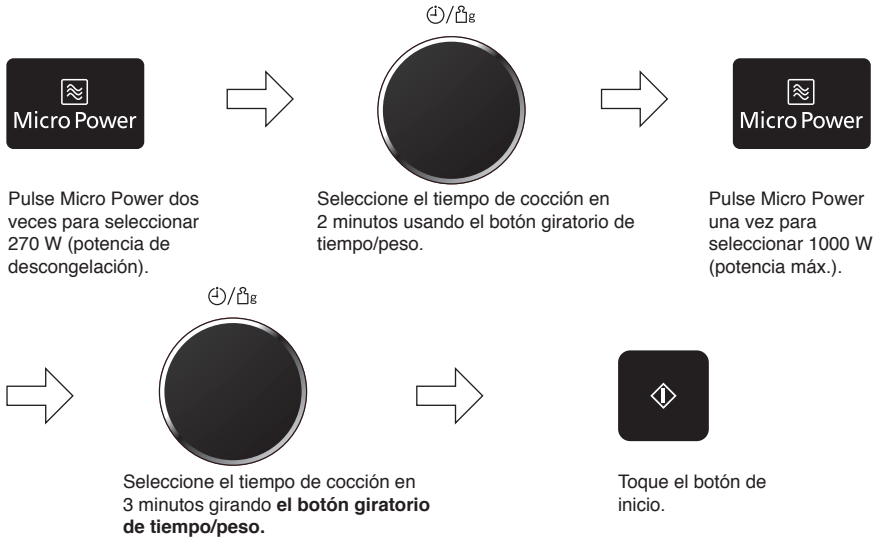
Cocción en 2 o 3 etapas



Cocción multifase

Ejemplo:

Para 270 W (descongelación) durante 2 minutos y cocinar alimentos a potencia de 1000 W (máx.) durante 3 minutos.



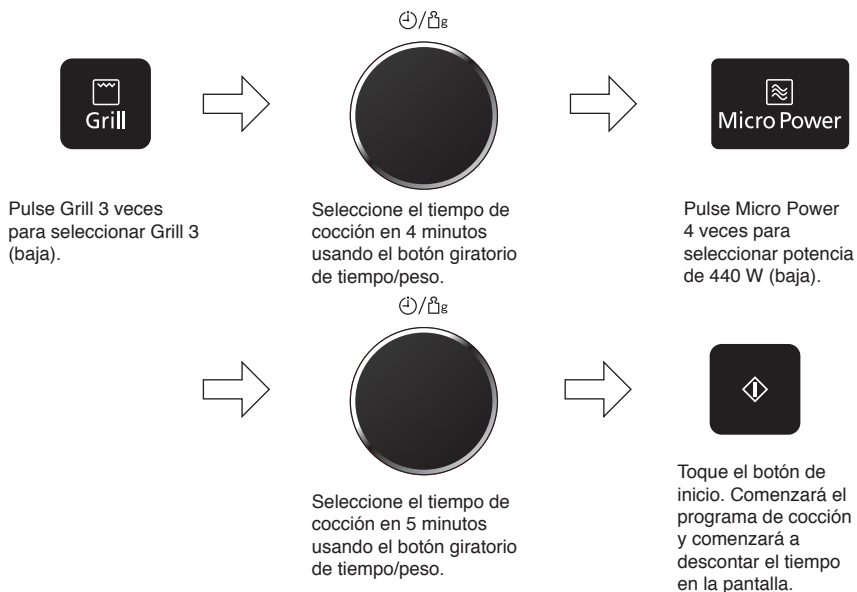
Nota

1. Para la cocción en tres etapas, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar el botón de inicio.
2. Mientras esté en funcionamiento, se detendrá si toca una vez el botón de parada/cancelar. Si toca el botón de inicio se reiniciará el funcionamiento programado. Al tocar el botón de parada/cancelar, se detendrá y borrará el funcionamiento programado.
3. Si no está en funcionamiento, al tocar el botón de parada/cancelar se borrará el programa seleccionado.
4. Los programas automáticos no se pueden utilizar con la cocción multifase.
5. **Horno y Panacrunch** no se pueden utilizar con la cocción multifase.

Cocción multifase

Ejemplo:

Para Grill 3 (baja) durante 4 minutos y cocinar alimentos a una potencia de 440 W (baja) durante 5 minutos.



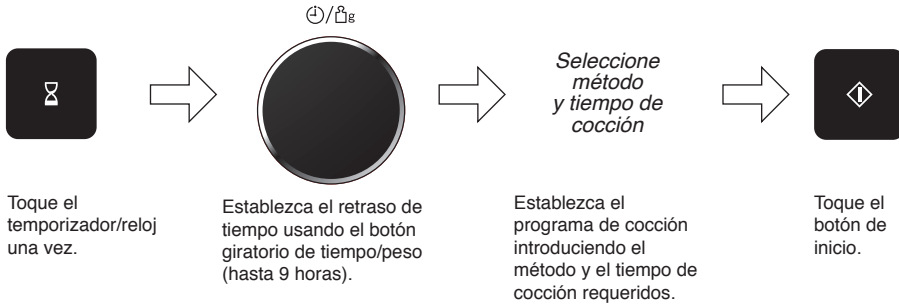
Nota

1. Para la cocción en tres etapas, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar el botón de inicio.
2. Mientras esté en funcionamiento, se detendrá si toca una vez el botón de parada/cancelar. Si toca el botón de inicio se reiniciará el funcionamiento programado. Al tocar el botón de parada/cancelar, se detendrá y borrará el funcionamiento programado.
3. Si no está en funcionamiento, al tocar el botón de parada/cancelar se borrará el programa seleccionado.
4. Los programas automáticos no se pueden utilizar con la cocción multifase.
5. **Horno** y **Panacrunch** no se pueden utilizar con la cocción multifase.

Uso del temporizador

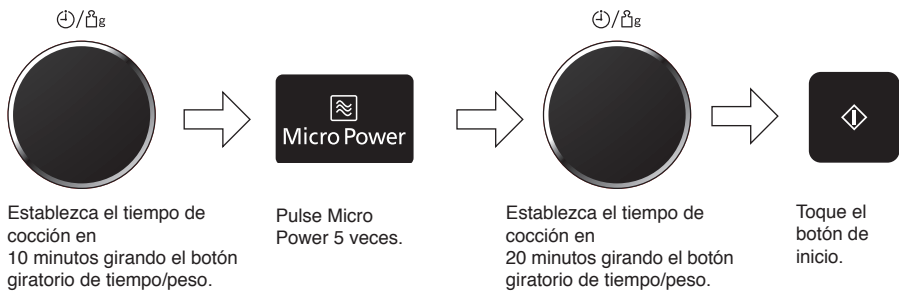
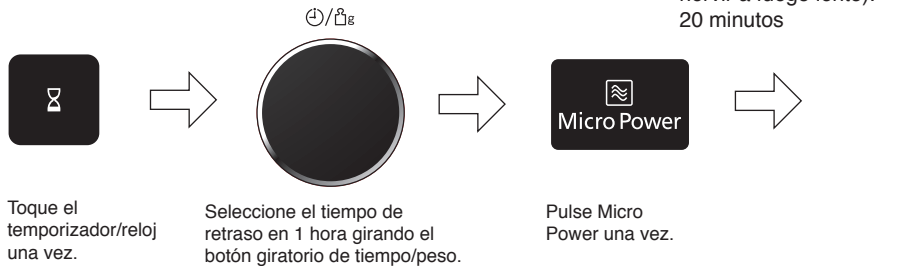
Cocción con retraso de inicio

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



Ejemplo:

Retraso de inicio: 1 hora 1000 W (potencia máx.): 10 minutos 300 W (potencia para hervir a fuego lento): 20 minutos



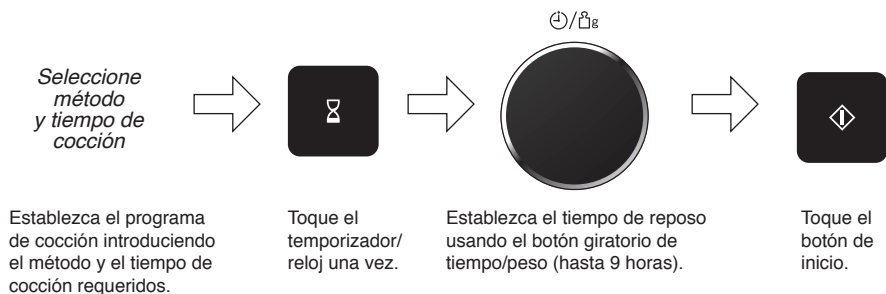
Nota

1. También puede programarse la cocción en tres etapas incluyendo cocción con retraso de inicio.
2. Si se abre la puerta del horno durante el tiempo de retraso, el tiempo seguirá descontándose en la pantalla.
3. 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.
4. No puede utilizarse el retraso de inicio antes de un programa automático.

Uso del temporizador

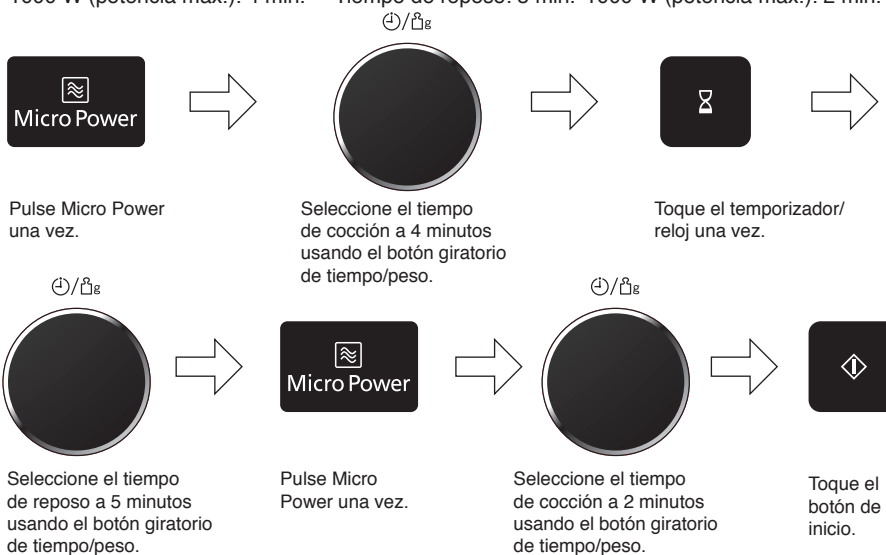
Para establecer un tiempo de reposo:

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



Ejemplo:

1000 W (potencia máx.): 4 min. Tiempo de reposo: 5 min. 1000 W (potencia máx.): 2 min.



Nota

1. También puede programarse la cocción en tres etapas con tiempo de reposo.
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 la pantalla.
3. Si el tiempo de reposo 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.
4. Esta función también puede utilizarse como temporizador. En este caso, toque el temporizador/reloj, establezca el tiempo y toque el botón de inicio.
5. Después de un programa automático no es posible programar un tiempo de reposo.

Descongelación turbo



Esta función le permite descongelar carne picada, chuletas, pollo en porciones, carne en porciones y pan. Pulse descongelación Turbo para seleccionar la categoría de descongelación correcta y después introduzca el peso del alimento en gramos (consulte la página 46-47).

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

El principio utilizado en programas de descongelación de peso automático le brinda una descongelación rápida y más uniforme. El sistema utiliza una secuencia de energía microondas de pulsación que acelera el proceso de descongelación. Durante el programa, el horno pitará para recordarle que compruebe el alimento. **Es esencial que gire y remueva el alimento frecuentemente y lo cubra si es necesario. Al oír el primer pitido debe girarlo y cubrirlo (si es posible).** En el segundo pitido debe girar el alimento o partirlo.

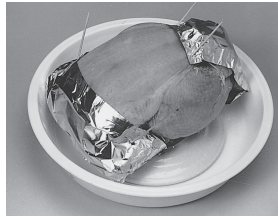
1.º pitido

Girar o cubrir



1.º pitido

Girar o cubrir



2.º pitido

Girar o partir



Español



Nota

1. Compruebe los alimentos durante la descongelación. La velocidad de descongelación de los alimentos varía.
2. Durante la descongelación no es necesario tapar el alimento.
3. Gire o remueva siempre el alimento, especialmente cuando el horno "pita". Cubra si es necesario (consulte el punto 5).
4. La carne picada/chuletas/pollo en porciones debe partirse o separarse tan pronto como sea posible y colocarse en una sola capa.
5. Al cubrir se evita que se cocine el alimento. Es esencial al descongelar pollos o porciones de carne. El exterior se descongela primero, de forma que debe proteger las alas/pecho/grasa con pequeñas piezas de láminas de aluminio fijadas con palillos.
6. Permita un tiempo de reposo de forma que se descongele el centro del alimento (mínimo 1-2 horas para porciones de carne y pollos enteros).
7. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta desde el uso anterior y no puede establecerse un programa automático. El modo y el tiempo de cocción aún pueden establecerse manualmente.

Descongelación turbo






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 en Turbo. Una vez
Trozos pequeños. Dos veces
Trozos grandes. Tres veces
Pan.

Indique el peso usando el botón giratorio de tiempo/peso. El botón giratorio de tiempo/peso contará en pasos de 10 g de intervalo.

Toque el botón de inicio.

Programa	Peso	Instrucciones
**  1. TROZOS PEQUEÑOS	100 - 1200 g	Para descongelar piezas pequeñas de carne, pollo en porciones, chuletas, filetes, carne picada. Colocar en una fuente o un plato de Pyrex® bajo. Seleccione el programa número 1. Introduzca el peso de los trozos pequeños. Toque el botón de inicio. Déles la vuelta cada vez que suena el pitido y cúbralas.
**  2. PIEZA GRANDE	400 - 2000 g	Para descongelar pollos enteros, porciones de carne. Colocar en una fuente alta o en una fuente normal. Seleccione el programa número 2. Introduzca el peso del trozo grande. Toque el botón de inicio. Déles la vuelta cada vez que suena el pitido y cúbralas.
**  3. PAN	100 - 900 g	Para descongelar rollos, bollos, rebanadas y barras de pan. Colocar en una fuente. Seleccione el programa número 3. Indique el peso del pan. Toque el botón de inicio. De la vuelta cada vez que suene el pitido.

Descongelación turbo



1. TROZOS PEQUEÑOS (carne picada/chuletas/pollo en porciones)

Las chuletas y el pollo en porciones deben disponerse en una sola capa y debe dárseles la vuelta frecuentemente durante la descongelación. Es necesario abrir la carne picada frecuentemente durante la descongelación y es mejor realizarla en una fuente de Pyrex® baja y grande. Tiempo de reposo 20-30 minutos. **No adecuado para salchichas**, pueden descongelarse manualmente. Consulte la tabla de descongelación en el libro de cocina, página 24.

2. TROZOS GRANDES/POLLOS ENTEROS

Los pollos enteros y las porciones de carne requerirán ser cubiertos durante la descongelación, especialmente si es una pieza particularmente grasa. Es para evitar que el alimento empiece a cocinarse en los bordes externos. Proteja las alas, las pechugas y la grasa con piezas finas de papel de aluminio sujetas con palillos. **Evite que el papel de aluminio esté en contacto con las paredes del horno.** Debe permitirse un tiempo de reposo de por lo menos 1-2 horas para las porciones después de la descongelación.

3. PAN

Este programa es adecuado para artículos pequeños que se requieren para uso inmediato, pueden estar calientes justo después de la descongelación. Las barras de pan pueden también descongelarse en este programa pero estas requerirán tiempo de reposo para permitir que el centro se descongele. El tiempo de reposo se puede reducir si se separan las rebanadas y los bollos y las barras de pan se cortan por la mitad. Debe darse la vuelta de los artículos durante la descongelación. Tiempo de reposo 10-30 minutos. Puede ser necesario un tiempo mayor para rebanadas grandes. **Este programa no es adecuado para pasteles o postres decrema** p. ej. pastel de queso.



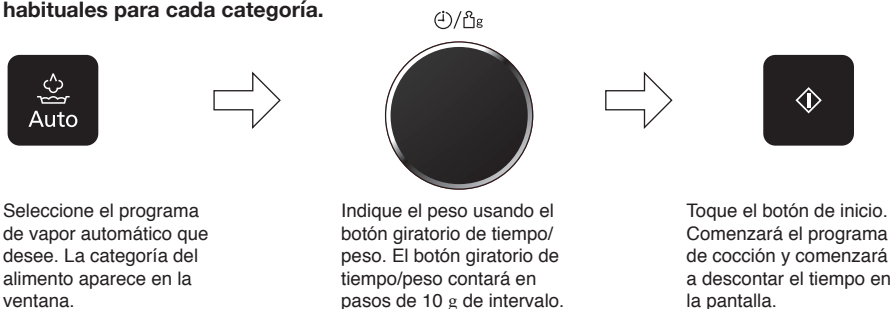
Nota

1. La forma y el tamaño de los alimentos determinarán el peso máximo que puede caber en el horno.
2. Deje un tiempo de reposo para asegurarse de que la comida se descongele por completo.
3. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta desde el uso anterior y no puede establecerse un programa automático. El modo y el tiempo de cocción aún pueden establecerse manualmente.

Programas de vapor automáticos



Esta función le permite cocinar al vapor algunos de sus alimentos favoritos con solo indicar el peso. El horno determina el nivel de vapor y el tiempo de cocción automáticamente. 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.



Cuando selecciona un programa automático, aparecerán símbolos en la pantalla para mostrar el modo de cocción que se utilizará y los accesorios que se necesitan. Vea a continuación para identificar los símbolos:



Bandeja Panacrunch cuadrada




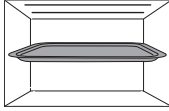

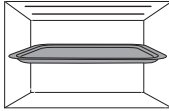

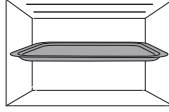

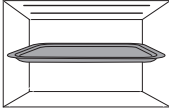
Vapor




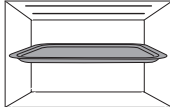

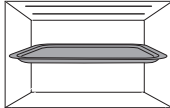

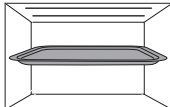
Directrices de utilización

1. Los programas con vapor automático **solo** se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine solo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información de peso del envase.
4. Utilice solo el accesorio tal y como se indica en la página 49-50.
5. Para pesos mayores en los programas automáticos para pechugas de pollo y arroz, será necesario rellenar el depósito de agua durante la cocción.
6. No cubra los alimentos en los programas de vapor automáticos.
7. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de **reposo** tras la cocción en un programa automático para que el calor siga transfiriéndose al centro.
8. Para tener en cuenta algunas variaciones que se producen en los alimentos, compruebe que estén bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.
9. Para los alimentos congelados, se asume una temperatura de -18 °C a -20 °C. La temperatura de alimentos refrigerados se asume que es de +5 °C a +8 °C (temperatura de frigorífico).
10. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta desde el uso anterior y no puede establecerse un programa automático. El modo y el tiempo de cocción aún pueden establecerse manualmente.



Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
 4. VERDURA FRESCA	200 - 320 g		<p>Para hacer al vapor verduras frescas, p. ej. zanahorias, brócoli, coliflor, judías verdes. Llene el depósito de agua. Coloque los vegetales preparados en la bandeja PanaCrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 4. Introduzca el peso de las verduras frescas. Toque el botón de inicio.</p>
 5. VERDURA CONGELADA	200 - 320 g		<p>Para hacer al vapor verduras congeladas, p. ej. zanahorias, brócoli, coliflor, judías verdes. Llene el depósito de agua. Coloque los vegetales en la bandeja PanaCrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 5. Indique el peso de las verduras congeladas. Toque el botón de inicio.</p>
 6. PATATAS HERVIDAS	200 - 500 g		<p>Para hacer al vapor patatas. Llene el depósito de agua. Pele las patatas y córtelas en porciones de tamaño uniforme. Coloque las patatas preparadas en la bandeja PanaCrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 6. Indique el peso de las patatas. Toque el botón de inicio.</p>
 7. PECHUGA DE POLLO	200 - 650 g		<p>Para cocinar porciones de pollo fresco. Cada pechuga de pollo debe pesar entre 100-250 g cada una. Llene el depósito de agua. Coloque el pollo en la bandeja PanaCrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 7. Indique el peso de las pechugas de pollo. Toque el botón de inicio. Compruebe el depósito de agua durante la cocción y rellene según sea necesario.</p>



Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
 8. FILETES DE PESCADO FRESCO	200 - 500 g		<p>Para cocinar filetes de pescado frescos, p. ej. salmón, bacalao, abadejo, platija. Llene el depósito de agua. Coloque el pescado fresco en la bandeja Panacrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 8. Introduzca el peso del pescado fresco. Toque el botón de inicio.</p>
 9. FILETES DE PESCADO CONGELADOS	200 - 500 g		<p>Para cocinar filetes de pescado congelados, p. ej. salmón, bacalao, abadejo. Llene el depósito de agua. Coloque el pescado congelado en la bandeja Panacrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 9. Indique el peso del pescado congelado. Toque el botón de inicio.</p>
 10. ARROZ	100 - 200 g		<p>Para cocinar arroz para platos sabrosos (Thai, Basmati, Jasmine, grano largo), no arroz con leche. Lavar el arroz en agua fría. Llene el depósito de agua. Coloque el arroz en una fuente Pyrex® poco profunda. Agregue 3 partes de agua fría a 2 partes de arroz. No tapar. Coloque el plato en la bandeja Panacrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 10. Introduzca solamente el peso del arroz. Toque el botón de inicio. Compruebe el nivel del agua durante la cocción y rellene según sea necesario.</p>

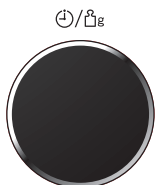
Programas de cocción automáticos



Esta función le permite cocinar algunos de sus alimentos favoritos con solo indicar el peso. El horno determina el nivel de potencia de microondas y/o el nivel de combinación y el tiempo de cocción automáticamente. 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.

Ejemplo:



Seleccione el programa de cocción automático deseado. La categoría del alimento aparece en la ventana.

Indique el peso usando el botón giratorio de tiempo/peso. El botón giratorio de tiempo/peso contará en pasos de 10 g de intervalo.

Toque el botón de inicio. Comenzará el programa de cocción y comenzará a descontar el tiempo en la pantalla.

Cuando selecciona un programa automático, aparecerán símbolos en la pantalla para mostrar el modo de cocción que se utilizará y los accesorios que se necesitan. Vea a continuación para identificar los símbolos:



Microondas






Grill



Directrices






1. Los programas de cocción automáticos **solo deben utilizarse para los alimentos descritos**.
2. Cocine solo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información de peso del envase.
4. Para los alimentos congelados, se asume una temperatura de -18 °C a -20 °C. La temperatura de alimentos refrigerados se asume que es de +5 °C a +8 °C (temperatura de frigorífico).
5. El accesorio no se utiliza en los programas de cocción automáticos. Los platos se colocan directamente sobre la base del horno.
6. Los programas 11-16 son **solo de microondas**. El programa 17 utiliza una combinación de **microondas + grill**.
7. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de **reposo** tras la cocción en un programa automático para que el calor siga transfiriéndose al centro.
8. Para tener en cuenta algunas variaciones que se producen en los alimentos, compruebe que estén bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.
9. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta desde el uso anterior y no puede establecerse un programa automático. El modo y el tiempo de cocción aún pueden establecerse manualmente.



Programa	Peso	Instrucciones
 <p>11. COMIDA PREPARADA</p>	200 - 1000 g	<p>Para recalentar una comida pre-cocinada fresca. Los alimentos deben estar a la temperatura del frigorífico, aproximadamente + 5 °C. Recalentar en el envase de compra. Perfore el film del envoltorio con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con un film transparente perforado. Coloque el recipiente sobre la base del horno. Seleccione el programa número 11. Ingrese el peso de la comida y toque el botón de inicio. Remueva cada vez que suene un pitido. Al finalizar el programa, vuelva a removerlos y déjelos reposar durante un tiempo. Es posible que las porciones grandes de pescado/carne con un poco de salsa tarden más tiempo en cocinarse. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroces, tallarines o patatas. Es posible que las comidas que vienen en envases con forma de cuenco irregular requieran más tiempo de cocción.</p>
 <p>12. COMIDA CONGELADA</p>	200 - 1000 g	<p>Para recalentar una comida pre-cocinada congelada. Todos los alimentos deben estar pre-cocinados y congelados (-18 °C). Recaliente en el recipiente en el cual se ha comprado. Perfore el film del envoltorio con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor de los bordes. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con un film transparente perforado. Coloque el recipiente sobre la base del horno. Seleccione el programa número 12. Indique el peso de la comida congelada. Toque el botón de inicio. Remueva cuando suene el pitido y corte los bloques en porciones. Al finalizar el programa, vuelva a removerlos y déjelos reposar durante un tiempo. Es posible que las porciones grandes de pescado/carne con un poco de salsa tarden más tiempo en cocinarse. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroces, tallarines o patatas. Es posible que las comidas que vienen en envases con forma de cuenco irregular requieran más tiempo de cocción.</p>
 <p>13. VERDURA FRESCA</p>	200 - 1000 g	<p>Para cocinar verduras frescas, p. ej. zanahorias, brócoli, coliflor, judías verdes. Coloque las verduras preparadas en un recipiente Pyrex® del tamaño adecuado. Rocíelas con 15 ml (1 cucharada sopera) de agua por cada 100 g de verduras. Cúbralas con film transparente perforado o con una tapa. Coloque los alimentos en un recipiente sobre la base del horno. Seleccione el programa de cocción automático 13. Introduzca el peso de las verduras frescas. Toque el botón de inicio. Remueva cada vez que suene un pitido.</p>

Programas de cocción automáticos



Programa	Peso	Instrucciones
 14. VERDURA CONGELADA	200 - 1000 g	Para cocinar verduras congeladas , p. ej. zanahorias, brócoli, coliflor, judías verdes. Coloque las verduras congeladas en un recipiente Pyrex® del tamaño adecuado. Rocíelas con 15 - 45 ml (1 - 3 cucharadas soperas) de agua. Cúbralas con film transparente perforado o con una tapa. Coloque el recipiente sobre la base del horno. Seleccione el programa de cocción automático 14. Indique el peso de las verduras congeladas. Toque el botón de inicio. Remueva cada vez que suene un pitido.
 15. FILETES DE PESCADO FRESCO	200 - 800 g	Para cocinar filetes de pescado frescos , p. ej. salmón, bacalao, platija, abadejo. Colóquelos en un recipiente de Pyrex® poco profundo. Cubra las partes más finas. Asegúrese de no superponer el pescado. Pliegue los bordes finos. Añada 15 - 45 ml (1 - 3 cucharadas soperas) de agua. Cúbralas con film transparente perforado o con una tapa. Coloque el recipiente sobre la base del horno. Seleccione el programa de cocción automático 15. Introduzca el peso del pescado fresco. Toque el botón de inicio. Cocine con el lado de la piel debajo y déle la vuelta cuando suene el pitido. Déjelo reposar unos minutos.
 16. PATATAS HERVIDAS	200 - 1000 g	Para cocinar patatas sin piel. Pele las patatas y córtelas en porciones de tamaño uniforme. Coloque las patatas preparadas en una fuente de Pyrex®. Agregue 15 ml (1 cucharada soperas) de agua cada 100 g de patatas. Cúbralas con film transparente perforado o con una tapa. Seleccione el programa de cocción automático 16. Indique el peso de las patatas. Toque el botón de inicio. Remueva cada vez que suene un pitido.
 +  17. GRATINADAS PATATAS	-	Consulte la receta a continuación. Coloque el gratinado de patatas en la base del horno. Seleccione el programa de cocción automático 17. Toque el botón de inicio (no es necesario introducir el peso del alimento). Déjelo reposar durante 5 minutos tras la cocción.

Gratinado delfinés

ingredientes

4 raciones

700 g de patatas peladas,
 1 diente de ajo,
 70 g de Emmental, rallado,
 sal y pimienta,
 200 ml. de nata líquida,
 200 ml de leche

Recipiente: Fuente de Pyrex® poco profunda de 1 x 25 cm

Accesorio: ninguno

1. Cortar las patatas en rodajas finas. Pelar y picar el ajo.
2. Disponer las rodajas de patata en la fuente de Pyrex® poco profunda. Esparcir por encima el ajo, la mitad del queso, la sal y la pimienta.
3. Verter por encima la crema y la leche. Cubrir con el resto del queso rallado. Colocar sobre la base del horno.
4. Seleccione el programa de cocción automático 17. Toque el botón de inicio. Déjelo reposar durante 5 minutos tras la cocción.

Programas Panacrunch



Esta función le permite cocinar algunos de sus alimentos favoritos con solo indicar el peso. El horno determina el nivel de potencia de microondas y/o el nivel de combinación y el tiempo de cocción automáticamente. 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.

Ejemplo



Seleccione el programa Panacrunch deseado. La categoría del alimento aparece en la ventana.

Indique el peso usando el botón giratorio de tiempo/peso. El botón giratorio de tiempo/peso contará en pasos de 10 g de intervalo.

Toque el botón de inicio. Comenzará el programa de cocción y comenzará a descontar el tiempo en la pantalla.

Cuando selecciona un programa automático, aparecerán símbolos en la pantalla para mostrar el modo de cocción que se utilizará y los accesorios que se necesitan. Vea a continuación para identificar los símbolos:



Microonde



Grill



Bandeja Panacrunch cuadrada



Vapor


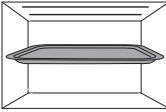

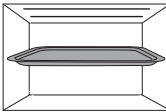

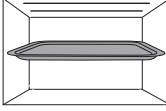


Directrices

1. Los programas Panacrunch **solo deben utilizarse para los alimentos descritos**.
2. Cocine solo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información de peso del envase.
4. Para los alimentos congelados, se asume una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. La temperatura de alimentos refrigerados se asume que es de $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (temperatura de frigorífico).
5. Los programas 18-20 utilizan una combinación de **grill + microondas**. Los programas 21-23 utilizan una combinación de **vapor + grill**.
6. Utilice solo el accesorio tal y como se indica en las páginas 55-56.
7. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de **reposo** tras la cocción en un programa automático para que el calor siga transfiriéndose al centro.
8. Para tener en cuenta algunas variaciones que se producen en los alimentos, compruebe que estén bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.
9. Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta desde el uso anterior y no puede establecerse un programa automático. El modo y el tiempo de cocción aún pueden establecerse manualmente.


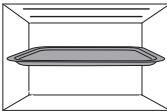

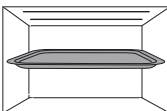

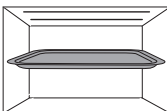
Programas Panacrunch



Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
 <p>18. PATATAS FRITAS CONGELADAS</p>	100 - 500 g		<p>Para cocinar chips y productos de patata congelados, p. ej. hash browns, gofres, etc. extender el producto de patata en la bandeja Panacrunch cuadrada y colóquela en la posición de estante superior. Seleccione el programa número 18. Indique el peso de los productos de patata congelados. Toque el botón de inicio. Para obtener un resultado óptimo, distribuya las patatas en una sola capa. Nota: Los productos de patata varían considerablemente. Sugerimos comprobar unos pocos minutos antes del final de la cocción para evaluar el nivel de dorado. No adecuado para croquetas de patatas.</p>
 <p>19. PIZZA FRESCA</p>	100 - 400 g		<p>Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza fresca, comprada. Retire todo el envoltorio y colóquela en la bandeja Panacrunch cuadrada en la posición de estante superior. Seleccione el programa número 19. Ingrese el peso de la pizza fresca y toque el botón de inicio. Este programa no es adecuado para pizzas de base gruesa, pizzas de costra rellena ni para pizzas muy finas.</p>
 <p>20. PIZZA CONGELADA</p>	300 - 500 g		<p>Para recalentar y dorar pizzas congeladas. Retire todo el envoltorio y colóquela en la bandeja Panacrunch cuadrada en la posición de estante superior. Seleccione el programa número 20. Ingrese el peso de la pizza congelada y toque el botón de inicio. Este programa no es adecuado para pizzas de base gruesa, pizzas de costra rellena ni para pizzas muy finas.</p>

Programas Panacrunch

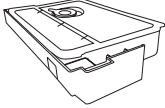


Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
 <p>21. FILETES DE PESCADO FRESCO</p>	300 - 750 g		<p>Para cocinar filetes de pescado frescos, p. ej. salmón, bacalao, abadejo con un peso máximo de 180 g cada uno con vapor + grill. Llene el depósito de agua. Coloque el pescado fresco, la piel hacia arriba, sobre la bandeja Panacrunch cuadrada. Unte la piel con aceite con un cepillo. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 21. Introduzca el peso del pescado fresco. Toque el botón de inicio.</p>
 <p>22. PESCADO ENTERO FRESCO</p>	200 - 650 g		<p>Para cocinar pescado entero fresco, p. ej. trucha, dorada, caballa, lubina, sardinas que pesen entre 100 - 400 g cada uno con vapor + grill. Llene el depósito de agua. Coloque el pescado entero directamente sobre la bandeja Panacrunch cuadrada. Antes de cocinar pescado no graso (lubina, trucha), untar con aceite. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 22. Introduzca el peso del pescado fresco entero. Toque el botón de inicio.</p>
 <p>23. TROZOS POLLO</p>	200 - 650 g		<p>Para cocinar porciones de pollo frescos, p. ej. muslos de pollo y contramuslos con vapor + grill. Cada porción de pollo debe pesar entre 100 - 180 g. Perforar la piel unas cuantas veces antes de la cocción. Llene el depósito de agua. Coloque las porciones de pollo sobre la bandeja Panacrunch cuadrada. Colóquela en la posición del estante superior. Seleccione el programa número 23. Indique el peso de las porciones de pollo. Toque el botón de inicio. Compruebe el depósito de agua durante la cocción y rellene según sea necesario.</p>

Programas de limpieza del sistema

F1. DRENAR EL AGUA

El agua se bombea a través del sistema para limpiar los tubos. El agua se drena a la bandeja de goteo.



Añada 100 g de agua al depósito de agua. Asegúrese de que la bandeja de goteo está vacía.

Pulse en Limpieza del sistema una vez hasta que aparezca "F1 DRENAR EL AGUA" en la pantalla.

Toque el botón de inicio. Vacíe la bandeja de goteo después de que el programa haya finalizado.



Nota

1. Ejecute este programa solo con 100 g de agua en el depósito.
2. No retire la bandeja de goteo durante el programa de drenaje.
3. Vacíe la bandeja de goteo y enjuague con agua corriente después de que el programa haya finalizado.



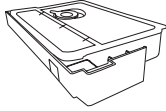
Precaución

4. Si el programa de DRENAR EL AGUA se utiliza directamente después de un programa de cocción al vapor, puede drenarse agua caliente a la bandeja de goteo.

Programas de limpieza del sistema

F2. SISTEMA DE LIMPIEZA

La primera etapa de este programa limpia el sistema con una solución de ácido cítrico. La segunda etapa hace circular agua a través del sistema para enjuagar los tubos.



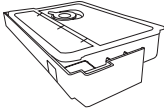
Haga una solución de 16 g de ácido cítrico y 200 g de agua, añada la solución al depósito de agua. Asegúrese de que la bandeja de goteo está vacía.



Pulse en Limpieza del sistema dos veces hasta que aparezca el programa "F2 SISTEMA DE LIMPIEZA" en la pantalla.



Toque el botón de inicio. El programa se ejecutará durante aprox. 29 minutos.




Después de que el programa esté en pausa, vaciar la bandeja de goteo y llene el depósito de agua con agua (hasta el nivel máx.)



Toque el botón de inicio. El programa se ejecutará durante aprox. 1 minuto. Vacíe la bandeja de goteo después de que el programa haya finalizado.

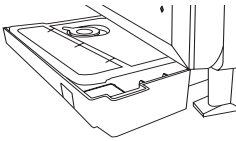


Nota

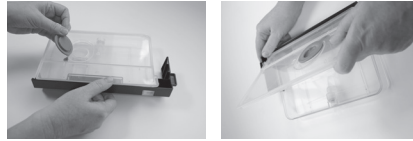
1. El símbolo  aparece en la pantalla al ejecutar los programas AGUA DE DRENAJE y LIMPIEZA DEL SISTEMA.
2. Si no se utiliza regularmente el programa de SISTEMA DE LIMPIEZA, el tubo se bloqueará y el rendimiento de la vaporización será menos efectivo.
3. No retire la bandeja de goteo durante el programa DRENAR DEL AGUA.
4. Vacíe la bandeja de goteo y enjuague con agua del grifo corriente después de que el programa haya finalizado.

Limpieza del depósito de agua

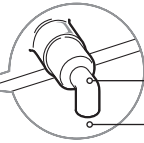
Limpiar con una esponja suave en agua.



Retire el depósito de agua y limpie del compartimiento en el cual se inserta el depósito de agua.



Abra el tapón de suministro de agua, retire la tapa y el tapón del tubo y limpie.



Tapón del tubo

Asegúrese de que está cara abajo

Si el tapón del tubo es difícil de retirar, muévelo de lado a lado. Al volver a montarlo, asegúrese de que el tubo está cara abajo (vea del diagrama).

El frontal del depósito también puede retirarse para limpiarlo.

Retirada de la cubierta frontal



1. Gire ligeramente la cubierta hasta que se desenganche el lado alejado.

2. Continúe girando hasta que el lado cercano se desenganche.

Reensamblaje de la cubierta frontal



1. Alinee las ranuras de la cubierta con los agujeros del depósito.

2. Inserte y empuje hacia abajo hasta que se encaje.



Nota

- Limpie el depósito de agua por lo menos una vez a la semana para evitar la acumulación de cal.
- No utilice un lavavajillas para limpiar el depósito de agua o partes del depósito de agua.

