

Operating Instructions  
Gebruiksaanwijzing  
Mode d'emploi  
Manuale di istruzioni  
Instrukcja obsługi

# Panasonic

English

Nederlands

Français

Italiano

Polski

Microwave/Grill/Convection Oven

De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven

Panasonic Four à Micro-ondes-Convection

Forno a microonde e Convezione

Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja

***INVERTER***  
*SYSTEM INSIDE*

The logo features the word "INVERTER" in a bold, italicized, sans-serif font. Below it, the words "SYSTEM INSIDE" are written in a smaller, italicized, sans-serif font. A stylized, flowing graphic element, resembling a wave or a ribbon, curves under the text.

**NN-A890 / NN-A860**

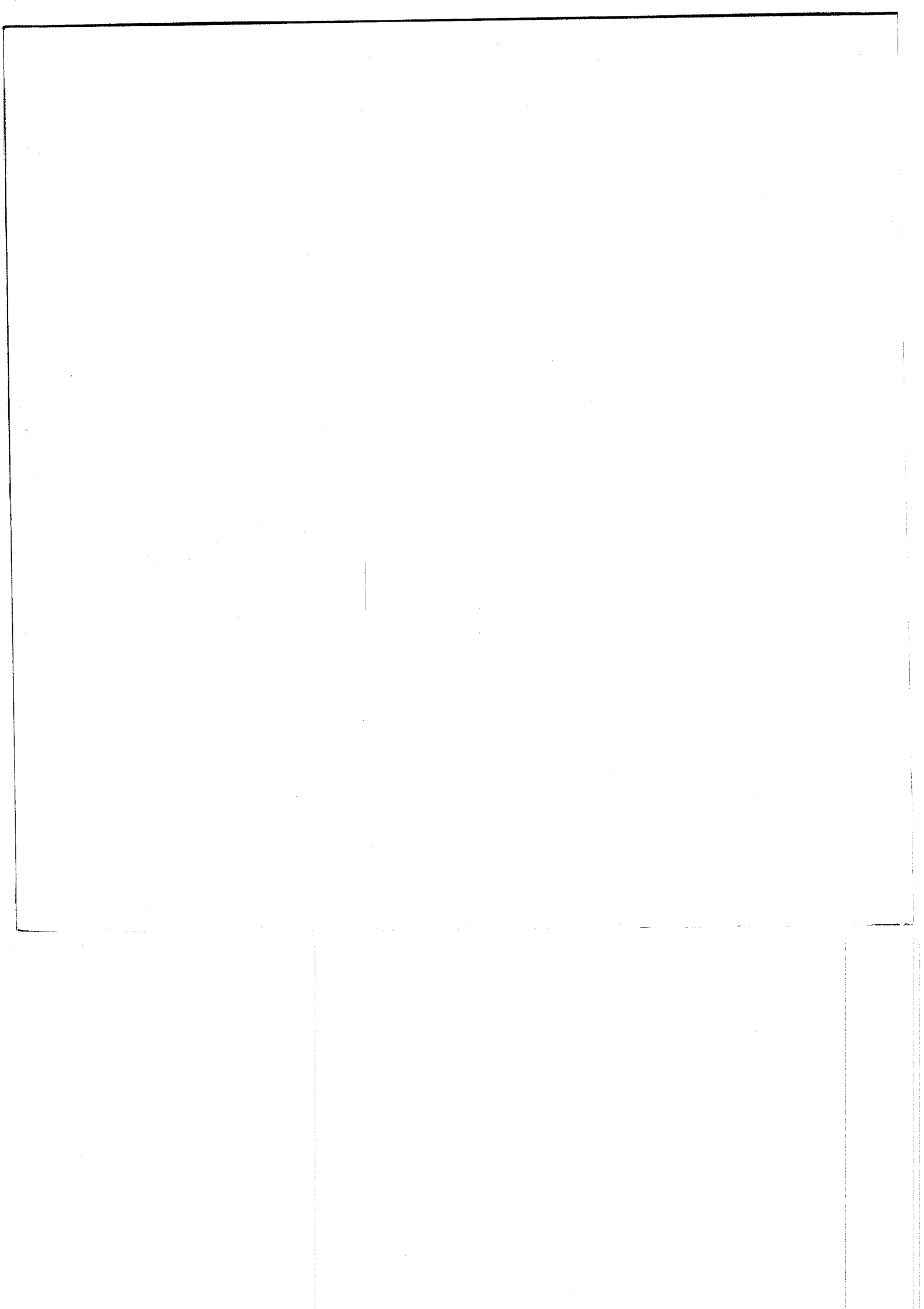
Before operating this oven, please read these instructions carefully.

Alvorens de Magnetronoven in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.

Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lire très attentivement son mode d'emploi.

Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale.

Przed rozpoczęciem korzystania z tej kuchenki, prosimy przeczytać dokładnie instrukcję obsługi.



## Examine your microwave oven

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

## Earthing instructions

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

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

## Operation voltage

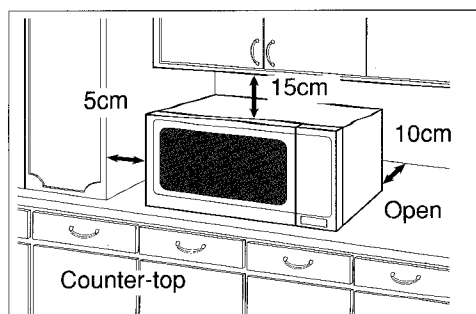
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

## Placement of the Oven

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

### Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



## Built-in

This oven may be built into a wall cabinet by using the proper trim kit, white NN-TKA80W, which may be purchased from a local Panasonic dealer.

4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.

## WARNING

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.  
The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy.  
Repairs should only be done by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with the special cord available from the manufacturer.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

## Use of your oven

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

## Heater Operation

1. Before using CONVECTION, COMBINATION or GRILL function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on CONVECTION 250°C, for 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 CONVECTION, COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
3. The oven has two heaters situated in the top and back of the oven. After using the CONVECTION, COMBINATION and GRILL function, these surfaces will be very hot. N.B. After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
4. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

## Fan Motor Operation

While the oven is in Microwave/Heater operation, the cooling fan always rotates to cool the electric components. After the completion of operation, the fan may continue rotating for a while.

## En-2

## Oven Light

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

## Accessories

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

### Glass Tray

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

### Roller Ring

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

### Metal Tray

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

### Round Rack

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

### Square Rack

The square rack is to be used in CONVECTION mode only, directly on the floor of the oven.

**Pizza Pan** - see page En-18.

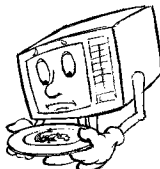
## 1) Cooking Times

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

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

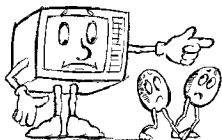
## 2) Small Quantities of Foods

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



## 3) Eggs

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



## 4) Piercing Skin

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

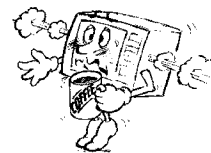


## 5) Meat Thermometer

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

## 6) Liquids

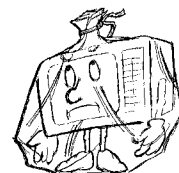
- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:



- 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.

## 7) Paper/Plastic

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



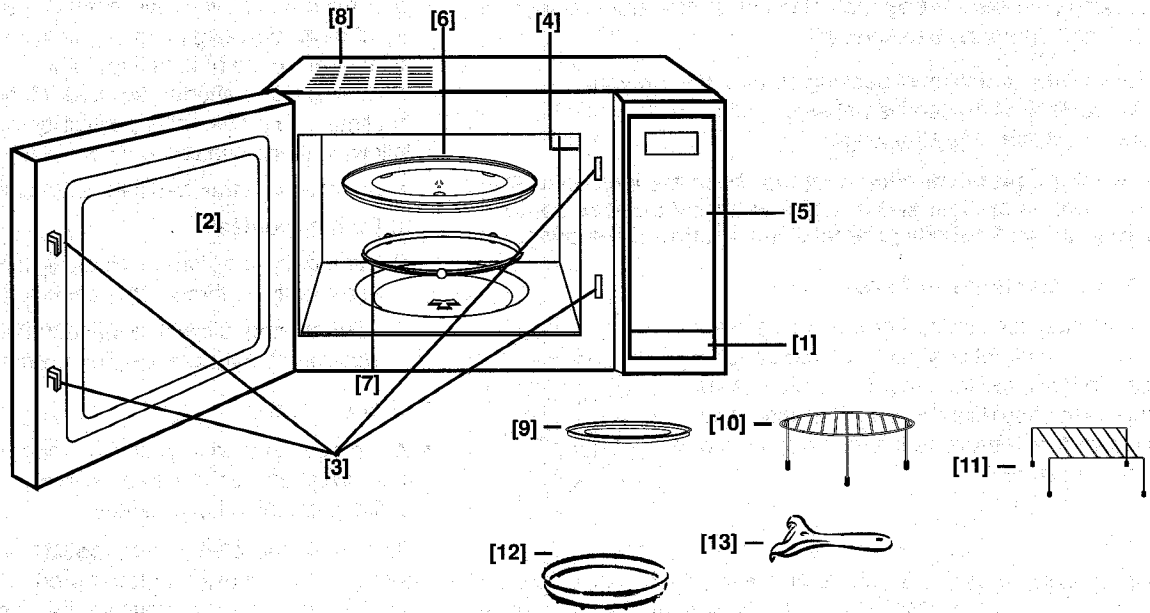
## 8) Utensils/Foil

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

## 9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

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

# Outline Diagram



**[1] Door Release Button**

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

**[2] Oven Window**

**[3] Door Safety Lock System**

**[4] Oven Air Vent**

**[5] Control Panel**

**[6] Glass Tray**

**[7] Roller Ring**

**[8] External Oven Air Vents**

**[9] Metal Tray**

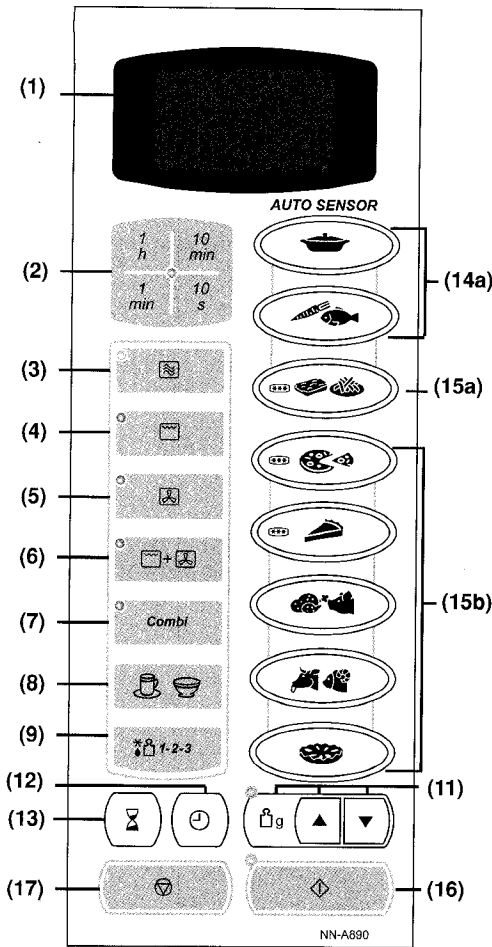
**[10] Round Rack**

**[11] Square Rack**

**[12] Pizza Pan**

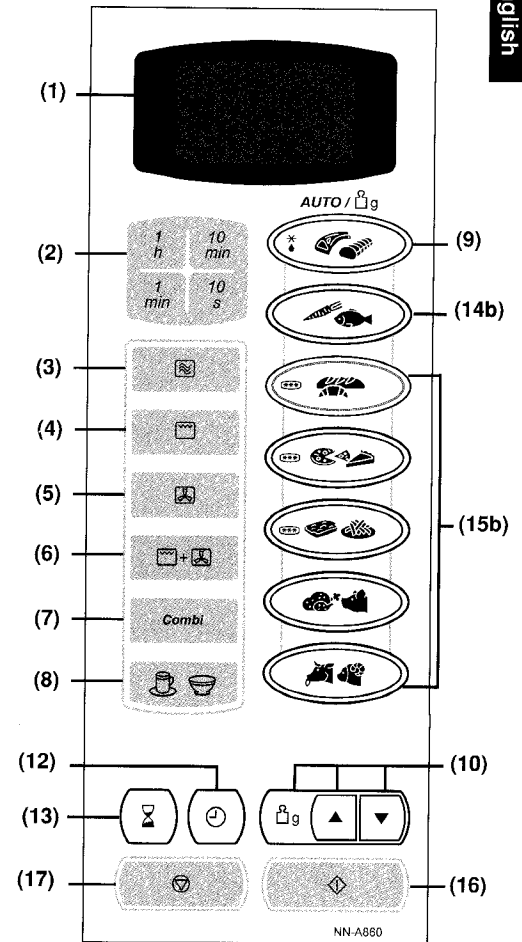
**[13] Pizza Pan Handle**

NN-A890



- (1) Display Window
- (2) Time Pads
- (3) Microwave Power Pad
- (4) Grill Power Pad
- (5) Convection Pad
- (6) Grill Convection Pad
- (7) Combination Pad
- (8) Cup/Bowl Reheat
- (9) Auto Defrost Pad
- (10) Weight Select Pads
- (11) Plus/Minus Control Pads
- (12) Delay/Stand Pad
- (14a) Auto Sensor Microwave Program Pads
- (14b) Auto Weight Microwave Program Pad
- (15a) Auto Sensor Combination Program Pad
- (15b) Auto Weight Combination Program Pads
- (16) Start Pad:  
Press to start operating the oven.  
If during cooking the door is opened or Stop/Cancel Pad is pressed once, Start Pad has to be pressed again to continue cooking.
- (17) Stop/Cancel Pad:  
**Before cooking:** one press clears your instructions.  
**During cooking:** one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

NN-A860



**Beep Sound:**

A beep sounds when a pad is pressed. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two beeps sound. After the completion of the preheating on Grill, Convection or Combination mode, three beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound.