Preguntas y respuestas

- P: ¿Por qué no se enciende el horno?
- R: Cuando el horno no se encienda, compruebe lo siguiente:
1. ¿Está bien enchufado el horno? Quite el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a meterlo.
 2. Compruebe el fusible de red de distribución y el fusible. Restablezca el fusible de red de distribución o reemplace el fusible si está desconectado o fundido.
 3. Si el disyuntor o el fusible están bien, enchufe otro aparato a la toma de corriente. Si el otro aparato funciona, probablemente haya un problema con el horno. Si el otro aparato no funciona, probablemente haya un problema con la toma de corriente.
- Si parece que el problema radica en el horno, comuníquese con un Centro de Reparaciones autorizado.
- P: El horno produce interferencias en la televisión. ¿Es normal?
- R: Pueden producirse interferencias de algunas radios, TV, Wi-Fi, teléfonos inalámbricos, monitores para bebés, bluetooth u otros equipos de equipos inalámbricos cuando cocine con el horno microondas. Estas interferencias son parecidas a las originadas por electrodomésticos pequeños como batidoras, aspiradores, secadores de pelo, etc. No significa que haya un problema con el horno.
- P: El horno no acepta el programa que quiero. ¿Por qué?
- R: El horno está diseñado para rechazar programas incorrectos. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta etapa de cocción.
- P: A veces sale aire caliente de los respiraderos del horno. ¿Por qué?
- R: El calor que desprende la comida que se está cocinando calienta el aire del interior del horno. El recorrido que sigue el flujo de aire del horno hace que este aire caliente salga al exterior. El aire no lleva microondas. Los respiraderos del horno no deben obstruirse nunca durante la cocción.
- cocción automático y aparece "CALOR" en la pantalla. ¿Por qué?
- R: Si aparece "CALOR" en la pantalla, la temperatura del horno es demasiado alta desde el uso anterior y no puede establecerse un programa automático. El modo y el tiempo de cocción aún pueden establecerse manualmente.
- P: ¿Puedo usar un termómetro de horno convencional en el horno?
- R: Solo cuando esté usando los modos de cocción **grill/horno**. El metal de algunos termómetros puede producir un arco eléctrico en el horno y no debe usarse en los modos de cocción **microondas** y **combinación**.
- P: Se oyen zumbidos y clics provenientes del horno al cocinar en **combinación**. ¿Qué produce estos ruidos?
- R: Los ruidos se producen cuando el horno cambia automáticamente de la potencia de **microondas** a la de **grill/horno** para crear el ajuste combinado. Esto es normal.

Preguntas y respuestas

- P: No puedo activar un programa de
- P: El horno huele y produce humo al usar las **funciones horno, combinación y grill**. ¿Por qué?
- R: Después de usarlo varias veces, se recomienda limpiar el horno y luego hacerlo funcionar sin alimentos. Así se quemarán todos los alimentos, residuos o la grasa que pueden producir olor y/o humo.
- P: El horno deja de funcionar en microondas y en la pantalla aparece "H97" o "H98". ¿Por qué?
- R: Lo que se ve en la pantalla indica que hay un problema con el sistema de generación de microondas. Comuníquese con un centro de reparaciones autorizado.
- P: El ventilador continúa girando después de la cocción. ¿Por qué?
- R: Después de usar el horno, es posible que el motor de ventilación continúe girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede continuar usando el horno en este momento.
- P: ¿Puedo comprobar la temperatura prefijada del horno al cocinar o precalentar en modo **horno**?
- R: Sí. Pulse en **horno** y la temperatura del horno aparecerá en la pantalla durante 2 segundos.
- P: Aparece una "D" en la pantalla y el horno no cocina los alimentos. ¿Por qué?
- R: El horno está programado en el **modo de exhibición**. Este modo está diseñado para la exhibición del producto en el establecimiento de venta al público. Para desactivar este modo, toque una vez el botón "Micro Power" y, 4 veces el botón de parada/cancelar.
- P: Ha desaparecido la información en pantalla, solo puedo ver números.
- R: Posiblemente hubo un fallo eléctrico y se desactivó la información en pantalla. Desenchufe el horno durante unos segundos, y vuélvalo a enchufar. Cuando aparezca "88:88" en la pantalla, toque el botón de inicio hasta que aparezca su idioma. Luego configure el reloj. Consulte la página 22.
- P: Ha desaparecido la guía de funcionamiento en pantalla, solo puedo ver números.
- R: La guía de funcionamiento se apagó al pulsar 4 veces el temporizador/reloj. Cuando se visualizan dos puntos o la hora del día, pulse 4 veces temporizador/reloj para volver a activar la guía de funcionamiento.
- P: El horno deja de cocinar al vapor o por combinación con vapor y aparece U14 en la pantalla.
- R: El depósito de agua está vacío y la guía de funcionamiento se ha apagado. Rellene el depósito de agua, vuelva a colocarlo en el horno y pulse en inicio para reanudar la cocción. Si esto ocurre 3 veces durante el funcionamiento, la cocción se detendrá. Pulse una vez en parada/cancelar para reiniciar.
- P: Los botones del panel de control no responden cuando los pulso. ¿Por qué?
- R: Asegúrese de que el horno esté enchufado. Es posible que el horno esté en el modo de espera. Abra y cierre la puerta para activarlo.

Cuidado del horno



Importante

Es esencial para un funcionamiento seguro del horno que lo mantenga limpio, y que lo limpie después de cada utilización. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como posiblemente provocar una situación peligrosa.

1. **Apague el horno antes de la limpieza** y desenchúfelo de la toma de corriente si es posible.
2. **Mantenga limpia la parte interior del horno, así como los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos.** Cuando salpique la comida o se salgan los líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave si hay mucha suciedad. No se recomienda usar detergentes agresivos o abrasivos.
3. Después de la cocción en **grill, horno, vapor y combinación**, las paredes del horno deben limpiarse con un paño suave y agua jabonosa. Debe tener un cuidado particular en mantener limpia el área de la ventana, especialmente después de cocinar en **grill, horno, vapor y combinación**. Las manchas persistentes dentro del horno pueden eliminarse utilizando una pequeña cantidad de limpiador de horno convencional pulverizado sobre un paño suave humedecido. Frote las manchas problemáticas, espere el tiempo recomendado y limpie. **No pulverice directamente dentro del horno.**
4. Después de la cocción con la **función de vapor**, elimine el agua sobrante que pueda haberse condensado en el interior del horno. Vacíe la bandeja de goteo (consulte la página 15).
5. 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.
6. La **superficie externa del horno** se debe limpiar con un paño húmedo. Para evitar desperfectos en las partes operativas del interior del horno, no se debe dejar que se filtre agua por los orificios de ventilación.
7. Si se ensucia el **panel de control**, límpielo con un paño suave y seco. **No** use detergentes agresivos ni abrasivos en el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para no encenderlo accidentalmente. Después de limpiarlo, pulse el botón de parada/cancelar para borrar los datos de la pantalla.
8. **Si se acumula vapor** en el interior o alrededor de la parte externa de la puerta del horno, limpie estas zonas con un paño suave. Esto puede suceder cuando el horno microondas funciona en condiciones de humedad alta y no indica de ningún modo que funcione mal o una fuga de microondas.

Cuidado del horno

9. El **suelo del interior del horno** debe limpiarse con regularidad. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave y agua caliente, y después séquela con un paño limpio. Los vapores de cocción recogidos durante el uso repetido no afectan en forma alguna la superficie inferior.
10. Cuando se cocine con **grill** o mediante **horno, vapor o combinación**, algunos alimentos pueden salpicar grasa sobre las paredes del horno. Si no se limpia al horno para eliminar esta grasa, puede acumularse y causar que el horno **'hume'** durante el uso. Estas marcas pueden ser más difíciles de limpiar más adelante.
11. No debe utilizarse un **aparato de limpieza a vapor** para limpiar el aparato.
12. Asegúrese de mantener limpio el accesorio del horno, especialmente cuando utilice programas de microondas o de combinación.
13. No obstruya los **respiraderos** en ningún momento. Compruebe que no hay polvo ni otros materiales obstruyendo los respiraderos de la parte derecha del horno. Si los respiraderos quedan obstruidos, podría producirse un sobrecalentamiento que afectaría al funcionamiento del horno y podría provocar una situación peligrosa.
14. Ejecute el programa de limpieza del sistema cuando aparezca el símbolo en la pantalla. Consulte la página 57-58. Limpie el depósito de agua por lo menos una vez a la semana para evitar la acumulación de cal. Consulte la página 59.

Especificaciones

Fabricante		Panasonic
Modelo		NN-DS596M EPG
Alimentación eléctrica		230 V, 50 Hz
Frecuencia de funcionamiento:		2450 MHz
Potencia de entrada:	Máximo	2010 W
	Microondas	1000 W
	Grill	1220 W
	Horno	1270 W
	Vapor	1020 W
Potencia de salida:	Microondas	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1200 W
	Horno	1250 W
Resistencia superior del grill		1200 W
Dimensiones externas		512 mm (Ancho) x 400 mm (Profundidad) x 347 mm (Altura)
Dimensiones interiores An x P x Al (mm)		335 mm (Ancho) x 350 mm (Profundidad) x 238 mm (Altura)
Peso desembalado (aprox.)		16,4 kg
Ruido		56 dB

El peso y las dimensiones que se muestran son aproximados.

Este producto es un equipo que cumple con la norma europea sobre perturbaciones CEM (CEM = compatibilidad electromagnética) EN 55011. Conforme a la citada norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B y está dentro de los límites requeridos. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente en forma de radiación electromagnética con el propósito de calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede usarse en ámbitos domésticos normales.

Fabricado por: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghái) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghái, 201203, China.

Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE: Centro de Ensayos de Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

Tak fordi du valgte dette Panasonic udstyr.

Indhold

Sikkerhedsinstruktioner	2-7	Tilberedning med ovn	29-30
Bortskaffelse af brugt udstyr	8	Tilberedning med damp	31-33
Installation og tilslutning	9	Dampskud	34-35
Placering af din ovn	9	Tilberedning ved Kombination med Damp	36-37
Vigtige sikkerhedsforskrifter	10-14	Kombination grill og mikrobølger	38-39
Vejlledning om tilbehør	14	Tilberedning med mange trin	40-42
Beskrivelse af ovnen	15-16	Brug af timeren	43-44
Ovntilbehør	17	Hurtig optøning	45-47
Betjeningspanel	18	Auto-dampprogrammer	48-50
Tilberedningsfunktioner	19	Autoprogrammer	51-53
Tilberedning med kombination	20	Panacrunch programmer	54-56
Elektronisk guide	21	Systemets rengøringsprogrammer	57-58
Indstilling af uret	22	Rensning af vandbeholderen	59
Børnesikring	22	Spørgsmål og svar	60-61
Mikrobølgetilberedning og optøning	23-24	Pleje af din ovn	62-63
Grill	25-26	Specifikationer	64
Panacrunch (Grill)	27-28		

Brugsanvisning

Sikkerhedsinstruktioner

- Vigtige sikkerhedsforskrifter. Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar dem til fremtidig brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske og mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden; hvis de får supervision og instruktion fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed i forhold til brug af apparatet på forsvarlig vis og forståelse for de involverede risici, inklusiv udtrængende damp. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligehold må ikke udføres af børn uden overvågning. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Når denne ovn er installeret, skal det være nemt at afbryde apparatet fra strømforsyningen ved at trække stikket ud eller bruge hovedafbryderen.
- Hvis den elektriske forsyningsledning er ødelagt, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Advarsel! Apparatet skal undersøges for skade på dørtætningerne og i dørområdet, og hvis disse områder er beskadiget, skal apparatet ikke tages i brug, før det er blevet repareret af en servicetekniker, som er uddannet af producenten.
- Advarsel! Forsøg ikke at rode med eller udføre nogle justeringer eller reparationer på døren, betjeningspanelet, sikkerhedslås-kontakterne eller enhver anden del af ovnen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Fjern ikke yderpanelet fra ovnen som yder beskyttelse overfor mikrobølgeenergi.
- Reparationer bør kun foretages af en kvalificeret serviceperson.
- Advarsel! Væsker og andet mad må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de risikerer at eksplodere.
- Advarsel! Tillad kun børn at bruge ovnen uden overvågning når der er givet passende instruktion, så barnet er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår faren ved forkert anvendelse.
- Denne ovn er kun beregnet til brug på en bordplade. Den er ikke beregnet til indbygning eller til brug i et skab.

Til brug på bordplade:

- Ovnens skal placeres på en flad, stabil overflade 85 cm over gulvet med ovnens bagside placeret mod en bagvæg. For korrekt funktion skal der være tilstrækkelig fri luft omkring ovnen, f.eks. 5 cm i den ene side, den anden er fri; 15 cm over ovnen; 10 cm bagtil.
- Når du opvarmer mad i plastik- eller papirbeholdere, skal du kontrollere ovnen jævnligt, da denne type beholdere antænder ved overophedning.
- Hvis der udledes røg, eller der opstår brand i ovnen trykkes på Stop/Anullér og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer. Fjern strømlodningen eller afbryd strømmen på sikringerne eller hovedafbryderen.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Når du opvarmer væsker, f.eks. suppe, saucer og drikkevarer, i din ovn, kan overophedning af væsken udover kogepunktet forekomme, uden der er tegn på bobler. Dette kan forårsage, at den varme væske pludselig koger over.
- Indholdet i sutteflasker og babymadsbeholdere skal omrøres eller rystes. Temperaturen skal tjekkes før indtagelse for at undgå forbrændinger.
- Kog ikke æg med skal og hele hårdkogte æg med **mikrobølger**. Der kan opbygges et tryk og æggene kan eksplodere, også efter mikrobølgeopvarmningen er færdig.
- Rengør jævnligt indersiden af ovnen, tætningen af døren og dørområdet. Når maden stænker, eller spildt væske hænger på ovnvægge, ovnens bund, dørens tætninger og dørområdet, kan det tørres af med en våd klud. Mildt rengøringsmiddel kan bruges, hvis de bliver meget snavsede. Brug af stærke rengøringsmidler eller skuremiddel anbefales ikke.
- **Brug ikke kommerciel ovnrens.**
- Når funktionerne **grill, ovn, damp, Panacrunch** eller **kombination** bruges, vil nogle madvarer uundgåeligt sprøjte fedt på ovnens vægge. Hvis ovnen ikke rengøres jævnligt, kan den begynde at "ryge", når den bruges.
- Hvis ikke ovnen holdes i ren stand, kan det lede til forringelse af overfladerne, som kan påvirke udstyrets levetid og resultere i en farlig situation.
- Advarsel! De tilgængelige dele kan blive varme ved brug af **grill, ovn, damp, Panacrunch** og **kombination**. Mindre børn, der er yngre end 8 år, skal holdes væk. Børn bør kun bruge ovnen under opsyn af voksne på grund af de temperaturer, der opstår.

Sikkerhedsinstruktioner

- En damprenser må ikke bruges til rengøring.
- Brug ikke stærke, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset knuses.
- Ovnens udvendige overflader, herunder ventilationsåbningerne på kabinettet og ovndøren bliver varme under brug af funktionerne **grill, ovn, damp, Panacrunch** og **kombination**. Vær forsigtig ved åbning og lukning af døren og når du indsætter eller fjerner mad og tilbehør.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug kun køkkenredskaber der er beregnet til brug i mikroovne.
- Advarsel! Dette apparat producerer kogende varm damp.
- Åben ikke ovndøren under og efter tilberedning med dampfunktion, når dit ansigt er meget tæt på ovnen. Åbning af døren bør gøres med forsigtighed, da damp kan medføre personskade.
- Advarsel! Damp kan komme ud, når du åbner døren. Hvis der er damp i ovnen, må du ikke række ind med dine bare hænder! Risiko for brandskader! Brug ovnhandsker.
- Se side 17 for korrekt installation af rilletilbehør.

Sikkerhedsinstruktioner

- Ovnens har to grillvarmere, der er placeret øverst i ovnen, og to varmere, der er placeret i ovnens bund. Efter brug af funktionerne **grill, ovn, damp, Panacrunch** og **kombination** bliver de indvendige sider i ovnen meget varme. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne indeni ovnen. For at undgå forbrændinger skal du passe på ikke at røre ved de indvendige overflader i ovnen.
- Mikroovnen er kun beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Vær forsigtig når du opvarmer mad med lavt væskeindhold, f.eks. brød, chokolade, kiks og bagværk. De kan let blive brændt, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Vi anbefaler ikke at opvarme mad med lavt væskeindhold som popcorn og papadams. Tørring af mad, aviser eller tøj og opvarmning af varmeguler, hjemmesko, rengøringsvampe, våde klude, hvedepuder, varmtvandsflasker og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Ovnlampen skal udskiftes af en servicetekniker, som er uddannet af producenten. **Forsøg ikke** at fjerne den udvendige beklædning fra ovnen.
- Før du bruger ovnen, skal du sætte drypbakken fast på ovnen. Se side 15 for korrekt installation.

Sikkerhedsinstruktioner

- Formålet med drypbakken er at opsamle overskydende vand under funktionerne **damp** og **mikrobølger**. Den skal tømmes hver gang **damp** og **mikrobølger** har været anvendt.
- Brug ikke vandbeholderen hvis den er revnet eller gået i stykker, da lækkende vand kan resultere i elektrisk fejl og fare for elektrisk stød. Hvis vandbeholderen bliver beskadiget, bedes du kontakte din forhandler.
- **Forsigtig!** For at undgå fare på grund af utilsigtet gentilkobling af den termiske afbryder, må dette apparat ikke forsynes med strøm via en ekstern tænd/sluk-enhed, såsom en timer, eller tilsluttes til et kredsløb, som regelmæssigt kobles til og fra af sådan en enhed.

Bortskaffelse af brugt udstyr



Information om
bortskaffelse for brugere
af brugt elektrisk &
elektronisk udstyr
(privat hjem)

Dette symbol på produkterne og/eller medfølgende dokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med det generelle husholdningsaffald.

Aflever disse produkter på en genbrugsstation, hvor de kan afleveres gratis, bliver behandlet på den rigtige måde og genbrugt. Alternativt kan du i nogle lande returnere dine produkter til en lokal forhandler mod at købe et nyt tilsvarende produkt.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt hjælper til at redde vigtige ressourcer og undgå potentielt negative effekter på menneskers sundhed og miljøet, som ellers kunne opstå ved uhensigtsmæssig affaldshåndtering. Kontakt venligst de lokale myndigheder for flere detaljer om din nærmeste genbrugsstation.

Der kan udstedes straf for ukorrekt affaldshåndtering i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

For forretningsfolk i den Europæiske Union

Kontakt venligst din forhandler eller leverandør for yderligere information, hvis du ønsker at kassere elektrisk og elektronisk udstyr.

Andre lande uden for EU

Dette symbol gælder kun i den Europæiske Union.

Kontakt venligst dine lokale myndigheder eller forhandler, hvis du ønsker at kassere dette produkt, og spørg om den korrekte afskaffelsesmetode.

Installation og tilslutning

Kontrollér din mikroovn

Pak ovnen ud, fjern al indpakningsmaterialet og undersøg ovnen for skader som buler, brudte dørlåse eller revner i døren. Kontakt straks din forhandler, hvis der er nogle skader. Et beskadiget mikroovn må ikke installeres.



Vigtigt!

Denne enhed skal være ordentligt jordforbundet for personlig sikkerhed.

Placering af din ovn

Denne ovn er kun beregnet til brug på en bordplade. Den er ikke beregnet til indbygning eller til brug i et skab.

Brug på bordplade

Hvis den ene side af ovnen er placeret op ad en væg, skal den anden side eller toppen af ovnen være fri. Tillad 15 cm fri plads over ovnen.

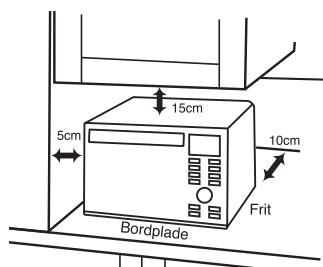
1. Placer ovnen på en flad, stabil overflade mere end 85 cm over gulvet.
2. Når denne ovn er installeret, skal det være nemt at afbryde apparatet fra strømforsyningen ved at trække stikket ud eller bruge hovedafbryderen.
3. For korrekt funktion skal du sørge for, at ovnen har tilstrækkelig luftcirkulation.
4. Placér ikke denne ovn i nærheden af et el- eller gaskomfur.
5. Fødderne må ikke fjernes.
6. Brug ikke ovnen udendørs.
7. Undgå at bruge mikroovnen ved høj luftfugtighed.

Instruktioner for jordforbindelse

Hvis din stikkontakt ikke er jordforbundet, er det dit eget personlige ansvar at få den udskiftet med en ordentlig jordforbundet stikkontakt.

Driftsspænding

Spændingen skal være den samme som specificeret på etiketten på ovnen. Hvis der anvendes en højere spænding, end den der er specificeret, kan det forårsage en brand eller andre skader.



8. Strømledningen bør ikke røre ydersiden af ovnen. Hold ledningen væk fra varme overflader. Lad ikke ledningen hænge udover kanten på et bord eller bordplade. Nedsænk ikke ledningen, stikket eller ovnen i vand.
9. Ventilationsåbningerne på ovnens højre side må ikke tildækkes. Hvis disse åbninger er tildækket under brug, kan ovnen blive overophedet. Såfremt ovnen bliver overophedet, vil en termosikring afbryde ovnen, og ovnen kan først bruges igen, når den er kølet af.
10. Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Læs omhyggeligt og opbevar til fremtidig brug.



ADVARSEL!

Vigtige sikkerhedsforskrifter

1. Dørtætninger og dørområdet bør rengøres med en våd klud. Apparatet skal undersøges for skade på dørtætningerne og i dørområdet, og hvis disse områder er beskadiget, skal apparatet ikke tages i brug, før det er blevet repareret af en servicetekniker, som er uddannet af producenten.
2. Forsøg ikke at rode med eller udføre nogle justeringer eller reparationer på døren, betjeningspanelet, sikkerhedslås-kontakterne eller enhver anden del af ovnen. Fjern ikke yderpanelet fra ovnen som yder beskyttelse overfor mikrobølgeenergi. **Reparationer bør kun foretages af en kvalificeret serviceperson.**
3. Brug ikke apparatet, hvis **ledningen** eller **stikket** er ødelagt, hvis det ikke virker ordentligt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt. Det er farligt for alle andre end en servicetekniker, der er uddannet af producenten til at udføre reparationservice.
4. Hvis den elektriske forsyningsledning er ødelagt, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
5. Brug ikke vandbeholderen hvis den er revnet eller gået i stykker, da lækkende vand kan resultere i elektrisk fejl og fare for elektrisk stød. Hvis vandbeholderen bliver beskadiget, bedes du kontakte din forhandler.

6. Tillad kun børn at bruge ovnen uden overvågning når der er givet passende instruktion, så barnet er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår faren ved forkert anvendelse.
7. Væsker og andet mad må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de risikerer at eksplodere.



Dette apparat producerer kogende varm damp.

8. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske og mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden; hvis de får supervision og instruktion fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed i forhold til brug af apparatet på forsvarlig vis og forståelse for de involverede risici, inklusiv udtrængende damp. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligehold må ikke udføres af børn uden overvågning. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Brug af din ovn

1. Brug ikke ovnen til andet end tilberedning af mad. Denne ovn er specielt udviklet til at opvarme eller tilberede mad. Brug ikke denne ovn til at opvarme kemikalier eller andre nonfood-produkter.
2. Kontroller før brug at køkkenredskaber/ beholdere er beregnet til brug i mikroovne.
3. Mikroovnen er kun beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Vær forsigtig når du opvarmer mad med lavt væskeindhold, f.eks. brød, chokolade, kiks og bagværk. De kan let blive brændt, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Vi anbefaler ikke at opvarme mad med lavt væskeindhold som popcorn og papadams. Tørring af mad, aviser eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, rengøringsvampe, våde klude, hvedepuder, varmtvandsflasker og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.
4. Opbevar ikke noget i ovnen når ovnen ikke bruges, hvis den ved et uheld skulle blive tændt.
5. Apparatet må ikke bruges med **mikrobølger** eller **kombination uden mad i ovnen**. Dette kan forårsage skade på apparatet. En undtagelse til dette er punkt 1 under "Varmefunktion".
6. Hvis der udledes røg, eller der opstår brand i ovnen trykkes på Stop/ Anullér og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer. Fjern strømledningen eller afbryd strømmen på sikringerne eller hovedafbryderen.
7. Åben ikke ovndøren under og efter ilberedning med **dampfunktion**, når dit ansigt er meget tæt på ovnen. Åbning af døren bør gøres med forsigtighed, da damp kan medføre personskade.



Forsigtig!

Damp kan komme ud, når du åbner døren. Hvis der er damp i ovnen, må du ikke række ind med dine bare hænder! Risiko for brandskader! Brug ovnhandsker.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Varmefunktion

1. Før funktionerne **ovn, damp, grill, Panacrunch** eller **kombination** bruges for første gang, tørres overskydende olie af i ovnrummet og lad ovnen køre uden mad og tilbehør på **ovnfunktion** 220 °C i 10 minutter. Det gør, at den olie der er brugt til rustbeskyttelse kan blive brændt af. Det er den eneste gang, ovnen må bruges tom.
2. Ovnens udvendige overflader, herunder ventilationsåbningerne på kabinettet og ovndøren bliver varme under brug af funktionerne **grill, ovn, damp, Panacrunch** og **kombination**. Vær forsigtig ved åbning og lukning af døren og når du indsætter eller fjerner mad og tilbehør.
3. Ovnens har to grillvarmere, der er placeret øverst i ovnen, og to varmere, der er placeret i ovns bund. Efter brug af funktionerne **grill, ovn, damp, Panacrunch** og **kombination** bliver de indvendige sider i ovnen meget varme. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne indeni ovnen.



Forsigtig! Meget varme overflader

Efter tilberedning med disse funktioner vil ovntilbehøret blive meget varmt.

4. De tilgængelige dele kan blive varme ved brug af **grill, ovn, damp, Panacrunch** og **kombination**. Mindre børn, der er yngre end 8 år, skal holdes væk, og børn bør kun bruge ovnen under opsyn af voksne på grund af de temperaturer, der opstår.

Ventilatorfunktion

Efter brug af ovnen kan ventilatoren køre i nogle få minutter for at nedkøle de elektroniske komponenter. Dette er normalt, og du kan tage maden ud, selvom ventilatoren kører. Du kan fortsætte med at bruge ovnen i løbet af denne tid.

Vandbeholder

Brug ikke vandbeholderen hvis den er revnet eller gået i stykker, da lækkende vand kan resultere i elektrisk fejl og fare for elektrisk stød. Hvis vandbeholderen bliver beskadiget, bedes du kontakte din forhandler.

Ovnlys

Når det bliver nødvendigt at udskifte ovnlyset, skal du kontakte din forhandler.

Tilberedningstider

De tilberedningstider der er angivet i kokebogen er ca. tider. Tilberedningstiden afhænger af forholdene, temperaturen, mængden af mad og køkkenudstyr.

Start med den mindste tilberedningstid for at undgå overstegning. Hvis maden ikke er tilstrækkelig tilberedt, kan du altid give den lidt længere.



Hvis de anbefalede tilberedningstider overstiges, vil maden blive ødelagt og kan i ekstreme tilfælde bryde i brand og ødelægge ovnen indvendigt.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Kødtermometer

Brug kun et kødtermometer til at tjekke tilberedningen af stege og fjerkræ, når kødet er blevet taget ud af ovnen. Anvend ikke et almindeligt kødtermometer i mikroovnen, da det kan medføre gnister.

Små mængder mad

Små mængder af mad eller mad med lavt væskeindhold kan blive brændt, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Hvis materialer inde i ovnen antændes, holdes døren lukket, ovnen slukkes og stikket tages ud af stikkontakten.

Æg

Kog ikke æg med skal og hele hårdkogte æg med **mikrobølger**. Der kan opbygges et tryk og æggene kan eksplodere, også efter mikrobølgeopvarmningen er færdig.

Prik hul i madens skind

Prik hul i fødevarer med ikke porøst skind som kartofler, æggeblommer og pølser før tilberedning med **mikrobølger** for at forhindre, at de sprækker.

Væsker

Når du opvarmer væsker, f.eks. suppe, saucer og drikkevarer, i din mikroovn, kan overophedning af væsken udover kogepunktet forekomme, uden der er tegn på bobler. Dette kan forårsage, at den varme væske pludselig koger over.

For at forhindre dette, bør du følge nedenstående:

- Undgå at anvende beholdere med lige sider og en smal hals.
- Varm ikke for meget.
- Rør rundt i væsken før beholderen placeres i ovnen og igen halvvejs gennem tilberedningstiden.
- Lad væsken stå i ovnen et øjeblik efter opvarmningen, rør rundt igen og tag forsigtigt beholderen ud af ovnen.

Papir/plastik

Når du opvarmer mad i plastik- eller papirbeholdere, skal du kontrollere ovnen jævnligt, da sådanne beholdere antændes ved overophedning.

Anvend ikke produkter af genbrugspapir (f.eks. køkkenrulle), medmindre papiret er mærket som sikkert for brug i mikroovn. Produkter af genbrugspapir kan indeholde urenheder, der kan forårsage gnister og/eller brand ved brug.

Fjern poselukkere fra stegeposer, før du placerer poserne i ovnen.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

Køkkenredskaber/folie

Opvarm ikke lukkede dåser eller flasker, da de kan eksplodere.

Metalbeholdere eller skåle med metalkanter bør ikke anvendes til tilberedning af mad med mikrobølger. Der vil opstå gnister.

Hvis du bruger aluminiumsfolie, kødnåle eller metalvarer, skal afstanden mellem dem, ovnvæggene og døren være mindst 2 cm for at undgå gnister.

Sutteflasker/Babymadsbeholdere

Toppen og sutten eller låget skal fjernes fra sutteflasker eller babymadsbeholdere, før de placeres i ovnen.

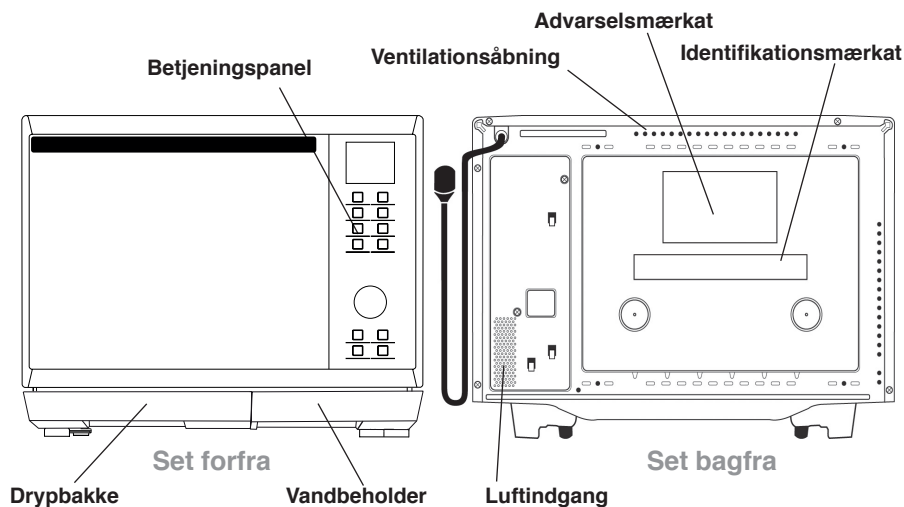
Indholdet i sutteflasker og babymadsbeholdere skal omrøres eller rystes.

Temperaturen skal tjekkes før indtagelse for at undgå forbrændinger.

Vejledning om tilbehør

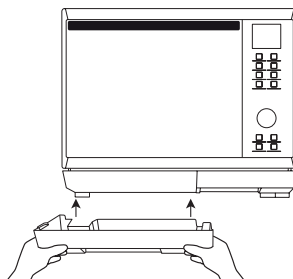
1. Anbring og tilbered ikke mad direkte på ovns bund. Anbring altid mad i et mikroovnsegnet fad.
2. Det leverede ovntilbehør må **kun** bruges som angivet til funktionerne **grill, ovn, damp, Panacrunch** og **kombination** uden brug af mikrobølger. **Brug aldrig tilbehør af metal ved tilberedning kun med mikrobølger.** Undgå brug, hvis ovnen anvendes med mindre end 200 g mad på et manuelt kombinationsprogram. Den maksimale vægt, som kan bruges på ovntilbehøret, er 3,2 kg. **Ovnen kan blive beskadiget, hvis tilbehøret ikke bruges korrekt.**
3. Der kan opstå gnister under tilberedning med **mikrobølger**, hvis der bruges en forkeret vægt at mad, hvis en metalbeholder er blevet brugt forkeret, eller hvis ovntilbehøret er beskadiget. Stop ovnen øjeblikkeligt, hvis dette sker. Du kan fortsætte tilberedningen med kun **grill, damp eller ovn.**
4. Se altid vejledningen for korrekt tilbehør til brug på alle auto-programmer.

Beskrivelse af ovnen



Drypbakke

1. Før du tager ovnen i brug skal drypbakken monteres, da den opsamler overskydende vand under tilberedningen. Drypbakken skal tages af og rengøres jævnligt.
2. Montér drypbakken ved at holde den med begge hænder og klikke den fast på de forreste ben.
3. For at fjerne drypbakken skal du holde den med begge hænder og skubbe den forsigtigt fremad. Vask den i varm sæbevand. Sæt drypbakken fast igen ved at klikke den tilbage på benene.
4. **Brug ikke opvaskemaskine til rengøring af drypbakken.**



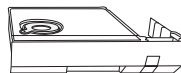
Sæt drypbakken fast igen ved at klikke den tilbage på benene.

Vandbeholder

Retningslinjer for vandbeholder på side 32.



Drypbakke



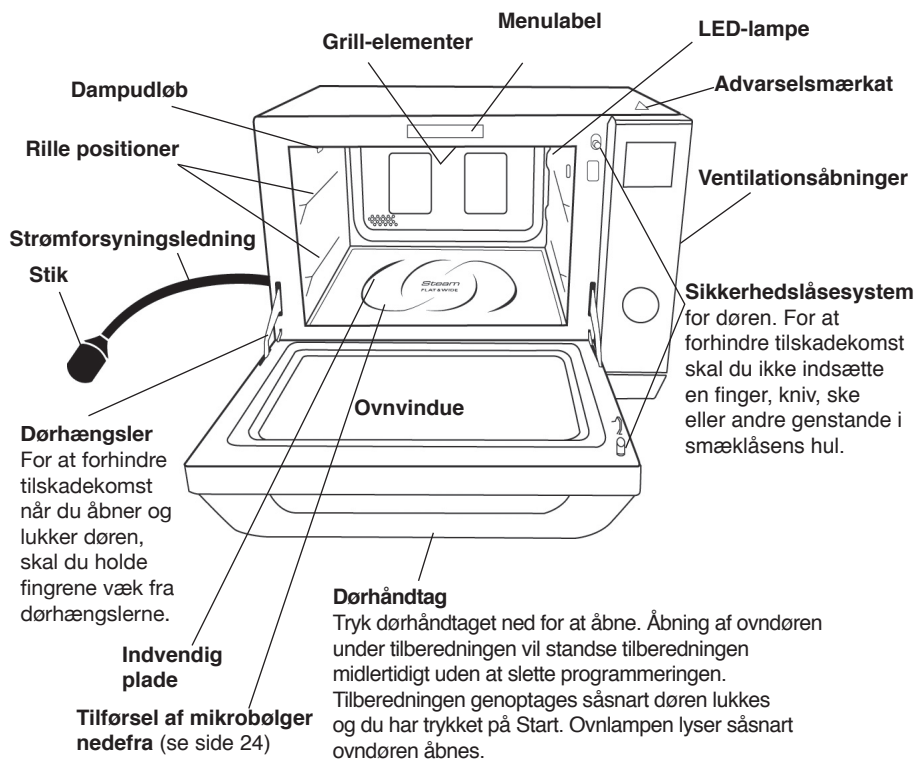
Vandbeholder



Bemærk

Denne illustration er kun vejledende.

Beskrivelse af ovnen



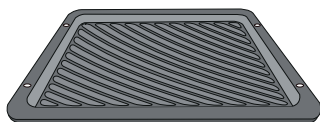
Bemærk

Denne illustration er kun vejledende.

Ovntilbehør

Ovnen leveres med et tilbehør, den Firkantede Panacrunch Pande. Følg altid vejledningen til brug af tilbehøret. Tilbehøret har forskellige anvendelsesmuligheder:

1. Det anbefales at bruge panden i den øverste rille på **Damp** 1, 2 eller 3. Ved damptilberedning af større madvarer anbringes panden i nederste rille. Under damptilberedning vil madsafer samle sig i pandens væskeopsamlingsriller.
2. Panden kan bruges til at **grille** små flade stykker i øverste rille. Den kan bruges i nederste rille til at grille større stykker.
3. Panden kan anbringes i nederste eller øverste rille for tilberedning med **ovnfunktionen** ved 100 - 220 °C eller 40 °C



Firkantede Panacrunch Pande

4. Panden kan bruges som **Firkantet Panacrunch Pande** i øverste rille ved brug af Panacrunch auto-programmer. Den kan bruges i øverste eller nederste rille i manuel funktion til bruning og sprødsteget af maden i top og bund.

Brug af den Firkantede Panacrunch Pande (manuel funktion)

1. Placer panden i den øverste rille. Tryk på Grill-knappen 4 gange for at vælge Panacrunch-funktionen. Se side 27.
2. Tilbered maden ifølge vejledningerne i tilberedningsskemaet på side 28.
3. Brug ovnhandsker efter tilberedningen, da panden bliver meget varm.

Pleje af panden

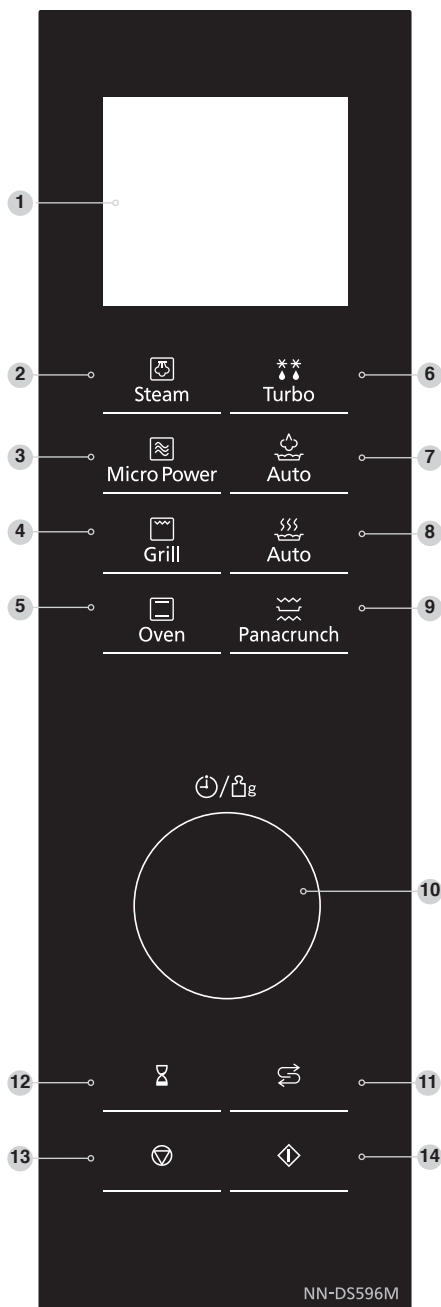
1. Brug aldrig skarpe redskaber på panden, da dette vil beskadige slip-let overfladen.
2. Vask panden efter brug i varmt sæbevand og skyl efter med varmt vand. Brug ikke skurende rengøringsmidler eller skuresvampe, da dette vil beskadige pandens overflade.
3. Panden kan komme i opvaskemaskinen.