# Oven Accessories

English

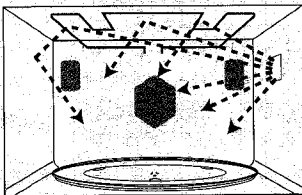
The following chart shows correct use of the accessories in the oven.

	Glass Tray	Metal Tray	Round Rack	Square Rack	Pizza Pan
Microwave	YES	NO	NO	NO	YES
Grill	YES	YES	YES	NO	YES
Convection	YES	YES	YES	YES	YES
Grill Convection	YES	YES	YES	NO	YES
Combination	YES	YES	YES	NO	YES

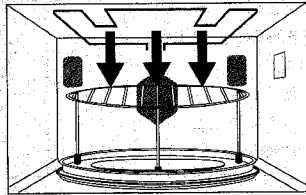
## Cooking Modes

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

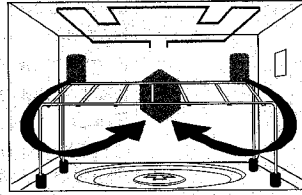
**Microwave**



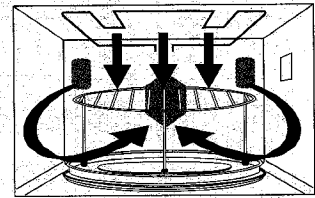
**Grill**



**Convection**

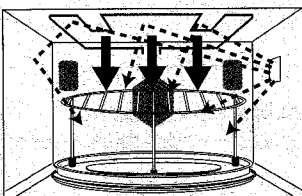


**Grill Convection**

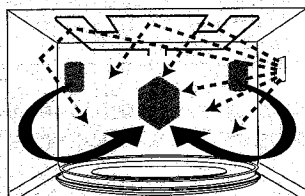


### Combination

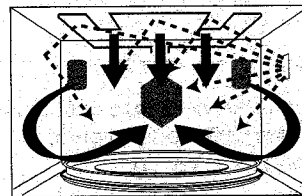
**Grill + Microwave**



**Convection + Microwave**

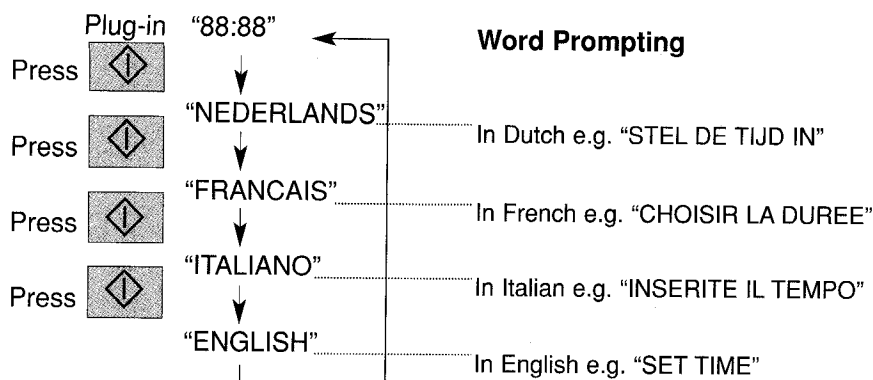


**Grill + Convection + Microwave**





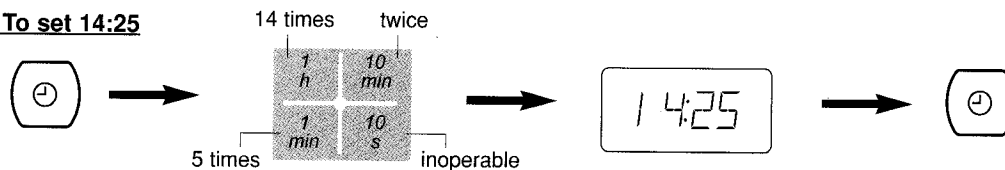
## Word Prompting:



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

## Clock Setting:

**Example: To set 14:25**



- **Press Clock Pad.**

- The colon starts to blink.

- **Enter the time by pressing the appropriate Time Pads.**

- The time appears in the display and the colon blinks.

- **Press Clock Pad.**

- The colon stops blinking and the time of day is entered.

**NOTE:**

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

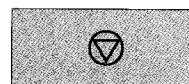
## Child Safety Lock:

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

**To Set:**



**To Cancel:**



- **Press Start Pad three times.**

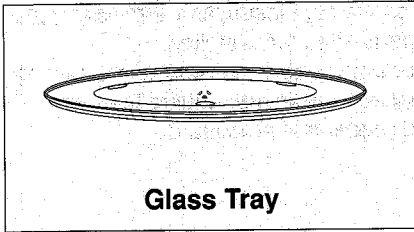
- The time of day will disappear. Actual time will not be lost.

- **Press Stop/Cancel Pad three times.**

- The time of day will reappear in the display.

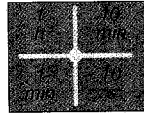
There are 6 different microwave power levels available (see the chart below).

## Use of accessory:



This chart shows approximate wattage for each power level.

Press	Power Level	Wattage	Max time available
once	HIGH power	1000 W	30 minutes
twice	DEFROST power	270 W	99 min. 90 sec.
3 times	MEDIUM power	600 W	99 min. 90 sec.
4 times	LOW power	440 W	99 min. 90 sec.
5 times	SIMMER power	250 W	99 min. 90 sec.
6 times	WARM power	100 W	99 min. 90 sec.



• Select Microwave power level.

• Set the cooking time.

• Press Start Pad.

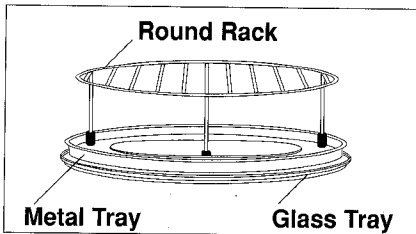
### NOTE:

- For 2 or 3 stage cooking, before pressing Start Pad, repeat setting the Microwave power level and cooking time.  
e.g. Casserole — High 10 minutes to bring the casserole to boil. Simmer 60 minutes to cook.  
Warm 10 minutes to allow flavours to develop
- Stand time can be programmed after the Microwave power and time setting.
- You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments up to maximum time available.

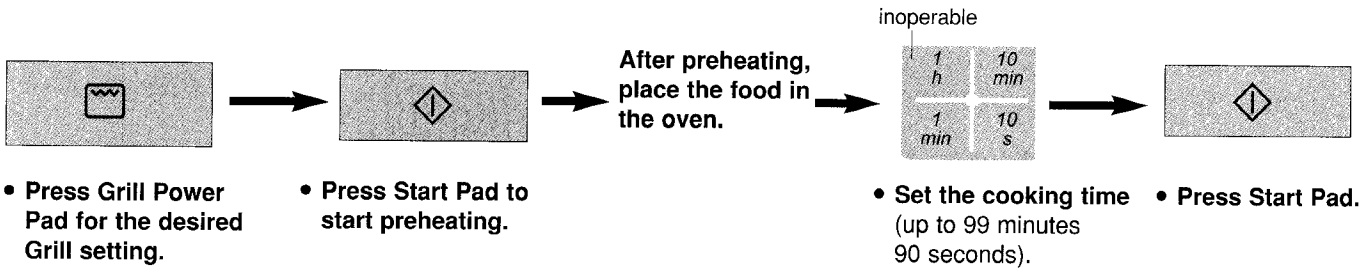
**CAUTION: The oven will automatically operate on 1000 W Microwave Power if a cooking time is entered without selecting the power level.**

The Grill Pad provides 3 Grill settings.

## Use of accessory:



Press	Power Level	Wattage
once	1 HIGH	1500 W
twice	2 MEDIUM	1200 W
3 times	3 LOW	950 W



### NOTE ON PREHEATING:

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

### NOTE:

- The Grill will only operate with the oven door closed.
- You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments, up to 99 minutes.

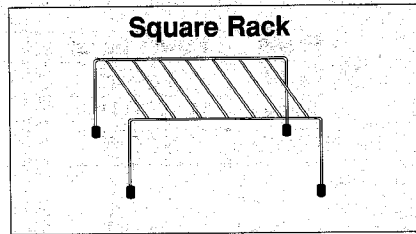
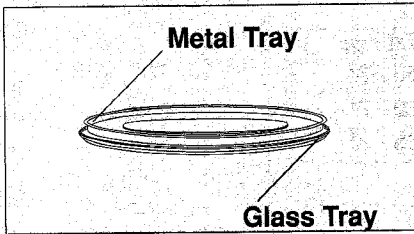
# Cooking by Convection/Grill Convection

English

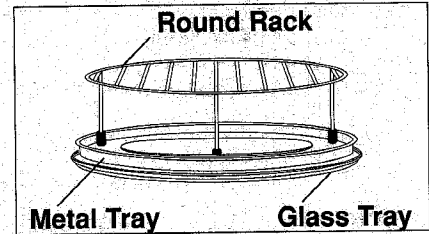
These Pads offer a choice of convection temperatures 40°C (only for Convection mode) and 100 - 250°C in 10°C increments. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150°C and count up to 250°C then 40°C (only for Convection mode) and 100°C.

## Use of accessory:

### Convection



### Grill Convection



## Cooking by Convection:

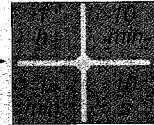


- Set the desired temperature.



- Press Start Pad to start preheating.

After preheating, place the food in the oven.



- Set the cooking time (up to 9 hours 99 minutes).



- Press Start Pad.

## Cooking by Grill Convection:



- Set the desired temperature. (Grill power is preset to High.)

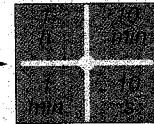


- If desired to change Grill power press once; Medium twice; Low.



- Press Start Pad to start preheating.

After preheating, place the food in the oven.



- Set the cooking time (up to 9 hours 99 minutes).



- Press Start Pad.

### 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, 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 press Start Pad.

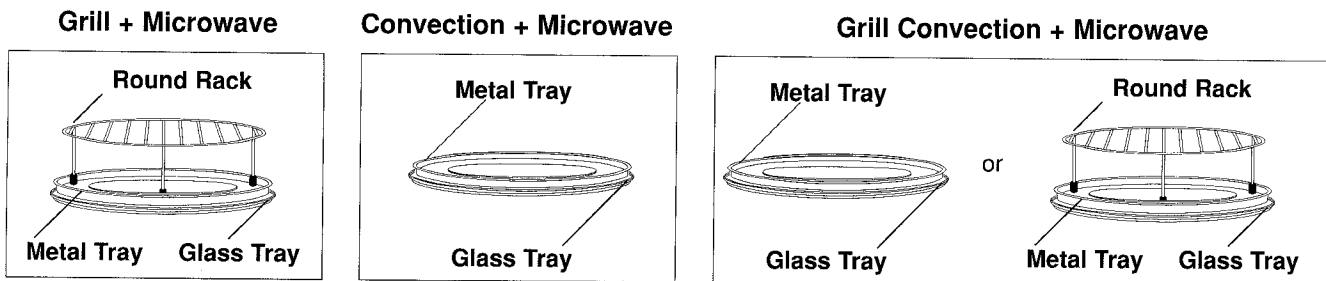
### NOTE:

1. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments.
4. After pressing Start Pad, the selected temperature can be recalled and changed. Press Convection or Grill Convection Pad once to indicate the temperature in the display window. While the temperature is recalled in the display window, you can change the temperature by pressing Convection or Grill Convection Pad.

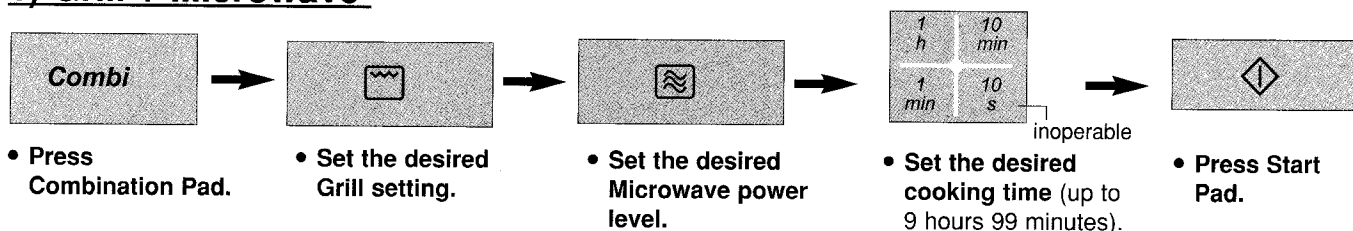
# Combination Cooking

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

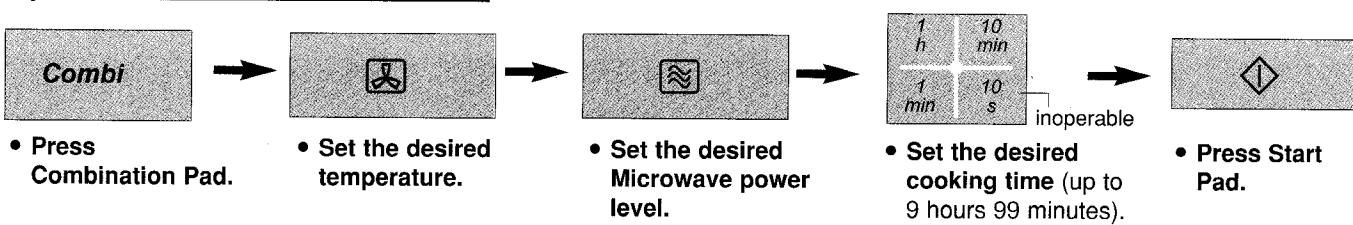
## Use of accessory:



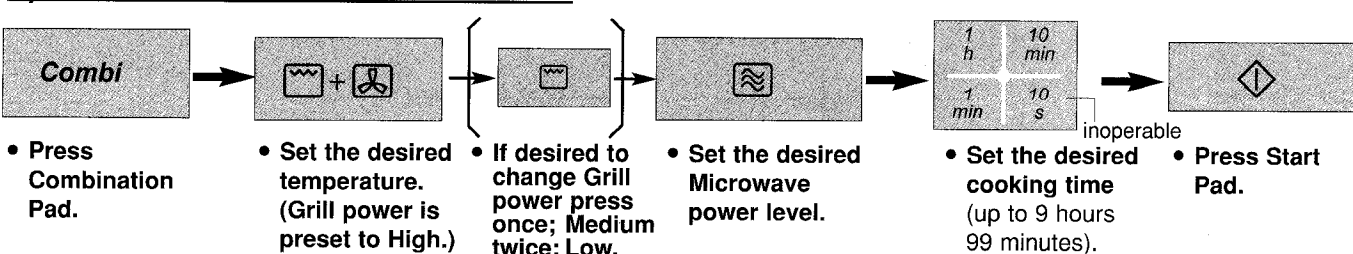
### 1) Grill + Microwave



### 2) Convection + Microwave



### 3) Grill Convection + Microwave



# Combination Cooking

English

## NOTE ON PREHEATING:

The oven can be preheated on Combination cooking. Press Start Pad before setting the cooking time and follow the NOTE ON PREHEATING on page En-10.

## NOTE:

1. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments, up to 99 minutes.
4. After pressing Start Pad, the selected temperature can be recalled by pressing Combination Pad. The selected setting appears in the display for 2 seconds.

## Cup/bowl Reheat

This feature allows you to reheat 1 cup, 1 bowl or 2 bowls of hot drink (e.g. tea, coffee, milk or soup).



- Press reheat key the required number of times.

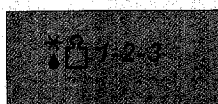
- Press Start Pad.

Item	No. of Presses	Recommended Weight
1 cup	1	150 cc
1 bowl	2	300 cc
2 bowls	3	2 x 300 cc

## Auto Defrost

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

NN-A890



or

NN-A860



- Select the desired Auto Defrost Program.

- Set the weight of the frozen food.

- Press Start Pad.









weight counts up in 100 g increments

▲ weight counts up in 10 g increments

▼ weight counts down in 10 g increments

# Auto Defrost

Program	Weight	Accessories	Suitable Foods
*1 A890 / 	100 - 1600 g		<b>Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops</b> (each 100g to 400g). Turn at beeps.
*2 A890 / 	400 - 2000 g		<b>Big pieces of meat, roast, whole chicken.</b> Turn at beeps.
NN-A890 only *3 	70 - 400 g		<b>For reheating frozen bread, rolls and croissants.</b> Remove all packaging and place on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray. Place large whole loaf directly on the metal tray. Turn at beeps.

**NOTE:**

1. When the defrosting time is longer than 60 minutes, the time will appear in hours and minutes.
2. The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.

**NOTE on Program 3:**

Take care when removing Bread and Rolls from the oven. The oven and accessories will get hot during/after defrosting.

## NN-A890

## Auto Sensor Programs

A variety of food may be cooked without having to enter the cooking time, weight or the power level.

e.g.



### Plus/Minus Control:

Preferences for degree of cooking vary for each individual. After having used Auto Sensor Programs a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different degree of cooking. By using Plus/Minus control, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

Press ▲ or ▼ pad before pressing Start Pad.

If you are satisfied with the result of the Auto Sensor Programs, you do not have to use this control.

- Select the desired Auto Sensor Program.

- Press Start Pad.










**NOTE:**

1. Auto Sensor Programs cannot work within 3 minutes after plug-in.
2. The oven automatically calculates the cooking time or the remaining cooking time.
3. The door should not be opened before the time appears in the display window.
4. The temperature for frozen food is assumed to be -18°C to -20°C, for other types of food +5°C to +8°C (refrigerator temperature).
5. To prevent any mistakes during Auto Sensor Programs ensure that Glass Tray and the plate are dry.
6. The room temperature should not be more than 35°C and not less than 0°C.
7. Only cook foods within the recommended weight range described on page En-14.
8. If the oven has previously been used on Convection, Grill Convection, Combination or Grill, and it is too hot to be used on an Auto Sensor Program, "HOT" will appear in the display window. After the "HOT" disappears, the Auto Sensor Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

# Auto Sensor Programs

English

NN-A890

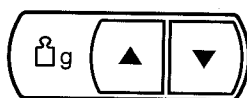
Category	Weight	Accessories	Instructions
	1 Reheat Casserole 200 - 1300 g		<b>For reheating plated meal, or casserole.</b> All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir/Turn large quantities at beep. Allow a few minutes standing time.
	2 Reheat Frozen Casserole 200 - 1000 g		<b>For reheating frozen plated meal, or casserole.</b> All food must be pre-cooked and frozen. Stir/Turn at beep. At the completion of cooking, stir the foods and allow 2 to 3 minutes standing time.
	3 Cook Fresh Vegetables 200 - 1500 g		<b>For cooking fresh vegetables.</b> Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90 ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
	4 Cook Fresh Fish 200 - 1000 g		<b>For cooking fresh fish (whole - no more than 300 g each, fillets, steaks).</b> Place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30 ml) liquid. Cover with pierced cling film or a lid. Turn at beep.
	5 Reheat Frozen Gratin 300 - 1000 g		<b>For reheating and browning frozen gratin.</b> Remove all packaging and place the gratin in a heat-proof dish on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	6 Cook Frozen Oven Fries 150 - 700 g		<b>For reheating, crisping and browning frozen oven fries.</b> Spread out the frozen oven fries on Metal Tray on Round Rack on Glass Tray. Turn them at beep. For best results cook in a single layer.



# Auto Weight Programs

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

e.g.



- Select the desired Auto Weight Program.

- Set the weight of food.

- weight counts up in 100 g increments
- weight counts up in 10 g increments
- weight counts down in 10 g increments






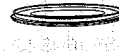






- Press Start Pad.

**NOTE:**

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











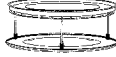







**NN-A890**

Category	Weight	Accessories	Instructions
	7 Reheat Frozen Pizza 150 - 600 g		<b>For reheating and browning the top of frozen (NOT fresh) purchased pizza.</b> Remove all packaging and place the pizza on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	8 Reheat Fresh Pizza 100 - 650 g		<b>For reheating and browning the top of fresh purchased pizza.</b> Remove all packaging and place the pizza on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	9 Reheat Frozen Quiche 100 - 800 g		<b>For reheating pre-cooked, frozen quiche.</b> Remove all packaging and place the quiche on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	10 Reheat Fresh Quiche 200 - 800 g		<b>For reheating pre-cooked fresh quiche.</b> Remove all packaging and place the quiche on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.

Category	Weight	Accessories	Instructions												
	11 Cook Chicken Pieces 150 - 1500 g		<b>For cooking chicken pieces e.g. chicken legs, thighs or drumsticks.</b> Place the chicken on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray. For even cooking spread out the chicken and turn at beep.												
	12 Cook Whole Chicken 1000 - 3200 g		<b>For cooking whole fresh unstuffed chicken.</b> Cook the stuffing separately. Place the chicken on a heat-proof upturned saucer on Metal Tray on Glass Tray. Start cooking the breast side down and turn at beep.												
	13 Cook Pork or Veal 800 - 2300 g		<b>For cooking fresh roast pork or veal.</b> Place the pork in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.												
	14 Cook Beef 700 - 1500 g		<b>For cooking fresh roast beef.</b> Place the beef in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.												
	15 Cook Lamb 700 - 2800 g		<b>For cooking fresh roast lamb.</b> Place the lamb in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.												
	16 Tart 4 - 5 servings		<p>For baking Tart from raw ingredients - see cook book for recipes. E.g. Savoury Quiche - Quiche Lorraine, tuna quiche, smoked salmon quiche, roquefort quiche, mushroom quiche, onion quiche, leek quiche, spinach and parmesan quiche, mussel quiche.</p> <p>Sweet Tart - apple tart, apricot tart, rhubarb tart, pear and cinnamon tart.</p> <p><b>To operate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pre-heat the oven on Grill 1 + Convection 250°C with metal tray on glass tray (see page En-10). After pre-heat, cancel the program. Place the tart, in its tin, on the hot metal tray.</li> <li>Select Tart auto menu                             <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1 press</td> <td>4-5 servings</td> <td>25 cm diameter</td> </tr> <tr> <td>2 presses</td> <td>6-8 servings</td> <td>27 cm diameter</td> </tr> <tr> <td>3 presses</td> <td>8-10 servings</td> <td>30 cm diameter</td> </tr> <tr> <td>4 presses</td> <td>10-12 servings</td> <td>33 cm diameter</td> </tr> </table> </li> <li>After baking, stand the Tart for a few minutes. Remove from the tin and cool on a rack.</li> </ul>	1 press	4-5 servings	25 cm diameter	2 presses	6-8 servings	27 cm diameter	3 presses	8-10 servings	30 cm diameter	4 presses	10-12 servings	33 cm diameter
	1 press	4-5 servings		25 cm diameter											
	2 presses	6-8 servings		27 cm diameter											
	3 presses	8-10 servings		30 cm diameter											
4 presses	10-12 servings	33 cm diameter													
17 Tart 6 - 8 servings															
18 Tart 8 - 10 servings															
19 Tart 10 - 12 servings															

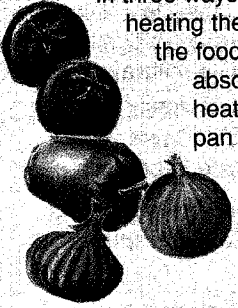
**NOTE FOR AUTO TART MENU:**

- Only use metallic tins for baking the tart - aluminium, teflon coated or other light metal. The depth of the average tart tin is 30 mm. Do not use loose-bottomed tins, carton forms or light aluminium forms on this auto menu.
- The end colour of the pastry case may vary depending on the quality of the pastry.
- The top colour of the pastry may vary depending on the type of filling. For this reason, you may wish to stop cooking a few minutes before the end of the program.
- Do not use this auto menu for baking pizza or double crust pies.