Bemærk

1. Forvarm ikke panden.
2. Brug altid ovnhandsker ved håndtering af den varme pande.
3. Sørg for at alt indpakningsmateriale er fjernet inden tilberedning.
4. Anbring aldrig varmefølsomme materialer på den varme pande, da det kan medføre brand.
5. Oplysning om korrekt brug af tilbehør til hver tilberedningsfunktion findes på side 23-39.

Betjeningspanel



1. **Display**
2. **Damp** (side 31-33)
3. **Mikrobølger** (side 23-24)
4. **Grill** (side 25-26)
5. **Ovn** (side 29-30)
6. **Hurtig optøning** (side 45-47)
7. **Auto-dampprogrammer** (side 48-50)
8. **Auto-programmer** (side 51-53)
9. **Panacrunch programmer** (side 54-56)
10. **Tid/vægt knap**
11. **System-rengøring** (side 57-58)
12. **Timer/Ur**
13. **Stop/Annuller:**

Før tilberedning: Ét tryk sletter dine instruktioner.

Under tilberedning: Én enkelt berøring stopper tilberedningsprogrammet midlertidigt. Et tryk mere sletter alle dine instruktioner, og tidspunkt vises i displayet.

14. **Start:**

Tryk på start for at starte ovnen. Hvis døren åbnes, eller der trykkes på Stop/Annuller under tilberedningen, skal du trykke på Start igen for et genoptage tilberedningen.



Biptyd

Der lyder et bip, når der trykkes på en knap. Hvis der ikke fremkommer en biptyd, er indstillingerne ikke korrekte. Når ovnen skifter fra én funktion til en anden, lyder der to bip. Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen fem gange.

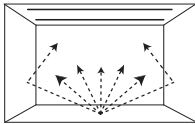
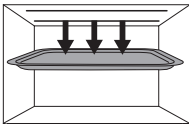
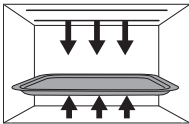
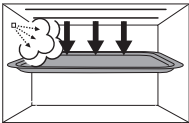
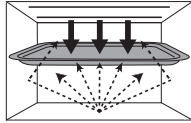


Bemærk

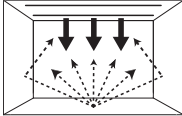
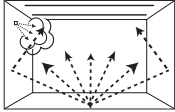
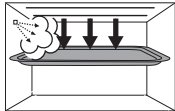
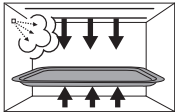
- Ovn vil gå i standby-modus, når den sidste betjeningsfunktion er færdig. Displayets lysstyrke mindskes, når mikroovnen er i standby-modus.
- Når den er i standby-modus, er det nødvendigt at åbne og lukke ovndøren, før ovnen tages i brug.
- Hvis en betjening er indstillet, og der ikke er trykket på Start inden for 6 minutter, vil ovnen automatisk annullere indstillingen. Displayet vil vende tilbage til at vise et kolon eller ur-funktion.

Tilberedningsfunktioner

Diagrammet nedenfor er eksempler på tilbehøret. Det kan variere afhængig af opskrift/fad der anvendes. Se kokebogen for yderligere information.

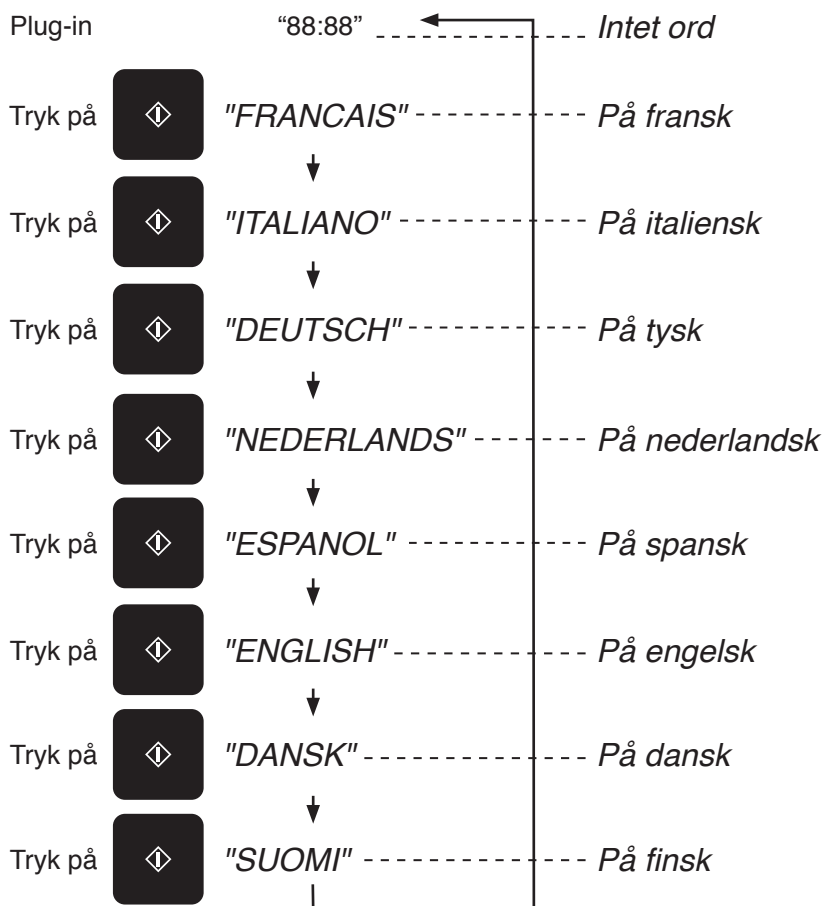
Tilberedningsfunktioner	Brug	Tilbehør der skal bruges	Beholdere
<p>MIKROBØLGER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Optøning • Genopvarmning • Smeltning : Smør, chokolade, ost. • Tilberedning af fisk, grøntsager, frugter, æg. • Tilberede: Henkogte frugter, marmelade, saucer, cremer, vandbakkelser, wienerbrød, karamel, kød, eller fisk. • Bage kager uden farve. <p>Ingen forvarmning</p>	-	Brug dine egne Pyrex® fade, tallerkner eller skåle direkte på ovnens bund.
<p>GRILL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillning af kød eller fisk. • Ristning af brød. • Bruning af gratinretter eller marengs pies. <p>Forvarmning anbefales</p>	Firkantede Panacrunch Pande	Varmebestandig metalform kan anvendes på den Firkantede Panacrunch Pande i nederste eller øverste rille eller på ovnens bund.
<p>OVN</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bagning af småt bagværk med korte tilberedningstider : Bagværk af butterdej, småkager, roulader. • Special bagning : rundstykker eller brioche, sukkerbrøds kager. • Bagning af pizzaer og tærter. <p>Forvarmning anbefales</p>	Firkantede Panacrunch Pande	Varmebestandig metalform kan anvendes på den Firkantede Panacrunch Pande i nederste eller øverste rille. Anbring ikke fade direkte på ovnens bund.
<p>DAMP</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning af fisk, grøntsager, kylling, ris og kartofler. <p>Ingen forvarmning</p>	Firkantede Panacrunch Pande	Anbring maden direkte på Firkantede Panacrunch Pande eller i en varmebestandig beholder på Firkantede Panacrunch Pande.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegning af små stykker kød og fjerkræ. • Opvarmning og sprødstegning (pizza, brød, kartoffelprodukter). <p>Ingen forvarmning</p>	Firkantede Panacrunch Pande i nederste eller øverste rille.	-

Tilberedning med kombination

Tilberedningsfunktioner	Brug	Tilbehør der skal anvendes	Beholdere
<p>GRILL + MIKROBØLGER</p>  <p>Brug af grill + mikrobølger med Panacrunch-funktion, se side 27-28.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tilberedning af lasagne, kød, kartofler eller grøntsagsgratin. <p>Ingen forvarmning</p>	-	Mikroovnsegne og varmebestandige fade anbragt direkte på ovnens bund.
<p>DAMP + MIKROBØLGER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Tilberedning af fisk, grøntsager, kylling, ris og kartofler. <p>Ingen forvarmning</p>	-	Mikroovnsegne og varmebestandige fade anbragt direkte på ovnens bund.
<p>GRILL + DAMP</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Tilberedning af gratin Spyd Fiskefileter Hel fisk Forbagt brød <p>Ingen forvarmning</p>	Firkantede Panacrunch Pande	Mikroovnsegne og varmebestandige fade kan bruges på den Firkantede Panacrunch Pande i den nederste eller øverste rille eller direkte på ovnens bund.
<p>OVN + DAMP</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Bagning af kager Butterdejstærter <p>Forvarmning anbefales</p>	Firkantede Panacrunch Pande	Mikroovnsegne og varmebestandige fade kan bruges på den Firkantede Panacrunch Pande i den nederste eller øverste rille. Anbring ikke fade direkte på ovnens bund.

Elektronisk guide

Elektronisk guide



Disse modeller har en unik funktion "Elektronisk guide", som guider dig i betjeningen af din mikroovn. Når ovnen er sat til, trykker du på Start, indtil dit sprog fremkommer. Når du trykker på knapperne, viser displayet den næste instruktion, og mindsker dermed muligheden for fejl. Hvis du ønsker at ændre det sprog der vises, tages ovnen ud af stikkontakten og proceduren gentages.

Betjeningsguiden kan slukkes ved at trykke 4 gange på Timer/Ur-knappen. Betjeningsguiden fremkommer igen, når der en gang til trykkes 4 gange på Timer/Ur-knappen.

Indstilling af uret

Når ovnen tilsluttes vises "88:88" i displayet.



Tryk to gange på Timer/Ur. "INDSTIL TID" kommer til syne i displayet og kolonet starter med at blinke.



Indstil tiden ved at dreje på Tid/Vægt-knappen. Tiden vises i displayet og kolonet blinker. f.eks. 13:25 (24 timer ur).



Berør Timer/Ur. Kolonet stopper med at blinke. Tiden er nu indstillet på displayet.



Bemærk

1. En omdrejning af knappen vil øge eller mindske tiden med 1 minut. Ved fortsat drejning af knappen bliver tiden øget eller mindsket hurtigt.
2. For at genindstille tidspunktet gentages alle ovennævnte trin.
3. Uret bibeholder tidspunktet, så længe ovnen er tilsluttet og forsynes med elektricitet.
4. Dette er et 24-timers ur.

Børnesikring

Når der anvendes børnesikring, kan ovnens betjeningsknapper ikke bruges; døren kan dog åbnes. Børnesikring kan indstilles, når displayet viser et kolon eller tidspunktet.

Indstilling:



Tryk på Start tre gange. Den aktuelle tid vil forsvinde. Tiden bibeholdes i hukommelsen. '*' vises i displayet.

annullering:



Tryk på Stop/Annuller tre gange. Den aktuelle tid vil komme frem i displayet.



Bemærk

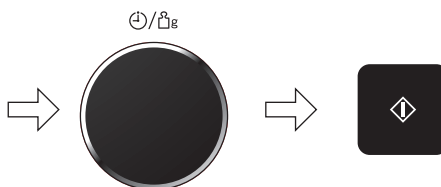
For at aktivere børnesikring skal du trykke på Start 3 gange inden for 10 sekunder. Børnesikring kan indstilles, når et kolon eller det aktuelle tidspunkt vises.

Mikrobølgetilberedning og optøning

Der er 6 forskellige mikrobølgeeffekt-niveauer. Anbring ikke mad direkte på ovnens bund. Brug dine egne fade, tallerkener eller skåle dækket med et låg eller plastfolie, der er prikket hul i, direkte på ovnens bund.



Tryk	Effektniveau	Watt
1 gang	Maks	1000 W
2 gange	Optøning	270 W
3 gange	Medium	600 W
4 gange	Lav	440 W
5 gange	Simre	300 W
6 gange	Varm	100 W



Tryk på Mikrobølger, indtil den effekt du ønsker fremkommer i displayet.

Vælg tilberedningstiden ved at dreje på Tid/Vægt-knappen.

Tryk på Start. Tilberedningsprogrammet starter og timeren tæller ned i displayet.



Forsigtig

Ovnens kører automatisk på 1000 W (Maks.) mikrobølgeeffekt, hvis der indtastes en tilberedningstid uden, at der er valgt en mikrobølgeeffekt.



Bemærk

1. Den maksimale tid, der kan indstilles på 1000 W (Maks.) er 30 minutter. Ved alle andre effektniveauer er den maksimale tid, der kan indstilles, 1 time og 30 minutter.
2. Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindskes i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.
3. **Forsøg ikke** at bruge mikrobølger alene med metaltilbehør i ovnen.
4. Anbring **ikke** mad direkte på ovnens bund. Anbring den i et mikroovnsegnet fad eller et glasfad. Mad, der genopvarmes eller tilberedes kun med **mikrobølger**, dækkes med et låg eller plastfolie, der er prikket hul i, hvis ikke andet er angivet.
5. For manuelle optøningstider, se optøningsskemaet i kokebogen side 24-25.
6. Se side 40-42 for tilberedning med mange trin.
7. Hviletid kan programmeres alt efter mikrobølgeeffekt og tidsindstilling. Se Brug af timeren side 43-44.

Teknologi for tilførsel af mikrobølger nedefra

Bemærk venligst, at dette produkt anvender en teknologi, der tilfører og fordeler mikrobølger nedefra, hvilket adskiller sig fra den traditionelle metode med at tilføre og distribuere mikrobølger fra siden til en drejeskive. Det giver større mulighed for at tilberede retter af forskellige størrelser.

Denne tilførsel og distribuering af mikrobølger kan give en variation i opvarmningstider (ved tilberedning med mikrobølger) sammenlignet med apparater, der tilfører og distribuerer mikrobølger fra siden til en drejeskive. Dette er helt normalt og bør ikke føre til nogen bekymring. Se skemaerne for genopvarmning og tilberedning i kokebogen.

Grill

Ovnens grill-system giver en hurtig og effektiv tilberedning for mange forskellige madvarer, såsom pølser, bøffer, toasts m.m.

Der er 3 forskellige Grill-indstillinger.

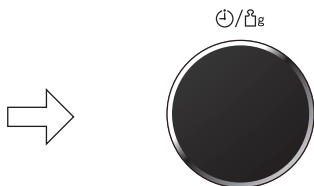
Tryk	Effektniveau	Watt
1 gang	Grill 1 (Høj)	1200 W
2 gange	Grill 2 (Medium)	850 W
3 gange	Grill 3 (Lav)	650 W
4 gange	Panacrunch (se side 27-28)	



Tryk på Grill, indtil den effekt du ønsker fremkommer i displayet.

Tryk på Start for forvarmning. Et "P" fremkommer i displayet. Når ovnen er forvarmet, kommer ovnen med en bip-lyd, og "P" blinker. Åben døren og sæt maden ind i ovnen.

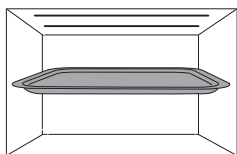
* Spring dette trin over, når forvarmning ikke er påkrævet.



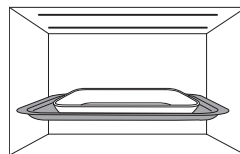
Vælg tilberedningstiden ved at dreje på Tid/Vægt-knappen. Den maksimale tilberedningstid er 90 minutter.

Tryk på Start. Tilberedningsprogrammet starter og timeren tæller ned i displayet.

Brug af tilbehør



Placer maden direkte på ovntilbehøret i den øverste rille. Ved grillning af større madvarer anbringes panden i nederste rille. Under grillning vil madsafter samle sig i pandens væskeopsamlingsriller.



Placer maden i et varmebestandigt fad på ovntilbehøret i den nederste rille.

Grill



Bemærk

1. Dæk aldrig maden til, når den grilles.
2. Grillen virker kun med ovndøren lukket.
3. Der er ingen mikrobølgeeffekt, når du **“kun griller”**.
4. Det meste mad skal vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Når du skal vende maden, skal du åbne ovndøren og **forsigtigt** tage risten ud med ovnhandsker.
5. Når du har vendt maden, sættes den ind i ovnen igen, og døren lukkes. Når du har lukket ovndøren trykkes på Start. Ovnens display vil fortsætte med at tælle ned for den resterende grilltid. Det er sikkert på ethvert tidspunkt at åbne ovndøren for at kontrollere maden, mens det grilles.
6. Grillen vil ikke gløde konstant, men vil slå til og fra under tilberedningen - dette er normalt. Rengør altid ovnen efter brug af **grill**, og før du anvender **mikrobølger** eller **kombination**.
7. Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på Tid/Vægt-knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindskes i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.



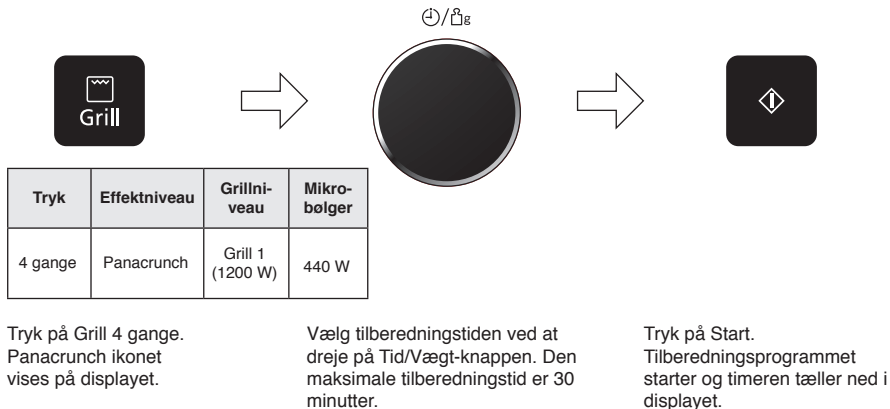
Forsigtig

Brug ovnhandsker når du fjerner tilbehør. Rør aldrig ved ruden eller indvendige metaldele på døren eller i ovnen, når du tager mad ud eller sætter den ind på grund af de høje temperaturer.

Panacrunch (Grill)

Panacrunch-konceptet

Nogle madvarer tilberedt med mikrobølger, kan have blød og våd skorpe. Den Firkantede Panacrunch Pande vil gøre pizzaer, frosne kartoffelprodukter, quiches, pies og panerede produkter brune og sprøde. Den Firkantede Panacrunch Pande fungerer ved at opvarme panden ved absorbering af mikrobølger og opvarme maden med grillen. Bunden af panden absorberer mikrobølgerne og omdanner dem til varme. Derefter ledes varmen fra panden til maden. Varmeeffekten maksimeres af slip-let overfladen.



Vigtigt

For at bruge Panacrunch med grillniveau 2 eller 3 eller 440 W eller 300 W; tryk først på Grill for at vælge det ønskede grillniveau. Tryk derefter på Mikrobølger for at vælge 440 W eller 300 W. Vælg så tilberedningstid og tryk på Start.

Panacrunch (Grill)

Foreslag til tilberedningstider

Mad	Vægt	Effektniveau	Rilleniveau	Tilberedningstid
Frossen deep pan pizza	440 g	Panacrunch	Nederste	10 min
Frossen tynd og sprød pizza	350 g	Panacrunch	Øverste	7-8 min
Kolde pølsehorn	160 g (1)	Panacrunch	Øverste	6-7 min
Croissanter / brioche (stuetemp.)	Alle	Panacrunch	Øverste	4 min
Kolde løg-bhajis / samosaer	200 g	Panacrunch	Øverste	5 min
Kold paneret fisk	255 g (2)	Panacrunch	Øverste	6 min



Forsigtig

Tilbehøret og ovnen bliver meget varme. Brug ovnhandsker.



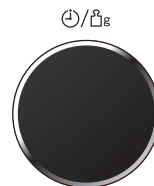
Bemærk

Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på Tid/Vægt-knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindses i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.

Tilberedning med ovn

Kombinationsovnen kan bruges som **ovn** ved at anvende ovnfunktionen, som bruger over- og undervarme. Det bedste resultat opnås ved altid at anbringe maden i den forvarmede **ovn**. Ved brug af ovnfunktionen kan den Firkantede Panacrunch Pande anbringes i øverste eller nederste rille.

Forvarm ikke ovnen, mens den Firkantede Panacrunch Pande er indsat.



Tryk på Ovn. Ovnen starter ved 150 °C. Ved tryk på Ovn vil temperaturen tælle op i trin på 10 °C indtil 220 °C, derefter 40 °C og 100 °C.



Tryk på Start for forvarmning. Et "P" fremkommer i displayet. Når ovnen er forvarmet, kommer ovnen med en bip-lyd, og "P" blinker. Åben døren og sæt maden ind i ovnen.
** Spring dette trin over, når forvarmning ikke er påkrævet.*

Vælg tilberedningstiden ved at dreje på Tid/Vægt-knappen. Den maksimale tilberedningstid er 90 minutter.



Tryk på Start.

Bemærk: Kontroller at kun Ovn-symbolet

 vises på displayet. Det er forkert, hvis Mikrobølger-symbolet  vises, og programmet skal annulleres. Vælg ovnfunktionen igen.



Forsigtig

Tilbehøret og ovnen bliver meget varme. Brug ovnhandsker.



Bemærk vedr. forvarmning

1. Åbn ikke døren under forvarmningen. Når forvarmningen er færdig, lyder der tre bip, og "P" blinker i displayet. Hvis ovndøren ikke åbnes efter forvarmningen, bibeholder ovnen den valgte temperatur. Efter 30 minutter, inklusiv forvarmning, slukker ovnen automatisk og vender tilbage til den aktuelle tid.
2. Hvis du ønsker at tilberede maden uden forvarmning, skal du indstille tilberedningstiden, når du har valgt den ønskede temperatur og derefter trykke på Start.
3. Ovnen kan ikke forvarme ved 40 °C

Tilberedning med ovn



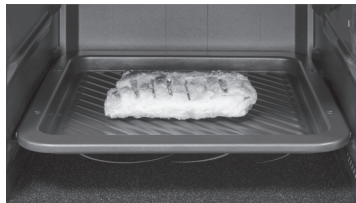
Med **ovnfunktionen** kan du tilberede mad direkte i den Firkantede Panacrunch Pande i øverste eller nederste rille. Du kan også placere dine almindelige metalbageforme og ovnfade på Panacrunch panden i den nederste rille. Anbring ikke metalforme og ovnfade direkte på ovenns bund ved brug af **ovnfunktionen**.

Stegning af grøntsager / kartofler:

Placer den Firkantede Panacrunch Pande nederste rille.



Genopvarmning: Placer den Firkantede Panacrunch Pande nederste rille.



Du kan bruge den Firkantede Panacrunch Pande som bageplade til stegning af kartofler og grøntsager og til bagning af små formkager og småkager. Den er også ideel til genopvarmning af færdiglavede retter.

Stegning af kød: Placer den Firkantede Panacrunch Pande nederste rille.



Bagning: Placer den Firkantede Panacrunch Pande nederste rille.



Bemærk

1. Åbn døren ved at trække den ned. Hvis der trykkes på Stop/Annuller, kan programmet blive annulleret.
2. Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på Tid/Vægt-knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindskes i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.
3. Efter tryk på Start kan den valgte temperatur hentes frem og ændres. Tryk på Oven én gang for at få vist temperaturen i displayet. Når temperaturen er hentet frem i displayet, kan du ændre den ved at trykke på Oven.
4. Ovnen vil holde den valgte forvarmede temperatur i ca. 30 minutter. Hvis der ikke er sat mad i ovnen eller indstillet nogen tilberedningstid, vil den automatisk annullere tilberedningsprogrammet og vende tilbage til kolon eller tidspunkt.

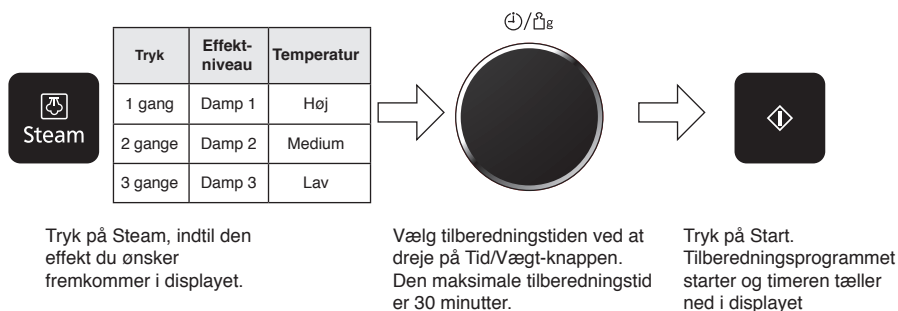


Forsigtig

Brug altid ovnhandsker, når du tager maden og tilbehøret ud efter tilberedning, da ovnen og tilbehør vil være meget varme.

Tilberedning med damp

Ovnen kan programmeres som en dampkoger for tilberedning af grøntsager, fisk, kylling og ris. Der er 3 forskellige damp-indstillinger.



Bemærk

1. Fyld vandbeholderen, før du bruger **dampfunktionen**.
2. Den maksimale tilberedningstid i denne modus er 30 minutter. Hvis der er behov for at tilberede længere end denne tid, skal vandbeholderen genopfyldes, og ovenstående procedure gentages for den resterende tilberedningstid.
3. Hvis vandbeholderen bliver tom under tilberedningen, stopper ovnen. En meddelelse i displayet beder dig om at genopfylde vandbeholderen. Når du har genopfyldt vandbeholderen og sat den fast igen, trykkes på Start. Ovnen vil ikke fortsætte tilberedningen, før vandbeholderen er blevet genopfyldt, og du har trykket på Start.
4. Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på Tid/Vægt-knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindses i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.
5. Det er muligt at genopfylde vandbeholderen på ethvert tidspunkt under tilberedningen uden at trykke på Stop/Annuller først.
6. Det kan være nødvendigt at tørre ovnrummet af for overskydende vand efter tilberedning med **damp**.



Forsigtig

Tilbehøret og ovnen bliver meget varme. Brug ovnhandsker.

Når du tager maden eller tilberedningstilbehøret ud, kan der dryppe varmt vand fra ovnens top.

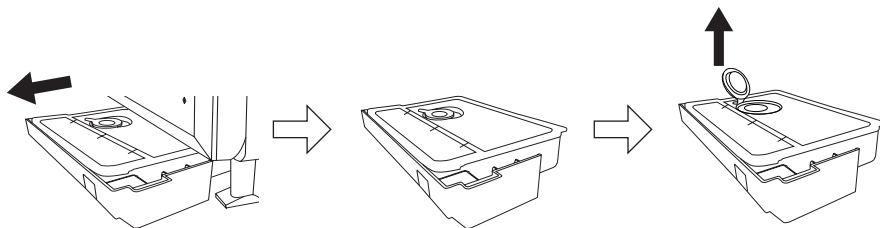
Damp kan komme ud, når du åbner døren. Hvis der er damp i ovnen, må du ikke række ind med dine bare hænder! Risiko for brandskader! Brug ovnhandsker.

Vær forsigtig, når du tager drypbakken ud. Tør vand af der måtte dryppe fra den venstre side af ovnen. Dette er normalt.

Tilberedning med damp

Retningslinjer for vandbeholder

Fjern forsigtigt vandbeholderen fra ovnen. Åben låget, og fyld op med postevand (brug ikke mineralvand). Luk låget, og sæt vandbeholderen fast på ovnen igen. Sørg for, at låget er lukket ordentligt og korrekt, da der ellers kan forekomme lækage. Det anbefales at rengøre vandbeholderen i varmt vand en gang om ugen.



Forsigtig

Tilbehøret og ovnen bliver meget varme. Brug ovnhandsker.

Brug af tilbehør

Ved damptilberedning placeres maden direkte på ovntilbehøret i den øverste rille. Ved **damptilberedning** af større madvarer anbringes panden i nederste rille. Under damptilberedning vil madsafter samle sig i pandens væskeopsamlingsriller.

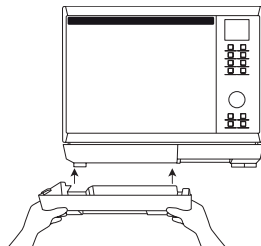
Brug ovnhandsker, når du tager tilbehør ud af ovnen, da både de og toppen og væggene i ovnen vil være meget varme.



Tilberedning med damp

Retningslinjer

1. Der er ingen mikrobølgeeffekt, når du kun bruger programmet **damp**.
2. Anvend det medleverede tilbehør, som forklaret ovenfor.
3. **Damp** virker kun med ovndøren lukket.
4. **Åben ikke ovndøren under og efter tilberedning med dampfunktion, når dit ansigt er meget tæt på ovnen. Åbning af døren bør gøres med forsigtighed, da damp kan medføre personskaade.**
5. **Brug altid ovnhandsker, når du tager maden og tilbehøret ud efter tilberedning med damp, da ovnen og tilbehør vil være meget varme.**
6. Efter hver tilberedning med damp fjernes drypbakken forsigtigt fra ovnens front. Skub den forsigtigt fremad, mens du holder på den med begge hænder. Vask den i varmt sæbevand efter tømning. For at sætte den fast igen klikkes den tilbage på plads på ovnbenene.



Dampskud

Denne funktion giver dig mulighed for at tilføje damp under tilberedningen (i 1, 2 eller 3 minutter). Der er 5 forskellige kombinationer, hvor du kan bruge dampskud –

MIKROBØLGER

GRILL

OVN

GRILL + MIKROBØLGER

PANACRUNCH

Tilføring af damp under tilberedningen forbedrer varmefordelingen og hjælper hæveprocessen for brød, kager og bagværk.

Indstil og kød det ønskede program.



Valgfri

Tryk på Damp i 2 sekunder efter behov under tilberedningen og der tilføjes 1 minuts dampskud.

Hvis du ønsker at tilføje 2 eller 3 minutter, tryk på Damp 2 eller 3 gange inden for 3 sekunder efter trin 2. Den resterende tid, der vises i displayet, er inklusiv tiden for dampskud.



Bemærk

1. Dampskud er ikke tilgængelig under forvarmningen eller ved 40 °C ovn.
2. Fyld vandbeholderen op før brug.
3. Den oprindelige programmering tæller stadig ned, når dampskud anvendes.
4. Tiden for dampskud kan ikke overstige den resterende tilberedningstid.
5. Hvis der tilføjes 2 eller 3 minutters dampskud, skal der trykkes på Damp 2 eller 3 gange inden for 3 sekunder.
6. Tør overskydende vand af indvendig i ovnen og omkring vandbeholderen efter tilberedning med **damp**.
7. Det er ikke muligt at ændre ovntemperaturen og tilberedningstiden under brug af dampskud.

Dampskud



Forsigtig

Tilbehøret og ovnen bliver meget varme. Brug ovnhandsker.

Når du tager maden eller tilberedningstilbehøret ud, kan der dryppe varmt vand fra ovnens top.

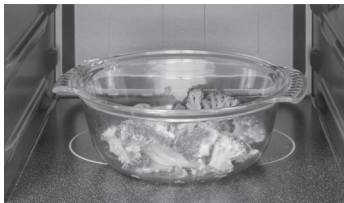
Damp kan komme ud, når du åbner døren. Hvis der er damp i ovnen, må du ikke række ind med dine bare hænder! Risiko for brandskader! Brug ovnhandsker.

Mad	Effektniveau	Dampskud
Butterdej	Ovn	$\frac{2}{3}$ total tid tilføjet 3 min. Dampskud
Brød	Ovn	$\frac{2}{3}$ total tid tilføjet 3 min. Dampskud
Sukkerbrøds-kager	Ovn	$\frac{1}{2}$ total tid tilføjet 3 min. Dampskud
Forbagte rundstykker	Ovn eller Grill	$\frac{2}{3}$ total tid tilføjet 3 min. Dampskud

Tilberedning ved Kombination med Damp

Damp kan bruges til at tilberede mad samtidig med funktionerne mikrobølger, grill eller ovn. Dette kan ofte reducere de normale tilberedningstider og holde maden fugtig.

Ovntilbehør der skal bruges



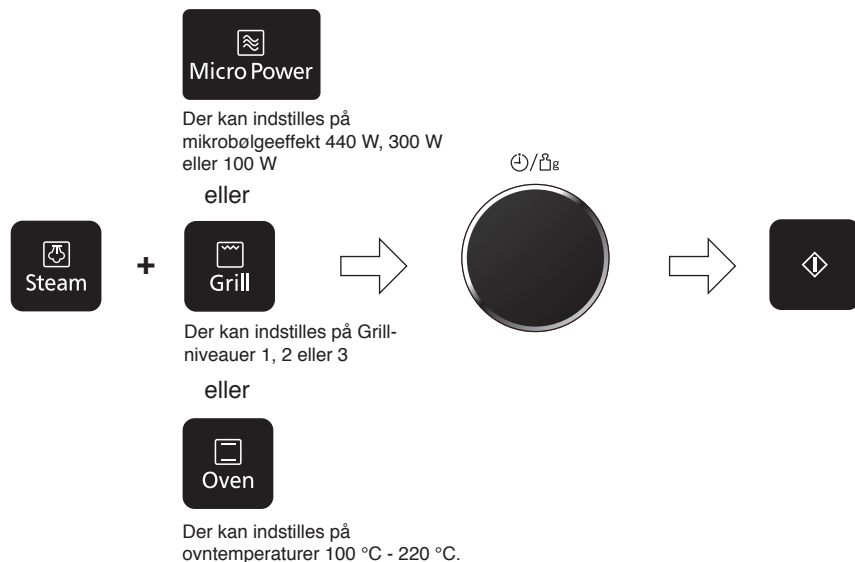
Damp + mikrobølger

Direkte på ovns bund i et mikroovnsegnet og varmebestandigt fad.



Ovn eller Grill + damp

Den Firkantede Panacrunch Pande i øverste eller nederste rille.



Tryk på Damp, indtil den effekt du ønsker fremkommer i displayet (se diagrammet nedenfor).

Vælg anden tilberedningsfunktion og effektniveau/temperatur. Det er muligt at forvarme på **Damp + Ovn**. Se side 29-30.

Vælg tilberedningstiden ved at dreje på Tid/Vægt-knappen. Den maksimale tilberedningstid er 30 minutter.

Tryk på Start. Tilberedningsprogrammet starter og timeren tæller ned i displayet

Effekt- og temperaturområde

Tryk	Effektniveau	Temperatur
1 gang	Damp 1	Høj
2 gange	Damp 2	Medium
3 gange	Damp 3	Lav

Tilberedning ved Kombination med Damp



Bemærk

1. Fyld vandbeholderen, før du bruger **dampfunktionen**.
2. Den maksimale tilberedningstid i denne modus er 30 minutter. Hvis der er behov for at tilberede længere end denne tid, skal vandbeholderen genopfyldes, og ovenstående procedure gentages for den resterende tilberedningstid.
3. Hvis vandbeholderen bliver tom under tilberedningen, stopper ovnen. En meddelelse i displayet beder dig om at genopfylde vandbeholderen. Når du har genopfyldt vandbeholderen og sat den fast igen, trykkes på Start. Ovnens vil ikke fortsætte tilberedningen, før vandbeholderen er blevet genopfyldt, og du har trykket på Start.
4. Forvarmning er ikke tilgængelig for tilberedning med **damp + mikrobølger** og **damp + grill**.
5. Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på Tid/Vægt-knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindskes i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.
6. Det er muligt at genopfylde vandbeholderen på ethvert tidspunkt under tilberedningen uden at trykke på Stop/Annuller først.
7. Det kan være nødvendigt at tørre ovnrummet af for overskydende vand efter tilberedning med **Damp**.



Retningslinjer

1. Åben ikke ovndøren under og efter tilberedning med **dampfunktion**, når dit ansigt er meget tæt på ovnen. Åbning af døren bør gøres med forsigtighed, da damp kan medføre personskade.
2. Brug altid ovnhandsker, når du tager maden og tilbehøret ud efter tilberedning, da ovnen og tilbehør vil være meget varme.
3. Efter hver tilberedning med **damp** fjernes drypbakken forsigtigt fra ovnens front. Skub den forsigtigt fremad, mens du holder på den med begge hænder. Vask den i varmt sæbevand efter tømning. For at sætte den fast igen klikkes den tilbage på plads på ovnbenene. (Se side 15).



Forsigtig

1. Tilbehøret og ovnen bliver meget varme. Brug ovnhandsker.
2. Når du tager maden eller tilberedningstilbehøret ud, kan der dryppe varmt vand fra ovnens top.
3. Damp kan komme ud, når du åbner døren. Hvis der er damp i ovnen, må du ikke række ind med dine bare hænder! Risiko for brandskader! Brug ovnhandsker.
4. Vær forsigtig, når du tager afløbsbeholderen ud.

Kombination grill og mikrobølger

Denne funktion er egnet til tilberedning af lasagne, gratiner, kød og kartofler på ovnens bund i dine egne mikroovnsegne og varmebestandige fade.

For at opnå en vellykket tilberedning med **kombination** skal du altid bruge minimum 200 g mad. Små mængder skal tilberedes med **ovn, grill** eller **damp**.

Der kan ikke forvarmes ved brug af denne kombinationsfunktion og maden skal altid tilberedes utildækket. Grillen vil ikke gløde konstant, men vil slå til og fra under tilberedningen - dette er normalt. Brug af **grill + mikrobølger** med Panacrunch-funktion, se side 27-28.



Tryk på Grill for at vælge den ønskede grilleffekt.