Category		Weight	Accessories	Instructions
	1 Cook Vegetables	200 - 1400 g		<b>For cooking fresh vegetables.</b> Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90 ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring halfway.
	2 Cook Fish	200 - 1000 g		<b>For cooking fresh fish (whole - no more than 300 g each, fillets, steaks).</b> Place in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30 ml) liquid. Cover with pierced cling film or a lid. Large quantities will require turning at beep.
	3 Reheat Frozen Bread	70 - 400 g		<b>For reheating frozen bread, rolls and croissants.</b> Remove all packaging and place on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray. For large whole loaf place directly on metal tray. Turn at beeps.
	4 Reheat Frozen Pizza	150 - 600 g		<b>For reheating and browning the top of frozen (NOT fresh) purchased pizza.</b> Remove all packaging and place the pizza on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	5 Reheat Frozen Quiche	100 - 800 g		<b>For reheating pre-cooked, frozen quiche.</b> Remove all packaging and place the quiche on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	6 Reheat Frozen Gratin	300 - 1000 g		<b>For reheating and browning frozen gratin.</b> Remove all packaging and place the gratin in a heat-proof dish on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	7 Cook Frozen Oven Fries	150 - 700 g		<b>For reheating, crisping and browning frozen oven fries.</b> Spread out the frozen oven fries on Metal Tray on Round Rack on Glass Tray. Turn them at beep. For best results cook in a single layer.
	8 Cook Chicken Pieces	150 - 1500 g		<b>For cooking chicken pieces e.g. chicken legs, thighs or drumsticks.</b> Place the chicken on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray. For even cooking spread out the chicken and turn at beep.
	9 Cook Whole Chicken	1000 - 3200 g		<b>For cooking whole fresh unstuffed chicken.</b> Cook the stuffing separately. Place the chicken on a heat-proof upturned saucer on Metal Tray on Glass Tray. Start cooking the breast side down and turn at beep.
	10 Cook Pork or Veal	800 - 2300 g		<b>For cooking fresh roast pork or veal.</b> Place the pork in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
	11 Cook Beef	700 - 1500 g		<b>For cooking fresh roast beef.</b> Place the beef in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
	12 Cook Lamb	700 - 2800 g		<b>For cooking fresh roast lamb.</b> Place the lamb in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.

## THE 'CONCEPT'

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



## USING THE PIZZA PAN (Manual operation)

- For best results, pre-heat the pan before using. Place directly on the glass tray and pre-heat on 1000 W for 5 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and beefburgers.
- Remove the pan from the oven and place the food in the pan. Use the pizza pan handle or oven gloves as the pan will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the pan immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay.
- Place the pan on the glass tray and cook according to the guidelines shown in the cooking chart in the cookbook.

## NOTES:

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

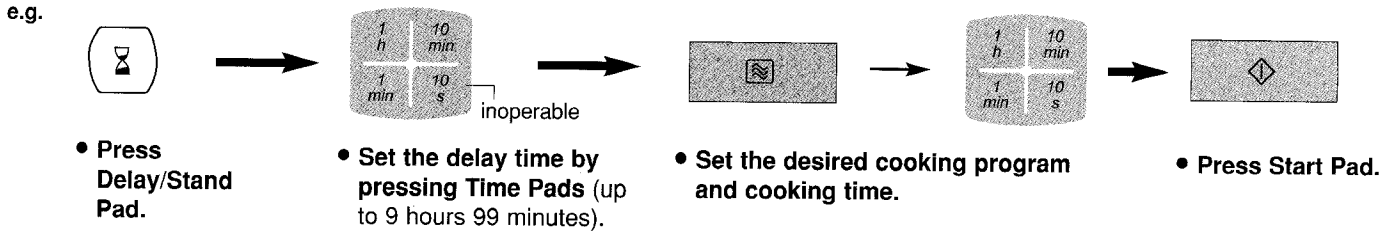
## CARE OF THE PAN

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



# Delay Start Cooking

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

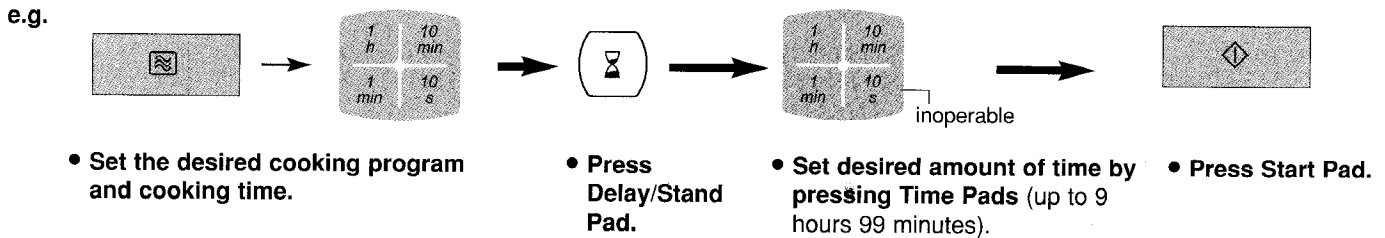


- NOTE:**
- Three stage cooking can be programmed including Delay Start cooking.
 

e.g. Delay Start: 1 hour      High Power: 10 min.      Simmer Power: 20 min.
  - 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.
  - Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

# Stand Time

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



- NOTE:**
- Three stage cooking can be programmed including Stand Time.
 

e.g. High Power: 4 min.      Stand Time: 5 min.      High Power: 2 min.
  - If the oven door is opened during the Stand Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.
  - This feature may also be used as a timer. In this case press Delay/Stand Pad, set time and press Start Pad.

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

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

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

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

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

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

**A:** The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage, and will not accept Auto Weight Program after Delay Start.

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

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

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

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

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

**A:** Yes. Press Convection Pad and the oven temperature will appear in the display window for 2 seconds.

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

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

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

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

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

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

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

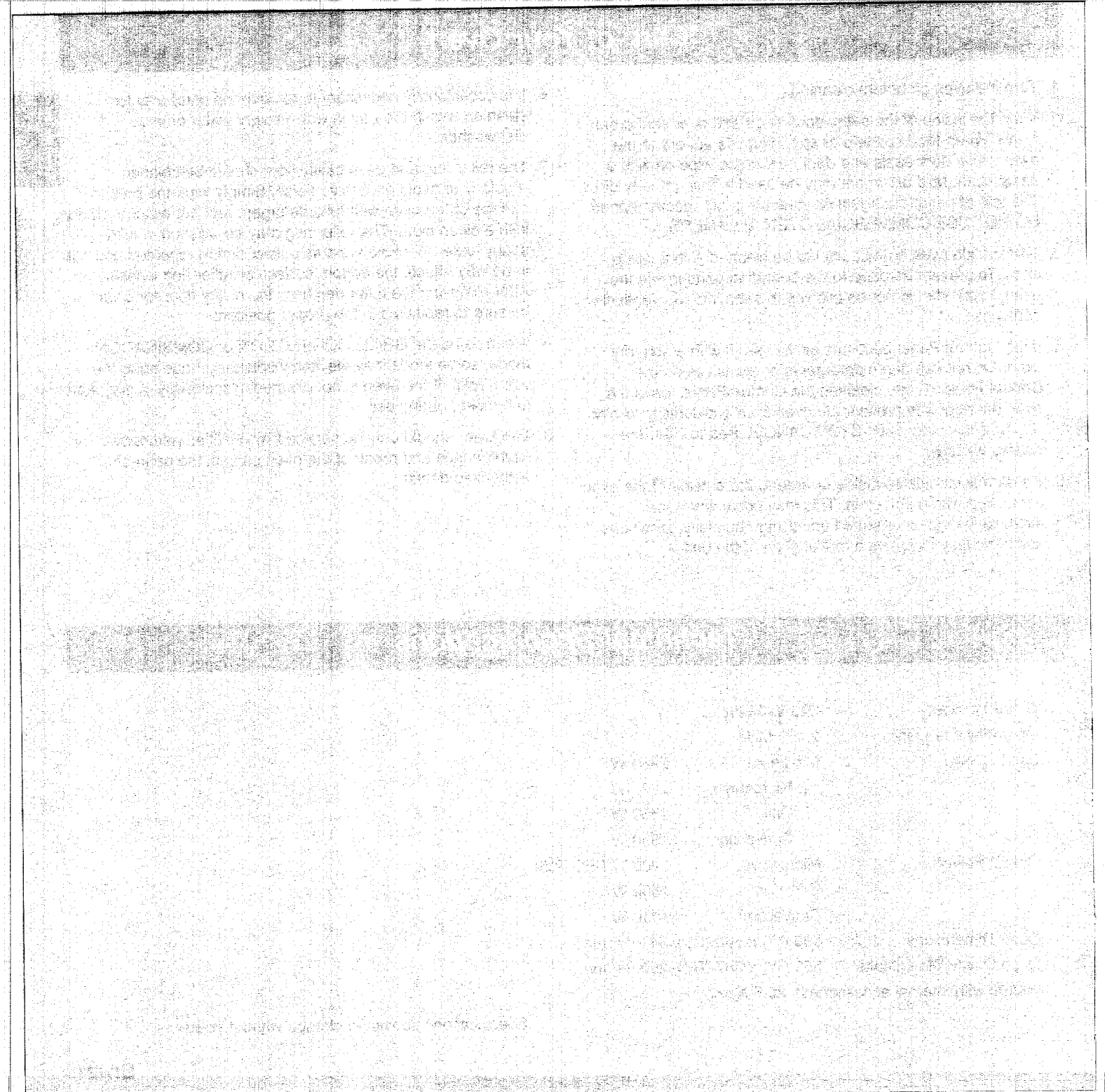
**A:** After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food, glass tray, and roller ring on CONVECTION 250°C for 10 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

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

## Technical Specifications

Rated Voltage:	230 V, 50 Hz	
Operating Frequency:	2,450 MHz	
Input Power:	Maximum;	2980 W
	Microwave;	1270 W
	Grill;	1560 W
	Convection;	1500 W
Output Power:	Microwave;	1000 W (IEC-705)
	Grill;	1500 W
	Convection;	1400 W
Outer Dimensions:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions:	350 (W) x 367 (D) x 250 (H) mm	
Weight with internal accessories;	20.5 Kg	

Specifications subject to change without notice.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----



## Uw magnetronoven controleren

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

## Aansluiting op een geaard stopcontact

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

Het aansluiten van dit apparaat op een niet geaard stopcontact is voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

## Voltage

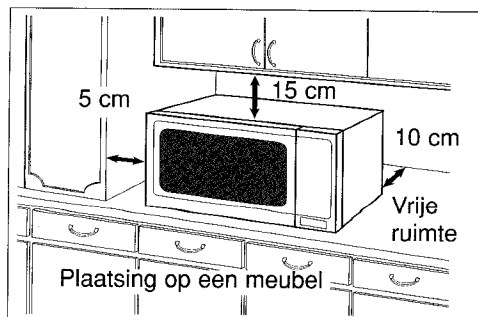
De netspanning, vermeld op deze magnetronoven, dient overeen te komen met de netspanning op uw stopcontact. Gebruik geen andere netspanning om brand of andere schade te voorkomen.

## Het plaatsen van de magnetronoven

1. De magnetronoven moet op een vlakke, stevige ondergrond geplaatst worden, en hoger dan 85 cm boven de grond.
2. Indien de magnetron ingebouwd wordt, let er dan op dat de stekker uit het stopcontact gehaald kan worden of op een andere wijze de stroomvoorziening onderbroken kan worden.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.

### Plaatsing op een meubel:

- a. Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm, en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.
- b. Als een van de kanten vlak tegen de muur staat, moeten de andere kant en de bovenkant vrij staan.



## Inbouwen

De oven kan, indien gebruik wordt gemaakt van een inbouwraam (wit, NN-TKA80W), ingebouwd worden in een muurkast. Dit inbouwraam kunt u verkrijgen bij een Panasonic voortverkoper (dealer).

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

## WAARSCHUWING

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

## Gebruik van uw magnetronoven

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

## Werking van de oven en grill

1. Voordat u de eerste keer gebruik gaat maken van de HETE LUCHT-COMBINATIE- of GRILL functies, wrijf dan eerst de eventueel resterende olie in de oven weg en schakel de magnetron gedurende 10 minuten in op de stand HETE LUCHT 250°C. Op deze manier wordt de olie, die gebruikt werd als beschermingslaag tegen het roesten, eraf gebrand. Dit is de enige keer dat de oven 'leeg' gebruikt mag worden.
2. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatieopeningen van de kast en de ovendeur worden tijdens de HETE LUCHT (CONVENTIE-), COMBINATIE- en GRILL functies heet. Pas dus op bij het openen en sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of eruit halen van voedsel en accessoires.
3. De magnetronoven is uitgerust met twee verwarmingselementen; en bovenin en een achterin de magnetronoven. Na het gebruik van de HETE LUCHT-, COMBINATIE- en GRILL-functies zullen deze vlakken dan ook betrekkelijk warm zijn. N.B. Na het koken m.b.v. deze functies kunnen de oven-toebehoren heel heet zijn.
4. De buitenkant van de magnetronoven kan, tijdens het grillen, warm worden. Kinderen moeten buiten het bereik van de oven gehouden worden.

## Werking van de ventilatiemotor

Tijdens het werken met de microgolf/warme lucht-functie draait er tegelijkertijd een ventilatormotor die de elektrische onderdelen koelt. Na het beëindigen van de kookfuncties, draait de ventilatormotor soms nog een tijdje door.

## Verlichting van de magnetronoven.

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

## Accessoires

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

### Het draaiplateau

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

### Loopring

1. De loopring en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om geluid te voorkomen en om ervoor zorg te dragen dat geen voedsel achterblijft.
2. Tijdens het koken moet de loopring altijd tesamen met het draaiplateau gebruikt worden.

### Metalen draaiplateau

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

### Ronde rooster

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

### Rek

Het rek wordt alleen in de HETE LUCHT-functie gebruikt en wel direct op de ovenbodem.

**Pizza Pan** - zie pagina NI-18.

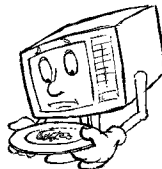
## 1) Kooktijden

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

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

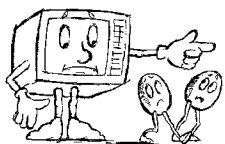
## 2) Kleine hoeveelheden voedsel

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



## 3) Eieren

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



## 4) Niet poreuze schil

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

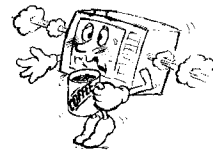


## 5) Vleesthermometer

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

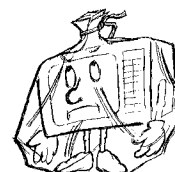
## 6) Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soepen, sausen en drank opgewarmd wordt in uw magnetronoven, kunnen deze bij het bereiken van het kookpunt gaan overkoken, zonder dat er enige aanwijzingen zijn zoals het borrelen. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen, moet men het volgende doen:
  - a) Gebruik geen voorwerpen met smalle halzen om vloeistoffen in op te warmen.
  - b) Niet teveel verwarmen.
  - c) Roer de vloeistof voor het verwarmen een keer om en roer op halve kooktijd de vloeistof nog een keer om.
  - d) Laat de vloeistof, wanneer deze op de juiste temperatuur is, nog even in de oven staan en roer goed voordat u het uit de oven haalt.



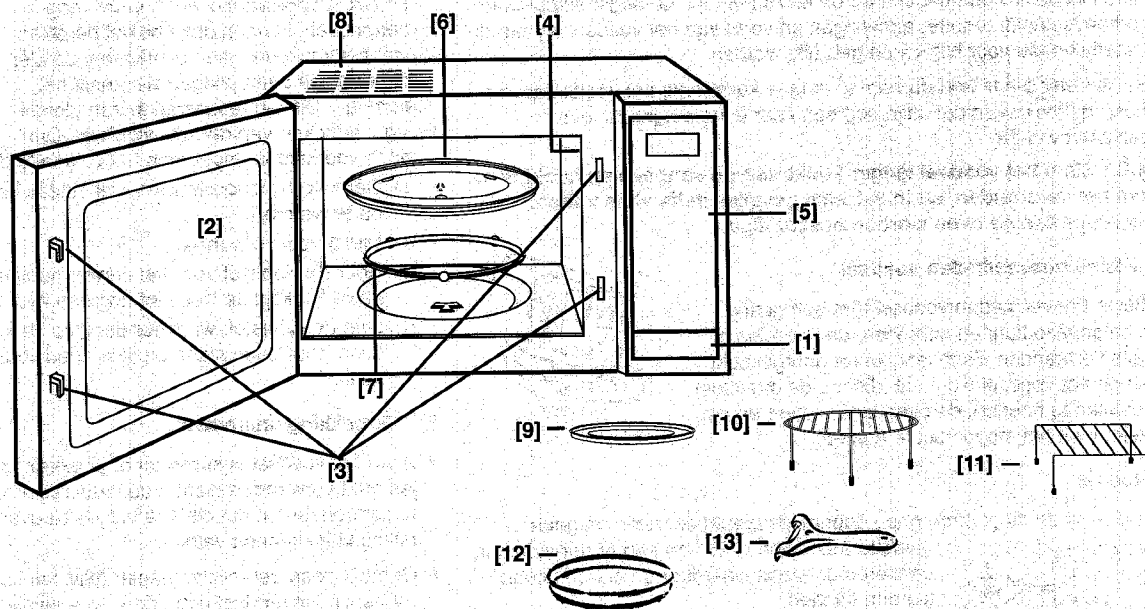
## 7) Verpakkingsmateriaal

- Als u het voedsel in kunststof of papieren bakjes gaat verwarmen dient u de oven regelmatig te controleren omdat dit type bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
  - Gebruik geen gerecycled papier (bijv. keukenrol) tenzij het product gemerkt is met een teken dat dit zonder problemen in een magnetronoven gebruikt mag worden. Producten gemaakt van gerecycled papier kunnen verontreinigingen in zich hebben, die vonkvorming tot gevolg kunnen hebben en/of brand veroorzaken.
  - Verwijder metalen sluitingen van verpakkingen voordat u deze in de oven plaatst.
- ## 8) Hulpmiddelen/Folie
- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen in de magnetronoven omdat deze zouden kunnen ontploffen.
  - Gebruik tijdens de magnetronfunctie geen metalen schotels of schotels met metalen randen. Dit kan resulteren in vonk-overslag.
  - Als u aluminium folie of vlees spiezen gebruikt, moet er een minimale afstand van 2 cm tussen de spiezen en de ovenwanden bestaan, dit om vonk-overslag te voorkomen.
- ## 9) Zuigflessen/potjes babyvoeding
- De deksel, de speen of de bovenkant dient van de zuigfles en/of potjes babyvoeding verwijderd te worden, voordat deze in de oven geplaatst worden.
  - Schud de zuigflessen goed en roer een paar keer door de potjes met babyvoeding.
  - Controleer de temperatuur van het voedsel voor gebruik.



# De magnetronoven

Nederlands



## [1] Deur ontgrendeltoets

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

Het lampje in de magnetronoven gaat, zodra u de ovendeur opent, aan.

## [2] Doorkijkvenster

## [3] Veiligheidsscharnieren

## [4] Ventilatie-openingen

## [5] Bedieningspaneel

## [6] Glazen draaiplateau

## [7] Loopring

## [8] Luchtopeningen voor de ventilatie van de oven

## [9] Metalen draaiplateau

## [10] Ronde rooster

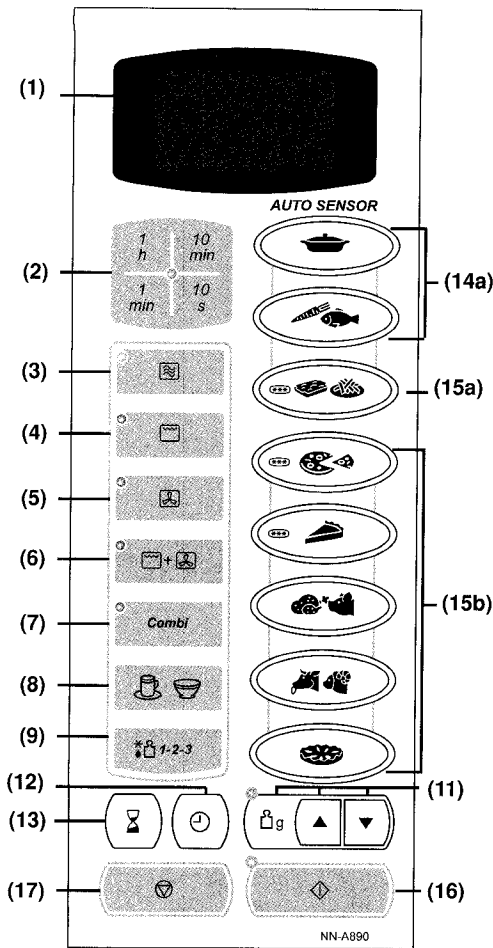
## [11] Rek

## [12] Pizza Pan

## [13] Handvat van de Pizza pan

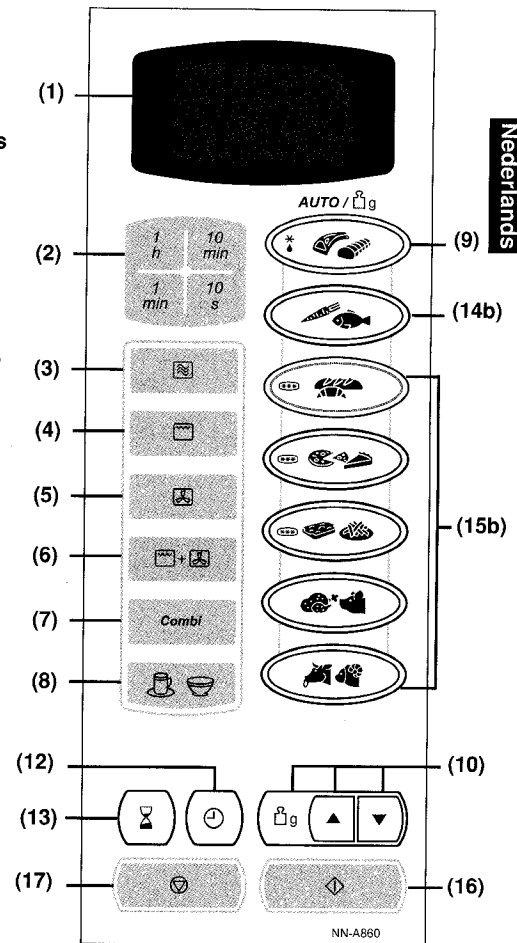
NI-4

NN-A890



- (1) Uitleesvenster
- (2) Tijdtoetsen
- (3) Vermogenstoets
- (4) Grill toets
- (5) Hete lucht toets
- (6) Combinatie Grill + Hete lucht toets
- (7) Combinatie toets
- (8) Kopje/Schaaltje - Opnieuw verwarmen
- (9) Automatische ontthooitoets
- (10) Gewicht - Instelling
- (11) Meer/minder toets
- (12) Kloктоets
- (13) Programmeer/standaartijdtoets
- (14a) Automatische sensor programma-toetsen
- (14b) Automatische programma's met gewichtinstelling
- (15a) Automatische sensor Combinatie programma toets
- (15b) Automatische combinatieprogramma's gewichtinstelling
- (16) De starttoets:  
Met een druk op deze toets stelt u de magnetronoven in werking. Indien u tussentijds de ovendeur opent of de Stop/Wis toets aanraakt tijdens het koken, dan moet de starttoets nogmaals worden aangeraakt om de magnetronoven opnieuw in werking te stellen.
- (17) Stop/wistoets:  
**Voor het koken:** Een druk op de toets en het gehele ingestelde programma wordt gewist.  
**Tijdens het koken:** Met een druk op de toets wordt het kookproces tijdelijk onderbroken. Indien u dan nog een keer de betreffende toets aanraakt is het complete programma gewist en verschijnt de klok in het uitleesvenster.

NN-A860



Nederlands

### Piepgeluid:

Zodra u een toets aangeraak c.q. indrukt, volgt er een pieptoon. Indien u niets hoort, wil dat zeggen dat de instructie niet goed is of dat het systeem de instructie niet accepteert. Tussen twee geprogrammeerde fases in hoort u twee piepjes. Bij het einde van de voorverwarmingstijd van de warme lucht- of combinatiefunctie, laat de magnetronoven 3 maal een pieptontje horen. Bij het einde van welk programma dan ook, hoort u vijfmaal achtereenvolgend het piepgeluid.

# Toebehoren

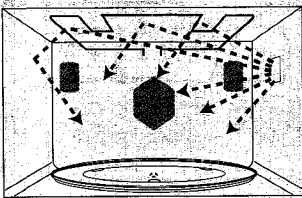
De tabel hieronder vermeldt welke accessoires voor welk programma gebruikt moeten worden.

	Glazen draaiplateau	Metalen draaiplateau	Ronde rooster	Rek	Pizza pan
Magnetron	Ja	Nee	Nee	Nee	Ja
Grillen	Ja	Ja	Ja	Nee	Ja
Hete lucht	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Grill + Hete lucht	Ja	Ja	Ja	Nee	Ja
Combinatie	Ja	Ja	Ja	Nee	Ja