Tryk på Mikrobølger for at vælge den ønskede mikrobølgeeffekt. Effekterne **1000 W / 600 W / 270 W (Maks. / Medium / Optøning)** er ikke tilgængelige.



Tryk	Effektniveau	Watt
1 gang	Grill 1 (Høj)	1200 W
2 gange	Grill 2 (Medium)	850 W
3 gange	Grill 3 (Lav)	650 W

Tryk	Effektniveau	Watt
1 gang	Lav	440 W
2 gange	Simre	300 W
3 gange	Varm	100 W

Vælg tilberedningstiden ved at dreje på Tid/Vægt-knappen. Den maksimale tilberedningstid er 90 minutter.



Tryk på Start



Bemærk

1. Forvarmning er ikke tilgængelig for tilberedning med **grill + mikrobølger**.
2. Mikrobølgeeffekterne **1000 W / 600 W / 270 W (Maks. / Medium / Optøning)** er ikke tilgængelige ved kombination.
3. Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på Tid/Vægt-knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindskes i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.
4. For at vende maden skal du blot trykke dørhåndtaget ned for at åbne, vende maden, sætte den tilbage i ovnen, lukke døren og trykke på Start. Ovnen vil fortsætte med at tælle ned for den resterende tilberedningstid.

Kombination grill og mikrobølger



Direkte på ovns bund
i et mikroovnsegnet og
varmebestandigt fad.

Vejledning om tilberedningstider findes i tilberedningsskemaer og opskrifter i kokebogen.
Maden bør altid tilberedes, indtil den er brunet og rygende varm.



Anvendelige beholdere

Brug ikke mikrobølgebeholdere af plastik til kombinationsprogrammer (medmindre de er egnet til kombinationstilberedning). Fade skal kunne holde til varmen fra grillen i toppen - varmebestandigt glas, såsom Pyrex® eller keramik er ideelt.



Forsigtig

Tilbehøret og ovnen bliver meget varme. Brug ovnhandsker.

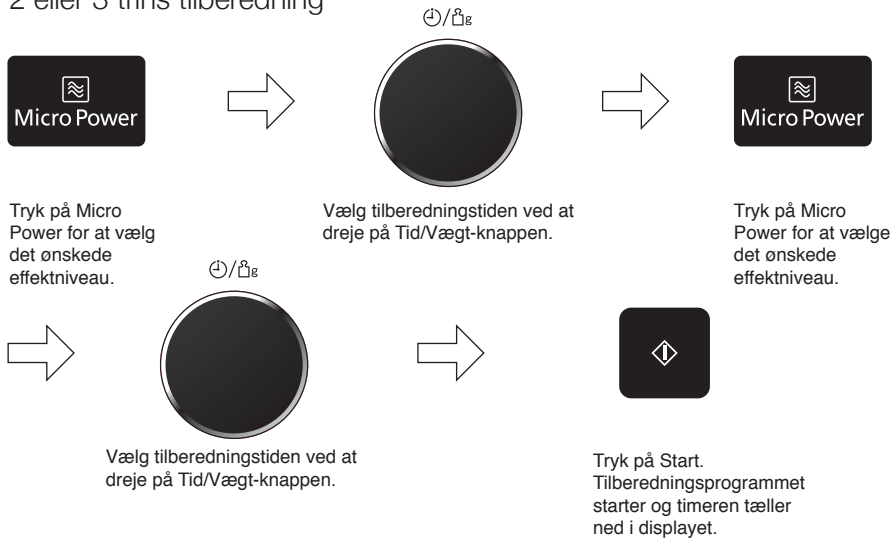


Retningslinje

Mad tilberedes altid **utildækket**.

Tilberedning med mange trin

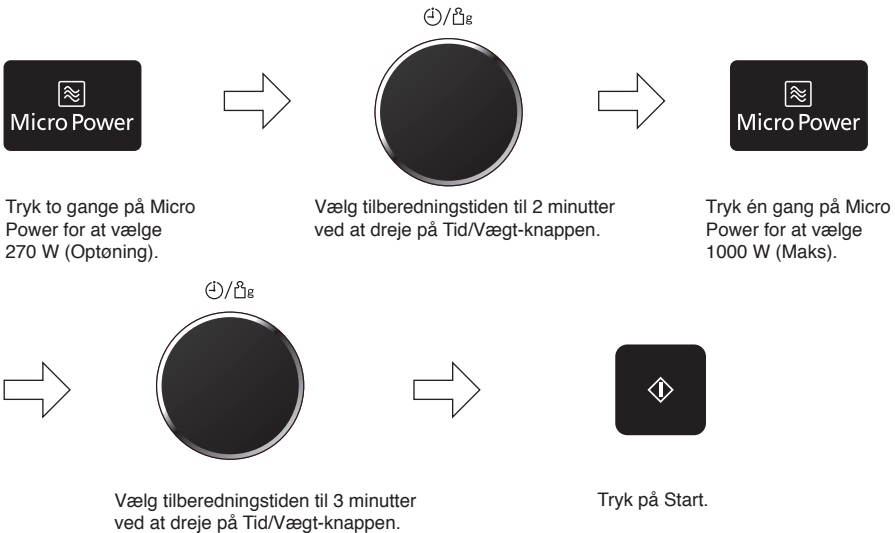
2 eller 3 trins tilberedning



Tilberedning med mange trin

Eksempel:

For 270 W (Optøning) i 2 minutter og tilberedning af maden på 1000 W (Maks) effekt i 3 minutter.



Bemærk

1. Gå ind i et andet tilberedningsprogram, inden du trykker på Start, for at benytte 3 trins tilberedning.
2. Når ovnen bruges, kan tilberedningen stoppes ved at trykke en gang på Stop/Anullér. Når der trykkes på Start, kører den programmerede tilberedning igen. Når der trykkes to gange på Stop/Anullér, stoppes og nulstilles programmet.
3. Når ovnen ikke kører, vil tryk på Stop/Anullér nulstille det valgte program.
4. Auto-programmer kan ikke bruges ved tilberedning med mange trin.
5. **Ovn** og **Panacrunch** kan ikke bruges ved tilberedning med mange trin.

Tilberedning med mange trin

Eksempel:

For at Grille 3 (Lav) i 4 minutter og tilberedning af maden på 440 W (Lav) Mikrobølger i 5 minutter.



Tryk på Grill tre gange for at vælge Grille 3 (Lav).

Vælg tilberedningstiden til 4 minutter ved at dreje på Tid/Vægt-knappen.

Tryk fire gange på Micro Power for at vælge 440 W (Lav) effekt.



Indstil tilberedningstiden til 5 minutter ved at dreje på Tid/Vægt-knappen.

Tryk på Start. Tilberedningsprogrammet starter og timeren tæller ned i displayet.



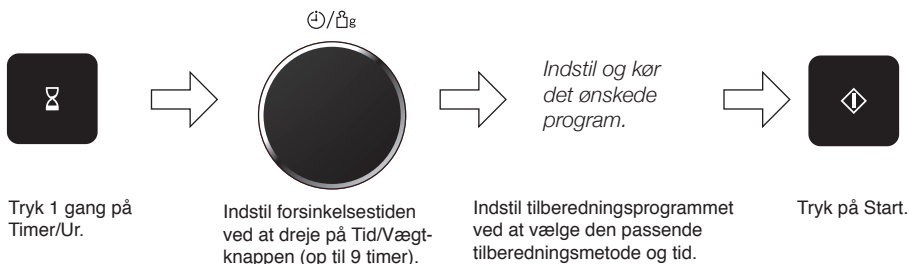
Bemærk

1. Gå ind i et andet tilberedningsprogram, inden du trykker på Start, for at benytte 3 trins tilberedning.
2. Når ovnen bruges, kan tilberedningen stoppes ved at trykke en gang på Stop/Anullér. Når der trykkes på Start, kører den programmerede tilberedning igen. Når der trykkes to gange på Stop/Anullér, stoppes og nulstilles programmet.
3. Når ovnen ikke kører, vil tryk på Stop/Anullér nulstille det valgte program.
4. Auto-programmer kan ikke bruges ved tilberedning med mange trin.
5. **Ovn** og **Panacrunch** kan ikke bruges ved tilberedning med mange trin.

Brug af timeren

Forsinket start af tilberedning

Du kan programmere Forsinket start af tilberedning ved at bruge timeren.

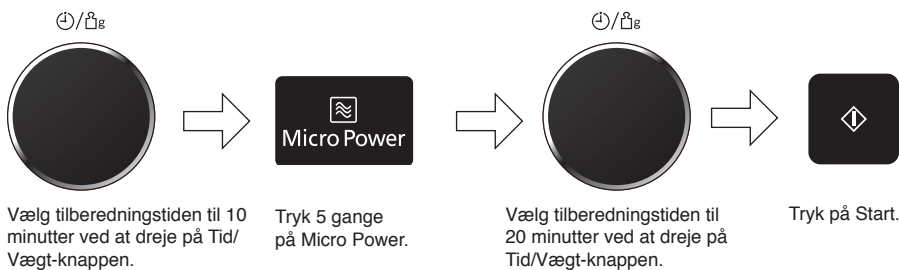
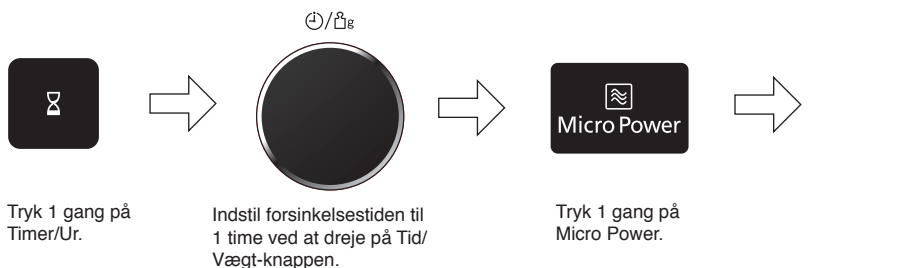


Eksempel:

Forsinket start: 1 time

1000 W (Maks): 10 min.

300 W (Simre): 20 min.



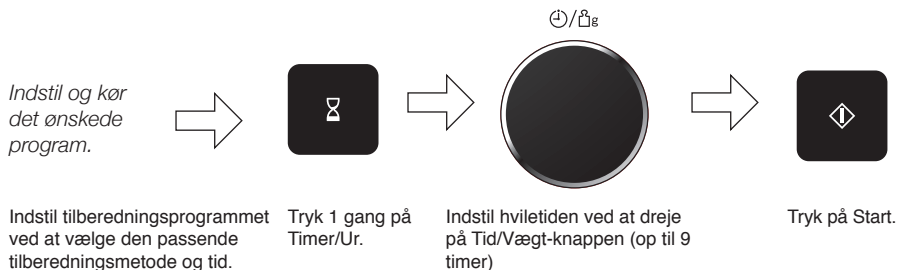
Bemærk

1. Tre trins tilberedning kan programmeres med Forsinket start af tilberedning.
2. Hvis ovndøren åbnes under forsinkelsestiden, vil tiden i displayet fortsætte med at tælle ned.
3. Hvis den programmerede forsinkelsestid overstiger en time, tæller tiden ned i minutter. Hvis den er mindre end en time, tæller tiden ned i sekunder
4. Forsinket start kan ikke programmeres for et autoprogram.

Brug af timeren

Hviletid

Ved at bruge Timeren kan du programmere hviletiden, når tilberedningen er færdig eller bruge den til at programmere ovnen som et minutur.

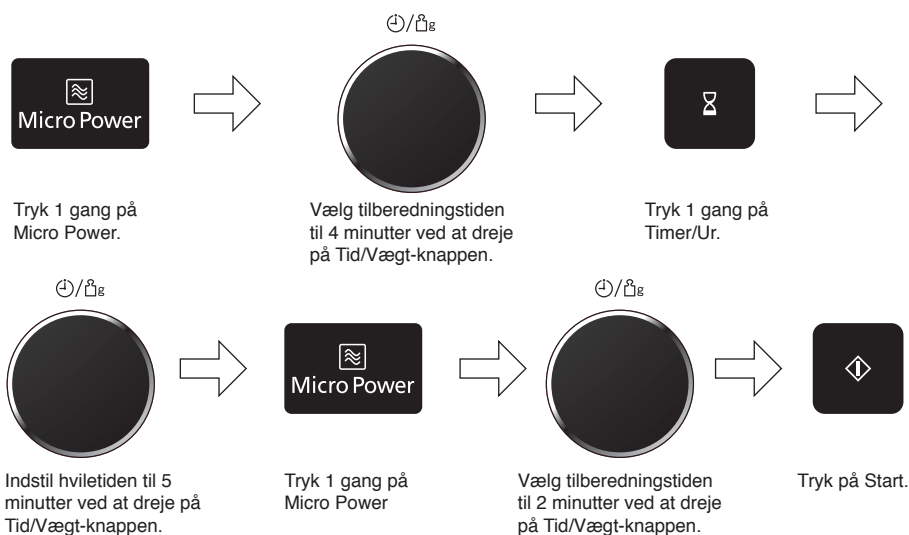


Eksempel:

1000 W (Maks): 4 min.

Hviletid: 5 min.

1000 W (Maks): 2 min.



Bemærk

1. Tre trins tilberedning kan programmeres med hviletid.
2. Hvis ovndøren åbnes under hviletiden eller brug af minuturet, vil tiden i displayet fortsætte med at tælle ned.
3. Hvis den programmerede hviletiden overstiger en time, tæller tiden ned i minutter. Hvis den er mindre end en time, tæller tiden ned i sekunder.
4. Denne funktion kan også bruges som minutur. Tryk på Timer/Ur, indstil tiden og tryk på Start.
5. Hviletid kan ikke programmeres efter et autoprogram.

Hurtig optøning

Denne funktion giver dig mulighed for at optø hakket kød, koteletter, kyllingeportioner, stege og brød. Tryk på optøning for at vælge den rigtige optøningskategori og indstil derefter madens vægt i gram (se side 46-47).

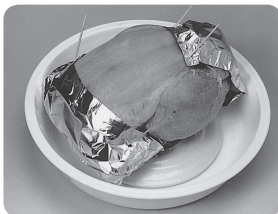
Anbring maden i et passende fad, hele kyllinger og stege placeres på en opadvendt underskål eller mikroovnseget tallerken. Koteletter, kyllingeportioner og brødsiver anbringes i et enkelt lag. Det er ikke nødvendigt at tildække maden.

Princippet i optøningsprogrammerne med automatisk vejning giver en hurtig og mere jævn optøning. Systemet bruger en tilfældig rækkefølge af pulserende mikrobølgeenergi, som gør optøningen hurtigere. Under programmet vil ovnen bippe for at huske dig på at kontrollere maden. **Det er vigtigt, at du vender og omrører maden jævnligt og beskytter den om nødvendigt. Ved det første bip skal du vende og beskytte (hvis muligt).** Ved det andet bip skal du vende maden eller brække den i mindre stykker.

Første bip
Vend eller beskyt



Første bip
Vend eller beskyt



Andet bip
Vend eller bræk i stykker



Dansk

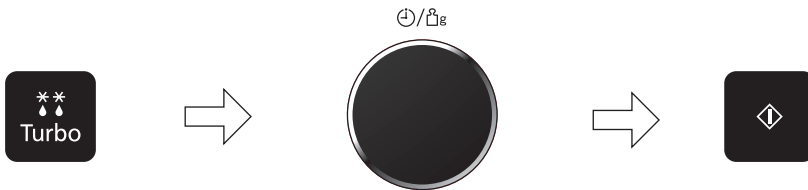


Bemærk

1. Kontroller maden under optøning. Mad optøs med varierende hastighed.
2. Det er ikke nødvendigt at tildække maden.
3. Husk altid at vende eller omrøre maden, især når ovnen bipper. Beskyt om nødvendigt (se punkt 5).
4. Hakket kød/koteletter/kyllingeportioner skal brækkes i mindre stykker eller skilles ad så hurtigt som muligt og anbringes i et enkelt lag.
5. Beskyttelse forhindrer at maden tilberedes. Dette er vigtigt ved optøning af kyllinger og stege. Den ydre del tør op først. Beskyt derfor vinger/bryst/fedt med stykker af aluminiumsfolie, som sættes fast med kødnåle.
6. Sørg for hviletid, så midten af maden tør helt op (minimum 1-2 timer for stege og hele kyllinger).
7. Hvis "VARM" vises i displayet, er ovnens temperatur for høj fra tidligere brug og der kan ikke indstilles et autoprogram. Tilberedningsfunktionen og tiden kan stadig indstilles manuelt.

Hurtig optøning



Med denne funktion kan du optø frosne madvarer efter vægt. Vælg kategori og indstil madens vægt. Vægten er programmeret i gram. For hurtigt valg starter vægten fra den mest brugte vægt for hver kategori.



Tryk på Turbo. En gang for små stykker. To gange for store stykker. Tre gange for brød.

Vælg vægten ved at dreje på Tid/Vægt-knappen. Tid/Vægt-knappen tæller i trin på 10 g.

Tryk på Start.

Program	Vægt	Vejledning
 1. SMAA STYKKER KOED	100 - 1200 g	Til optøning af små stykker kød, kyllingeportioner, koteletter, bøffer, hakket kød. Placer maden på en tallerken eller et lavt Pyrex® fad. Vælg programnummer 1. Indstil vægten for de små stykker. Tryk på Start. Vend ved bip-lyd og beskyt.
 2. STORE STYKKER KOED	400 - 2000 g	Til optøning af hele kyllinger, stege. Anbring på en opadvendt underskål på en tallerken. Vælg programnummer 2. Indstil vægten for det store stykke. Tryk på Start. Vend ved bip-lyd og beskyt.
 3. BROED	100 - 900 g	Til optøning af boller, skiver af brød og brød. Anbring på en tallerken. Vælg programnummer 3. Indstil vægten af brødet. Tryk på Start. Vend ved bip-lyd.

Hurtig optøning



Retningslinjer

1. SMAA STYKKER KOED (hakket kød/koteletter/kyllingeportioner)

Koteletter og kyllingeportioner placeres i et enkelt lag og vendes jævnlige under optøning. Det er nødvendigt at brække hakket kød ud i mindre stykker jævnlige under optøningen. Dette gøres bedst i et stort lavt Pyrex® fad. Hviletid 20-30 minutter. **Ikke egnet til pølser**, som kan optøs manuelt. Se optøningsskemaet i kokebogen på side 24.

2. STORE STYKKER KOED

Hele kyllinger og stege kræver beskyttelse under optøning, især hvis det drejer sig om et stykke med meget fedt. Derved forhindres det, at maden begynder at blive tilberedt på de ydre kanter. Beskyt vinger, bryster og fedt med et jævnt lag aluminiumsfolie, der er sat fast med cocktailpinde. **Sørg for, at folien ikke rører ved ovnens vægge**. Stege skal have en hviletid på mindst 1-2 timer efter optøning.

3. BRØD

Dette program er egnet til små stykker, som skal bruges med det samme. De kan føles varme lige efter optøningen. Hele brød kan også optøs med dette program, men disse kræver hviletid for at midten kan tøm op. Hviletiden kan forkortes, hvis skiver deles, og boller og brød skæres i halve. Delene skal vendes under optøning. Hviletid 10-30 minutter. Det kan være nødvendigt med længere tid for større brød. **Dette program er ikke egnet til kager med creme eller desserter**, såsom ostekage.



Bemærk

1. Formen og størrelsen på maden er bestemmende for den maksimale vægt, ovnen kan rumme.
2. Sørg for hviletid for at sikre, at maden er helt optøet.
3. Hvis "VARM" vises i displayet, er ovnens temperatur for høj fra tidligere brug og der kan ikke indstilles et autoprogram. Tilberedningsfunktionen og tiden kan stadig indstilles manuelt.

Auto-dampprogrammer

Denne funktion giver mulighed for at damptilberede dine favoritteretter ved kun at indstille vægten. Ovnens bestemmer automatisk dampniveauet og tilberedningstiden. Vælg kategori og indstil madens vægt. Vægten er programmeret i gram. For hurtigt valg starter vægten fra den mest brugte vægt for hver kategori.



Når du vælger et automatisk program, vises der symboler i displayet for at vise den tilberedningsfunktion, der vil blive brugt og det nødvendige tilbehør. Symbolerne er angivet nedenfor:



Firkantede
Panacrunch Pande




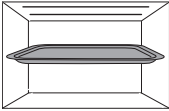

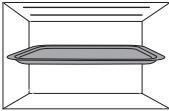

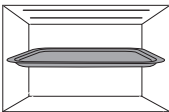

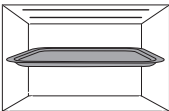
Damp




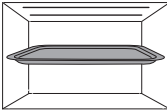

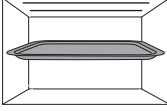

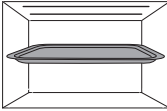
Retningslinjer

1. Auto-dampprogrammet må **kun** bruges til de madvarer, der er nævnt.
2. Tilbered kun mad inden for det vægtområde, der er beskrevet.
3. Vej altid maden frem for at stole på pakningens vægtoplysninger.
4. Brug kun det tilbehør, der er angivet på siderne 49-50.
5. For tilberedning af mad med større vægt på auto-dampprogrammerne Kyllingebryster og Ris er det nødvendigt at genopfylde vandbeholderen under tilberedningen.
6. Dæk ikke maden til på auto-dampprogrammerne.
7. Det meste mad har godt af **hviletid** efter tilberedning på et autoprogram, for at varmen kan sprede sig til midten af maden.
8. Variationer i mad kan forekomme, kontrollér derfor, at den er helt tilberedt og rygende varm, før den serveres.
9. Temperaturen for frossen mad regnes for at være $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ til $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. For mad fra køleskabet $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ til $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (køleskabstemperatur).
10. Hvis "VARM" vises i displayet, er ovnens temperatur for høj fra tidligere brug og der kan ikke indstilles et autoprogram. Tilberedningsfunktionen og tiden kan stadig indstilles manuelt.

Auto-dampprogrammer

Program	Vægt	Tilbehør	Vejledning
 <p>4. FRISKE GROENTSAGER</p>	200 g - 320 g		Damptilberedning af friske grøntsager, f.eks. gulerødder, broccoli, blomkål, grønne bønner. Fyld vandbeholderen med vand. Anbring forberedte grøntsager i den Firkantede Panacrunch Pande. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 4. Indstil vægten for de friske grøntsager. Tryk på Start
 <p>5. FROSNE GROENTSAGER</p>	200 g - 320 g		Damptilberedning af frosne grøntsager, f.eks. gulerødder, broccoli, blomkål, grønne bønner. Fyld vandbeholderen med vand. Anbring grøntsager i den Firkantede Panacrunch Pande. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 5. Indstil vægten for de frosne grøntsager. Tryk på Start.
 <p>6. KOGTE KARTOFLER</p>	200 g - 500 g		Damptilberedning af kartofler. Fyld vandbeholderen med vand. Skræl kartoflerne og skær dem i lige store stykker. Anbring forberedte kartofler i den Firkantede Panacrunch Pande. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 6. Indstil vægten for kartoflerne. Tryk på Start.
 <p>7. KYLLINGEFILET</p>	200 g - 650 g		Tilberedning af ferske kyllingebryster. Hvert kyllingebryst skal have en vægt på ca. 100-250 g. Fyld vandbeholderen med vand. Anbring kyllingekødet i den Firkantede Panacrunch Pande. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 7. Indstil vægten for kyllingebrysterne. Tryk på Start. Kontrollér vandbeholderen under tilberedningen og genopfyld om nødvendigt.

Auto-dampprogrammer

Program	Vægt	Tilbehør	Vejledning
 <p>8. FERSKE FISKEFILETER</p>	200 g - 500 g		<p>Tilberedning af filetter af ferske fisk såsom laks, torsk, kuller, rødspætte. Fyld vandbeholderen med vand. Anbring den ferske fisk på den Firkantede Panacrunch Pande. Placer den i øverste rille. Vælg programnummer 8. Indstil vægten for den ferske fisk. Tryk på Start.</p>
 <p>9. FROSNE FISKEFILETER</p>	200 g - 500 g		<p>Tilberedning af filetter af frosne fisk såsom laks, torsk, kuller. Fyld vandbeholderen med vand. Anbring den frosne fisk på den Firkantede Panacrunch Pande. Placer den i øverste rille. Vælg programnummer 9. Indstil vægten for den frosne fisk. Tryk på Start.</p>
 <p>10. RIS</p>	100 g - 200 g		<p>Tilberedning af ris til krydrede retter (Thai, Basmati, Jasmin, langkornede), ikke risbudding. Skyl risene i koldt vand. Fyld vandbeholderen med vand. Anbring risene i et lavt Pyrex® fad. Tilsæt 3 dele koldt vand til 2 dele ris. Dæk ikke til. Anbring fadet på den Firkantede Panacrunch Pande. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 10. Indstil vægten for risene alene. Tryk på Start. Kontrollér vandniveauet under tilberedningen og genopfyld om nødvendigt.</p>

Autoprogrammer

Denne funktion giver mulighed for at tilberede dine favoritteretter ved kun at indstille vægten. Ovnens bestemmer automatisk mikrobølge-effektniveauet og/eller kombinationsniveauet og tilberedningstiden. Vælg kategori og indstil madens vægt. Vægten er programmeret i gram. For hurtigt valg starter vægten fra den mest brugte vægt for hver kategori.

Eksempel:



Når du vælger et automatisk program, vises der symboler i displayet for at vise den tilberedningsfunktion, der vil blive brugt og det nødvendige tilbehør. Symbolerne er angivet nedenfor:



Mikrobølger






Grill








Retningslinjer

1. Auto-programmerne må **kun** bruges til de madvarer, der er nævnt.
2. Tilbered kun mad inden for det vægtområde, der er beskrevet.
3. Vej altid maden frem for at stole på pakningens vægtoplysninger.
4. Temperaturen for frossen mad regnes for at være -18 °C til -20 °C. For mad fra køleskabet +5 °C til +8 °C (køleskabstemperatur).
5. Tilbehøret bruges ikke ved autoprogrammerne. Fade placeres direkte på ovns bund.
6. Programmerne 11-16 er kun mikrobølgeprogrammer. Program 17 bruger en kombination af **mikrobølger** og **grill**.
7. Det meste mad har godt af **hviletid** efter tilberedning på et autoprogram, for at varmen kan sprede sig til midten af maden
8. Variationer i mad kan forekomme, kontrollér derfor, at den er helt tilberedt og rygende varm, før den serveres.
9. Hvis "VARM" vises i displayet, er ovns temperaturen for høj fra tidligere brug og der kan ikke indstilles et autoprogram. Tilberedningsfunktionen og tiden kan stadig indstilles manuelt.



Program	Vægt	Vejledning
 <p>11. FERSK MAALTID</p>	200 g - 1000 g	<p>Opvarmning af en frisk, færdiglavet ret. Maden skal have en køleskabstemperatur på ca. + 5 °C. Opvarm maden i den beholder, den er købt i. Prik hul i den dækkende film med en skarp kniv; en gang i midten og fire gange rundt i kanten. Hvis du placerer maden på et fad, dækkes den til med plastfolie. Placer beholderen i ovns bund. Vælg programnummer 11. Indstil rettens vægt og tryk på Start. Rør rundt i maden, når ovnen bipper. Rør rundt i maden igen, når programmet er færdigt, og lad retten hvile nogle minutter. Store stykker kød/fisk i en tynd sauce kan kræve længere opvarmningstid. Dette program er ikke egnet til stivelsesholdige madvarer såsom ris, nudler eller kartofler. Retter i uregelmæssige, skålfornede beholdere kan kræve længere opvarmning.</p>
 <p>12 FROSSEN MAD</p>	200 g - 1000 g	<p>Opvarmning af en frossen, færdiglavet ret. Al maden skal være tilberedt og frossen (-18 °C). Opvarm maden i den beholder, den er købt i. Prik hul i den dækkende film med en skarp kniv; en gang i midten og fire gange rundt i kanten. Hvis du placerer maden på et fad, dækkes den til med plastfolie. Placer beholderen i ovns bund. Vælg programnummer 12. Indstil vægten for den frosne ret. Tryk på Start. Rør rundt i maden, når ovnen bipper og skær eventuelle blokke i stykker. Rør rundt i maden igen, når programmet er færdigt, og lad retten hvile nogle minutter. Store stykker kød/fisk i en tynd sauce kan kræve længere opvarmningstid. Dette program er ikke egnet til stivelsesholdige madvarer såsom ris, nudler eller kartofler. Retter i uregelmæssige, skålfornede beholdere kan kræve længere opvarmning.</p>
 <p>13. FRISKE GROENTSAGER</p>	200 g - 1000 g	<p>Tilberedning af friske grøntsager, f.eks. gulerødder, broccoli, blomkål, grønne bønner. Anbring forberedte grøntsager i et Pyrex® fad af passende størrelse. Dryp 15 ml (1 spsk) vand hen over pr. 100 g grøntsager. Dæk til med plastfolie der er prikket hul i eller et låg. Placer fadet med maden på ovns bund. Vælg autoprogram 13. Indstil vægten for de friske grøntsager. Tryk på Start. Rør rundt i maden, når ovnen bipper.</p>

Autoprogrammer

Program	Vægt	Vejledning
 <p>14. FROSNE GROENTSAGER</p>	200 g - 1000 g	Tilberedning af frosne grøntsager, f.eks. gulerødder, broccoli, blomkål, grønne bønner. Anbring frosne grøntsager i et Pyrex® fad af passende størrelse. Dryp 15 - 45 ml (1 - 3 spsk) vand hen over. Dæk til med plastfolie der er prikket hul i eller et låg. Placer fadet med maden på ovnens bund. Vælg autoprogram 14. Indstil vægten for de frosne grøntsager. Tryk på Start. Rør rundt i maden, når ovnen bipper.
 <p>15. FERSKE FISKEFILETER</p>	200 g - 800 g	Tilberedning af filetter af ferske fisk såsom laks, torsk, rødspætte, kuller. Anbring fiskene i et lavt Pyrex® fad. Beskyt de tynde dele. Sørg for at fiskene ikke overlapper hinanden. Fold tynde kanter ind under. Tilføj 15 - 45 ml (1 - 3 spsk) vand. Dæk til med plastfolie der er prikket hul i eller et låg. Placer beholderen i ovnens bund. Vælg autoprogram 15. Indstil vægten for den ferske fisk. Tryk på Start. Tilbered med skindsiden nedad og vend, når ovnen bipper. Lad maden hvile i nogle få minutter.
 <p>16. KOGTE KARTOFFLER</p>	200 g - 1000 g	Tilberedning af kartofler uden skræl. Skræl kartoflerne og skær dem i lige store stykker. Læg de forberedte kartofler i et Pyrex® fad. Dryp 15 ml (1 spsk) vand hen over pr. 100 g kartofler. Dæk til med plastfolie der er prikket hul i eller et låg. Vælg autoprogram 16. Indstil vægten for kartoflerne. Tryk på Start. Rør rundt i maden, når ovnen bipper.
 +  <p>17. GRATIN MED KARTOFFLER</p>	-	Se opskriften nedenfor. Anbring den forberedte kartoffelgratin på ovnens bund. Vælg autoprogram 17. Tryk på Start (det er ikke nødvendigt at indstille vægten af maden). Lad stå og hvile i 5 min. efter tilberedning.

Gratin dauphinois

ingredienser

4 portioner

700 g skrællede kartofler,
1 fed hvidløg,
70 g revet emmentaler ost,
salt og peber,
200 ml kaffeløde,
200 ml mælk

Form: 1 x 25 cm lavt Pyrex® fad
Tilbehør: intet

1. Skær kartoflerne i tynde skiver. Skræl hvidløget og hak det i småstykker.
2. Arranger kartoffelskiverne i et lavt Pyrex® fad. Fordel det hakkede hvidløg, halvdelen af osten og salt og peber hen over.
3. Hæld fløden og mælken over. Dæk til sidst med resten af den revne ost. Placer fadet i ovnens bund.
4. Vælg autoprogram 17. Tryk på Start. Lad stå og hvile i 5 min. efter tilberedning.

Panacrunch programmer

Denne funktion giver mulighed for at tilberede dine favoritteretter ved kun at indstille vægten. Ovnens bestemmer automatisk mikrobølge-effektniveauet og/eller kombinationsniveauet og tilberedningstiden. Vælg kategori og indstil madens vægt. Vægten er programmeret i gram. For hurtigt valg starter vægten fra den mest brugte vægt for hver kategori.

Eksempel:



Når du vælger et automatisk program, vises der symboler i displayet for at vise den tilberedningsfunktion, der vil blive brugt og det nødvendige tilbehør. Symbolerne er angivet nedenfor:



Mikrobølger



Grill



Firkantet Panacrunch Pande





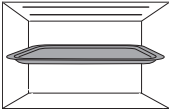


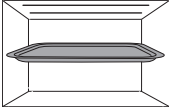


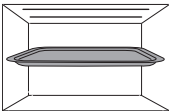
Damp





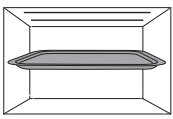


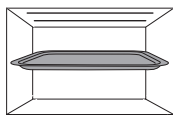


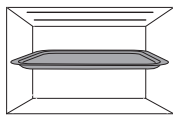
Retningslinjer

1. Panacrunch programmerne må **kun** bruges til de madvarer, der er nævnt.
2. Tilbered kun mad inden for det vægtområde, der er beskrevet.
3. Vej altid maden frem for at stole på pakningens vægtoplysninger.
4. Temperaturen for frossen mad regnes for at være -18 °C til -20 °C. For mad fra køleskabet +5 °C til +8 °C (køleskabstemperatur).
5. Programmerne 18-20 bruger en kombination af **grill + mikrobølger**. Programmerne 21-23 bruger en kombination af **damp + grill**.
6. Brug kun det tilbehør, der er angivet på siderne 55-56.
7. Det meste mad har godt af **hviletid** efter tilberedning på et autoprogram, for at varmen kan sprede sig til midten af maden.
8. Variationer i mad kan forekomme, kontrollér derfor, at den er helt tilberedt og rygende varm, før den serveres.
9. Hvis "VARM" vises i displayet, er ovnens temperatur for høj fra tidligere brug og der kan ikke indstilles et autoprogram. Tilberedningsfunktionen og tiden kan stadig indstilles manuelt.

Panacrunch programmer

Program	Vægt	Tilbehør	Vejledning
 +  18. FROSNE KARTOFFEL-PRODUKTER	100 g - 500 g		<p>For at tilberede frosne pomfritter og kartoffelprodukter, f.eks. hash browns, vafler osv. spredes kartoffelprodukterne ud på den Firkantede Panacrunch Pande og placeres i den øverste rille. Vælg programnummer 18. Indstil vægten for det frosne kartoffelprodukt. Tryk på Start. Det bedste resultat fås ved tilberedning i ét lag. Bemærk: Kartoffelprodukter kan variere. Vi anbefaler, at du kontrollerer dem nogle få minutter før, tilberedningen er færdig for at vurdere, hvor gyldne de er blevet. Ikke egnet til kartoffelkroetter.</p>
 +  19. KOLD PIZZA	100 g - 400 g		<p>Opvarmning og bruning af færdiglavet, afkølet, købt pizza. Fjern al emballage, og placer pizzaen på den Firkantede Panacrunch Pande i øverste rille. Vælg programnummer 19. Indstil pizzaens vægt og tryk på Start. Dette program egner sig ikke til deep pan-pizzaer, stuffed crust-pizzaer og meget tynde pizzaer.</p>
 +  20. FROSSEN PIZZA	300 g - 500 g		<p>Opvarmning og bruning af frossen, købt pizza. Fjern al emballage, og placer pizzaen på den Firkantede Panacrunch Pande i øverste rille. Vælg programnummer 20. Indstil pizzaens vægt og tryk på Start. Dette program egner sig ikke til deep pan-pizzaer, stuffed crust-pizzaer og meget tynde pizzaer.</p>

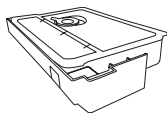
Panacrunch programmer

Program	Vægt	Tilbehør	Vejledning
 +  21. FERSKE FISKEFILETER	300 g - 750 g		Tilberedning af filetter af fersk fisk såsom laks, torsk, kuller på maks. 180 g hver med damp + grill . Fyld vandbeholderen med vand . Anbring den ferske fisk med skindsiden opad på den Firkantede Panacrunch Pande. Pensl skindet med olie. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 21. Indstil vægten for den ferske fisk. Tryk på Start.
 +  22. FERSK HEL FISK	200 g - 650 g		Tilberedning af hele ferske fisk, f.eks. ørreder, guldbrasen, makrel, havaborre, sardiner på 100 g - 400 g hver med damp + grill . Fyld vandbeholderen med vand . Anbring den hele fisk direkte på den Firkantede Panacrunch Pande. Pensl ikke-fede fisk (havaborre, ørred) med olie inden tilberedning. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 22. Indstil vægten for den hele ferske fisk. Tryk på Start.
 +  23. KYLLINGESTYKKER	200 g - 650 g		Tilberedning af ferske kyllingestykker, f.eks. kyllingeunderlår og kyllingelår med damp + grill . Hvert stykke kylling bør veje 100 g - 180 g. Prik nogle få huller i skindet inden tilberedning. Fyld vandbeholderen med vand . Anbring kyllingestykkerne i den Firkantede Panacrunch Pande. Placer panden i den øverste rille. Vælg programnummer 23. Indstil vægten for kyllingestykkerne. Tryk på Start. Kontrollér vandbeholderen under tilberedningen og genopfyld om nødvendigt.

Systemets rengøringsprogrammer

F1. DRAENVAND

Der pumpes vand gennem systemet for at rense rørene. Vandet drænes ned i drypbakken.



Fyld vandbeholderen op med 100 g vand. Sørg for, at drypbakken er tom.



Tryk på SYSTEMRENGØRING 1 gangindtil "F1 DRAEVAND" program vises i displayet.



Tryk på Start. Tøm drypbakken, når programmet er færdigt.



Bemærk

1. Kør kun dette program med 100 g vand i beholderen.
2. Fjern ikke drypbakken, mens drænvands-programmet kører.
3. Tøm drypbakken og skyl med rindende vand, når programmet er færdigt.



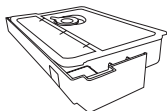
Forsigtig

4. Hvis 'DRAENVANDS-programmet anvendes lige efter et damp-tilberedningsprogram, kan der blive drænet meget varmt vand ned i drypbakken.

Systemets rengøringsprogrammer

F2. SYSTEMRENGOERING

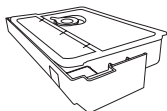
Den første fase i dette program renser systemet med en citronsyre-opløsning. Den næste fase skyller vand igennem systemet for at rense rørene.



Lav en opløsning af 16 g citronsyre og 200 g vand, tilsæt opløsningen til vandbeholderen. Sørg for, at drypbakken er tom.

Tryk på SYSTEMRENGOERING 2 gange indtil "F2 SYSTEMRENGOERING" vises i displayet.

Tryk på Start. Programmet kører i ca. 29 min.




Når programmet går i pausetilstand, skal drypbakken tømmes og vandbeholderen fyldes med vand. (til maks.).

Tryk på Start. Programmet kører i ca. 1 min. Tøm drypbakken, når programmet er færdigt.

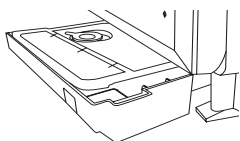


Bemærk

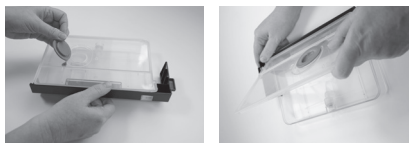
1.  symbolet vises i displayet, når du kører DRAENVANDS- og SYSTEMRENGOERINGSPROGRAMMET.
2. Hvis SYSTEMRENGOERINGprogrammet ikke bruges jævnligt, stopper røret til, og damp-ydelsen vil blive mindre effektiv.
3. Fjern ikke drypbakken, mens dræn-programmet kører.
4. Tøm drypbakken og skyl med rindende vand, når programmet er færdigt.

Rensning af vandbeholderen

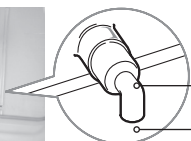
Rengør med vand og en blød svamp.



Fjern vandbeholderen og rengør det kammer, hvor vandbeholderen sidder.



Åben hættan til vandforsyningen, fjern låget og rørtuden og rengør.



Rørtud

Sorg for, at den vender nedad

Hvis rørtuden er svær at fjerne, skal du vrikke den fra side til side. Når du sætter den fast i igen, skal du sikre dig, at den vender nedad (se billede).

Frontdækslet kan også fjernes før rengøring.

Fjern frontdækslet



1. Drej dækslet let, indtil den side der er længst væk løsner sig.
2. Fortsæt med at dreje, indtil den side der er tættest på løsner sig.

Sæt frontdækslet fast igen



1. Placer rillerne i dækslet ud for hullerne i beholderen.
2. Før dem sammen og skub nedad, indtil der afgives en kliklyd.



Bemærk

- Rengør vandbeholderen mindst én gang om ugen for at forhindre ophobning af kalk.
- Brug ikke opvaskemaskine til at rengøre vandbeholderen eller dele heraf.

Spørgsmål og svar

Sp: Hvorfor vil min ovn ikke tænde?

Sv: Kontroller følgende, når ovnen ikke tænder:

1. Er ovnen sikkert tilsluttet? Fjern stikket fra stikkontakten, vent i 10 sekunder og sæt det ind igen.
2. Kontroller hovedafbryderen og sikringen. Nulstil hovedafbryderen eller skift sikringen, hvis den er udløst eller brændt over.
3. Hvis hovedafbryderen og sikringen er i orden, sættes noget andet udstyr i stikkontakten. Hvis det andet udstyr virker, er der sandsynligvis et problem med ovnen. Hvis det andet udstyr ikke virker, er der sandsynligvis et problem med stikkontakten.

Kontakt et autoriseret Service Center, hvis det virker som om, der er et problem med ovnen.

Sp: Min ovn giver interferens i forhold til mit TV. Er det normalt?

Sv: Der kan forekomme interferens fra nogle radioer, TV, Wi-Fi, trådløse telefoner, babyalarmer, bluetooth eller andet trådløst udstyr, når du tilbereder mad med mikrobølgeovnen. Denne interferens er den samme, som den interferens som mindre udstyr giver, såsom mikser, støvsugere, hårtørre osv. Det indikerer ikke et problem med din ovn.

Sp: Ovnens vil ikke acceptere mit program. Hvorfor?

Sv: Ovnens er designet til ikke at acceptere et ukorrekt program. For eksempel vil ovnen ikke acceptere et fjerde trin.

Sp: Nogle gange kommer der varm luft fra ovnens ventiler. Hvorfor?

Sv: Varmen, der kommer fra maden der tilberedes, varmer luften i ovnrummet. Denne varme luft bliver bragt ud af ovnen via luftstrømningen i ovnen. Der er ikke nogle mikrobølger i luften. Ovnens ventiler bør aldrig blokeres under tilberedning.

Sp: Jeg kan ikke indstille et autoprogram, og 'VARM' vises i displayet. Hvorfor?

Sv: Hvis "VARM" vises i displayet, er ovnens temperatur for høj fra tidligere brug og der kan ikke indstilles et autoprogram. Tilberedningsfunktionen og tiden kan stadig indstilles manuelt.

Sp: Kan jeg bruge et almindeligt ovn-termometer i ovnen?

Sv: Kun når du benytter **grill/ovn** tilberedningsfunktion. Metallet i nogle termometre kan give gnister i din ovn og må ikke bruges ved tilberedning med **mikrobølger og kombination**.

Sp: Der kommer summen og klukkelyde fra min ovn, når jeg tilbereder med **kombination**. Hvad giver disse lyde?

Sv: Lydene fremkommer, når ovnen automatisk skifter fra **mikrobølgeeffekt** til **grill/ovn** for at skabe kombinationsindstillingen. Dette er normalt.

Spørgsmål og svar

- Sp: Min ovn lugter og genererer røg, når jeg bruger **ovn, kombination** og **grill** funktionen. Hvorfor?
- Sv: Efter vedvarende brug anbefales det at rense ovnen og derefter lade den køre uden mad. Dette vil brænde alle madrester og olie af, som kunne skabe lugt og/eller røg.
- Sp: Ovnene stopper tilberedningen med mikrobølger og "H97" eller "H98" fremkommer i displayet. Hvorfor?
- Sv: Dette display indikerer et problem med mikrobølge-genereringssystemet. Kontakt venligst et autoriseret Service Center.
- Sp: Ventilatoren bliver ved med at køre efter tilberedning. Hvorfor?
- Sv: Efter brug af ovnen kører ventilatorens motor for at køle de elektriske komponenter. Dette er normalt, og du kan fortsætte med at bruge ovnen.
- Sp: Kan jeg kontrollere den forindstillede ovntemperatur under tilberedning eller forvarmning med **ovnen**?
- Sv: Ja. Tryk på **ovn**-knappen, og ovntemperaturen vises i displayet i 2 sekunder.
- Sp: "D" vises i displayet, og ovnen tilbereder ikke. Hvorfor?
- Sv: Ovnene er blevet programmeret i **demo**-funktion. Dette program er designet til visning i butikken. Deaktiver denne funktion ved at trykke på mikrobølgeknappen én gang og Stop/Annullerknappen 4 gange.
- Sp: Den elektroniske guide er forsvundet på mit display, jeg kan kun se tal. Hvorfor?
- Sv: Der kan have været en strømfejl, og den elektroniske guide er deaktiveret. Sluk for strømmen til ovnen i nogle få sekunder og tænd så igen. Når "88:88" vises, trykker du på startknappen, indtil dit sprog vises på skærmen. Indstil derefter uret. Se side 22.
- Sp: Betjeningsguiden er forsvundet på mit display, jeg kan kun se numre. Hvorfor?
- Sv: Betjeningsguiden blev slået fra ved at trykke 4 gange på Timer/Ur. Tryk 4 gange på Timer/Ur, når et kolon eller det aktuelle tidspunkt vises i displayet, for at vise betjeningsguiden igen.
- Sp: Ovnene stopper tilberedningen med damp eller kombination med damp, og U14 vises i displayet. Hvorfor?
- Sv: Vandbeholderen er tom, og betjeningsguiden er blevet slukket. Genopfyld vandbeholderen, sæt den tilbage på ovnen og tryk på Start for at genoptage tilberedningen. Hvis dette sker 3 gange under brug af ovnen, vil tilberedningen stoppe.
- Sp: Knapperne på betjeningspanelet reagerer ikke, når man rører ved dem. Hvorfor?
- Sv: Kontroller, at ovnen er tilsluttet. Ovnene kan være i standby-modus. Åben og luk døren for at aktivere den.

Pleje af din ovn



Vigtigt

Det er vigtigt for sikker drift af ovnen, at den holdes ren og tørres grundigt af efter hver brug. Hvis ikke ovnen holdes i ren stand, kan det lede til forringelse af overfladerne, som kan påvirke udstyrets levetid og resultere i en farlig situation.

1. **Sluk for ovnen, inden den rengøres** og træk stikket ud af stikkontakten, hvis det er muligt.
2. **Sørg for at holde indersiden af ovnen, tætningen af døren og dørområdet rene.** Når maden stænker, eller spildt væske hænger på ovnvægge, ovnens bund, dørens tætninger og dørområdet, kan det tørres af med en våd klud. Mildt rengøringsmiddel kan bruges, hvis de bliver meget snavsede. Brug af stærke rengøringsmidler eller skuremidler anbefales ikke.
3. Efter tilberedning med **grill, ovn, damp** og **kombination** rengøres væggene i ovnen med en blød klud og sæbevand. Sørg især for at holde ovndørens glas rent, specielt efter tilberedning med **grill, ovn, damp** og **kombination**. Madrester i ovnen, der sidder godt fast, kan fjernes ved at benytte en smule almindelig ovnrens, som sprøjtes på en blød, fugtig klud. Smør det på problematiske pletter, lad det sidde i den anbefalede tid og tør det af. **Undgå at sprøjte direkte inde i ovnen.**
4. Efter tilberedning med **dampfunktion** tørres det overskydende vand af, som kan have kondenseret indvendigt i ovnen. Tøm drypbakken (se side 15).
5. Brug ikke stærke, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre **ovndørens glas**, da de kan ridse overfladen og resultere i, at glasset knuses.
6. **Overfladen på ovnens yderside** rengøres med en fugtig klud. For at undgå at ødelægge de funktionelle dele indeni ovnen må der ikke komme vand ind igennem ventilationsåbningerne.
7. Hvis **betjeningspanelet** bliver snavset, tørres det med en blød, tør klud. Brug **ikke** stærke rengøringsmidler eller skuremidler på betjeningspanelet. Lad ovndøren være åben, når betjeningspanelet rengøres for at undgå, at ovnen starter ved en fejl. Efter rengøring trykkes på Stop/ Annullér-knappen for at nulstille displayet.
8. Hvis **damp samler** sig indenfor eller omkring ydersiden af ovndøren, tørres med en blød klud. Dette kan fremkomme, når ovnen bruges til tilstande med høj luftfugtighed og indikerer på ingen måde en fejl i enheden eller mikrobølge-lækage.

Pleje af din ovn

9. **Ovnens indvendige** bund skal rengøres jævnlgt. Tør blot ovnbundens flade af med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel og tør efter med en ren klud. Tilberedningsdampe samler sig ved jævnlig brug, men påvirker på ingen måde bundens overflade.
10. Ved **grillning** eller tilberedning med **ovn, damp eller kombination**, kan nogle madvarer sprøjte fedt på ovnens vægge. Hvis ovnen ikke rengøres jævnlgt for at eliminere dette fedt, kan det samle sig og få ovnen til at "ryge", når den bruges. Disse pletter vil være mere vanskelige at rengøre senere.
11. En **damprenser** må ikke bruges til rengøring.
12. Sørg for at ovnens tilbehør holdes rent, især ved brug af mikrobølge- eller kombinationsprogrammer.
13. Hold altid **ventilationsåbningerne** rene. Kontroller, at hverken støv eller andet materiale blokerer ventilationsåbningerne på højre side af ovnen. Hvis ventilationsåbningerne blokeres, kan det skabe overophedning, som kan påvirke driften af ovnen og resultere i en farlig situation.
14. Kør SYSTEMRENGØRINGSprogrammet, når symbolet vises i displayet. Se side 57-58. Rengør vandbeholderen mindst én gang om ugen for at forhindre ophobning af kalk. (Se side 59.)

Specifikationer

Producent		Panasonic
Model		NN-DS596M EPG
Strømforsyning		230 V 50 Hz
Driftsfrekvens:		2450 MHz
Indgangseffekt:	Maksimum	2010 W
	Mikrobølger	1000 W
	Grill	1220 W
	Ovn	1270 W
	Damp	1020 W
Udgangseffekt:	Mikrobølger	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1200 W
	Ovn	1250 W
Grillvarmer øverst		1200 W
Udvendige mål		512 mm (B) x 400 mm (D) x 347 mm (H)
Indvendige mål B x D x H (mm)		335 mm (B) x 350 mm (D) x 238 mm (H)
Vægt uden kasse (ca.)		16,4 kg
Støjniveau		56 dB

Vægt og mål er tilnærmelsesvise.

Dette produktstyr lever op til den Europæiske Standard for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet) EN 55011. Ifølge den standard er dette produktstyr gruppe 2, klasse B og er inden for de satte grænser. Gruppe 2 betyder, at radiofrekvens-energi intentionelt bliver genereret i form af elektromagnetisk stråling med det formål at varme eller tilberede mad. Klasse B betyder, at dette produkt kan bruges i den normale husholdning.

Produceret af: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importeret af: Panasonic Marketing Europe GmbH

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

Kiitos, että ostit tämän Panasonic-laitteen.

Sisällys

Turvaohjeet.....	2-7	Kypsennys uunissa.....	29-30
Hävittäminen.....	8	Höyrykypsennys	31-33
Asennus ja liitäntä	9	Höyryn lisäys	34-35
Uunin sijoittaminen	9	Yhdistelmäkypsennys höyryllä	36-37
Tärkeitä turvaohjeita	10-14	Yhdistelmätila: grilli ja mikroaalto	38-39
Paistoalusta/astiat	14	Monivaiheinen kypsennys	40-42
Uunin osat	15-16	Ajastimen käyttäminen	43-44
Paistoalusta.....	17	Turbo-sulatus.....	45-47
Käyttöpaneeli.....	18	Automaattiset höyrytysohjelmat.....	48-50
Käyttötilat.....	19	Automaattiset kypsennysohjelmat	51-53
Yhdistelmäkypsennysohjelmat	20	Panacrunch-ohjelmat	54-56
Ohjetekstit.....	21	Järjestelmän puhdistusohjelmat	57-58
Kellonajan asettaminen	22	Vesisäiliön puhdistaminen	59
Lapsilukko.....	22	Kysymyksiä ja vastauksia.....	60-61
Lämmitys ja sulatus mikroaaltouunissa.....	23-24	Uunin hoito	62-63
Grillaus	25-26	Tekniset tiedot.....	64
Panacrunch (Grillaus).....	27-28		

Käyttöohjeet

Turvaohjeet

- Tärkeitä turvaohjeita. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät uunia ja säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten.
- Yli 8-vuotiaat lapset, kokemattomat käyttäjät ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen suorituskyky tai aistit ovat rajoittuneet, saavat käyttää tätä laitetta, mikäli heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on opastanut heitä käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti ja mikäli he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat, kuten kuumien höyryjen aiheuttamat vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Pidä laite ja sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Kun uuni on asennettu, se on helppo eristää sähköverkosta irrottamalla sähköpistoke tai katkaisemalla vikavirtasuoja.
- Jos sähköjohto vaurioituu, se on annettava valmistajan, valtuutetun huoltoyhtiön tai vastaavan ammattihenkilön vaihdettavaksi, jotta vaaratilanteilta vältyttäisiin.
- Varoitus! Tarkista laite luukun tiivisteiden ja tiivisteitä ympäröivien alueiden vaurioiden varalta. Jos nämä alueet ovat vaurioituneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin valmistajan kouluttama huoltoasentaja on korjannut sen.
- Varoitus! Älä yritä muuttaa tai säätää luukun, käyttöpaneelin kotelon, turvalukituskytkinten tai uunin muiden osien kokoonpanoa tai korjata niitä.

Turvaohjeet

- Varoitus! Älä irrota uunin ulkopaneelia, sillä se suojaa mikroaalloille altistumiselta.
- Laitteen saa korjata ainoastaan ammattitaitoinen huoltoasentaja.
- Varoitus! Nesteitä tai muita ruokia ei saa lämmittää suljetuissa astioissa, sillä ne voivat räjähtää.
- Varoitus! Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos he ovat saaneet riittävän käyttöopastuksen ja osaavat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtävät virheellisestä käytöstä aiheutuvat vaarat.
- Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöytätason päällä. Se ei sovellu sisäänrakennettavaksi tai käytettäväksi kaapin sisällä.

Käyttö tason päällä:

- Aseta uuni tasaiselle ja vakaalle pinnalle 85 cm lattiatason yläpuolelle niin, että uunin takaosa tulee taustaseinää vasten. Varmista, että uunin ilmanvaihto on riittävä: 5 cm tyhjää tilaa toisella sivulla toisen sivun ollessa avoin, 15 cm vapaata tilaa yläpuolella ja 10 cm uunin takana.
- Jos lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, tarkista lämmityksen tila säännöllisesti, sillä tämäntyyppiset astiat syttyvät helposti ylikuumetessaan.
- Jos havaitset savua tai palon uunissa, kosketa pysäytys-/peruutuspainiketta ja jätä luukku kiinni tukahduttaaksesi mahdolliset liekit. Irrota virtajohto tai katkaise virta sulakkeesta tai vikavirtasuojasta.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Turvaohjeet

- Jos lämmität uunissa nesteitä, kuten keittoja, kastikkeita tai juomia, neste saattaa ylikuumeta yli kiehumispisteen, vaikka siinä ei näkyisi kuplia. Tämä saattaa aiheuttaa kuuman nesteen äkillisen ylikiehumisen.
- Sekoita aina tuttipullojen tai vauvanruoka-astioiden sisältö tai ravistele niitä. Tarkista aina lämpötila ennen nauttimista, jotta palovammoilta vältyttäisiin.
- Älä keitä kuorellisia kananmunia **mikroaaltotilassa**. Kananmunien sisälle voi muodostua painetta, joka voi räjähtää vielä mikroaaltouunilämmityksen jälkeenkin.
- Puhdista uunin sisäosa, luukun tiivisteiden ja tiivisteiden ympäristö säännöllisesti. Jos uunin seiniin, pohjalle, luukun tiivisteisiin ja tiivisteiden ympärille on roiskunut ruokaa tai nesteitä tai pinttynyttä likaa, pyyhi likaantuneet kohdat kostealla liinalla. Jos lika on kovin pinttynyttä, käytä apuna mietoa puhdistusainetta. Voimakkaiden tai hankaavien pesuaineiden käyttö ei ole suositeltavaa.
- **Älä käytä kaupoissa myytäviä uuninpuhdistusaineita.**
- **Grilli-, uuni-, höyry-, Panacrunch- tai yhdistelmätiloissa** ruuista voi roiskua rasvaa uunin seinämiin. Puhdista uuni aina silloin tällöin, sillä muussa tapauksessa rasva voi alkaa savuttaa käytön aikana.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinnat voivat vaurioitua, mikä voi puolestaan vaikuttaa laitteen käyttöikään ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.

Turvaohjeet

- Varoitus! Uunin osat voivat **kuumeta grilli-, uuni, höyry-, Panacrunch- ja yhdistelmäkäyttötiloissa**. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten koskettaa uunia. Lapset saavat käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa korkeiden lämpötilojen takia.
- Puhdistamiseen ei saa käyttää höyrypuhdistinta.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa siten lasin rikkoutumisen.
- Uunin ulkopinnat, kuten ilmanottoaukot ja uunin luukku, kuumenevat **grillaus-, uuni-, höyry, Panacrunch- ja yhdistelmätiloissa**. Ole varovainen, kun avaat ja suljet luukun tai laitat ruokaa tai astioita uuniin tai poistat ne uunista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän kanssa.
- Käytä vain mikroaaltouuneja varten suunniteltuja tarvikkeita.
- Varoitus! Tämä laite tuottaa kiehuvan kuumaa höyryä.
- Älä avaa luukkua höyrytoiminnon käytön aikana tai sen jälkeen niin, että kasvosi ovat erittäin lähellä uunia. Avaa uunin luukku varovasti, sillä höyry voi aiheuttaa vahinkoja.

Turvaohjeet

- Varoitus! Höyryä voi puhaltua ulos uunista, kun avaat luukun. Jos uunissa on höyryä, älä vie paljaita käsiä uunin sisäpuolelle! Palovammojen vaara! Käytä uunikintaita.
- Katso lisäohjeita paistoalustan käytöstä sivulta 17.
- Uunin yläosassa on kaksi grillilämmitintä ja uunin alaosassa on samoin kaksi lämmitintä. Uunin sisäosat ovat erittäin kuumia **grillaus-, uuni-, höyry-, Panacrunch- ja yhdistelmätilojen** käytön jälkeen. Varo, ettet kosketa vahingossa uunin sisällä olevia lämmitinelementtejä. Jotta palovammoilta vältyttäisiin, vältä myös uunin sisäpintojen koskettamista.
- Mikroaaltouuni on tarkoitettu vain ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ole varovainen, kun lämmität ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten leipää, suklaata, keksejä tai leivonnaisia. Tällaiset ruuat voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä lämmitetään liian kauan. Emme suosittele lämmittämään ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten popcornia tai papadum-leipää. Ruokien, sanomalehtien tai vaatteiden kuivaaminen ja kuumakääreiden, tohvelien, sienten, kosteiden vaatteiden, kaurapussien, kuumavesipullojen tai muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisia tai palovaaran.

Turvaohjeet

- Uunin lampun saa vaihtaa vain valmistajan kouluttama huoltoasentaja. **Älä** yritä irrottaa uunin ulkopuolen suojusta.
- Aseta tippa-alusta paikoilleen ennen kuin käytät uunia. Katso asennusohjeet sivulta 15.
- Tippa-alustan tarkoituksena on kerätä ylimääräinen vesi **höyry- ja mikroaaltotilojen** käytön aikana. Tippa-alusta tulee tyhjentää aina **höyry- ja mikroaalto**toimintojen käytön jälkeen.
- Älä käytä vesisäiliötä, jos se on rikkoutunut tai halkeillut, sillä vuotava vesi voi aiheuttaa sähkövikoja tai sähköiskun vaaran. Jos vesisäiliö vaurioituu, ota yhteyttä jälleenmyyjään.
- **Varoitus!** Jotta lämpörajoittimen nollaantumisesta johtuvilta vaaratilanteilta vältyttäisiin, älä kytke tätä laitetta erillisellä katkaisimella varustettuun virtalähteeseen, kuten ajastimeen, tai virtalähteeseen, jonka virta kytkeytyy toimintaan ja pois toiminnasta säännöllisesti (esim. sähköyhtiön toimesta).

Hävittäminen



Tietoa sähkölaitteiden kierrätyksestä kotitalouksille

Tämä tuotteessa ja/tai sen mukana toimitettavissa dokumenteissa oleva symboli

tarkoittaa, että käytettyjä elektronisia tai sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Huolehdi tuotteiden oikeasta käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä toimittamalla tuotteet asianmukaisiin kierrätyspisteisiin, jotka ottavat tuotteet vastaan maksutta. Joissakin maissa tuotteet on mahdollista toimittaa vaihtoehtoisesti myös paikalliselle jälleenmyyjälle, kun ostat vastaavan uuden tuotteen.

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen edistää arvokkaiden luonnonvarojen säästämistä ja estää mahdolliset ihmisten terveydelle tai ympäristölle aiheutuvat negatiiviset vaikutukset, joita voi aiheutua tuotteen epäasianmukaisesta käsittelystä. Lisätietoja lähimmistä keräyspisteistä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

Tämänkaltaisen jätteen virheellisestä hävittämisestä voi seurata rangaistuksia kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

Yrityskäyttö Euroopan unionin alueella

Kysy lisätietoja elektronisten tai sähkölaitteiden hävittämisestä jälleenmyyjältä tai tavarantoimittajalta.

Tuotteen hävittäminen – muut kuin Euroopan unionin valtiot
Oheinen symboli on voimassa vain Euroopan unionissa.

Jos haluat hävittää tuotteen, kysy lisätietoja asianmukaisista hävitystavoista paikallisilta viranomaisilta.

Asennus ja liitäntä

Mikroaaltouunin tarkistaminen

Poista uuni pakkauksesta, irrota kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista uuni vaurioiden, kuten painaumien, rikkinäisten luukun saranoiden tai luukun halkeamien varalta. Jos havaitset vikoja, ilmoita niistä välittömästi jälleenmyyjälle. Älä ota käyttöön viallista mikroaaltouunia.



Tärkeää!

Tämä laite on maadoitettava asianmukaisesti turvallista käyttöä varten.

Maadoitusohjeet

Jos pistorasiaa ei ole maadoitettu, asiakkaan omalla vastuulla on hankkia asianmukaisesti maadoitettu seinäpistorasia.

Käyttöjännite

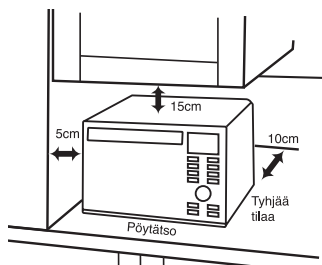
Käyttöjännitteen on vastattava uunin tietokilvessä ilmoitettua jännitettä. Sallittua korkeampi jännite voi aiheuttaa palovaaran tai muita vahinkoja.

Uunin sijoittaminen

Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöytätasoa päällä. Se ei sovellu sisäänrakennettäväksi tai käytettäväksi kaapin sisällä.

Käyttö tason päällä

Jos uunin toinen puoli asennetaan seinää vasten, toinen puoli ei saa olla estettyä. Jätä uunin yläpuolelle 15 cm tilaa.



1. Aseta uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle vähintään 85 cm lattiatason yläpuolelle.
2. Kun uuni on asennettu, se on helppo eristää sähköverkosta irrottamalla sähköpistoke tai katkaisemalla vikavirtasuoja.
3. Varmista, että uunin ilmanvaihto on riittävä.
4. Älä aseta uunia sähkö- tai kaasuliesien lähelle.
5. Uunin jalvoja ei saa poistaa.
6. Älä käytä uunia ulkona.
7. Vältä mikroaaltouunin käyttöä ympäristössä, jonka ilmankosteus on korkea.
8. Virtajohto ei saa koskettaa uunin ulko-osia. Pidä johto etäällä kuumista pinnoista. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä kasta johtoa, pistoketta tai uunia veteen.
9. Älä tuki uunin oikealla puolella olevia ilmanottoaukkoja. Jos nämä aukot tukitaan käytön aikana, uuni voi ylikuumeta. Tätä varten laitteessa on ylikuumenemisen tunnistin, joka jatkaa käyttöä vasta, kun uuni on jäähtynyt.
10. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Tärkeitä turvaohjeita

Lue ohjeet huolella ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.



Varoitus!

Tärkeitä turvaohjeita

1. Oven tiivisteet ja niiden ympäristö tulee puhdistaa kostealla liinalla. Tarkista laite luukun tiivisteiden ja tiivisteitä ympäröivien alueiden vaurioiden varalta. Jos nämä alueet ovat vaurioituneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin valmistajan kouluttama huoltoasentaja on korjannut sen.
2. Älä yritä muuttaa tai säätää luukun, käyttöpaneelin kotelon, turvalukituskytkinten tai uunin muiden osien kokoonpanoa tai korjata niitä. Älä irrota uunin ulkopaneelia, sillä se suojaa mikroaalloille altistumiselta. **Laitteen saa korjata ainoastaan ammattitaitoinen huoltoasentaja.**
3. Älä käytä laitetta, jos sen **virtajohto tai pistoke** on vaurioitunut, jos laite ei toimi oikein tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Muut kuin valmistajan kouluttamat huoltoasentajat eivät saa korjata laitetta, sillä se voi olla vaarallista.
4. Jos sähköjohto vaurioituu, se on annettava valmistajan, valtuutetun huoltoyhtiön tai vastaavan ammattihenkilön vaihdettavaksi, jotta vaaratilanteilta vältyttäisiin.
5. Älä käytä vesisäiliötä, jos se on rikkoutunut tai halkeillut, sillä vuotava vesi voi aiheuttaa sähkövikoja tai sähköiskun vaaran. Jos vesisäiliö vaurioituu, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

6. Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos he ovat saaneet riittävän käyttöopastuksen ja osaavat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtävät virheellisestä käytöstä aiheutuvat vaarat.
7. Nesteitä tai muita ruokia ei saa lämmittää suljetuissa astioissa, sillä ne voivat räjähtää.



Varoitus!

Tämä laite tuottaa kiehuvan kuumaa höyryä.

8. Yli 8-vuotiaat lapset, kokemattomat käyttäjät ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen suorituskyky tai aistit ovat rajoittuneet, saavat käyttää tätä laitetta, mikäli heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on opastanut heitä käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti ja mikäli he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat, kuten kuuman höyryn aiheuttamat vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä tällä laiteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Pidä laite ja sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Tärkeitä turvaohjeita

Uunin käyttäminen

1. Uunia ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruuanvalmistukseen. Tämä uuni on suunniteltu erityisesti ruuan lämmittämiseen ja kypsentämiseen. Älä käytä uunia kemikaalien tai muiden tuotteiden kuin ruokien lämmittämiseen.
2. Tarkista etukäteen, että käyttämäsi tarvikkeet on suunniteltu mikroaaltouunia varten.
3. Mikroaaltouuni on tarkoitettu vain ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ole varovainen, kun lämmität ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten leipää, suklaata, keksejä tai leivonnaisia. Tällaiset ruuat voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä lämmitetään liian kauan. Emme suosittele lämmittämään ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten popcornia tai papadum-leipää. Ruokien, sanomalehtien tai vaatteiden kuivaaminen ja kuumakääreiden, tohvelien, sienten, kosteiden vaatteiden, kaurapussien, kuumavesipullojen tai muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisia tai palovaaran.
4. Kun uunia ei käytetä, älä säilytä uunin sisällä mitään esineitä, sillä uuni voi käynnistyä vahingossa.
5. Uunia ei saa käyttää **mikroaalto-** tai **yhdistelmäohjelmalla, jos uunissa ei ole ruokaa**. Tällainen käyttö voi vaurioittaa laitetta. Poikkeus: "Lämmityskäyttö" kohta 1.
6. Jos havaitset savua tai palon uunissa, kosketa pysäytys-/peruutuspainiketta ja jätä luukku kiinni tukahduttaaksesi mahdolliset liekit. Irrota virtajohto tai katkaise virta sulakkeesta tai vikavirtasuojasta.
7. Älä avaa uunin luukkuja höyrytoiminnon käytön aikana tai sen jälkeen niin että kasvosi ovat erittäin lähellä uunia. Avaa uunin luukku varovasti, sillä höyry voi aiheuttaa vahinkoja.



Varoitus!

Höyryä voi puhaltua ulos uunista, kun avaat luukun. Jos uunissa on höyryä, älä vie paljaita käsiä uunin sisäpuolelle! Palovammojen vaara! Käytä uunikintaita.

Tärkeitä turvaohjeita

Lämmityskäyttö

1. Ennen kuin käytät **uuni-, höyry-, grillaus-, Panacrunch-** tai **yhdistelmätoimintoa** ensimmäistä kertaa, pyyhi ylimääräinen öljy pois uunin sisäosasta ja käytä uunia ilman ruokaa ja astiaa/alustaa uunitilassa 220 °C:ssa 10 minuuttia. Tänä aikana ruostesuojaukseen käytetty öljy palaa pois uunista. Tämä on ainoa kerta, jolloin uunia saa käyttää tyhjänä.
2. Uunin ulkopinnat, kuten ilmanottoaukot ja uunin luukku, kuumenevat erittäin kuumiksi **grillaus-, uuni-, höyry-, Panacrunch-** ja **yhdistelmätiloissa**. Ole varovainen, kun avaat ja suljet luukun tai laitat ruokaa tai astioita uuniin tai poistat ne uunista.
3. Uunin yläosassa on kaksi grillilämmitintä ja uunin alaosassa on samoin kaksi lämmitintä. Uunin sisäosat ovat erittäin kuumia **grillaus-, uuni-, höyry-, Panacrunch-** ja **yhdistelmätilojen** käytön jälkeen. Ole varovainen, jotta et kosketa vahingossa uunin sisällä olevia lämpöelementtejä.



Varoitus! Kuumat pinnat

Kun ruokaa on kypsennetty edellä mainituilla toiminnoilla, uunissa olleet astiat ja alustat ovat erittäin kuumia.

4. Uunin osat voivat kuumeta **grillaus-, uuni-, höyry-, Panacrunch-** ja **yhdistelmäkäyttötiloissa**. Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä uunista. Lapset saavat käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa korkeiden lämpötilojen takia.

Tuulettimen moottorin toiminta

Tuulettimen moottori voi pyöriä muutaman minuutin ajan uunin käytön jälkeen sähkökomponenttien jäähtymiseksi. Tämä on normaalia, ja voit ottaa ruuan ulos uunista, vaikka tuulettimen moottori olisi yhä käynnissä. Voit myös jatkaa uunin käyttöä tänä aikana.

Vesisäiliö

Älä käytä vesisäiliötä, jos se on rikkoutunut tai halkeillut, sillä vuotava vesi voi aiheuttaa sähkövikoja tai sähköiskun vaaran. Jos vesisäiliö vaurioituu, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Uunin valo

Kun uunin valo täytyy vaihtaa, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Kypsennysajat

Keittokirjassa ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia. Kypsennysaika riippuu olosuhteista, lämpötilasta, ruuan määrästä ja tarvikkeiden laadusta.

Aloita lyhyimmistä kypsennysajasta, jotta ruoka ei ylikypsyisi. Jos ruoka ei kypsytty riittävästi, pidennä kypsennysaikaa hieman.



Jos suositeltu kypsennysaika ylitetään, ruoka voi mennä pilalle tai jopa äärimmäisissä tapauksissa syttyä palamaan sekä vaurioittaa mahdollisesti uunin sisäosaa.

Tärkeitä turvaohjeita

Lihamittari

Tarkista lihan ja siipikarjan kypsyyden lihamittarilla vasta sen jälkeen, kun liha on poistettu uunista. Älä käytä perinteisiä lihamittareita mikroaaltouunissa, sillä ne voivat aiheuttaa kipinöintiä.

Pienet ruokamäärät

Pienet ruokamäärät tai kosteustasoltaan alhaiset ruuat voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä lämmitetään liian kauan. Jos uunin sisällä oleva materiaali syttyy palamaan, pidä luukku suljettuna, sammuta uuni ja irrota pistoke pistorasiasta.

Kananmunat

Älä keitä kuorellisia kananmunia äläkä lämmitä keitettyjä kananmunia **mikroaaltouunissa**. Kananmunien sisälle voi muodostua painetta, joka voi räjähtää vielä mikroaaltouunilämmityksen jälkeenkin.

Kuoren lävistäminen

Kiinteäkuorisiin ruokiin, kuten perunoihin, kanamuniin, keltuaisiin tai makkaroihin, pitää tehdä reiät ennen kuin niitä lämmitetään **mikroaaltouunissa**, jotta ne eivät halkeilisi.

Nesteet

Jos lämmität mikroaaltouunissa nesteitä, kuten keittoja, kastikkeita tai juomia, neste saattaa ylikuumentaa yli kiehumispisteen, vaikka siinä ei näkyisi kuplia. Tämä saattaa aiheuttaa kuumen nesteen äkillisen ylikiehumisen.

Voit estää ylikiehumisen noudattamalla seuraavia ohjeita:

- Älä käytä suorareunaisia astioita, joissa on kapea kaula.
- Älä ylikuumenta.
- Sekoita nestettä ennen kuin asetat astian uuniin ja uudelleen lämmitysajan puolivälissä.
- Anna nesteen seistä lämmityksen jälkeen jonkin aikaa ja sekoita uudelleen ennen kuin kaadat nesteen pois astiasta varovasti.

Paperi/muovi

Jos lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, tarkkaile uunia säännöllisesti, sillä tämän tyyppiset astiat voivat syttyä tuleen ylikuumentessaan.

Älä käytä uusiopaperista valmistettuja tuotteita (esimerkiksi keittiöpaperia), ellei tuotetta ole määritetty mikroaaltouunin kestäväksi. Uusiopaperista valmistetut tuotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa kipinöintiä ja palovaaran käytön aikana.

Poista pussinsulkija paistopussista ennen kuin laitat paistopussin uuniin.

Tärkeitä turvaohjeita

Tarvikkeet/muovikelmu

Älä lämmitä suljettuja tölkkejä tai pulloja, sillä ne saattavat räjähtää.

Älä käytä metallisia tai metallireunuksellisia astioita mikroaaltotilassa. Se aiheuttaa kipinöintiä.

Jos käytät alumiinifoliota, hammastikkuja tai metallisia tuotteita, varmista, että niiden etäisyys uunin seinistä on vähintään 2 cm kipinöinnin estämiseksi.

Tuttipullot/vauvanruokatölkit

Poista tuttipulloista ja vauvanruokatölkeistä korkki ja tuttiosa sekä kansi ennen kuin asetat ne uuniin.

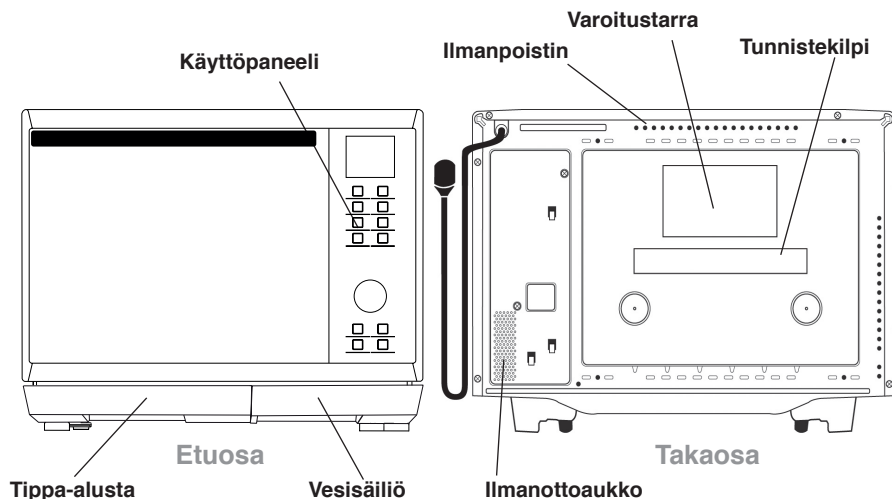
Sekoita aina tuttipullojen tai vauvanruoka-astioiden sisältö tai ravitele niitä.