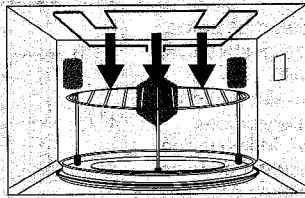
# Kookmethoden

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

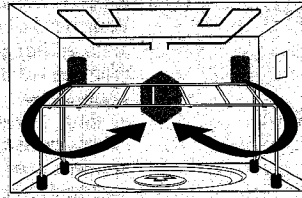
Magnetron



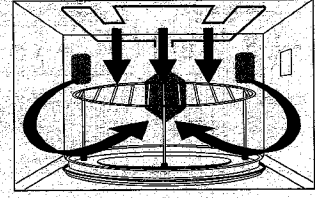
Grillen



Hete lucht

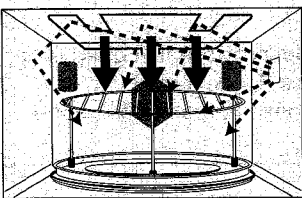


Grill + Hete lucht

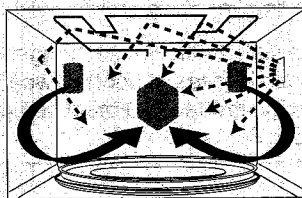


## Combinatie

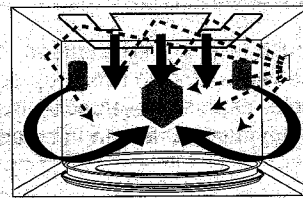
Grill + Magnetron





Hete lucht + Magnetron

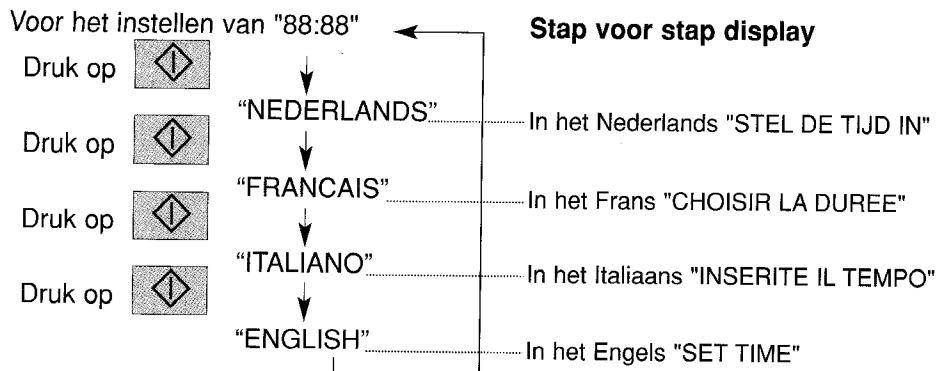


Grill + Hete lucht + Magnetron



 Magnetron  
 Grillen/Hete lucht

## Stap voor stap display:

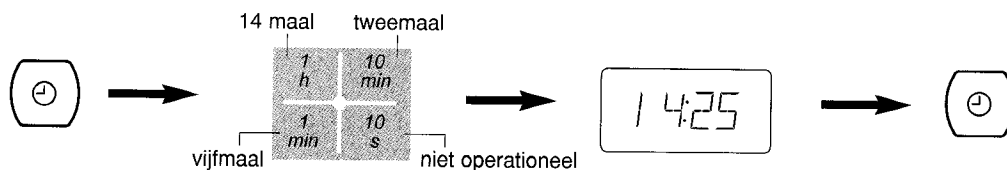


Deze modellen hebben een unieke functie "Stap voor stap display" die u door de werking van de magnetronoven heen leiden. Nadat u de stekker van de magnetronoven in het stopcontact heeft gestoken, drukt u op de Starttoets totdat u de door u gewenste taal kunt selecteren. Terwijl u op de toetsen drukt,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

Nederlands

## De klok instellen:

**Voorbeeld: Voor het instellen van 14:25**



- **Druk de kloktoets in.**
  - ☛ De dubbele punt gaat nu knipperen.

- **Toets de juiste tijd in door de betreffende tijdtoetsen aan te raken.**
  - ☛ De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.

- **Druk nogmaals de kloktoets in.**
  - ☛ De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen en wordt op het uitleesvenster getoond.

### Opmerking:

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

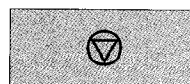
## Gebruik van het kinderslot:

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

**Hoe in te schakelen:**



**Om te annuleren:**



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

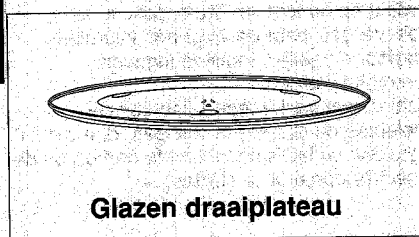
- **Druk 3 keer op de Stop/wistoets.**
  - ☛ De tijdsindicatie verschijnt opnieuw in het uitleesvenster.

# Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

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

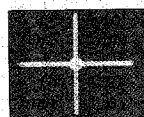
## Gebruik van de accessoires:

Nederlands



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

Indrukken	Vermogen	Wattage	Max.beschikbare tijd
1 x	Maximaal vermogen	1000 W	30 minuten
2 x	Ontdooitoets vermogen	270 W	99 min. 90 sec.
3 x	Middelmatig vermogen	600 W	99 min. 90 sec.
4 x	Smoor vermogen	440 W	99 min. 90 sec.
5 x	Sudder vermogen	250 W	99 min. 90 sec.
6 x	Warmhoud vermogen	100 W	99 min. 90 sec.



• Bepaal het vermogen dat u wenst te gebruiken.

• Stel de kooktijd in.

• Druk de starttoets in.

### Opmerking:

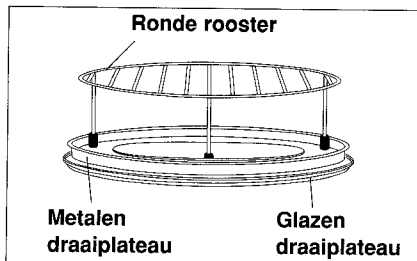
1. Voor 2-of 3- fasen koken, dient u de stappen 1 en 2 te herhalen, voordat u op de starttoets drukt.  
Bijvoorbeeld Zelfbereide maaltijd -- Maximaal - 10 minuten om de maaltijd te bereiden. Smoor gedurende 60 minuten om te laten koken.  
-- Hou 10 minuten warm om de smaak te laten ontwikkelen.
2. De wachttijd kan of voor of na het 'stap voor stap ontdooien/automatisch koken', ingesteld worden.
3. Indien gewenst, kan de kooktijd tijdens het koken verlengd worden. De kooktijd kan met stappen van 1 minuut verlengd worden. De kooktijd kan met stappen van 1 minuut tot de maximaal beschikbare tijd verlengd worden.

**OPLETTEN:** Als de kooktijd ingesteld werd zonder een vermogen te selecteren zal de oven automatisch op een vermogen van 1000 W werken.



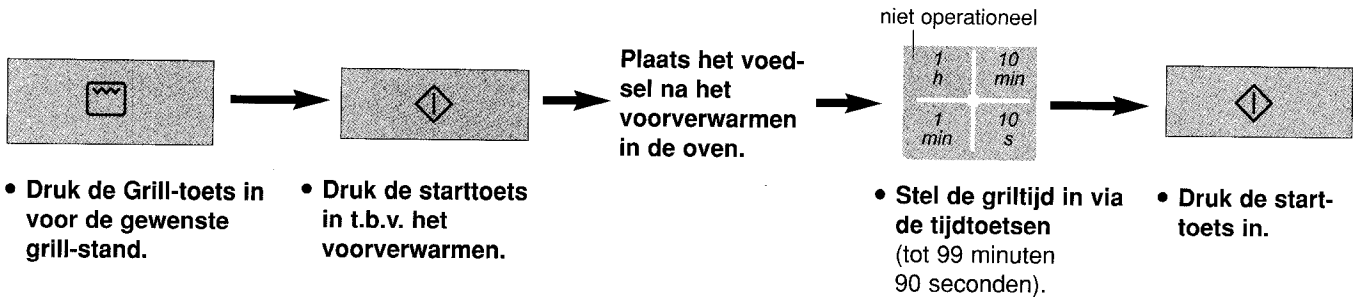
Bij het grillen kunt u een keuze maken uit drie standen.

## Gebruik van de accessoires:



Indrukken	Vermogen	Wattage
1 x	1 HOOG	1500 W
2 x	2 MIDDEN	1200 W
3 x	3 LAAG	950 W

Nederlands



### Opmerking over het voorverwarmen:

1. Maak de oven, tijdens het voorverwarmen nooit open. Na het voorverwarmen hoort u drie pieptoonjes en op het uitleesvenster is een knipperende "P" te zien. Indien de ovendeur na het voorverwarmen niet wordt geopend, behoudt de oven nog gedurende 30 minuten de voorverwarmde temperatuur. Na deze 30 minuten slaat de oven automatisch af en koelt weer af tot de omgevingstemperatuur.
2. Indien u zonder voorverwarmen wenst te koken, dan selecteert u het grill-vermogen, stelt u vervolgens de tijd in en drukt u op de starttoets.

### Opmerking:

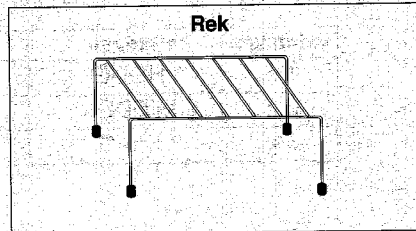
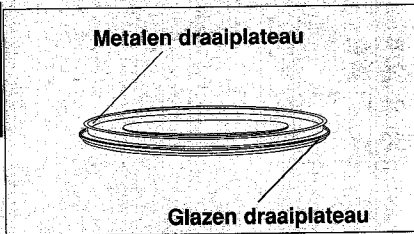
1. De grill zal alleen werken wanneer de ovendeur gesloten is.
2. Indien gewenst, kunt u de kooktijd tijdens het koken verlengen. Druk op de 1 min. toets om de kooktijd te verlengen. De kooktijd kan steeds met 1 minuut verlengd worden, tot 99 minuten.

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

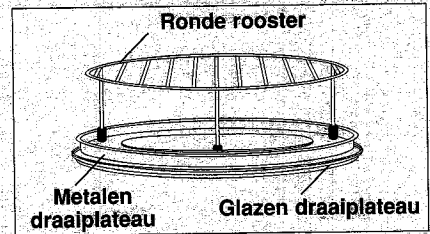
Deze toetsen bieden de mogelijkheid om een temperatuur van 40°C (alleen voor de Hete lucht-functie) en 100 - 250°C te selecteren met een verhoging van steeds 10°C. Voor een snelle selectie van de meest gebruikte temperatuur begint de temperatuur op 150°C en telt door tot 250°C, daarna 40°C (alleen van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

## Gebruik van accessoires:

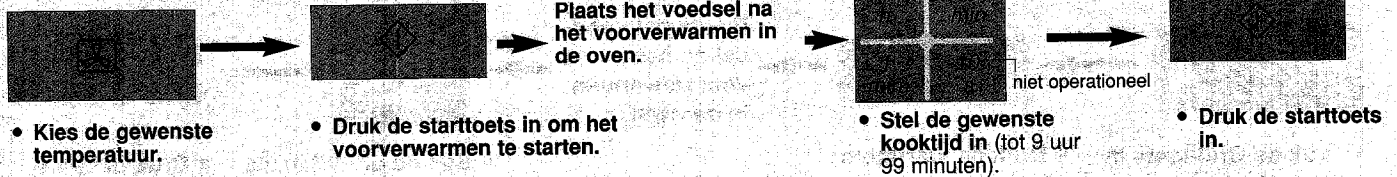
### Hete lucht



### Grill + Hete lucht



## Koken met Hete lucht:



## Grill + Hete lucht:



### Opmerking over het voorverwarmen:

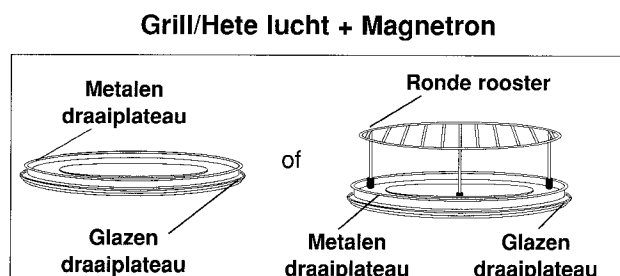
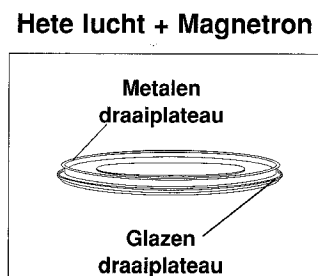
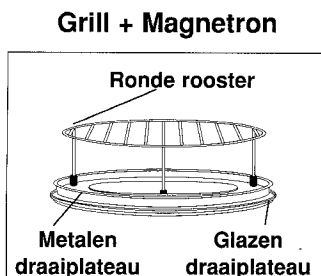
1. Maak de deur tijdens het proces van voorverwarmen niet open. Na het voorverwarmen hoort u drie piepjes en op het uitleesvenster is een knipperende "P" te zien. Als de oven deur na het voorverwarmen niet geopend wordt, dan behoudt de oven nog gedurende 30 minuten de voorverwarmde temperatuur. Na deze 30 minuten slaat de oven automatisch af tot de omgevingstemperatuur.
2. Koken zonder voorverwarmen: kies de gewenste temperatuur, stel vervolgens de kooktijd in en druk de starttoets in.

### Opmerkingen:

1. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd minder dan een uur bedraagt, wordt de tijd per seconde afgeteld.
2. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd meer dan een uur bedraagt, wordt de tijd per minuut afgeteld totdat er nog 1 uur overblijft "1H 00". Het uitleesvenster geeft dan de minuten en seconden weer en telt per seconde af.
3. Tijdens het koken kunt u, indien gewenst, de kooktijd/baktijd verlengen. Druk op de 1 min. toets om de kooktijd/baktijd te verlengen. De tijd kan per (1) minuut verlengd worden.
4. Nadat de starttoets is ingedrukt, kan de gekozen temperatuur opgeroepen en veranderd worden. Druk een keer op de toets Hete lucht of Grill + Hete lucht om de temperatuur in het uitleesvenster te laten verschijnen. Terwijl de temperatuur in het uitleesvenster verschijnt, kunt u deze veranderen door de toets Hete lucht of Grill + Hete lucht in te drukken.