Tarkista aina lämpötila ennen nauttimista, jotta palovammoilta vältyttäisiin.

Paistoalusta/astiat

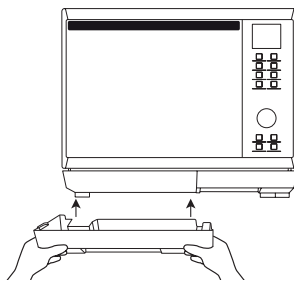
1. Älä kypsennä ruokaa suoraan mikroaaltouunin pohjalla. Aseta ruoka aina mikroaaltouunin kestävään astiaan.
2. Uunin mukana toimitettua paistoalustaa saa käyttää ainoastaan ohjeiden mukaisesti **grillaus-, uuni-, höyry-, Panacrunch- ja yhdistelmätiloissa** ilman mikroaaltokypsennystä. **Älä koskaan käytä metallisia alustoja, kun lämmität ruokaa vain mikroaaltotilassa.** Älä käytä paistoalustaa, jos uunissa on alle 200 g ruokaa, kun käytössä on manuaalinen yhdistelmätila. Paistoalustan suurin kantokyky on 3,2 kg. **Alustan virheellinen käyttö saattaa vahingoittaa uunia.**
3. Mikroaaltoteholla kypsennettäessä uuniin saattaa muodostua valokaari, jos ruokaa on virheellinen määrä, metalliastiaa käytetään väärällä tavalla tai paistoalusta on vaurioitunut. Tässä tapauksessa pysäytä laite välittömästi. Voit tällöin jatkaa käyttöä ainoastaan **grillaus-, höyry- tai uunitilassa.**
4. Valitse kaikkien automaattisten ohjelmien yhteydessä aina oikea alusta/astia käyttöohjeen mukaisesti.

Uunin osat



Tippa-alusta

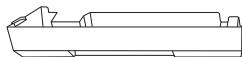
1. Tippa-alusta on asennettava paikoilleen ennen mikroaaltouunin käyttöä, sillä se kerää ylimääräisen veden käytön aikana. Tippa-alusta pitää poistaa ja puhdistaa säännöllisin väliajoin.
2. Kiinnitä tippa-alusta tarttumalla siihen molemmin käsin ja napsauttamalla se paikoilleen mikroaaltouunin etujalkoihin.
3. Irrota tippa-alusta tarttumalla siihen molemmin käsin ja vetämällä tippa-alustaa varovasti eteenpäin. Pese tippa-alusta lämpimällä vedellä ja saippualla. Kiinnitä tippa-alusta takaisin paikoilleen mikroaaltouunin jalkoihin.
4. **Tippa-alustaa ei saa pestä astianpesukoneessa.**



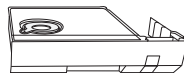
Kiinnitä tippa-alusta takaisin paikoilleen mikroaaltouunin jalkoihin.

Vesisäiliö

Katso vesisäiliötä koskevat ohjeet sivulta 32.



Tippa-alusta



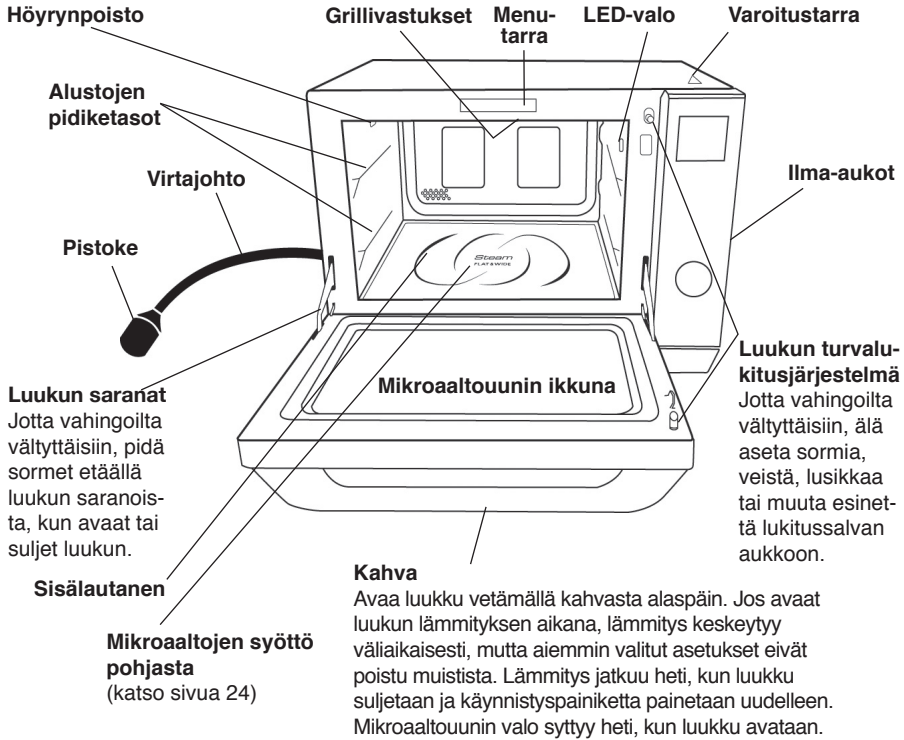
Vesisäiliö



Huomautus

Oheinen kuva on viitteellinen.

Uunin osat



Huomautus

Oheinen kuva on viitteellinen.

Paistoalusta

Uunin mukana toimitetaan lisävarusteena neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta. Noudata aina lisävarusteen käyttöä koskevia ohjeita. Paistoalustaa voidaan käyttää moneen eri käyttötarkoitukseen:

1. Paistoalustaa on suositeltavaa käyttää uunin ylätasolla **Höyry 1-**, 2- ja 3 -tiloissa. Jos höyrykypsennät suurikokoisempia ruokia, aseta paistoalusta alatasolle. Höyrykypsennyksen aikana kiehumineneste kerääntyy paistoalustan uriin.
2. Paistoalustaa voidaan käyttää ylätasolla **grillattaessa** pienikokoisia ja ohuita ruokia. Suurikokoisempia ruokia grillattaessa alusta voidaan asettaa alatasolle.
3. Paistoalustan voi asettaa ala- tai ylätasolle kypsennettäessä ruokaa **uunitilassa** 100–220 °C tai 40 °C.



Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta

4. Alustaa voidaan käyttää **Panacrunch-paistoalustana** ylätasolla automaattisten Panacrunch-ohjelmien yhteydessä. Alustan voi asettaa ylä- tai alatasolle manuaaliliikassa ruskistettaessa ruokaa ylä- ja alapuolelta.

Panacrunch-paistoalustan käyttö (manuaalinen käyttö)

1. Aseta alusta ylätasolle. Valitse Panacrunch-tila painamalla Grill-grillipainiketta neljä kertaa. Katso lisäohjeet sivulta 27.
2. Kypsennä ruoka sivun 28 kypsennystaulukon ohjeiden mukaisesti.
3. Käytä uunikintaita kypsennyksen jälkeen, sillä alusta on erittäin kuuma.

Paistoalustan hoito

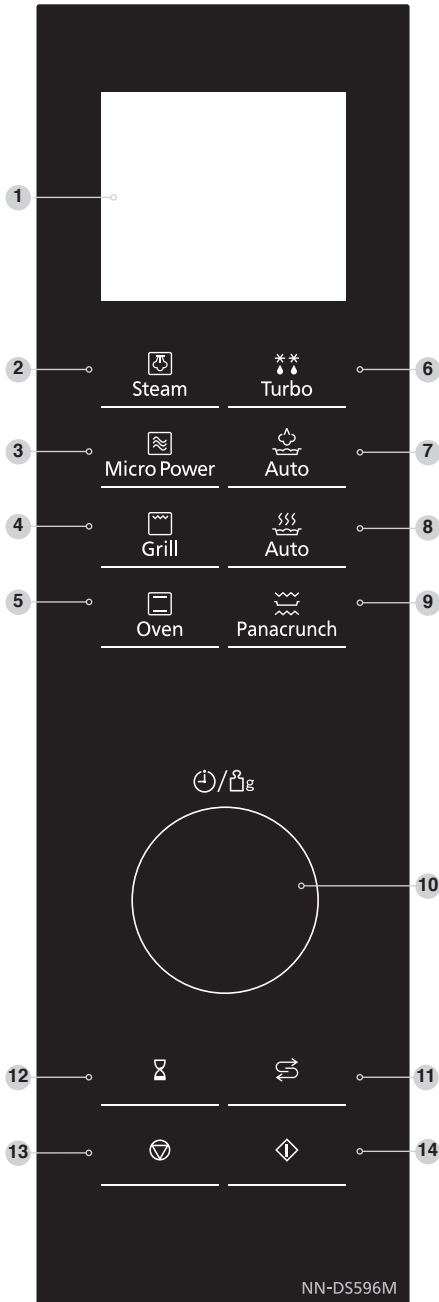
1. Älä koskaan aseta paistoalustalle teräviä esineitä, sillä ne vahingoittavat alustan tarttumatonaa pintaa.
2. Pese paistoalusta käytön jälkeen lämpimällä saippuvedellä ja huuhtelee lämpimällä vedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä, sillä ne vahingoittavat alustan pintaa.
3. Paistoalustan voi pestä astianpesukoneessa.



Huomautus

1. Älä esikuumenna paistoalustaa.
2. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet kuumaa paistoalustaa.
3. Varmista, että kaikki ruokien pakkausmateriaalit on poistettu ennen kypsennystä.
4. Älä aseta kuumalle paistoalustalle lämmönherkkiä materiaaleja, sillä se voi aiheuttaa palovaurioita.
5. Lue lisää paistoalustan käytöstä eri ruokien kypsennyksessä sivuilta 23-39.

Käyttöpaneeli



1. **Näyttöikkuna**
2. **Höyry** (sivut 31-33)
3. **Mikroaalto** (sivut 23-24)
4. **Grillaus** (sivut 25-26)
5. **Uuni** (sivut 29-30)
6. **Turbo-sulatus** (sivut 45-47)
7. **Automaattiset höyrytysohjelmat** (sivut 48-50)
8. **Automaattiset kypsennysohjelmat** (sivut 51-53)
9. **Panacrunch-ohjelmat** (sivut 54-56)
10. **Ajan/painon valinta**
11. **Järjestelmän puhdistus** (sivut 57-58)
12. **Ajastin/kello**
13. **Pysäytys/peruutus:**

Ennen käyttöä: Yksi painikkeen painallus poistaa valitut asetukset.

Käytön aikana: Yksi painikkeen painallus pysäyttää valitun ohjelman väliaikaisesti. Kun painiketta painetaan toisen kerran, kaikki valitut asetukset sekä kellonaika näkyvät näytöllä.

14. **Käynnistys:**
Käynnistä uuni painamalla painiketta. Jos luukku avataan tai pysäytys-/peruutuspainiketta painetaan käytön aikana, voit jatkaa käyttöä painamalla uudelleen käynnistyspainiketta.



Piippausääni

Kun jotain painiketta painetaan, mikroaaltouunista kuuluu piippausääni. Jos piippausääntä ei kuulu, valittu toiminto on virheellinen. Kun mikroaaltouunin toiminto muuttuu toiseksi toiminnoksi, kuuluu kaksi piippausääntä. Kun kypsennys on valmis, kuulet viisi piippausääntä.

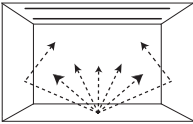
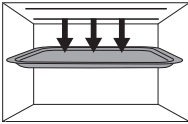
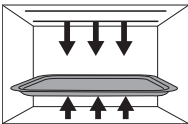
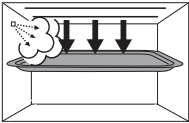
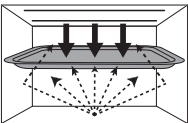


Huomautus

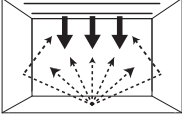
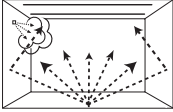
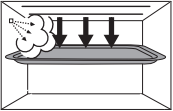
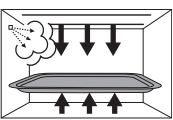
- Uuni siirtyy valmiustilaan, kun viimeisin toiminto on suoritettu. Näytön kirkkaus himmenee jonkin verran valmiustilassa.
- Jos mikroaaltouuni on valmiustilassa, luukku pitää avata ja sulkea ennen käyttöä.
- Jos jokin toiminto on valittu mutta käynnistyspainiketta ei paineta kuuden minuutin kuluessa, toiminto perutaan automaattisesti. Tällöin näyttö palautuu alkuperäiseen piste- tai kellonaikatilaa.

Käyttötilat

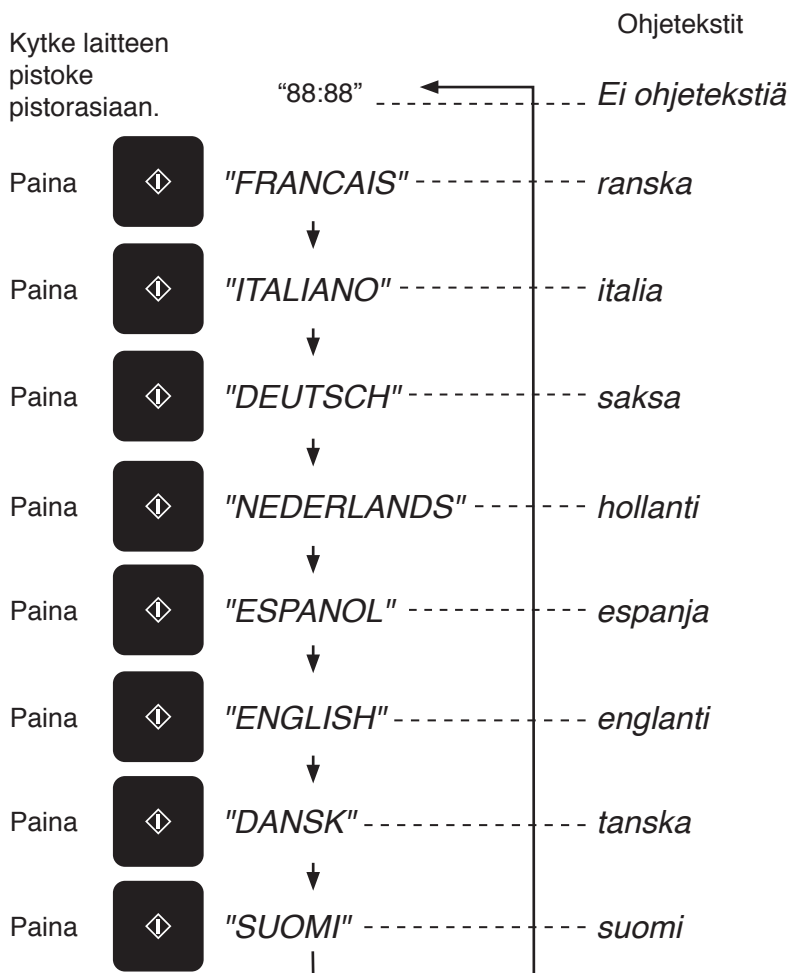
Alla olevissa taulukoissa on kuvattu joitakin esimerkkejä tarvikkeista. Käytettävät tarvikkeet voivat vaihdella ruokaohjeen/ruokalajin mukaan. Katso lisäohjeita Keittokirjasta.

Käyttötilat	Käyttötarkoitukset	Käytettävät tarvikkeet	Astiat
<p>MIKROAALTO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulatus • Lämmitys • Sulatus: voi, suklaa, juustot. • Kypsennys: kala, vihannekset, hedelmät, kananmunat. • Valmistelu: hedelmäsoseet, hillot, kastikkeet, kiisselit, tuulihatut, leivonnaiset, karamellisointi, liha, kala. • Kakkujen kypsennys (ei ruskistusta). • <p>Ei esilämmitystä</p>	-	Käytä omia Pyrex®-astioita, lautasia tai kulhoja. Aseta astia suoraan uunin pohjalle.
<p>GRILLAUS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Lihan tai kalan grillaaminen. • Paahtaminen ja grillaaminen. • Gratiinien tai marenkipäällysteisten piiraiden ruskistaminen <p>Esilämmitystä suositellaan</p>	Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta	Kuumuudenkestävä, metallivuokia voi käyttää neliskulmaisella Panacrunch-paistoalustalla alatai ylätasolla.
<p>UUNI</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pienten leivonnaisten kypsennys, lyhyet kypsennysajat: voitaikina, pikkuleivät, kääretortut. • Erikoisleivonnaiset: sämpylät, briossit, sokerikakut. • Pitsojen ja torttujen kypsennys. <p>Esilämmitystä suositellaan</p>	Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta	Kuumuudenkestävä, metallivuokia voi käyttää neliskulmaisella Panacrunch-paistoalustalla alatai ylätasolla. Älä aseta ruokaa suoraan uunin pohjalle.
<p>HÖYRY</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalan, vihannesten, kanan, riisin ja perunoiden kypsentyminen. <p>Ei esilämmitystä</p>	Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta	Aseta ruoka suoraan tai lämmönkestävässä astiassa neliskulmaiselle Panacrunch-alustalle.
<p>PANACRUNCH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pienikokoisten lihojen ja siipikarjan paistaminen. • Lämmitys ja kypsennys (pizza, leipä, perunatuotteet). <p>Ei esilämmitystä</p>	Neliskulmainen Panacrunch-alusta ylä- tai alatasolla.	-

Yhdistelmä kypsennysohjelmat

Kypsennysohjelmat	Käyttötarkoitukset	Käytettävät tarvikkeet	Astiat
<p>GRILLAUS + MIKROAALTO</p>  <p>Lue lisää grillin+mikroaaltouunin käytöstä Panacrunch-tilassa sivulta 27-28.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnen, lihan sekä peruna- tai vihannesgratiinien kypsennys. <p>Ei esilämmitystä</p>	-	Aseta mikroaaltouunin- ja lämmönkestävät astiat suoraan uunin pohjalle.
<p>HÖYRY + MIKROAALTO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Kalan, vihannesten, kanan, riisin ja perunoiden kypsennys. <p>Ei esilämmitystä</p>	-	Aseta mikroaaltouunin- ja lämmönkestävät astiat suoraan uunin pohjalle.
<p>GRILLAUS + HÖYRY</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Gratiinien kypsennys Lihavartaat Kalafileet Kokonainen kala Esipaistettu leipä <p>Ei esilämmitystä</p>	Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta.	Aseta mikroaaltouunin- ja lämmönkestävässä astiassa neliskulmaiselle Panacrunch-alustalle ylä- tai alatasolle tai suoraan uunin pohjalle.
<p>UUNI + HÖYRY</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Kakkujen kypsennys Voitaikinaileivonnaiset <p>Esilämmitystä suositellaan</p>	Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta.	Mikroaaltouunin- ja lämmönkestävässä astiassa neliskulmaisella Panacrunch-alustalla ala- tai ylätasolla. Älä aseta ruokaa suoraan uunin pohjalle.

Ohjetekstit

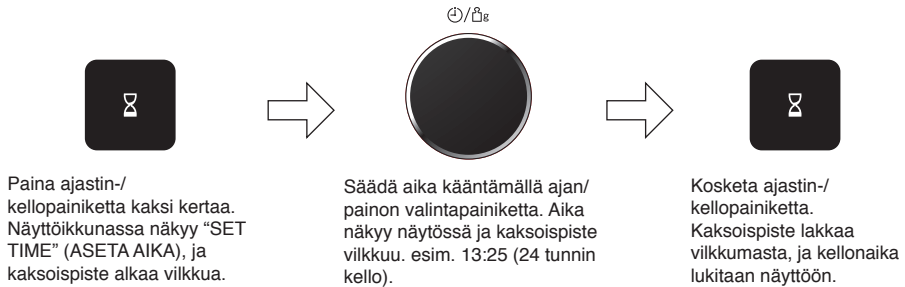


Tässä laitteessa on ohjetekstitoiminto, joka opastaa mikroaaltouunin käytössä. Kun laitteen pistoke on kytketty pistorasiaan, paina käynnistyspainiketta, kunnes näytössä näkyy haluamasi kieli. Sitä mukaa, kun painat painikkeita, näyttö siirtyy seuraavan ohjeen kohdalle ja estää näin virheiden mahdollisuuden. Jos haluat muuttaa näytön kieltä, irrota mikroaaltouunin pistoke pistorasiasta ja toista nämä vaiheet.

Voit kytkeä käyttöoppaan pois käytöstä painamalla ajastin-/kellopainiketta neljä kertaa peräkkäin. Saat käyttöoppaan takaisin käyttöön painamalla ajastin-/kellopainiketta uudelleen neljä kertaa.

Kellonajan asettaminen

Kun mikroaaltouuni kytketään toimintaan ensimmäisen kerran, näyttöikkunassa näkyy "88:88".



Huomautus

1. Yksi valintapainikkeen kierto lisää tai vähentää aikaa yhdellä minuutilla. Jos käännät painiketta pidempään, aikaa kasvaa/pienenee nopeammin.
2. Voit nollata ajan toistamalla edellä olevat vaiheet.
3. Kellonaika säilyy muistissa niin kauan kuin mikroaaltouunin pistoke on kytkettynä pistorasiaan ja sähkö on päällä.
4. Mikroaaltouunissa on 24 tunnin kello.

Lapsilukko

Tämä toiminto poistaa laitteen säätimet käytöstä, mutta mikroaaltouunin luukun voi silti yhä avata. Lapsilukko voidaan ottaa käyttöön, kun näytössä näkyy kaksoispiste tai kellonaika.

Asetus:



Paina käynnistyspainiketta kolme kertaa. Kellonaika poistuu näytöstä. Aika-asetus ei katoa. Näytössä näkyy '*'.

Käytöstä poisto:



Paina pysäytys-/peruutuspainiketta kolme kertaa. Näytössä näkyy kellonaika.



Huomautus

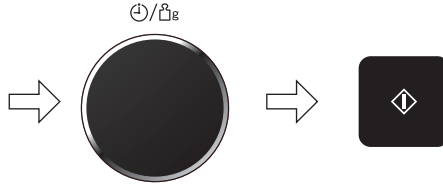
Jotta lapsilukko kytkettyisi toimintaan, käynnistyspainiketta on painettava kolme kertaa kymmenen sekunnin aikana. Lapsilukko voidaan ottaa käyttöön, kun näytössä näkyy kaksoispiste tai kellonaika.

Lämmitys ja sulatus mikroaaltouunissa

Valittavissa on kuusi mikroaaltotehoa (ks. alla oleva taulukko). Älä aseta ruokaa suoraan uunin pohjalle vaan mikroaaltouunin kestäväään tai lasiseen astiaan. Käytä omia astioita, lautasia tai kulhoja, joiden päällä on kansi tai rei'itetty muovikelmu. Aseta astia suoraan uunin pohjalle.



Kosketa	Tehotaso	Wattia
Kerran	Maks.	1000 W
2 kertaa	Sulatus	270 W
3 kertaa	Keskitaso	600 W
4 kertaa	Matala	440 W
5 kertaa	Kiehumistaso	300 W
6 kertaa	Lämmin	100 W



Painele Micro Power -painiketta, kunnes haluamasi teho näkyy näyttöikkunassa.

Valitse kypsennysaika kääntämällä ajan/painon valintapainiketta.

Kosketa käynnistyspainiketta. Ohjelma käynnistyy ja näytössä näkyy laskeva aika.



Varoitus

Tämä uuni toimii automaattisesti maksimimikroaaltoteholla 1000 W (Maks) jos lämmitysaika lisätään valitsematta sitä ennen tehotasoa.



Huomautus

1. Enimmäisteholla aika voidaan säätää enintään 30 minuuttiin. Kaikilla muilla tehotasoilla suurin mahdollinen aika-asetus on 1 h 30 min.
2. Voit vaihtaa lämmitysaikaa tarvittaessa lämmityksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valintapainiketta. Aika kasvaa/vähenee yhden minuutin kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Jos säädät ajan nolleen asti, kypsennys päättyy.
3. **Älä** käytä mikroaaltotilassa metallisia astioita.
4. **Älä** aseta ruokaa suoraan uunin pohjalle. Aseta ruoka mikroaaltouunin kestävään tai lasiastiaan. Ellei muuta ole mainittu, mikroaaltouunilla lämmitettävät tai kypsennettävät ruuat on peitettävä kannella tai muokikelmulla, johon on pistely reikiä.
5. Katso lisätietoja sulatusajoista Keittokirjan sulatustaulukosta, joka on sivulla 24-25.
6. Katso monivaihekypsennystä koskevat ohjeet sivulta 40-42.
7. Seisonta-ajan voi ohjelmoida mikroaaltotehon ja ajan asetusten jälkeen. Katso 'Ajastimen käyttöohjeet' sivulta 43-44.

Mikroaaltojen syöttö pohjasta

Tässä tuotteessa mikroaaltojen syöttö tapahtuu laitteen pohjasta päinvastoin kuin perinteisissä mikroaaltouuneissa, joiden alaosassa on pyörivä lautanen ja joissa mikroaaltojen syöttö tapahtuu sivulta. Tämän ansiosta uunissa on enemmän käyttökelpoista tilaa erikokoisille astioille.

Tällainen mikroaaltojen syöttötapa voi vaikuttaa lämmitysaikoihin (mikroaaltotilassa) verrattuna perinteisiin laitteisiin, joissa mikroaallot syötetään sivulta. Tämä on aivan normaalia eikä aiheuta yleensä ongelmia. Katso lisätietoja Keittokirjan lämmitys- ja kypsennystaulukoista.

Grillaus

Uunin grillijärjestelmä kypsentää nopeasti ja tehokkaasti monet erilaiset ruuat, kuten makkarat, pihvit, paahtoleivät jne.

Käytettävissä on kolme grillausasetusta.

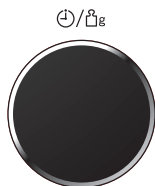
Kosketa	Tehotaso	Wattia
Kerran	Grill 1 (Maks)	1200 W
2 kertaa	Grill 2 (Keskitaso)	850 W
3 kertaa	Grill 3 (Matala)	650 W
4 kertaa	Panacrunch (ks. sivut 27-28)	



Painele Grill-painiketta, kunnes haluamasi teho näkyy näytössä.



Käynnistä esilämmitys **koskettamalla käynnistyspainiketta**. Näyttöikkunassa näkyy P. Kun uuni on esilämmitetty, laitteesta kuuluu äänimerkki ja P-kirjain alkaa vilkkua näytöllä. Avaa tämän jälkeen luukku ja aseta ruoka uuniin.
**Jätä tämä vaihe väliin, jos esilämmitystä ei tarvita.*

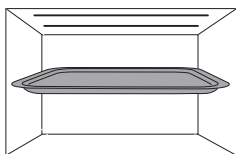


Valitse kypsennysaika kääntämällä ajan/painon valintapainiketta. Enimmäiskypsennysaika on 90 minuuttia.

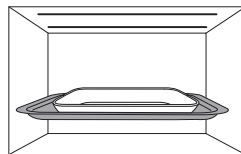


Kosketa käynnistyspainiketta. Ohjelma käynnistyy ja näytössä näkyy laskeva aika.

Tarvikkeiden käyttö



Aseta ruoka suoraan paistoalustalle, joka on ylätasolla. Jos grillaat suurikokoisempia ruokia, aseta alusta alatasolle. Grillauksen aikana kiehumisneste kerääntyy alustan uriin.



Aseta ruoka lämmönkestävässä astiassa alustalle alatasolle.



Huomautus

1. Älä koskaan peitä ruokia grillauksen aikana.
2. Grilli toimii vain, kun luukku on suljettu.
3. Jos pelkkä **grillaus-ohjelma** on valittuna, laite ei käytä mikroaaltotehoa.
4. Useimmat ruuat tulee kääntää kypsennyksen puolivälissä. Kun käännät ruokia, avaa luukku ja ota ritiläalusta **varovasti** ulos käyttämällä uunikintaita.
5. Aseta ruoka kääntämisen jälkeen takaisin uuniin ja sulje luukku. Kun olet sulkenut luukun, kosketa käynnistyspainiketta. Jäljellä olevan grillausajan laskenta alkaa uudelleen uunin näytöllä. Luukun avaaminen on turvallista milloin tahansa, jos haluat tarkistaa, miten ruuan grillaus etenee.
6. Grilli kuumenee ja jäähtyy kypsennyksen aikana, mikä on täysin normaalia. Puhdista uuni aina **grillauksen** jälkeen ja ennen **mikroaalto-** tai **yhdistelmätilan** käyttämistä.
7. Voit vaihtaa lämmitysaikaa tarvittaessa lämmityksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valintapainiketta. Aika kasvaa/vähenee yhden minuutin kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Jos säädät ajan nolllaan asti, kypsennys päättyy.



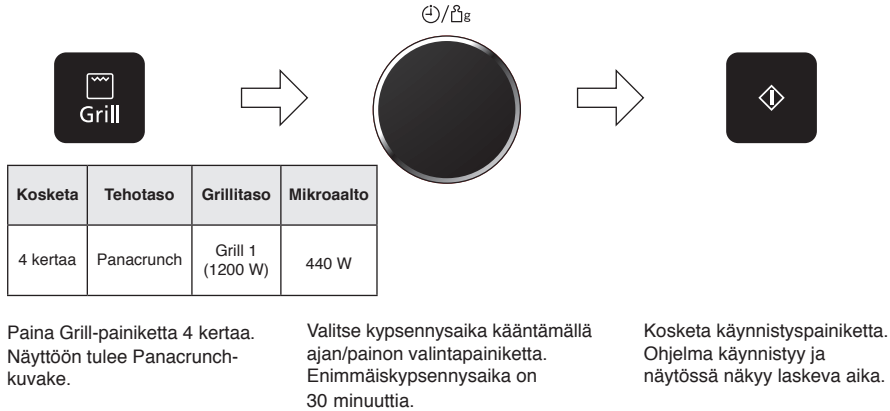
Varoitus

Käytä uunikintaita, kun otat astian ulos uunista. Älä koskaan kosketa ikkunan ulkopuolta tai luukun tai uunin sisällä olevia metalliosia, kun asetat ruoan uuniin tai otat sen pois uunista, sillä nämä osat ovat kuumia.

Panacrunch (Grillaus)

Panacrunch-konsepti

Joidenkin mikroaaltouunissa kypsennettyjen ruokien pinta voi jäädä pehmeäksi ja vetiseksi. Panacrunch-paistoalustalla valmistat pizzat, pakastetut perunatuotteet, piiraat ja leivitetty ruuat rapean kypsiksi. Panacrunch-paistoalustaa käytettäessä alusta lämpenee imemällä itseensä mikroaaltoja, ja ruoka lämmitetään grillin avulla. Alustan alaosa imee mikroaaltoja ja muuttaa ne lämmöksi. Tämän jälkeen lämpö siirtyy paistoalustasta ruokaan. Tarttumaton pinta tehostaa lämmitysvaikutusta entisestään.



Tärkeää

Panacrunch-tilan käyttö grillitasolla 2 tai 3 tai 440 W tai 300 W: valitse ensin haluamasi grillaustaso painamalla Grill-painiketta. Valitse sitten 440 W tai 300 W painamalla Micro Power -painiketta. Valitse sitten kypsennysaika ja paina käynnistyspainiketta.

Panacrunch (Grillaus)

Kypsennysohjeita

Ruoka	Paino	Tehotaso	Alustan taso	Kypsennysaika
Paksu pakastepannupizza	440 g	Panacrunch	Alataso	10 min
Ohut pakastepizza	350 g	Panacrunch	Ylätaso	7-8 min
Jääkaappikylmä lihapiiras	160 g (1)	Panacrunch	Ylätaso	6-7 min
Croissantit/briossit (huoneenlämp.)	Mikä tahansa	Panacrunch	Ylätaso	4 min
Kylmät sipuli-bhajit / samosat	200 g	Panacrunch	Ylätaso	5 min
Kylmä leivitetty kala	255 g (2)	Panacrunch	Ylätaso	6 min



Varoitus

Alusta/astiat ja uuni tulevat erittäin kuumiksi. Käytä uunikintaita.



Huomautus

Voit vaihtaa lämmitysaikaa tarvittaessa lämmityksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valintapainiketta. Aika kasvaa/vähenee yhden minuutin kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Jos säädät ajan nolnaan asti, kypsennys päättyy.

Kypsennys uunissa

Yhdistelmäuunia voidaan käyttää tavallisen uunin tapaan uunitilassa, jolloin käytössä ovat ylä- ja alalämpö. Saat parhaan lopputuloksen, kun laitat ruuan esilämmitettyyn uuniin. Panacrunch-paistoalustaa voi käyttää uunitilassa ylä- tai alatasolla.

Älä esilämmitä uunia uunitilassa niin, että Panacrunch-paistoalusta on paikoillaan.



Paina Oven (Uuni) -painiketta. Uunin aloituslämpötila on 150 °C. Kun painat Oven-painiketta, lämpötila nousee 10 °C:ta kerrallaan 220 °C:seen saakka ja sen jälkeen 40 °C:ta kerrallaan ja lopuksi 100 °C:ta kerrallaan.



Käynnistä esilämmitys koskettamalla käynnistyspainiketta. Näyttöikkunassa näkyy P. Kun uuni on esilämmitetty, laitteesta kuuluu äänimerkki ja P-kirjain alkaa vilkkua näytöllä. Avaa tämän jälkeen luukku ja aseta ruoka uuniin.

**Jätä tämä vaihe väliin, jos esilämmitystä ei tarvita.*

Valitse kypsennysaika kääntämällä ajan/painon valintapainiketta. Enimmäiskypsennysaika on 90 minuuttia.



Käynnistä esilämmitys

Huomautus: Tarkista, että näytössä näkyy enää vain uunikuvake . Jos näytössä näkyy mikroaaltokuvake  kyseessä on virhe, ja ohjelma tulee pysäyttää. Valitse uuniasetus uudelleen.



Varoitus

Alusta/astiat ja uunin pinnat tulevat erittäin kuumiksi. Käytä uunikintaita.



Esilämmitystä koskeva huomautus

1. Älä avaa luukkuja esilämmityksen aikana. Kun esilämmitys on valmis, kuulet kolme äänimerkkiä ja näyttöikkunassa vilkkuu P-kirjain. Jos luukkuja ei avata esilämmityksen jälkeen, uuni ylläpitää valittua lämpötilaa. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta automaattisesti 30 minuutin kuluttua (mukaan lukien esilämmitysaika), jolloin näytössä näkyy kellonaika.
2. Jos haluat kypsentää ruuan ilman esilämmitystä, valitse haluamasi lämpötila ja kypsennysaika ja kosketa sitten käynnistyspainiketta.
3. Uunia ei voi esilämmittää, jos lämpötilaksi on valittu 40 °C.

Kypsennys uunissa

Uunitilassa voit kypsentää ruuan suoraan neliskulmaisella Panacrunch-paistoalustalla ylä- tai alatasolla. Voit myös asettaa alatasolla olevalle Panacrunch-paistoalustalle tavallisen metallivuoan tai uuniastian. Älä laita metallivuokia tai uuniastioita suoraan uunin pohjalle uunitilassa.

Paahdetut vihannekset / perunat:

Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta alatasolla.



Lämmitys: Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta alatasolla.



Voit käyttää Panacrunch-paistoalustaa perunoiden tai vihannesten paistoastiana sekä vuokaleivonnaisten, skonssien ja piparien kypsentämiseen. Alusta sopii erinomaisesti myös esikypsennettyjen valmiiden leivonnaisten lämmittämiseen.

Lihan kypsennys: Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta alatasolla.



Leivonta: Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta alatasolla.



Huomautus

1. Avaa luukku vetämällä se auki, sillä jos kosketat pysäytys-/peruutuspainiketta, ohjelma saattaa peruuntua.
2. Voit vaihtaa lämmitysaikaa tarvittaessa lämmityksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valintapainiketta. Aika kasvaa/vähenee yhden minuutin kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Jos säädät ajan nolnaan asti, kypsennys päättyy.
3. Käynnistyspainikkeen koskettamisen jälkeen voit näyttää valitun lämpötilan näytössä ja muuttaa sitä. Koskettamalla Oven kerran voit näyttää lämpötilan näyttöikkunassa. Kun lämpötila näkyy jälleen näyttöikkunassa, voit muuttaa lämpötilaa painamalla Oven.
4. Uuni ylläpitää valitun esilämmityslämpötilan noin 30 minuutin ajan. Jos uunin sisään ei laiteta ruokaa tai kypsennysaikaa ei aseteta, uuni peruuttaa automaattisesti kypsennysohjelman, ja näyttöön tulee jälleen kaksoispiste tai aika.

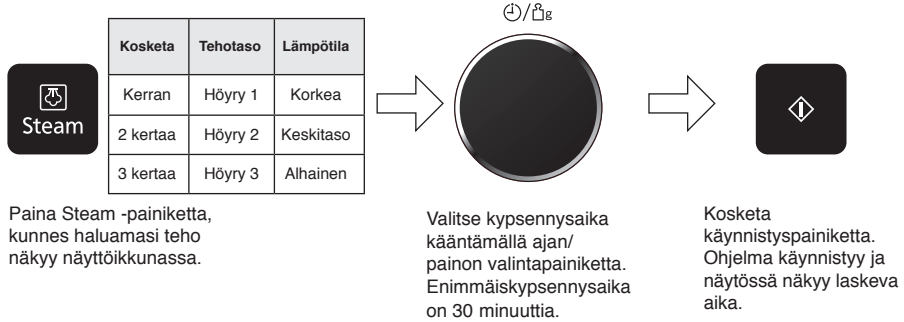


Varoitus

Käytä aina uunikintaita, kun otat ruuan tai alustoja pois uunista kypsennyksen jälkeen, sillä uuni ja astiat sekä alustat ovat erittäin kuumia.

Höyrykypsennys

Uuni voidaan ohjelmoida höyrykypsentämään vihanneksia, kalaa, kanaa ja riisiä. Valittavana on kolme höyryasetusta.



Huomautus

1. Täytä vesisäiliö ennen **höyrytoiminnon** käyttämistä.
2. Suurin mahdollinen kypsennysaika tässä käyttötilassa on 30 minuuttia. Jos ruokaa pitää kypsentää tätä pidempään, täytä vesisäiliö uudelleen ja toista edellä olevat vaiheet, kunnes ruoka on kypsynyt.
3. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, uunin toiminta pysähtyy. Näytössä näkyy tällöin kehote täyttää vesisäiliö. Täytä vesisäiliö, aseta se takaisin uuniin ja kosketa sen jälkeen käynnistyspainiketta. Uuni ei jatka kypsentämistä ennen kuin vesisäiliö on täytetty ja käynnistyspainiketta on painettu.
4. Voit vaihtaa lämmitysaikaa tarvittaessa lämmityksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valintapainiketta. Aika kasvaa/vähenee yhden minuutin kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Jos säädät ajan nolnaan asti, kypsennys päättyy.
5. Vesisäiliö on mahdollista täyttää milloin tahansa kypsennyksen aikana ilman, että pysäytys-/peruutuspainiketta täytyy painaa ensin.
6. Ylimääräinen vesi täytyy pyyhkiä mahdollisesti pois uunin sisältä **höyrykypsennyksen** jälkeen.



Varoitus

Alustat ja astiat sekä uunin sisäosat kuumenevat erittäin kuumiksi. Käytä uunikintaita.

Kun poistat ruoan tai alustan uunista, uunin yläosasta voi tippua kuumaa vettä.

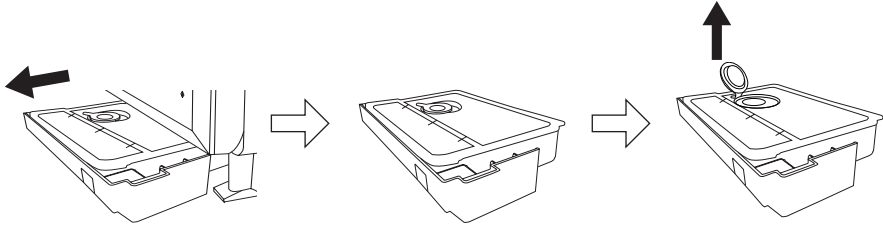
Höyryä voi puhaltua ulos uunista, kun luukku avataan. Jos uunissa on höyryä, älä vie paljaita käsiä uunin sisälle! Palovammojen vaara! Käytä uunikintaita.

Poista tippa-alusta varovasti. Pyyhi kaikki uunin vasemmalta puolelta tippuva vesi pois. Tämä on normaalia.

Höyrykypsennys

Vesisäiliön käyttöohjeet

Irrota vesisäiliö varovasti uunista. Poista kansi ja täytä säiliöön hanavettä (ei kivennäisvettä). Kiinnitä kansi ja aseta vesisäiliö takaisin paikalleen uuniin. Varmista, että kansi on tiukasti kiinni ja oikein paikoillaan, sillä muuten säiliöstä voi vuotaa vettä. Suosittelemme pesemään vesisäiliön lämpimässä vedessä kerran viikossa.



Varoitus

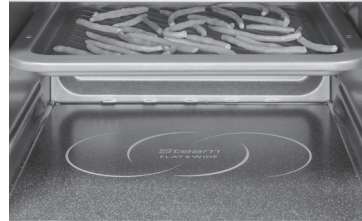
Alusta/astiat ja uuni tulevat erittäin kuumiksi. Käytä uunikintaita.

Tarvikkeiden käyttö

Höyrytystilaa käytettäessä aseta ruoka suoraan paistoalustalle ylätasolle. Jos kypsennät höyryttämällä suurikokoisempia ruokia, aseta alusta alatasolle.

Höyrykypsennyksen aikana kiehumisneste kerääntyy alustan uriin.

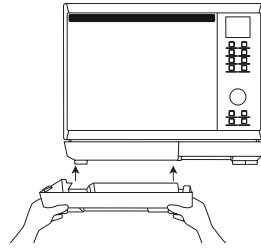
Käytä uunikintaita, kun otat tarvikkeita ulos uunista, sillä ne ovat erittäin kuumia, samoin kuin uunin katto ja seinätkin.



Höyrykypsennys

Ohjeet

1. Jos pelkkä **höyry-ohjelma** on valittuna, uunissa ei käytettä mikroaaltotehoa.
2. Käytä uunin mukana toimitettuja alustoja edellä kuvattujen ohjeiden mukaisesti.
3. **Höyry**-toiminto toimii vain, kun uunin luukku on suljettu.
4. **Älä avaa uunin luukkua höyrykypsennyksen aikana tai sen jälkeen niin, että kasvos**i ovat erittäin lähellä uunia. Avaa uunin luukku varovasti, sillä höyry voi aiheuttaa vahinkoja.
5. Käytä aina uunikintaita, kun otat ruuan tai alustan pois uunista höyrykypsennyksen jälkeen, sillä uuni ja astiat sekä alustat ovat erittäin kuumia.
6. Poista tippa-alusta varovasti uunin etuosasta jokaisen höyrykypsennykskerran jälkeen. Kallista alustaa varovasti eteenpäin ja pidä siitä kiinni molemmin käsin. Tyhjennä tippa-alusta ja pese se lämpimällä vedellä ja saippualla. Kiinnitä tippa-alusta napsauttamalla se takaisin paikoilleen uunin jalaksiin.



Höyryn lisäys

Tämän toiminnon ansiosta voit lisätä höyryä kypsennyksen aikana (1, 2 tai 3 minuuttia). Höyryn lisäystoimintoa voi käyttää viidessä eri yhdistelmätilassa:

MIKROAALTO
GRILLAUS
UUNI
GRILLAUS + MIKROAALTO
PANACRUNCH

Höyryn lisääminen kypsennyksen aikana tehostaa lämmön jakautumista ja edistää leipien, kakkujen ja leivonnaisten kohoamista.

Valitse haluamasi ohjelma ja käynnistä se.



Valinnainen

Pidä tarvittaessa kypsennyksen aikana höyrypainiketta painettuna kahden sekunnin ajan, jolloin höyryn käyttöaikaan lisätään yksi minuutti.

Jos haluat lisätä käyttöaikaa kahdella tai kolmella minuutilla, paina höyrypainiketta kaksi tai kolme kertaa kolmen sekunnin aikana sen jälkeen, kun olet suorittanut edellisen vaiheen. Näytössä näkyvä jäljellä oleva aika sisältää myös höyryn lisäysajan.



Huomautus

1. Höyryn lisäystoiminto ei ole käytettävissä esilämmitystilassa tai 40 °C:ssa.
2. Täytä vesisäiliö ennen käyttöä.
3. Alkuperäisen ohjelman käyttöaika säilyy muistissa höyryn lisäyksestä huolimatta.
4. Höyryn lisäysaika ei voi ylittää jäljellä olevaa käyttöaikaa.
5. Jos haluat lisätä kaksi tai kolme minuuttia, höyrypainiketta pitää painaa kaksi tai kolme kertaa kolmen sekunnin kuluessa.
6. Kiertoilmalämpötilaa ja kypsennysaikaa ei ole mahdollista muuttaa **höyryn** lisäyksen yhteydessä.
7. Uunin lämpötilaa ja kypsennysaikaa ei ole mahdollista muuttaa höyryn lisäyksen aikana.

Höyryn lisäys



Varoitus

Astiat ja tarvikkeet ja uunin sisäosat kuumenevat erittäin kuumiksi. Käytä uunikintaita.

Kun poistat ruoan tai alustan uunista, uunin yläosasta voi tippua kuumaa vettä.

Höyryä voi puhaltua ulos uunista, kun luukku avataan. Jos uunissa on höyryä, älä vie paljaita käsiä uunin sisään! Palovammojen vaara! Käytä uunikintaita.

Ruokalaji	Kypsennystila	Höyryn lisäys
Voitaikinaleivonnaiset	Uuni	Kun ajasta on kulunut $\frac{2}{3}$, lisää 3 minuutin höyrynliäys.
Leivät	Uuni	Kun ajasta on kulunut $\frac{2}{3}$, lisää 3 minuutin höyrynliäys.
Sokerikakut	Uuni	Kun ajasta on kulunut $\frac{1}{2}$, lisää 3 minuutin höyrynliäys.
Esipaistetut sämpylät	Uuni tai grilli	Kun ajasta on kulunut $\frac{2}{3}$, lisää 3 minuutin höyrynliäys.

Yhdistelmäkypsennys höyryllä

Voit käyttää höyryä ruokien kypsentämiseen samanaikaisesti mikroaalto-, grillaus- tai uunitilan kanssa. Tämä voi lyhentää kypsennysaikaa ja auttaa pitämään ruuan mehukkaana.

Käytettävä astia/alusta



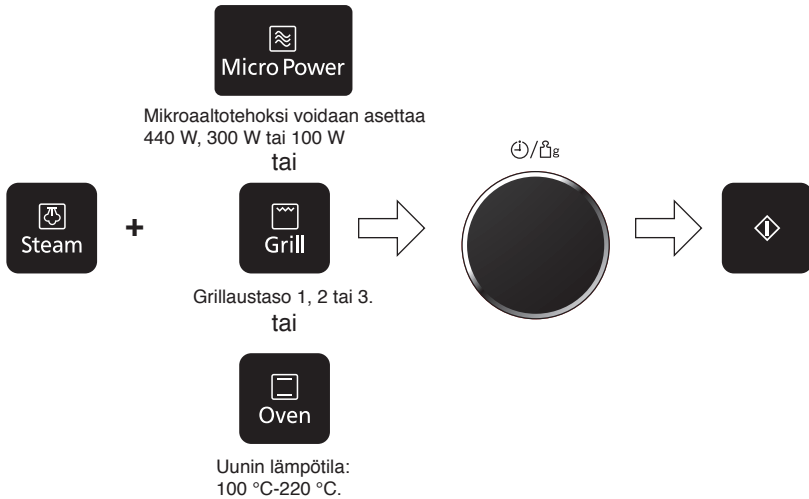
Höyry + mikroaalto

Suoraan uunitilan pohjalle mikroaaltouunin- ja lämmönkestävässä astiassa.



Uuni tai grilli + höyry

Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta ylä- tai alatasolla.



Painele Steam -painiketta, kunnes haluamasi teho näkyy näytössä (ks. alla oleva taulukko).

Valitse toinen kypsennystila ja tehotaso/lämpötila. Esilämmitys on mahdollista **Höyry + uuni -tilassa**. Katso lisäohjeita sivut 29-30.

Valitse kypsennysaika kääntämällä ajan/painon valintapainiketta. Enimmäiskypsennysaika on 30 minuuttia.

Kosketa käynnistyspainiketta. Ohjelma käynnistyy ja näytössä näkyy laskeva aika.

Teho ja lämpötila

Kosketa	Tehotaso	Lämpötila
Kerran	Höyry 1	Korkea
2 kertaa	Höyry 2	Keskitaso
3 kertaa	Höyry 3	Alhainen

Yhdistelmäkypsennys höyryllä



Huomautus

1. Täytä vesisäiliö ennen **höyry**-toiminnon käyttöä.
2. Suurin mahdollinen kypsennysaika tässä käyttötilassa on 30 minuuttia. Jos ruokaa pitää kypsentää tätä pidempään, täytä vesisäiliö uudelleen ja toista edellä olevat vaiheet, kunnes ruoka on kypsynyt.
3. Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, uunin toiminta pysähtyy. Näytössä näkyy tällöin kehote täyttää vesisäiliö. Täytä vesisäiliö, aseta se takaisin uuniin ja kosketa sen jälkeen käynnistyspainiketta. Uuni ei jatka kypsentämistä ennen kuin vesisäiliö on täytetty ja käynnistyspainiketta on painettu.
4. Esilämmitys ei ole käytettävissä **höyry + mikroaalto-** ja **höyry + grillaus**-tiloissa.
5. Voit vaihtaa lämmitysaikaa tarvittaessa lämmityksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valintapainiketta. Aika kasvaa/vähenee yhden minuutin kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Jos säädät ajan nolnaan asti, kypsennys päättyy.
6. Vesisäiliö on mahdollista täyttää milloin tahansa kypsennyksen aikana ilman, että pysäytys-/peruutuspainiketta täytyy painaa ensin.
7. Ylimääräinen vesi täytyy pyyhkiä mahdollisesti pois uunin sisältä **höyrykypsennyksen** jälkeen..



Ohjeet

1. Älä avaa uunin luukkua **höyrykypsennyksen** aikana tai sen jälkeen niin, että kasvosi ovat erittäin lähellä uunia. Avaa uunin luukku varovasti, sillä höyry voi aiheuttaa vahinkoja.
2. Käytä aina uunikintaita, kun otat ruuan tai astioita tai alustoja pois uunista kypsennyksen jälkeen, sillä uuni ja astiat ovat erittäin kuumia.
3. Poista tippa-alusta varovasti uunin etuosasta jokaisen **höyrykypsennyskerran** jälkeen. Kallista alustaa varovasti eteenpäin ja pidä siitä kiinni molemmin käsin. Tyhjennä tippa-alusta ja pese se lämpimällä vedellä ja saippualla. Kiinnitä tippa-alusta napsauttamalla se takaisin paikoilleen uunin jalaksiin. (Katso sivua 15).



Varoitus

1. Astiat ja tarvikkeet ja uunin sisäosat kuumenevat erittäin kuumiksi. Käytä uunikintaita.
2. Kun poistat ruoan tai alustan uunista, uunin yläosasta voi tippua kuumaa vettä.
3. Höyryä voi puhaltua ulos uunista, kun luukku avataan. Jos uunissa on höyryä, älä vie paljaita käsiä uunin sisään! Palovammojen vaara! Käytä uunikintaita.
4. Irrota vesisäiliö varovasti.

Yhdistelmätila: grillaus ja mikroaalto



Tämä tila soveltuu lasagnen, gratiinien, lihan ja perunoiden kypsentämiseen mikroaaltouunin- ja lämmönkestävässä astiassa uunin pohjalla.

Jotta kypsennys onnistuisi yhdistelmätilassa, kypsennettävää ruokaa tulisi olla aina vähintään 200 g. Pienet ruokamäärät on hyvä kypsentää **uunilla, grillaamalla tai höyryttämällä**.

Yhdistelmätilaa käytettäessä uunia ei voi esilämmittää, ja ruoka on kypsennettävä aina ilman kantta. Grilli kuumenee ja jäähtyy kypsennyksen aikana, mikä on täysin normaalia. Katso lisäohjeita **grillin + mikroaaltoyhdistelmän** käytöstä Panacrunch-tilassa sivut 27-28.



Valitse grillausteho painamalla Grill-painiketta.



Valitse mikroaaltoteho painamalla Micro Power -painiketta. Valittavissa olevat vaihtoehdot ovat **1000 W / 600 W / 270 W (maksimi / keskitaso / sulatus)**.



Kosketa	Tehotaso	Wattia
Kerran	Grill 1 (Korkea)	1200 W
2 kertaa	Grill 2 (Keskitaso)	850 W
3 kertaa	Grill 3 (Matala)	650 W

Kosketa	Tehotaso	Wattia
Kerran	Matala	440 W
2 kertaa	Kiehumistaso	300 W
3 kertaa	Lämmin	100 W

Valitse kypsennysaika kääntämällä ajan/painon valintapainiketta. Enimmäiskypsennysaika on 90 minuuttia.



Kosketa käynnistyspainiketta.



Huomautus

1. Esilämmitys ei ole käytettävissä **grillaus + mikroaaltotilassa**.
2. Yhdistelmätilassa ei ole saatavilla mikroaaltotehoja **1000 W / 600 W / 270 W (Maksimi / Keskitaso / Sulatus)**.
3. Voit vaihtaa lämmitysaikaa tarvittaessa lämmityksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valintapainiketta. Aika kasvaa/vähenee yhden minuutin kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Jos säädät ajan nolnaan asti, kypsennys päättyy.
4. Käännä ruoka avaamalla uunin luukku vetämällä kahvaa alaspäin. Käännä ruoka, aseta se takaisin uuniin, sulje luukku ja kosketa käynnistyspainiketta. Jäljellä olevan kypsennysajan laskenta jatkuu näytössä.

Yhdistelmätila: grillaus ja mikroaalto



Suoraan uunin pohjalla mikroaaltouunin- ja lämmönkestävässä astiassa.

Katso lisätietoja kypsennysajoista kypsennystaulukoista ja keittokirjan ruokaohjeista. Ruokaa on kypsennettävä aina, kunnes se on ruskistunut ja höyryävän kuumaa.



Käytettävät astiat

Älä käytä yhdistelmäohjelmien yhteydessä muovisia mikroaaltouuniastioita (elleivät ne ole yhdistelmäkypsennykseen soveltuvia). Astioiden täytyy kestää myös yläosan grillivastuksista tulevaa kuumuutta. Ihanteellisia astioita ovat esimerkiksi Pyrex®-astiat tai keraamiset astiat.



Varoitus

Alusta/astiat ja uunin pinnat tulevat erittäin kuumiksi. Käytä uunikintaita.

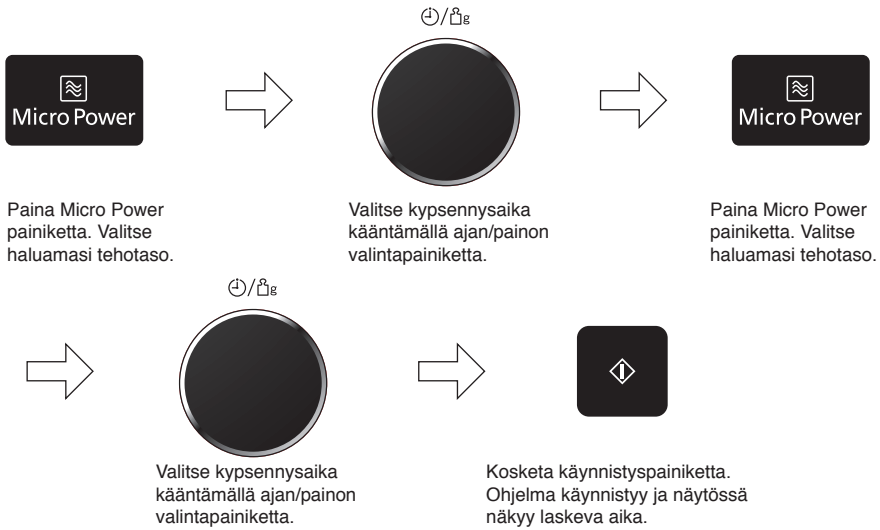


Ohjeet

Kypsennä ruoka aina **ilman kantta**.

Monivaiheinen kypsennys

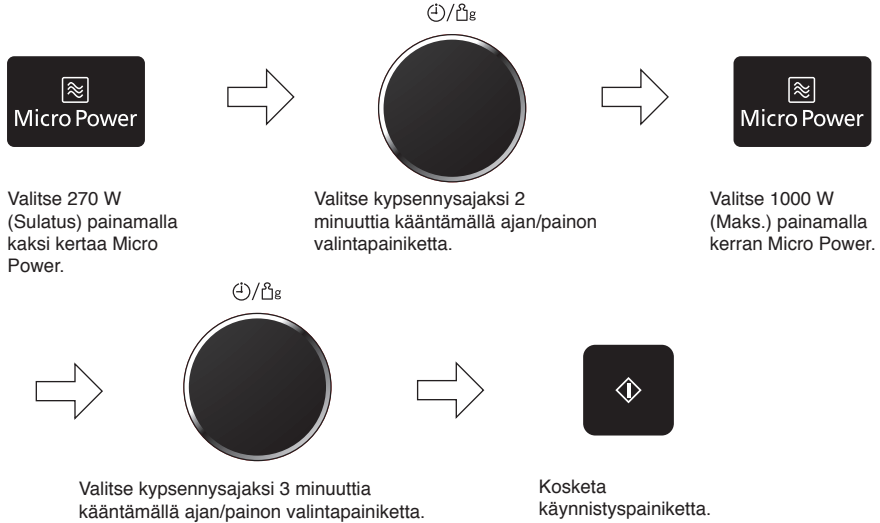
Kaksi- tai kolmivaiheinen kypsennys



Monivaiheinen kypsennys

Esimerkki:

270 W (Sulatus) kahden minuutin ajan ja **ruuan kypsennys 1000 W (Maks.)** kolmen minuutin ajan.



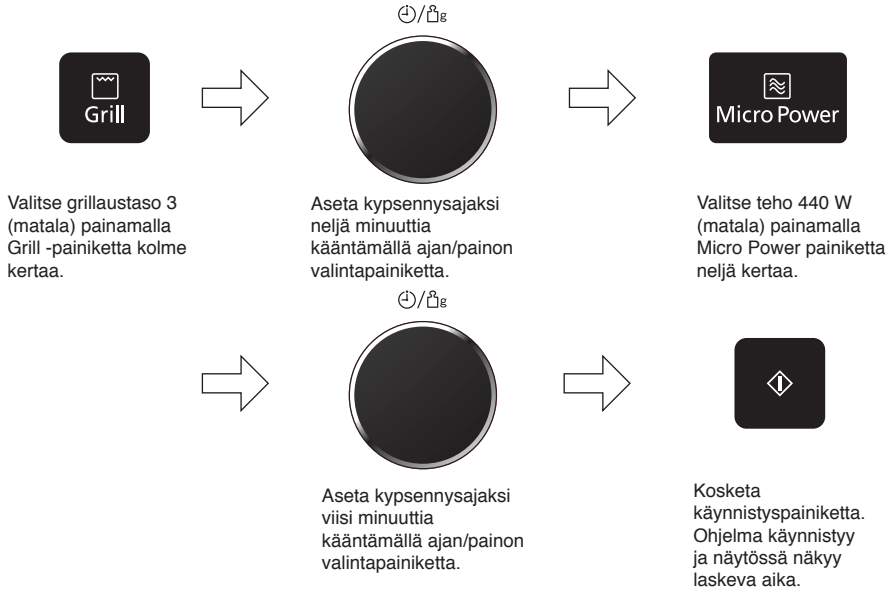
Huomautus

1. Valitse kolmivaiheista kypsennystä varten toinen kypsennysohjelma ennen kuin painat käynnistyspainiketta.
2. Jos pysäytys-/peruutuspainiketta painetaan käytön aikana, laite pysähtyy. Voit aloittaa ohjelmoidun toiminnon tällöin uudelleen painamalla käynnistyspainiketta. Jos pysäytys-/peruutuspainiketta painetaan kahdesti, ohjelmoitu toiminto pysähtyy ja nollautuu.
3. Jos uuni ei ole parhaillaan toiminnassa, pysäytys-/peruutuspainikkeen painaminen poistaa valitun ohjelman muistista.
4. Monivaihekypsennyksen aikana ei ole mahdollista käyttää automaattisia ohjelmia.
5. Uuni- ja Panacrunch-tiloja ei voi käyttää monivaihekypsennyksen yhteydessä.

Monivaiheinen kypsennys

Esimerkki:

Grillaus (Alhainen) 4 minuuttia ja ruuan kypsennys 400 W:n (Alh.) mikroaaltoteholla 5 minuuttia.



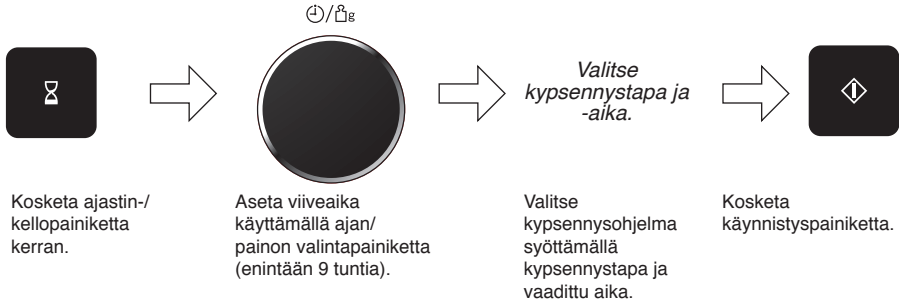
Huomautus

1. Valitse kolmivaiheista kypsennystä varten toinen kypsennysohjelma ennen kuin painat käynnistyspainiketta.
2. Jos pysäytys-/peruutuspainiketta painetaan käytön aikana kerran, uunin toiminta pysähtyy. Voit käynnistää ohjelmoidun toiminnon uudelleen painamalla jälleen käynnistyspainiketta. Voit pysäyttää ja poistaa ohjelmoidun toiminnon painamalla pysäytys-/peruutuspainiketta kaksi kertaa.
3. Jos uuni ei ole parhaillaan toiminnassa, pysäytys-/peruutuspainikkeen painaminen poistaa valitun ohjelman muistista.
4. Monivaihekypsennyksen aikana ei ole mahdollista käyttää automaattisia ohjelmia.
5. Uuni- ja Panacrunch-tiloja ei voi käyttää monivaihekypsennyksen yhteydessä.

Ajastimen käyttäminen

Kypsennyksen viivästetty käynnistys

Voit ohjelmoida viivästetyn käynnistysajan käyttämällä ajastinta.

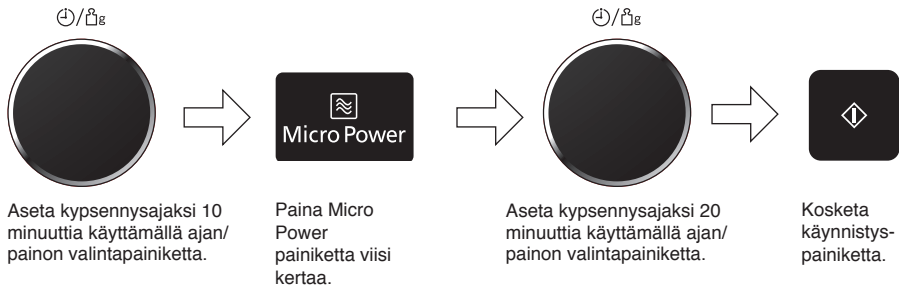
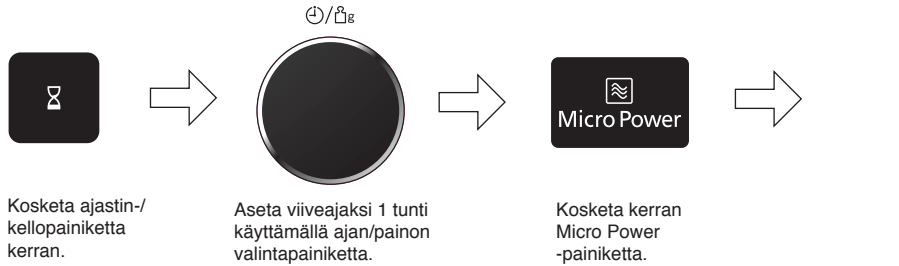


Esimerkki:

Viivästetty käynnistys: 1 tunti

1000 W (Maks): 10 min

300 W (Keitto): 20 min



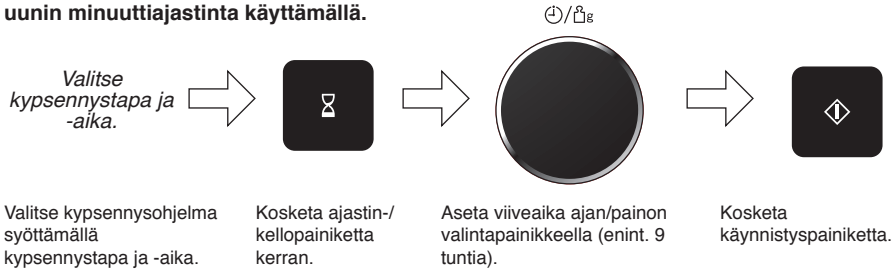
Huomautus

1. Viivästetyn käynnistysajan avulla voidaan ohjelmoida kolmivaiheinen kypsennys.
2. Jos uunin luukku avataan viiveaika tai minuuttiajastimen toiminnan aikana, näyttöikkunassa näkyvä aika jatkaa lyhenemistään.
3. Jos ohjelmoitu viiveaika ylittää yhden tunnin, aika lasketaan minuutteina. Jos ohjelmoitu viiveaika on alle tunti, aika lasketaan sekunteina.
4. Viivästetyn käynnistysajan ei voi ohjelmoida automaattisen ohjelman jälkeen.

Ajastimen käyttäminen

Seisonta-ajan asettaminen

Ajastimen avulla voit ohjelmoida kypsennyksen jälkeisen seisonta-ajan tai ohjelmoida uunin minuuttiajastinta käyttämällä.

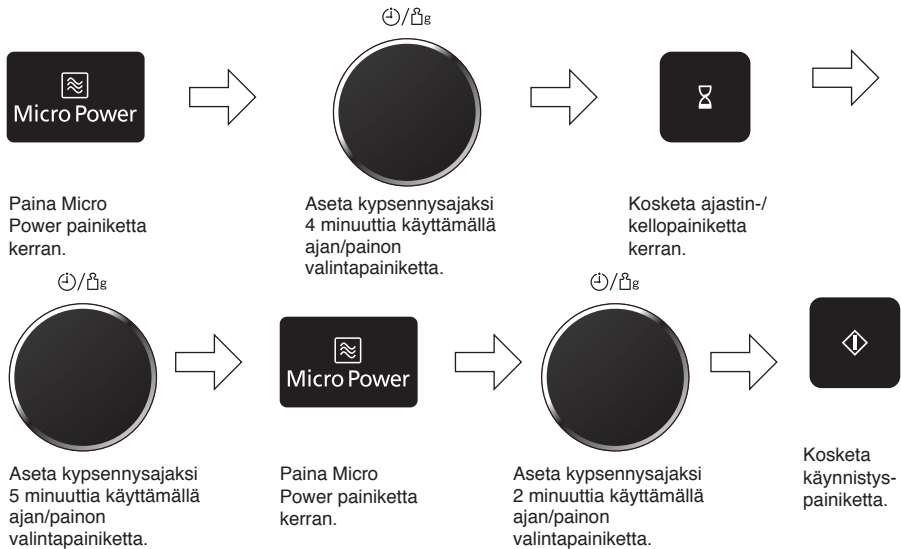


Esimerkki:

1000 W (Maks.): 4 min

Seisonta-aika: 5 min

1000 W (Maks.): 2 min



Huomautus

1. Voit ohjelmoida kolmivaiheisen kypsennyksen, joka sisältää myös seisonta-ajan.
2. Jos uunin luukku avataan seisonta-ajan tai minuuttiajastimen toiminnan aikana, näyttöikkunassa näkyvä aika jatkaa lyhenemistään.
3. Jos ohjelmoitu seisonta-aika on yli tunnin, aika lasketaan minuutteina. Jos seisonta-aika on alle tunnin, aika lasketaan sekunteina.
4. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös minuuttiajastimena. Paina siinä tapauksessa ajastinpainiketta, aseta aika ja paina sitten käynnistuspainiketta.
5. Seisonta-aikaa ei voi ohjelmoida automaattisen ohjelman jälkeen.

Turbo-sulatus

Tämä toiminto mahdollistaa jauhelihan, pihvien ja kyljysten, kana-annosten, lihan ja leivän sulatuksen. Valitse oikea sulatusluokka painamalla Turbo-sulatuspainiketta ja syötä sitten ruuan paino grammoina (ks. sivu 46-47).

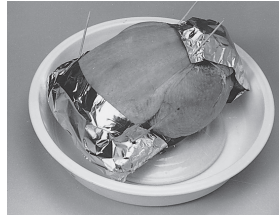
Aseta ruoka sopivaan astiaan, kokonainen kana ja lihanpalat käännetylle lautaselle tai mikroaaltouuninkestävälle lautaselle. Aseta kyljykset, kananpalat ja leivän siivut yhteen kerrokseen (ei päällekkäin). Ruokia ei tarvitse peittää.

Automaattisesti punnitsevien sulatusohjelmien tarkoituksena on sulattaa ruoka nopeasti ja tasaisesti. Järjestelmä hyödyntää satunnaisia mikroaaltoenergiasykäyksiä, jotka nopeuttavat sulatusprosessia. Ohjelman aikana uunista kuuluu piippausääni, joka muistuttaa tarkistamaan ruuan. **On tärkeää, että ruokaa käännetään ja sekoitetaan säännöllisesti. Peitä ruoka tarvittaessa. Kun kuulet ensimmäisen piippausäänen, käännä ja sekoita (jos mahdollista) ruokaa.** Toisen piippausäänen kohdalla käännä ruoka tai erottele se osiin.

1. piippaus
Käännä tai peitä



1. piippaus
Käännä tai peitä



2. piippaus
Käännä tai erottele osiin



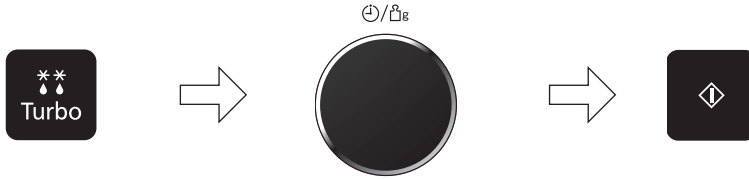
Huomautus

1. Tarkista ruuan tila sulatuksen aikana. Ruokien sulatusnopeus voi vaihdella.
2. Ruokaa ei tarvitse peittää kannella.
3. Käännä tai sekoita ruokaa aina säännöllisesti, erityisesti silloin kun uunista kuuluu piippausääni. Peitä tarvittaessa (ks. kohta 5).
4. Jauheliha/kyljykset/kananpalat on hyvä erotella paloiksi heti, kun se on mahdollista, ja asettaa palat yhteen kerrokseen (ei päällekkäin).
5. Ruuan peittäminen estää sen kypsentyksen. Tämä on tärkeää erityisesti kanan ja lihan sulatuksen yhteydessä. Ulkopuoli sulaa ensimmäiseksi, joten suojaa siivet/rintapalat/rasva pehmeällä alumiinifoliolla, jonka voi kiinnittää cocktail-tikuilla.
6. Anna ruuan hautua riittävän kauan, jotta myös ruuan keskiosa sulaa (lihanpalojen ja kokonaisen kanan kohdalla vähintään 1–2 tuntia).
7. Jos näyttöön tulee teksti "HOT", uunin lämpötila on vielä liian korkea edellisen käytön jäljiltä, eikä automaattista ohjelmaa voi valita. Kypsennystilan ja ajan voi silti säätää manuaalisesti.

Turbo-sulatus



Tällä toiminnolla voit sulattaa jäisiä ruokia ruuan painon mukaan. Valitse luokka ja syötä ruuan paino. Paino syötetään grammoina. Valinnan nopeuttamiseksi painolukema alkaa kunkin luokan useimmin käytetystä painosta.



Paina Turbo -painiketta. Paina painiketta kerran, jos sulatettava ruoka on pienikokoinen ja kaksi kertaa, jos se on isokokoinen. Jos sulatat leipää, paina painiketta kolme kertaa.

Valitse paino kääntämällä ajan/painon valintapainiketta. Ajan/painon asetus nousee 10 g kerrallaan.

Kosketa käynnistyspainiketta.

Ohjelma	Paino	Ruokalaji
** 1. PIENET PALAT	100 - 1200 g	Pienten lihan- tai kananpalojen, kyljysten, pihvien ja jauhelihan sulatus. Aseta ruoka lautaselle tai matalaan Pyrex®-astiaan. Valitse ohjelma nro 1. Syötä pienikokoisen ruuan paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Käännä ja peitä, kun kuulet äänimerkin.
** 2. LIHAPAISTI	400 - 2000 g	Kokonaisen kanan ja paistin sulatus. Aseta ruoka lautaselle. Valitse ohjelma nro 2. Syötä isokokoisen ruuan paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Käännä ja peitä, kun kuulet äänimerkin.
** 3. LEIPA	100 - 900 g	Sämpylöiden, leivänsiivujen ja kokonaisen leivän sulatus. Aseta lautaselle. Valitse ohjelma nro 3. Syötä leivän paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Kun kuulet piippauksen, käännä.

Turbo-sulatus

1. PIENET PALAT (jauheliha/kyljykset/kananpalat)

Aseta kyljykset ja kananpalat yhteen kerrokseen ja käännä tasaisin väliajoin sulatuksen aikana. Liha on eroteltava pienemmiksi osioiksi tasaisin väliajoin sulatuksen aikana. Tämä on helpointa tehdä isossa matalassa Pyrex®-astiassa. Seisonta-aika 20–30 minuuttia. Ei sovi makkaroiden sulatukseen. Makkarat voidaan sulattaa manuaalisesti. Katso lisätietoja sulatustaulukosta keittokirjan sivulta 24.

2. LIHAPAISTI

Kokonainen kana ja lihanpalat tulee peittää sulatuksen aikana varsinkin, jos kyseessä on erityisen rasvainen liha. Näin ruoka ei ala kypsyä ulkopinnalta. Suojaa siivet, rintapalat ja rasva pehmeällä alumiinikelmulla, jonka kiinnität cocktail-tikuilla. Älä anna folion koskettaa uunin seiniä. Anna lihanpalojen seistä vähintään 1–2 tuntia sulatuksen jälkeen.

3. LEIPA

Tämä ohjelma sopii pienille ruuille, jotka käytetään heti, ruoka voi olla lämmintä heti sulatuksen jälkeen. Myös kokonainen leipä voidaan sulattaa tällä ohjelmalla, mutta se vaatii sulatuksen jälkeen seisonta-ajan, jotta myös keskiosa ehtii sulaa. Seisonta-aika voi olla lyhyempi, jos leivänsiivut erotellaan tai sämpylät/kokonainen leipä halkaistaan. Käännä leipää sulatuksen aikana. Seisonta-aika 10–30 minuuttia. Isot leivät saattavat vaatia pidemmän ajan. **Tämä ohjelma ei sovi kermakakuille eikä jälkiruuille** (esim. juustokakuille).