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

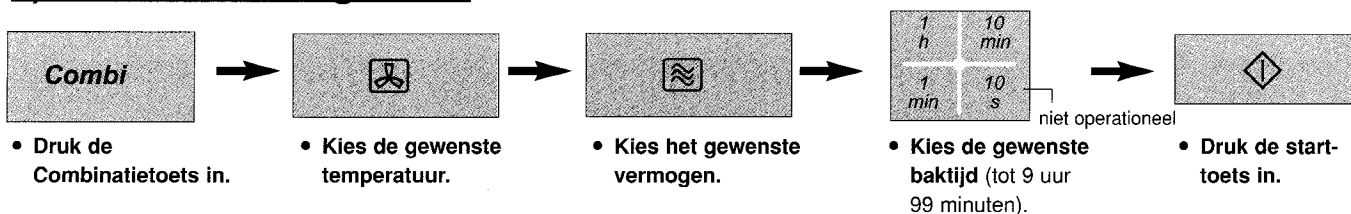
## Gebruik van accessoires:



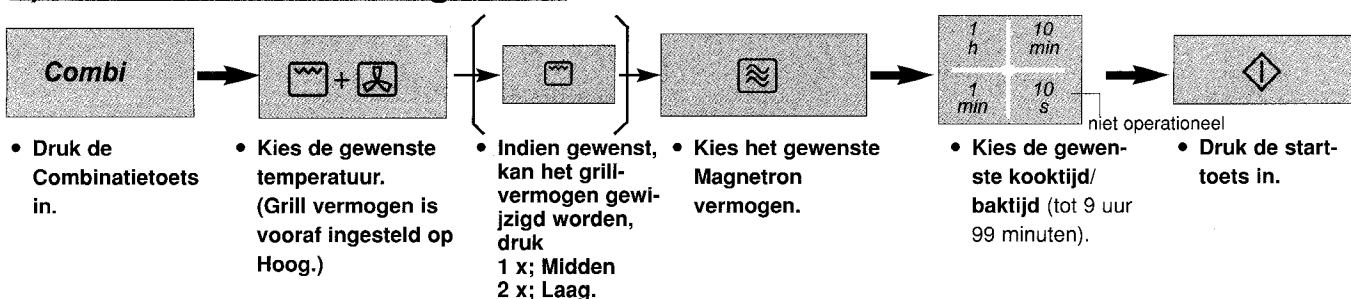
### 1) Grill + Magnetron



### 2) Hete lucht + Magnetron



### 3) Grill/Hete Lucht + Magnetron



# Combinatie koken

## OPMERKING OVER HET VOORVERWARMEN:

De oven kan voorverwarmd worden in de stand Combinatie koken. Druk de starttoets in voordat u de kooktijd/baktijd instelt en volg de instructies zoals gesteld op pagina 10 Opmerkingen over het voorverwarmen.

## OPMERKINGEN:

1. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd minder dan een uur bedraagt, wordt de tijd per seconde afgeteld.  
Het uitleesvenster geeft vervolgens de minuten en seconden weer en telt deze per second af.
2. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd meer dan een uur bedraagt, wordt de tijd per minuut afgeteld totdat er nog een uur overblijft "1H 00".
3. Indien gewenst, kan de kooktijd/baktijd, tijdens het koken/bakken verlengd worden. Druk op de 1 min. toets om de kooktijd/baktijd te verlengen. De kooktijd/baktijd kan steeds met 1 minuut verlengd worden, tot 99 minuten.
4. Nadat de starttoets ingedrukt is, kan de gekozen temperatuur opgeroepen worden door het indrukken van de Combinatietoets. De geselecteerde instelling verschijnt gedurende twee seconden op het uitleesvenster.

Nederlands

## Recept geheugen

Deze functie biedt u de mogelijkheid om op een eenvoudige wijze een recept in het geheugen te programmeren 1 kopje, 1 schaalkje of 2 schaalpjes of warme dranken (bijv. thee, koffie, melk of soep).



• Toets de geheugentoets een aantal keren in.

• Druk de starttoets in.

Recept	Aantal keren dat ingetoetst moet worden	Geadviseerde gewicht
1 kopje	1	150 cc
1 schaalkje	2	300 cc
2 schaalpjes	3	2 x 300 cc

## Automatisch ontdooien

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

NN-A890

NN-A860



of



• Druk op de Automatische ontdooitoets.

• Stel het gewicht van het bevroren voedsel in.

• Druk de starttoets in.



instellen van het gewicht - stapsgewijs per 100 g

▲ verhogen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g

▼ verlagen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g

Categorie	Gewicht	Accessoires	Geschikt voedsel/Tips
*  1 A890 /  A860	100 - 1600 g		<b>Voor het ontdooien van kleine stukken vlees, kalfslapjes, worstjes, visfilets, steaks, koteletten van 100 g tot 400 g elk.</b> Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
*  2 A890 /  A860	400 - 2000 g		<b>Voor het ontdooien van grote stukken vlees, braadstukken, hele kippen.</b> Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
NN-A890 alleen *  3 	70 - 400 g		<b>Voor het ontdooien van bevroren brood, broodjes en croissants.</b> Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats het op het Ronde rooster op het Metalen draaiplateau op het Glazen draaiplateau. Plaats het hele brood direct op het Metalen draaiplateau. Draai om als de pieptoon weergegeven wordt.

### Opmerkingen:

1. Wanneer de ontdooitijd langer dan 60 minuten is, zal de tijd in uren en minuten verschijnen.
2. De vorm en de afmeting van het voedsel bepalen het maximum gewicht dat de oven kan bevatten.

### Opmerking bij programma 3:

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

## NN-A890

## Automatische sensor programma's

Het automatisch koken stelt u in staat om bepaalde etenswaren te koken zonder dat u het gewicht, het vermogen of de kooktijd hoeft in te stellen.

b.v.



- Kies het gewenste Automatische sensor programma.

- Druk de starttoets in.

### Meer/minder toets:

Iedereen heeft een eigen smaak voor wat betreft het meer of minder gaar koken van het voedsel. Nadat u de automatische sensor programma's een paar keer heeft gebruikt, kunt u zelf beslissen of het voedsel wellicht iets meer of iets minder moet worden doorgekookt. Bij gebruik van de Meer/minder toets kunt u dit zelf bepalen. U drukt op deze toets om het voedsel iets meer of iets minder lang te laten koken.

Druk op de  of  toets voordat u op de starttoets drukt.

Indien u echter tevreden bent met het kookresultaat van het automatisch sensor programma, dan hoeft u deze toetsen niet te gebruiken!










### Opmerkingen:

1. Automatische sensor programma's kunnen 3 minuten, na ingebruikneming, worden toegepast.
2. De oven berekent automatisch de kooktijd of de resterende kooktijd.
3. De deur mag niet geopend worden voordat de tijd in het uitleesvenster verschijnt.
4. Bij bevroren voedsel wordt uitgegaan van een temperatuur van  $-18^{\circ}\text{C}$  tot  $-20^{\circ}\text{C}$ , bij ander voedsel tussen de  $+5^{\circ}\text{C}$  tot  $+8^{\circ}\text{C}$  (koelkast temperatuur).
5. Zorg ervoor dat de schalen, de magnetron-ovenruimte en het glazen draaiplateau tijdens het automatische sensor programma droog zijn.
6. De omgevingstemperatuur van de magnetronoven mag niet hoger dan  $35^{\circ}\text{C}$  en niet lager dan  $0^{\circ}\text{C}$  zijn.
7. Kook alleen voedsel van een geadviseerd gewicht zoals omschreven op pagina NL-14.
8. Wanneer de functies Hete lucht, Grill + Hete lucht, Combinatie of Grill zijn gebruikt kan de oven te heet zijn voor het automatische sensor programma. Dan verschijnt de melding "WARM" in het uitleesvenster. Nadat de melding "WARM" uit het uitleesvenster is verdwenen, kan het automatische sensor programma gebruikt worden. Wanneer u haast heeft stelt u de juiste vermogensstand en kooktijd handmatig in.

# Automatische sensor programma's

**NN-A890**

Nederlands

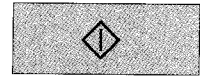
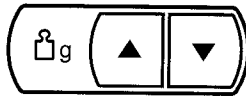
Categorie	Gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
	1 Opwarmen 200 - 1300 g		<b>Het opwarmen van kant en klare maaltijden of zelfbereide maaltijden.</b> De maaltijd moet op kamer- of koelkasttemperatuur zijn. Roer / draai grotere hoeveelheden om als de pieptoon wordt weergegeven. Laat de maaltijd even nagaren.
	2 Verwarmen van bevroren zelfgemaakte maaltijd 200 - 1000 g		<b>Voor het verwarmen van bevroren kant en klaar maaltijden of zelfbereide maaltijden.</b> Al het voedsel moet voorgedroogd en bevroren zijn. Roer of draai het voedsel om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Zodra de maaltijd is opgewarmd, het geheel even doorroeren en 2 tot 3 minuten laten nagaren.
	3 Verse groenten koken 200 - 1500 g		<b>Voor het koken van verse groenten.</b> Doe de groenten in een daarvoor geschikte schaal en bespreekel deze met 6 eetlepels (90 ml) water. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of een deksel. Grotere hoeveelheden moeten bij het weergeven van de pieptoon omgeroerd worden.
	4 Het bereiden van verse vis 200 - 1000 g		<b>Voor het bereiden van verse vis (hele vis - niet meer dan 300 g per stuk, filets, steaks).</b> Doe de vis in een daarvoor geschikte schaal en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Bij de pieptoon de vis omdraaien.
	5 Het bereiden van diepvries Gratin 300 - 1000 g		<b>Voor het opwarmen en bruinen van gratin.</b> Verwijder de verpakking en plaats de gratin in een vuurvaste schaal op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	6 Verse of diepvries friet bereiden 150 - 700 g		<b>Voor het opwarmen, bereiden en bruinen van diepvries friet.</b> Verspreid de friet op het metalen draaiplateau op het ronde rooster op het glazen draaiplateau. Draai de frietjes bij de pieptoon om. Voor het beste resultaat, de frietjes over een enkele laag verspreiden.

**NI-14**

# Automatisch koken

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

b.v.



- Kies het gewenste programma.









- Stel het gewicht van het voedsel in.
  - g instellen van het gewicht - stapsgewijs per 100 g
  - ▲ verhogen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g
  - ▼ verlagen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g

- Druk de start-toets in.









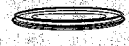
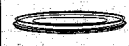


## Opmerkingen:

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

## NN-A890

Programma	Gewicht	Toebehoren	Instructies / Tips
 7 Verwarmen Diepvries Pizza	150 - 600 g		Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van bevroren (geen verse) pizza. Verwijder de verpakking en zet de pizza op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
 8 Verwarmen Verse Pizza	100 - 650 g		Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant vaneen verse, gekochte, pizza Verwijder de verpakking en zet de pizza op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
 9 Verwarmen Diepvries Quiche	100 - 800 g		Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van bevroren (geen verse) quiche. Verwijder de verpakking en zet de quiche op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
 10 Verwarmen Verse Quiche	200 - 800 g		Voor het opwarmen en bruinen van de verse quiche. Verwijder de verpakking en zet de quiche op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.

