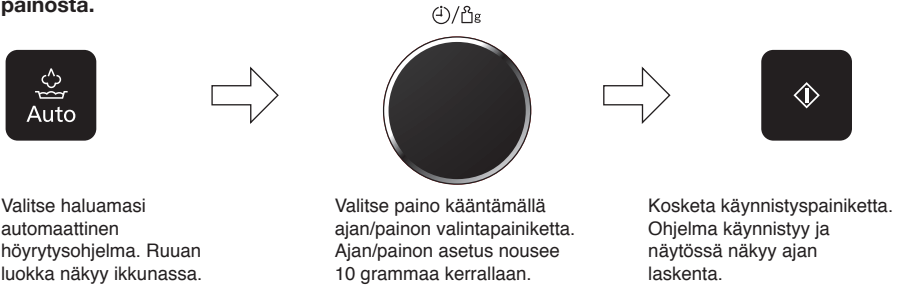


Huomautus

1. Ruuan muoto ja koko määrittävät suurimman painon, jonka uuni pystyy käsittelemään.
2. Anna ruuan seistä riittävän kauan, jotta voit varmistua siitä, että ruoka on sulanut täysin.
3. Jos näyttöön tulee teksti "HOT", uunin lämpötila on vielä liian korkea edellisen käytön jäljiltä, eikä automaattista ohjelmaa voi valita. Kypsennystilan ja ajan voi silti säätää manuaalisesti.

Automaattiset höyrytysohjelmat

Tämän toiminnon avulla voit höyrykypsentää suosikkiruokiasi helposti valitsemalla vain ruuan painon. Uuni määrittää automaattisesti höyrytason ja kypsennysajan. Valitse luokka ja aseta ruuan paino. Paino ohjelmoidaan grammoina. Jotta käyttö sujuisi nopeasti, painolukema alkaa kunkin tuoteluokan kohdalla yleisimmin käytetystä painosta.



Kun valitset automaattisen ohjelman, näytössä näkyvä symboli osoittaa käytettävän kypsennystilan ja tarvittavan alustan/astian. Käytettävät symbolit:



Neliskulmainen
Panacrunch-paistoalusta



Höyry




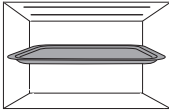

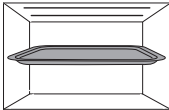

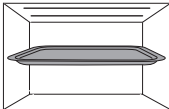
Ohjeet

1. Automaattisia höyrytysohjelmia saa käyttää VAIN yhteensopivien ruokien kanssa tämän ohjeen mukaisesti
2. Kypsennä vain ruokia, joiden paino vastaa ohessa lueteltuja painoja.
3. Punnitse ruoka aina itse – älä luota pakkauksen painotietoihin.
4. Käytä vain sivuilla 49-50 kuvattuja alustoja ja astioita.
5. Jos käytät automaattisia höyrytysohjelmia painavampien ruokien (kananrinta ja riisi) yhteydessä, täytä vesisäiliö kypsennyksen aikana.
6. Älä peitä ruokia, kun käytät automaattisia höyrytysohjelmia.
7. Useimpien ruokien on hyvä antaa seistä jonkin aikaa sen jälkeen, kun ne on kypsennetty automaattisella ohjelmalla, jotta lämpö jatkaa ruuan sisäosan hauduttamista.
8. Ruokien koostumuksissa voi ilmetä poikkeavuuksia, joten tarkista ennen tarjoilua, että ruoka on kauttaaltaan kypsää ja tulikuuma.
9. Pakastetun ruuan lämpötilan oletetaan olevan -18 °C...-20 °C ja jääkaappikylmän ruuan +5 °C...+8 °C (jääkaapin lämpötila).
10. Jos näyttöön tulee teksti "HOT", uunin lämpötila on vielä liian korkea edellisen käytön jäljiltä, eikä automaattista ohjelmaa voi valita. Kypsennystilan ja ajan voi silti säätää manuaalisesti.

Automaattiset höyrytysohjelmat

Ohjelma	Paino	Tarvikkeet	Ohjeet
 <p>4. TUOREET VIHANNEKSET</p>	200 g - 320 g		<p>Tuoreiden vihannesten (porkkana, parsakaali, kukkakaali, vihreät pavut) höyrytys. Täytä vesisäiliö. Aseta valmistellut vihannekset neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 4. Syötä tuoreiden vihannesten paino. Kosketa käynnistyspainiketta.</p>
 <p>5. JAISET VIHANNEKSET</p>	200 g - 320 g		<p>Pakastettujen vihannesten (porkkana, parsakaali, kukkakaali, vihreät pavut) höyrytys. Täytä vesisäiliö. Aseta vihannekset neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 5. Syötä pakastevihannesten paino. Kosketa käynnistyspainiketta.</p>
 <p>6. KEITETYT PERUNAT</p>	200 g - 500 g		<p>Perunoiden höyrykypsennys. Täytä vesisäiliö. Kuori perunat ja leikkaa tasaisiksi siivuiksi. Aseta valmistellut perunat neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 6. Syötä perunoiden paino. Kosketa käynnistyspainiketta.</p>
 <p>7. BROILERIN-FILEET</p>	200 g - 650 g		<p>Tuoreiden kananpalojen kypsennys. Kunkin kananpalan on oltava painoltaan 100–250 g. Täytä vesisäiliö. Aseta kanat neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 7. Syötä kananpalojen paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Tarkista vesisäiliön kypsyntyaikana ja lisää vettä tarvittaessa.</p>

Automaattiset höyrytysohjelmat

Ohjelma	Paino	Tarvikkeet	Ohjeet
 <p>8. TUOREET KALAFILEET</p>	200 g - 500 g		<p>Tuoreiden kalafileiden (esim. lohi, turska, punakampela) kypsennys. Täytä vesisäiliö. Aseta tuore kala neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle ylätasolle. Valitse ohjelma nro 8. Syötä tuoreen kalan paino. Kosketa käynnistyspainiketta.</p>
 <p>9. PAKASTE-KALAFILEET</p>	200 g - 500 g		<p>Pakastetun kalan (esim. lohi, turska) kypsennys. Täytä vesisäiliö. Aseta pakastekala neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle ylätasolle. Valitse ohjelma nro 9. Syötä pakastetun kalan paino. Kosketa käynnistyspainiketta.</p>
 <p>10. RIISI</p>	100 g - 200 g		<p>Lisukeräisin kypsennys (thai, basmati, jasmiini, pitkäjyväinen riisi), ei puuroriisi. Huuhtelee riisi kylmällä vedellä. Täytä vesisäiliö. Aseta riisi matalaan Pyrex®-astiaan. Lisää 3 osaa vettä 2 osaa riisiä kohti. Älä peitä kannella. Aseta astia neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 10. Syötä pelkän riisin paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana ja lisää vettä tarvittaessa.</p>

Automaattiset kypsennysohjelmat

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää suosikkiruokiasi syöttämällä vain ruuan painon. Uuni määrittää automaattisesti tarvittavan mikroaaltotehotason ja/tai yhdistelmätason sekä kypsennysajan. Valitse luokka ja syötä ruuan paino. Paino syötetään grammoina. Valinnan nopeuttamiseksi painolukema alkaa kunkin luokan useimmin käytetystä painosta.

Esimerkki:



Valitse haluamasi automaattinen kypsennysohjelma. Ruuan luokka näkyy ikkunassa.

Valitse paino kääntämällä ajan/painon valintapainiketta. Ajan/painon asetus nousee 10 grammaa kerrallaan.

Kosketa käynnistyspainiketta. Ohjelma käynnistyy ja näytössä näkyy ajan laskenta.

Kun valitset automaattisen ohjelman, näytössä näkyvä symboli osoittaa käytettävän kypsennystilan ja tarvittavan alustan/astian. Käytetyt symbolit:



Mikroaaltoteho






Grillaus








Ohjeet

1. Automaattisia kypsennysohjelmia saa käyttää vain ohjeissa kuvattujen ruokien kanssa.
2. Kypsennä vain ruokia, joiden paino on ohjeissa määritetyn painoalueen mukainen.
3. Punnitse ruoka aina, älä luota pakkauksen painotietoihin.
4. Pakastetun ruuan lämpötilan oletetaan olevan -18 °C...-20 °C ja jääkaappikylyn ruuan +5 °C...+8 °C (jääkaapin lämpötila).
5. Automaattisten kypsennysohjelmien yhteydessä ei käytetä alustaa. Aseta ruoka suoraan uunin pohjalle.
6. Ohjelmien 11–16 yhteydessä käytetään vain **mikroaaltotilaa**. Ohjelman 17 yhteydessä käytetään **mikroaalto-** ja **grillitilojen** yhdistelmää.
7. Useimpien ruokien on hyvä **antaa seistä** jonkin aikaa sen jälkeen, kun ne on kypsennetty automaattisella ohjelmalla, jotta lämpö jatkaa ruuan sisäosan hauduttamista.
8. Ruokien koostumuksissa voi ilmetä poikkeavuuksia, joten tarkista ennen tarjoilua, että ruoka on kauttaaltaan kypsää ja tulikuumaa.
9. Jos näyttöön tulee teksti "HOT", uunin lämpötila on vielä liian korkea edellisen käytön jäljiltä, eikä automaattista ohjelmaa voi valita. Kypsennystilan ja ajan voi silti säätää manuaalisesti.

Automaattiset kypsennysohjelmat

Ohjelma	Paino	Ohjeet
 11. TUORE ATERIA	200 g - 1000 g	<p>Esikypsennetyn tuoreaterian lämmitys. Ruuan on oltava jääkaappikylmää (noin + 5 °C). Lämmitä ruoka omassa pakkauksessaan. Tee terävällä veitsellä yksi reikä pakkauskelmun keskelle ja neljä reikää reunoille. Jos siirrät aterian toiseen astiaan, peitä astia muovikelmulla ja tee kelmuun reiät. Aseta pakkaus uunin pohjalle. Valitse ohjelma nro 11. Syötä aterian paino ja paina käynnistyspainiketta. Sekoita, kun kuulet äänimerkin. Sekoita uudelleen ohjelman päätyttyä ja anna ruuan seistä muutaman minuutin ajan. Juoksevan kastikkeen seassa olevat isokokoiset liha- tai kalapalat saattavat vaatia pidemmän lämmitysajan. Tämä ohjelma ei sovi tärkkelyspitoisille ruuille, kuten riisille, nuudeleille tai perunoille. Epäsymmetrisiin astioihin pakatut ateriat saattavat vaatia pidemmän lämmitysajan.</p>
 12. JAINEN RUOKA	200 g - 1000 g	<p>Esikypsennetyn pakasteaterian lämmitys. Kaikkien ruokien on oltava kypsiä ja pakasteita (-18 °C). Lämmitä ateria alkuperäisessä pakkauksessaan. Tee terävällä veitsellä yksi reikä pakkauskelmun keskelle ja neljä reikää reunoille. Jos siirrät aterian toiseen astiaan, peitä astia muovikelmulla ja tee kelmuun reiät. Aseta pakkaus uunin pohjalle. Valitse ohjelma nro 12. Syötä pakasteaterian paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Sekoita äänimerkin kuullessasi ja leikkaa isot lohkot pienemmiksi paloiksi. Sekoita uudelleen ohjelman päätyttyä ja anna ruuan seistä muutaman minuutin ajan. Juoksevan kastikkeen seassa olevat isokokoiset liha- tai kalapalat saattavat vaatia pidemmän lämmitysajan. Tämä ohjelma ei sovi tärkkelyspitoisille ruuille, kuten riisille, nuudeleille tai perunoille. Epäsymmetrisiin astioihin pakatut ateriat saattavat vaatia pidemmän lämmitysajan.</p>
 13. TUOREET VIHANNEKSET	200 g - 1000 g	<p>Tuoreiden vihannesten (porkkana, parsakaali, kukkakaali, vihreät pavut jne.) kypsennys. Aseta valmistellut vihannekset sopivankokoiseen Pyrex®-astiaan. Pirskottele päälle 15 ml (1 rkl) vettä 100 g vihanneksia kohti. Peitä rei'itettyllä muovikelmulla tai kannella. Aseta ruoka astiassaan uunin pohjalle. Valitse automaattinen kypsennysohjelma nro 13. Syötä tuoreiden vihannesten paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Sekoita, kun kuulet äänimerkin.</p>

Automaattiset kypsennysohjelmat

Ohjelma	Paino	Ohjeet
 14. JAISET VIHANNEKSET	200 g - 1000 g	Pakastettujen vihannesten (porkkana, parsakaali, kukkakaali, vihreät pavut jne.) kypsennys. Aseta pakastevihannekset sopivankokoiseen Pyrex®-astiaan Pirskottele päälle 15–45 ml (1–3 rkl) vettä. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla tai kannella. Aseta astia uunin pohjalle. Valitse automaattinen kypsennysohjelma nro 14. Syötä pakastevihannesten paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Sekoita, kun kuulet äänimerkin.
 15. TUOREET KALAFILEET	200 g - 800 g	Tuoreiden kalafileiden (lohi, turska, punakampela jne.) kypsennys matalassa Pyrex®-astiassa. Peitä ohuet kohdat. Varmista, etteivät kalat ole päällekkäin. Taita ohuet reunat alapuolelle. Lisää 15–45 ml (1–3 rkl) vettä. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla tai kannella. Aseta pakkaus uunin pohjalle. Valitse automaattinen kypsennysohjelma nro 15. Syötä tuoreen kalan paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Kypsennä nahkapuoli alaspäin ja käännä, kun kuulet äänimerkin. Anna hautua viisi minuuttia.
 16. KEITETYT PERUNAT	200 g - 1000 g	Kuorittujen perunoiden kypsennys. Kuori perunat ja leikkaa tasaisiksi siivuiksi. Aseta valmistellut perunat Pyrex®-astiaan. Lisää 15 ml (1 rkl) vettä 100 grammaa perunoita kohti. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla tai kannella. Valitse automaattinen kypsennysohjelma nro 16. Syötä perunoiden paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Sekoita, kun kuulet äänimerkin.
 +  17. PERUNAGRATIINI	-	Ks. alla oleva ohje. Aseta valmisteltu perunagratiini uunin pohjalle. Valitse automaattinen kypsennysohjelma nro 17. Kosketa käynnistyspainiketta (ruuan painoa ei tarvitse syöttää). Anna hautua 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

Valkosipuliperunat

raaka-aineet

4 annosta

700 g kuorittuja perunoita
 1 valkosipulinkynsi
 70 g Emmental-raastetta
 suolaa ja pippuria
 2 dl ruokakermaa
 2 dl maitoa

Astia: 1 x 25 cm Pyrex® -astia, matala
Alusta: ei

- Leikkaa perunat ohuiksi siivuiksi. Kuori ja leikkaa valkosipuli pieniksi paloiksi.
- Aseta perunasiivut matalaan Pyrex®-astiaan. Lisää päälle valkosipulit, puolet juustosta sekä suolaa ja pippuria
- Kaada päälle ruokakerma ja maito. Lisää loppu juustoraaste. Aseta uunin pohjalle.
- Valitse automaattinen kypsennysohjelma nro 17. Kosketa käynnistyspainiketta. Anna hautua 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

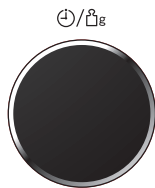
Panacrunch-ohjelmat

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää suosikkiruokiasi syöttämällä vain ruuan painon. Uuni määrittää automaattisesti tarvittavan mikroaaltotehotason ja/tai yhdistelmätason sekä kypsennysajan. Valitse luokka ja syötä ruuan paino. Paino syötetään grammoina. Valinnan nopeuttamiseksi painolukema alkaa kunkin luokan useimmin käytetystä painosta.

Esimerkki



Valitse haluamasi Panacrunch-ohjelma. Ruuan luokka näkyy ikkunassa.



Valitse paino kääntämällä ajan/painon valintapainiketta. Ajan/painon asetus nousee 10 grammaa kerrallaan.



Kosketa käynnistyspainiketta. Ohjelma käynnistyy ja näytössä näkyy ajan laskenta.

Kun valitset automaattisen ohjelman, näytön symbolit ilmaisevat kypsennystilan ja tarvittavan alustan/astian. Käytetyt symbolit:



Mikroaaltoteho



Grillaus



Neliskulmainen Panacrunch-paistoalusta




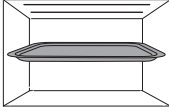

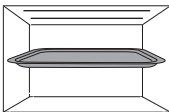

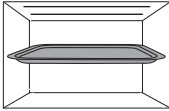
Höyry




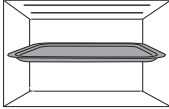

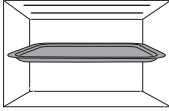

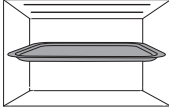
Ohjeet

1. Panacrunch-ohjelmia tulee käyttää vain ohessa kuvattujen ruokien yhteydessä.
2. Kypsennä vain ruokia, joiden paino vastaa ohessa lueteltuja painoja.
3. Punnitse ruoka aina itse – älä luota pakkauksen painotietoihin.
4. Jäisen ruuan oletuslämpötila on $-18...-20\text{ °C}$ ja muiden ruokien $+5...+8\text{ °C}$ (jääkaappilämpötila).
5. Ohjelmat 18–20: käytä **grilli-** ja **mikroaaltotilojen** yhdistelmää. Ohjelmat 21-23: käytä **höyry-** ja **grillitilojen** yhdistelmää.
6. Käytä vain sivuilla 55–56 kuvattuja astioita.
7. Useimpien ruokien on hyvä antaa seistä jonkin aikaa sen jälkeen, kun ne on kypsennetty automaattisella ohjelmalla, jotta lämpö jatkaa ruuan sisäosan hauduttamista.
8. Ruokien koostumuksissa voi ilmetä poikkeavuuksia, joten tarkista ennen tarjoilua, että ruoka on kauttaaltaan kypsää ja tulikuuma.
9. Jos näyttöön tulee teksti "HOT", uunin lämpötila on vielä liian korkea edellisen käytön jäljiltä, eikä automaattista ohjelmaa voi valita. Kypsennystilan ja ajan voi silti säätää manuaalisesti.

Panacrunch-ohjelmat

Ohjelma	Paino	Tarvikkeet	Ohjeet
 18. RANSKALAISET PERUNAT	100 g - 500 g		<p>Lämmitä pakastetut ranskanperunat tai muu perunatuote (esim. röstiperunat, perunavohvelit) levittämällä perunatuote neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 18. Syötä pakastetun perunatuotteen paino. Kosketa käynnistuspainiketta. Paras kypsennystulos saadaan, kun perunat asetetaan yhteen kerrokseen (ei päällekkäin).</p> <p>Huom! Eri perunatuotteet voivat poiketa toisistaan huomattavasti. Suosittelemme tarkistamaan ruskistumisen tason muutamaa minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Tämä ohjelma ei sovi perunakroketien lämmitykseen.</p>
 19. KYLMA PIZZA	100 g - 400 g		<p>Jääkaappikylmän valmispizzan lämmitys ja ruskistus. Poista pakkaus ja aseta pizza neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle ylätasolle. Valitse ohjelma nro 19. Syötä jääkaappikylmän pizzan paino ja paina käynnistuspainiketta. Tämä ohjelma ei sovi paksun pannupizzan, täytetyn rapeapohjaisen pizzan tai erittäin ohuiden pizzojen lämmitykseen.</p>
 20. PAKASTE-PIZZA	300 g - 500 g		<p>Valmiin pakastepizzan lämmittäminen ja ruskistaminen. Poista pakkaus ja aseta pizza neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle ylätasolle. Valitse ohjelma nro 20. Syötä pakastepizzan paino ja paina käynnistuspainiketta. Tämä ohjelma ei sovi paksun pannupizzan, täytetyn rapeapohjaisen pizzan tai erittäin ohuiden pizzojen lämmitykseen.</p>

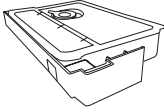
Panacrunch-ohjelmat

Ohjelma	Paino	Tarvikkeet	Ohjeet
 21. TUOREET KALAFILEET	300 g - 750 g		<p>Tuoreiden kalafileiden (esim. lohi, turska, punakampela) kypsennys (fileen enimmäispaino 180 g) höyry + grillaus-tilassa. Täytä veisäiliö. Aseta tuore kalafilee nahkapuoli ylöspäin neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Voitele nahkapuoli öljyllä. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 21. Syötä tuoreen kalan paino. Kosketa käynnistyspainiketta.</p>
 22. TUORE KOKONAINEN KALA	200 g - 650 g		<p>Tuoreen kokonaisen kalan (esim. taimen, hammasahven, makrilli, meriahven, sardiini) kypsennys, kalan paino 100–400 g, höyry + grilli-tilassa. Täytä veisäiliö. Aseta kokonainen kala suoraan Panacrunch-paistoalustalle. Voitele rasvattoman kalan (meriahven, taimen tms.) pinta öljyllä ennen kypsennystä. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 22. Syötä kokonaisen tuoreen kalan paino. Kosketa käynnistyspainiketta.</p>
 23. KANAN-PALASET	200 g - 650 g		<p>Tuoreiden kananpalojen (esim. koipi-reisipalojen) kypsennys höyry + grilli-tilassa. Yhden kananpalan painon tulee olla 100-180 g. Pistele nahkaan muutama reikä ennen kypsennystä. Täytä veisäiliö. Aseta kananpalat neliskulmaiselle Panacrunch-paistoalustalle. Aseta alusta ylätasolle. Valitse ohjelma nro 23. Syötä kananpalojen paino. Kosketa käynnistyspainiketta. Tarkista veisäiliö kypsennyksen aikana ja lisää vettä tarvittaessa.</p>

Järjestelmän puhdistusohjelmat

F1. VALUTA VESI

Järjestelmän läpi pumpataan vettä putkien puhdistamista varten. Tämän jälkeen vesi tyhjennetään tippa-alustalle.



Lisää 100 g vettä vesisäiliöön. Varmista, että tippa-alusta on tyhjä.

Paina JÄRJESTELMÄN PUHDISTUS-painiketta kerran, kunnes näytössä näkyy ohjelma "F1 - VALUTA VESI".

Kosketa käynnistuspainiketta. Tyhjennä tippa-alusta, kun ohjelma on päättynyt.



Huomautus

1. Käytä tätä ohjelmaa vain, kun säiliössä on 100 g vettä.
2. Älä poista tippa-alustaa vedenpoisto-ohjelman aikana.
3. Kun ohjelma on päättynyt, tyhjennä tippa-alusta ja huuhtele se juoksevalla vedellä.



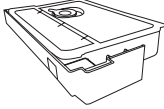
Varoitus

4. Jos VALUTA VESI -ohjelmaa käytetään heti höyrykypsennysohjelman jälkeen, tippa-alustalle voi tulla kuumaa vettä.

Järjestelmän puhdistusohjelmat

F2. JÄRJESTELMAN PUHDISTUS

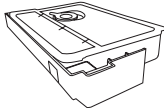
Tämän ohjelman ensimmäisessä vaiheessa järjestelmä puhdistetaan sitruunahappoliuoksella. Toisessa vaiheessa järjestelmän läpi syötetään vettä, joka huuhtelee putket.



Tee liuos, joka sisältää 16 g sitruunahappoa ja 200 g vettä ja lisää liuos vesisäiliöön. Varmista, että tippa-alusta on tyhjä.

Paina JÄRJESTELMÄN PUHDISTUS -painiketta kahdesti, kunnes näytössä näkyy ohjelma F2 - JÄRJESTELMÄN PUHDISTUS.

Kosketa käynnistyspainiketta. Ohjelma käynnistyy ja käy noin 29 minuutin ajan.




Kun ohjelma on pysähtynyt, täytä höyrysäiliö vedellä (maks. asti).

Kosketa käynnistyspainiketta. Ohjelma käy noin yhden minuutin ajan. Tyhjennä tippa-alusta, kun ohjelma on päättynyt.



Note

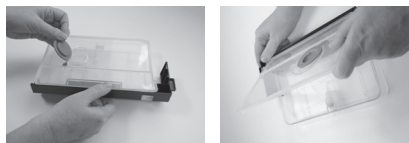
1.  kuvake näkyy näytössä, kun VALUTA VESI- ja JÄRJESTELMÄN PUHDISTUS -ohjelma on käynnissä.
2. Jos JÄRJESTELMÄN PUHDISTUS -ohjelma ei käytetä säännöllisesti, putki voi tukkeutua ja höyrytysteho alentua.
3. Älä poista tippa-alustaa tyhjennysohjelman aikana.
4. Kun ohjelma on päättynyt, tyhjennä tippa-alusta ja huuhtelee se juoksevilla vedellä.

Vesisäiliön puhdistaminen

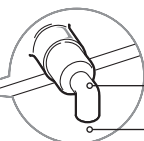
Puhdista vedellä ja pehmeällä sienellä.



Poista vesisäiliö ja puhdista vesisäiliön asennuspaikka.



Avaa vedensyöttötulppa, poista kansi ja putkitulppa ja puhdista.



Putkitulppa

Tarkista, että tämä tulee alaspäin.

Jos putkitulppaa on vaikea poistaa, heiluta sitä puolelta toiselle. Kun kiinnität putkitulpan takaisin paikoilleen, varmista, että se tulee alaspäin (ks. kuva).

Myös säiliön etuosan voi irrottaa ja puhdistaa.

Etukannen poistaminen



1. Kääntele kantta varovasti, kunnes takaosa irtoaa.

2. Jatka kääntelyä, kunnes etuosa irtoaa.

Etukannen kiinnittäminen



1. Keskitä kannen aukot säiliön reikiin.

2. Aseta kansi paikoilleen ja paina alaspäin, kunnes kansi napsahtaa paikoilleen.



Huomautus

- Puhdista vesisäiliö vähintään kerran viikossa, jotta säiliöön ei pääse kertymään kalkkikiveä.
- Vesisäiliötä tai sen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

Kysymyksiä ja vastauksia

K: Miksi uuni ei käynnisty?

V: Jos uuni ei käynnisty, tarkista seuraavat asiat:

1. Onko uunin pistoke kytketty pistorasiaan oikein? Irrota pistoke pistorasiasta, odota kymmenen sekuntia ja aseta pistoke sitten takaisin paikoilleen.
2. Tarkista vikavirtasuoja ja sulake. Kytke vikavirtasuoja, jos se on lauennut, tai vaihda palanut sulake.
3. Jos vikavirtasuoja tai sulake on kunnossa, kytke pistorasiaan jokin toinen laite. Jos toinen laite toimii oikein, uunissa on luultavasti jokin toimintahäiriö. Jos toinen laitekaan ei toimi, pistorasia on luultavasti viallinen.

Jos näyttää siltä, että vika on uunissa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen

K: Uuni aiheuttaa häiriötä television kuvaan. Onko tämä normaalia?

V: Jotkin radio-, tv- tai WiFi-laitteet tai langattomat puhelimet, itkuhälyttimet sekä Bluetooth- tai muut langattomat laitteet voivat aiheuttaa häiriötä mikroaaltouunia käytettäessä. Tämä häiriö vastaa pienten kodinkoneiden, kuten tehosekoittimen, pölynimurin tai hiustenkuivaimen aiheuttamaa häiriötä eikä ole merkki uunissa olevasta viasta.

K: Uuni ei hyväksy valitsemaani ohjelmaa. Miksi?

V: Uuni on suunniteltu niin, ettei se hyväksy väärin valittua ohjelmaa. Uuni ei hyväksy esimerkiksi neljättä vaihetta.

K: Joskus uunin ilmanvaihtoaukoista tulee lämmintä ilmaa. Miksi?

V: Ruuasta vapautuva lämpö lämmitteää uunin sisällä olevaa ilmaa. Tämä lämmin ilma virtaa ulos uunista ilmanpoistoaukkojen kautta. Ilma ei sisällä mikroaaltoja. Uunin ilmanpoistoaukkoja ei saa koskaan peittää käytön aikana.

K: En voi valita automaattista ohjelmaa, ja näytössä näkyy teksti "HOT". Miksi?

V: Jos näyttöön tulee teksti "HOT", uunin lämpötila on vielä liian korkea edellisen käytön jäljiltä, eikä automaattista ohjelmaa voi valita. Kypsennystilan ja ajan voi silti säätää manuaalisesti.

K: Voinko käyttää uunissa tavallista uunilämpömittaria?

V: Vain käytettäessä **kiertoilma-/grillaus-**tilaa. Joidenkin lämpömittarien sisältämä metalli voi aiheuttaa valokaaren uuniin, eikä lämpömittareita tulisi siitä syystä käyttää **mikroaalto-** ja **yhdistelmä-**tiloissa.

K: Uunista kuuluu surinaa ja naksahdusta, kun käytän **yhdistelmä-**kypsennystilaa. Mistä nämä äänet johtuvat?

V: Äänet muodostuvat, kun uuni vaihtaa automaattisesti **mikroaalto-**teholta **kiertoilma/grillaus-**tilaan. Tämä on normaalia.

Kysymyksiä ja vastauksia

- K: Uunissa on hajua, ja siellä muodostuu savua, kun käytän **yhdistelmä**-, uuni- ja grillaustoimintoa. Miksi?
- V: Suosittelemme puhdistamaan uunin ja käyttämään uunia sen jälkeen ilman ruokaa toistuvan käytön jälkeen. Näin mahdolliset ruuan tai öljyn jäämät palavat pois eivätkä aiheuta hajua ja/tai savua.
- K: Uuni lopettaa mikroaalto-tilan käytön, ja näytöllä näkyy ilmoitus H97 tai H98. Miksi?
- V: Tämä ilmoitus osoittaa, että kyseessä on mikroaaltojen muodostamiseen liittyvä ongelma. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
- K: Tuuletin jatkaa pyörimistä uunin käytön jälkeen. Miksi?
- V: Tuulettimen moottori voi käydä jonkin aikaa uunin käytön jälkeen sähköisten komponenttien jäähdyttämiseksi. Tämä on normaalia, ja voit jatkaa uunin käyttöä tästä huolimatta.
- K: Voinko tarkistaa **uunin** esiasetetun lämpötilan kypsennyksen tai esilämmityksen aikana?
- V: Kyllä. Kun kosketat Oven-uunipainiketta, uunin lämpötila näkyy näytössä kahden sekunnin ajan.
- K: Näytöllä näkyy D-kirjain, ja uuni ei kypsennä. Miksi?
- V: Uuni on ohjelmoitu **DEMO-tilaan**. Tämä tila on tarkoitettu vähittäismyymälöiden esittelykäyttöä varten. Kytke Demo-tila pois toiminnasta koskettamalla kerran Micro Power -painiketta ja neljä kertaa pysäytys-/peruutuspainiketta.
- K: Näytöllä ei näy ohjetekstiä, vain pelkkiä numeroita. Miksi?
- V: Syynä voi olla aiemmin ilmennyt sähkökatkos, jonka aikana ohjetekstit ovat kytkeytyneet pois toiminnasta. Irrota uunin sähköpistoke pistorasiasta muutamaksi sekunniksi ja kytke pistoke sitten takaisin pistorasiaan. Kun näytöllä näkyy 88:88, paina käynnistyspainiketta, kunnes näet oman kieliasetuksesi. Aseta sen jälkeen kellonaika. Katso lisäohjeita sivulta 22.
- K: Näytöllä ei näy ohjetekstejä vaan pelkkiä numeroita. Miksi?
- V: Käyttöopas on kytketty pois toiminnasta painamalla ajastin-/kellopainiketta neljä kertaa. Kun näytössä näkyy kaksoispiste tai kellonaika, voit kytkeä käyttöoppaan takaisin toimintaan painamalla ajastin-/kellopainiketta neljä kertaa.
- K: Uuni lopettaa kypsennyksen höyryllä tai yhdistelmätilassa höyryn kanssa, ja näytöllä näkyy ilmoitus U14. Miski?
- V: Vesisäiliö on tyhjä, ja käyttöopasteet on kytketty pois toiminnasta. Täytä vesisäiliö, kiinnitä se takaisin paikoilleen ja jatka kypsennystä painamalla käynnistyspainiketta. Jos tämä tapahtuu kolme kertaa käytön aikana, kypsennys pysähtyy. Voit nollata asetuksen painamalla pysäytys-/peruutuspainiketta.
- K: Käyttöpaneelin näppäimet eivät vastaa painallukseen. Miksi?
- V: Varmista, että uunin pistoke on kytketty pistorasiaan. Uuni saattaa olla valmiustilassa. Aktivoi uuni avaamalla ja sulkemalla luukku.

Uunin hoito



Tärkeää

Uunin turvallisen toiminnan kannalta on tärkeää, että uuni pidetään puhtaana ja pyyhittää puhtaaksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinnat voivat vaurioitua, mikä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.

1. **Sammuta uuni ennen puhdistusta** ja irrota pistoke rasiasta, jos mahdollista.
2. **Pidä uunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet sekä niitä ympäröivät alueet siisteinä.** Jos uunin seiniin, pohjalle, luukun tiivisteisiin ja tiivisteiden ympärille on roiskunut ruokaa tai nesteitä tai pinttynyttä likaa, pyyhi likaantuneet kohdat kostealla liinalla. Jos lika on pinttynyttä, käytä mietoa puhdistusainetta. Voimakkaiden tai hankaavien pesuaineiden käyttö ei ole suositeltavaa.
3. **Grillin, uunin, höyryn ja yhdistelmätilan** käytön jälkeen uunin seinät on hyvä puhdistaa pehmeällä liinalla ja saippuavedellä. Varmista erityisesti, että ikkunan alue on siisti varsinkin **grillaus-, uuni-, höyry- ja yhdistelmätilojen** käytön jälkeen. Uunin sisällä olevan pinttynneen lian voi poistaa käyttämällä pehmeää kosteaa liinaa, johon on suihkutettu hieman tavanomaista uuninpuhdistusainetta. Hiero ainetta ongelmakohtiin, anna vaikuttaa ohjeen mukaisen ajan ja pyyhi sen jälkeen pois. **Älä suihkuta puhdistusainetta suoraan uunin sisälle.**
4. Pyyhi **höyrykypsennyksen** jälkeen uunin sisälle tiivistynyt ylimääräinen vesi pois. Tyhjennä tippa-alusta (ks. sivu 15).
5. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia **uunin luukun lasin** puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa siten lasin rikkoutumisen.
6. **Puhdista uunin ulkopinta** kostealla liinalla. Jotta uunin sisällä olevat käyttöosat eivät vahingoittuisi, ilmanvaihtouukkoihin ei saa päästä vettä.
7. Jos **käyttöpaneeli** likaantuu, pyyhi se puhtaaksi pehmeällä kuivalla liinalla. Älä puhdista käyttöpaneelia voimakkailla tai hankaavilla puhdistusaineilla. Kun puhdistat käyttöpaneelia, pidä uunin luukku auki, jotta uuni ei voi käynnistyä vahingossa. Paina puhdistuksen jälkeen pysäytys-/peruutuspainiketta, jotta näyttöikkuna tyhjenee.
8. Jos uunin luukun sisäpuolelle tai sen ympärille ulkopuolelle **kertyy höyryä**, pyyhi se pois pehmeällä liinalla. Näin voi tapahtua, jos mikroaaltouunia käytetään tilassa, jonka ilmankosteus on korkea. Tämä ei ole kuitenkaan osoitus laitteen toimintahäiriöstä tai mikroaaltovuodosta.

Uunin hoito

9. Puhdista **uunin sisäpohja** säännöllisesti. Pyyhi uunin pohja lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja kuivaa sen jälkeen kuivalla liinalla. Toistuvan käytön yhteydessä uuniin kertyy höyryä, mutta se ei vaikuta millään tavalla pohjan pintaan.
10. Puhdista **uunin sisäpohja** säännöllisesti. Pyyhi uunin pohja lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja kuivaa sen jälkeen kuivalla liinalla. Toistuvan käytön yhteydessä uuniin kertyy höyryä, mutta se ei vaikuta millään tavalla pohjan pintaan. Kun grillaat tai kypsennät ruokaa uuni-, höyry- tai yhdistelmätiloissa, ruuista voi roiskua rasvaa uunin seinämiin. Jos rasvaa ei puhdisteta pois uunista, se voi alkaa savuttaa käytön aikana. Näitä jälkiä on vaikea puhdistaa myöhemmin.
11. Puhdistamiseen ei saa käyttää **höyrypuhdistinta**.
12. Varmista, että uunin alusta/uuniastia on puhtas, erityisesti käytettäessä mikroaalto- tai yhdistelmäohjelmia.
13. Pidä **ilmanottoaukot** aina puhtaina. Tarkista, etteivät uunin ylä-, ala- ja takaosan ilmanottoaukot ole tukkeutuneet pölyn tai muun materiaalin vuoksi. Jos ilmanottoaukot tukkeutuvat, seurauksena voi olla uunin ylikuumeneminen, mikä voi vaikuttaa uunin toimintaan ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteen.
14. Suorita järjestelmän puhdistusohjelma, kun vastaava symboli näkyy näytössä. Ks. sivu 57-58. Puhdista vesisäiliö vähintään kerran viikossa, jotta säiliöön ei pääse kertymään kalkkia. Ks. sivu 59.

Tekniset tiedot

Valmistaja		Panasonic
Malli		NN-DS596M EPG
Virtalähde		230 V 50 Hz
Käyttötaajuus:		2450 MHz
Ottoteho:	Maks.	2010 W
	Mikroaalto	1000 W
	Grilli	1220 W
	Uuni	1270 W
	Höyry	1020 W
Hyötyteho:	Mikroaalto	1000 W (IEC-60705)
	Grilli	1200 W
	Uuni	1250 W
Grillilämmitin, yläosa		1200 W
Ulkomitat		512 mm (l) x 400 mm (s) x 347 mm (k)
Sisämitat l x s x k (mm)		335 mm (l) x 350 mm (s) x 238 mm (k)
Paino ilman pakkausta (noin)		16,4 kg
Melu		56 dB

Paino ja mitat ovat summittaisia.

Tämä tuote täyttää eurooppalaisen sähköhäiriöitä koskevan standardin EN 55011 vaatimukset. Tämä tuote on standardin ryhmän 2 luokkaan B kuuluva laite ja täyttää vaaditut raja-arvot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaalloilla siirrettävä energia luodaan ruuan lämmittämistä varten. Luokka B tarkoittaa, että tätä tuotetta saa käyttää tavallisissa kotitalouksissa.

Valmistaja: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Maahantuoja: Panasonic Marketing Europe GmbH

EU-edustaja: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany



Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2016

F0003BU00EP
PA0316-0
Printed in P.R.C