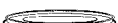

Nederlands

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies/Tips												
	11 Bereiden Kip in stukjes	150 - 1500 g 	<b>Voor het bereiden van stukjes kip zoals b.v. kippepootjes, kippevleugels of drumsticks.</b> Plaats de kip op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Voor het beste resultaat dient de kip verspreid neergelegd te worden en omgedraaid te worden zodra de pieptoon weergegeven wordt.												
	12 Bereiden hele kip	1000 - 3200 g 	<b>Voor het bereiden van een hele, ongevulde, verse kip.</b> Bereid de vulling separaat. Plaats de kip op een vuurvaste, platte, omgekeerde schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Begin het bereiden met de borstzijde naar beneden en draai de kip zodra de pieptoon weergegeven wordt.												
	13 Bereiden varkensvlees of kalfsvlees	800 - 2300 g 	<b>Voor het bereiden van vers varkensvlees of kalfsvlees.</b> Leg het vlees op een ondiepe vuurvaste schaal, op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.												
	14 Bereiden rundvlees	700 - 1500 g 	<b>Voor het bereiden van verse rundvlees.</b> Leg het vlees op een ondiepe, vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.												
	15 Bereiden lamsvlees	700 - 2800 g 	<b>Voor het bereiden van lamsvlees.</b> Leg het vlees op een ondiepe, vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.												
	16 Taart	4 - 5 porties 	<p>Voor het bereiden van taarten van diverse ingrediënten - zie het kookboek voor recepten. b.v. Hartige taarten/quiches - Quiche Lorraine, quiche van tonijn, gerookte zalm quiche, roquefort quiche, champignon quiche, uien quiche, prei quiche, spinazie en parmesaanse kaas, mossel quiche Zoete taarten - appeltaart, abrikozentaart, rabarbertaart, peer- en kaneel taart.</p> <p><b>Om in werking te stellen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warm de oven voor op Grill 1 + Hete lucht 250°C met het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau (zie pagina NI-10). Annuleer het programma, nadat voorverwarmd werd. Zet de taart, in het bakblik, op het hete metalen draaiplateau.</li> <li>• Selecteer Taart automatisch menu                     <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1 x indrukken</td> <td>4-5 porties</td> <td>diameter 25 cm</td> </tr> <tr> <td>2 x indrukken</td> <td>6-8 porties</td> <td>diameter 27 cm</td> </tr> <tr> <td>3 x indrukken</td> <td>8-10 porties</td> <td>diameter 30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 x indrukken</td> <td>10-12 porties</td> <td>diameter 33 cm</td> </tr> </table> </li> <li>• Laat de taart/quiche na het bakken een paar minuten staan. Neem de taart/quiche uit het bakblik en zet het op een rooster om af te koelen.</li> </ul>	1 x indrukken	4-5 porties	diameter 25 cm	2 x indrukken	6-8 porties	diameter 27 cm	3 x indrukken	8-10 porties	diameter 30 cm	4 x indrukken	10-12 porties	diameter 33 cm
	1 x indrukken	4-5 porties		diameter 25 cm											
	2 x indrukken	6-8 porties		diameter 27 cm											
	3 x indrukken	8-10 porties		diameter 30 cm											
4 x indrukken	10-12 porties	diameter 33 cm													
17 Taart	6 - 8 porties 														
18 Taart	8 - 10 porties 														
19 Taart	10 - 12 porties 														

**Opmerking over het automatische taart menu:**

1. Gebruik alleen metalen bakblikken voor het bereiden van taarten en quiches - aluminium, met een teflon-laag of ander licht metaal. De diepte van een standaard bakblik is 30 mm. Gebruik geen bakvormen met een losse bodem, bakvormen van karton of lichte aluminium bakvormen voor dit automatische programma.
2. De uiteindelijke kleur van het gebak/de quiche is afhankelijk van de het type en de kwaliteit van het gebak/de quiche.
3. De kleuring van de bovenkant van het gebak/de quiche is afhankelijk van het type vulling. Het is derhalve mogelijk dat u het programma, enige minuten voor de afloop, wenst te stoppen.
4. Bereid met dit automatische menu geen 'baking pizza' of taarten van bladerdeeg.



Programma		Gewicht	Accessoires	Instructies / Tips
	1 Groenten koken	200 - 1400 g		<b>Voor het koken van verse groenten.</b> Plaats de voorbereide groenten in een daarvoor geschikte schaal en voeg zes eetlepels (90 ml) water toe. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Grote hoeveelheden tussendoor even roeren.
	2 Het bereiden van vis	200 - 1000 g		<b>Voor het bereiden van verse vis (hele vis - niet meer dan 300 g per stuk, filets, steaks).</b> Doe de vis in een daarvoor geschikte schaal en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Grote hoeveelheden moeten zodra de pieptoon weergegeven wordt omgedraaid worden.
	3 Het verwarmen van bevroren brood	70 - 400 g		<b>Voor het verwarmen van diepvries brood, broodjes en croissants.</b> Verwijder het verpakkingsmateriaal en leg het brood enz. op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Grote broden dienen direct op het metalen draaiplateau gelegd te worden. Draai het om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	4 Het opwarmen van diepvries Pizza	150 - 600 g		<b>Voor het verwarmen en het bruinen van de bovenkant van gekochte, diepvries (niet verse) pizza.</b> Verwijder het verpakkingsmateriaal en plaats de pizza op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	5 Het verwarmen van diepvries Quiche	100 - 800 g		<b>Voor het verwarmen van voorgekookte, diepvries quiche.</b> Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de quiche op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	6 Het verwarmen van diepvries Gratin	300 - 1000 g		<b>Voor het verwarmen en bruinen van diepvries gratin.</b> Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de gratin in een vuurvaste schaal op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	7 Het bereiden van diepvries Friet	150 - 700 g		<b>Voor het verwarmen, bruinen en knapperig maken van diepvries friet.</b> Verspreid de friet over het metalen draaiplateau op het ronde rooster op het glazen draaiplateau. Draai de frietjes om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Voor het beste resultaat moeten de frietjes over een enkele laag verspreid worden.
	8 Het bereiden van stukjes kip	150 - 1500 g		<b>Voor het bereiden van stukjes kip b.v. kippepootjes, kippevleugels en drumsticks.</b> Leg de kip op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Voor het beste resultaat dient de kip in een enkele laag neergelegd te worden. Draai de kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	9 Het bereiden van een hele kip	1000 - 3200 g		<b>Voor het bereiden van hele, onge vulde kip.</b> Bereid de vulling separaat. Plaats de kip op een vuurvaste, platte omgekeerde schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Begin met het bereiden van de kip met de borstzijde naar beneden en draai de kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	10 Het bereiden van varkensvlees of kalfsvlees	800 - 2300 g		<b>Voor het bereiden van vers varkensvlees of kalfsvlees.</b> Leg het varkensvlees in een ondiepe, vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	11 Het bereiden van rundvlees	700 - 1500 g		<b>Voor het bereiden van vers rundvlees.</b> Leg het vlees in een ondiepe, vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	12 Het bereiden van lamsvlees	700 - 2800 g		<b>Voor het bereiden van vers lamsvlees.</b> Leg het lamsvlees in een ondiepe, vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.

## HET 'CONCEPT'

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

Nederlands



## HET GEBRUIK VAN DE PIZZA PAN (handmatige bediening)

- Om de beste resultaten te verkrijgen is het geadviseerd om te pan voor te verwarmen. Plaats de pan direct op het glazen draaiplateau en verwarm gedurende ca. 5 minuten op 1000 W, de pan voor. Om het bruinen te verbeteren kunt u de pan met olie in vetten voordat u de pan voorverwarmd. Dit is m.n. voor producten zoals worstjes of beefburgers.
- Neem de pan uit de oven en leg het voedsel in de pan. Gebruik hierbij het handvat van de pizza pan of ovenhandschoenen want de pan zal heel heet zijn. Voor het beste resultaat is het van belang om het voedsel, direct na het voorverwarmen, in de pan te leggen. Als het voedsel niet direct in de voorverwarmde pan wordt gelegd, kan dit gevolgen hebben voor het bruinen van de producten.
- Plaats de pan op het glazen draaiplateau en bereid conform de richtlijnen die in de kooktabel in het kookboek zijn weergegeven.

## OPMERKINGEN:

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

## ONDERHOUD VAN DE PAN

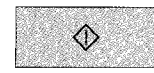
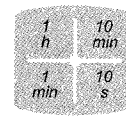
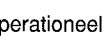
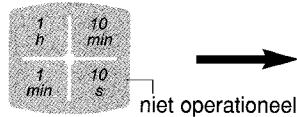
- ◆ Gebruik nooit scherp kookgerei in deze pan want dit zal de anti-aanbaklaag beschadigen.
- ◆ Was de pan, na het gebruik, in een heet sopje en spoel de pan met heet water af. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes omdat deze het oppervlak van de pan zullen beschadigen.
- ◆ De pan is vaatwasmachine-bestendig.



# Voorgeprogrammeerde start.

Deze functie maakt het mogelijk, de uitgestelde begintijd van het koken, vooraf in te stellen.

b.v.



• Druk op de programmeer/standaardtijdtoets.

• Stel het aantal uren/minuten in waarna de magnetronoven met koken moet beginnen door de tijdtoetsen in te drukken (tot 9 uur en 99 minuten).

• Stel het gewenste kookprogramma in.

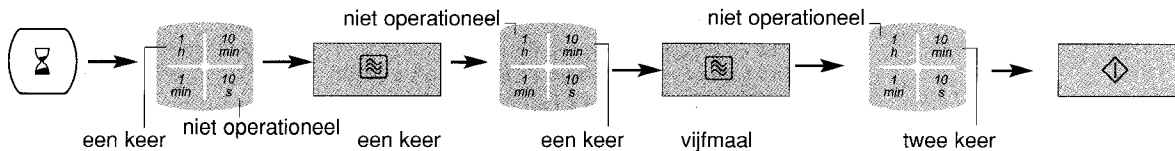
• Druk de starttoets in.

## Opmerkingen:

1. Drie fases van het koken kunnen geprogrammeerd worden inclusief de uitgestelde begintijd.

b.v.

Uitgestelde begintijd: 1 uur Hoog vermogen: 10 min. Sudder vermogen: 20 min.



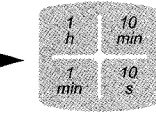
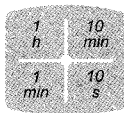
2. Als de voorgeprogrammeerde uitgestelde begintijd langer dan een uur is, zal de tijd in minuten aftellen. Indien de uitgestelde begintijd minder dan een uur is, zal de tijd in seconden worden afgeteld.

3. De uitgestelde begintijd kan niet voor de automatische programma's ingesteld worden.

# Wachttijd

Door het gebruik van de Programmeer/Standaardtijdtoets kunt u de wachttijd, programmeren nadat de bereiding heeft plaatsgevonden of deze gebruiken om de oven als een kookwekker te gebruiken.

b.v.



• Stel de gewenste kooktijd en het gewenste kookprogramma in.

• Druk op de programmeer/standaardtijdtoets.

• Stel de gewenste tijdsduur in door de tijdtoetsen in te drukken (tot 9 uur en 99 minuten).

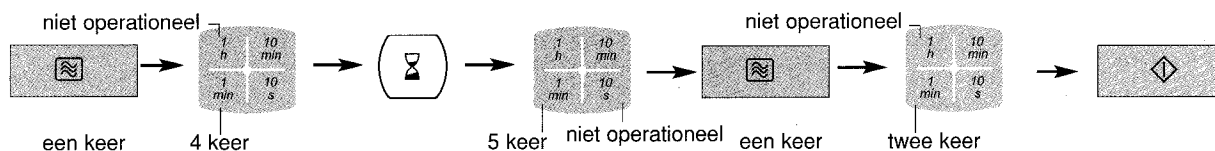
• Druk op de starttoets.

## Opmerkingen:

1. Drie fases van het koken kunnen geprogrammeerd worden inclusief de wachttijd.

b.v.

Hoog vermogen: 4 min. Wachttijd: 5 min. Hoog vermogen: 2 min.



2. Indien de ovendeur tijdens de wachttijd of de kookklok (minuten teller) geopend wordt, blijft de tijd in het uitleesvenster verder aftellen.

3. Deze functie kan tevens als een signalering (timer) dienen. Indien dit gewenst is, druk dan op de programmeer/standaardtijdtoets, stel de tijd in en druk op de starttoets.

- V:** Waarom kan de oven niet ingeschakeld worden?
- A:** Als de oven niet draait, dienen de volgende punten gecontroleerd te worden:
1. Is de stekker van de oven goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en stop de stekker weer in het stopcontact.
  2. Controleer de stroomonderbreker en de zekering. Stel de stroomonderbreker opnieuw in of vervang de zekering als deze uitgeschakeld is of doorgeslagen.
  3. Wanneer de stroomonderbreker en de zekering in orde worden bevonden, steek dan de stekker van een ander apparaat in het stopcontact. Wanneer het andere apparaat wel werkt, is er een probleem met de oven. Wanneer het andere apparaat niet werkt, dan is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Wanneer het erop lijkt dat er een probleem met de oven is, neemt u dan contact op met een geautoriseerd service centrum.
- V:** Is dat normaal?
- A:** Een bepaalde mate van storing op radio en TV kan optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interventie veroorzaakt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Dit duidt niet op een storing in de magnetronoven.
- V:** De oven accepteert mijn programma niet. Waarom niet?
- A:** De oven is zodanig ontworpen dat onjuiste programmering niet wordt geaccepteerd. Bijvoorbeeld, de oven accepteert geen vierde programma en accepteert geen Automatisch weegprogramma na de Vertraagde begintijd.
- V:** Soms komt er warme lucht in de ventilatie-openingen van de oven. Hoe kan dit?
- A:** Tijdens het koken geeft het voedsel stoom af. De meeste stoom wordt via de ventilatie-openingen afgevoerd. Er zitten echter geen microgolven in de lucht. De ventilatie-openingen van de oven mogen, tijdens het koken, nooit geblokkeerd worden.
- V:** Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A:** De geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van magnetronoven op HETE LUCHT + GRILL voor het realiseren van de juiste combinatie-afstelling. Dit is normaal.
- V:** Kan ik de vooraf ingestelde oventemperatuur tijdens het koken of tijdens het voorverwarmen in de Hete lucht-functie, controleren?
- A:** Ja. Druk op de Hete lucht-functie en de oventemperatuur zal gedurende 2 seconden op het uitleesvenster weergegeven worden.
- V:** Kan ik op eenvoudige wijze mijn favoriete recepten in de Magnetron / Grill bereiden?
- A:** Ja. U kunt uw meest favoriete recepten net als in een gewone oven bereiden. Controleer de instructies in het Panasonic Kookboek voor geadviseerde oventemperaturen en kooktijden.
- V:** De melding "D" verschijnt in het uitleesvenster en de oven werkt niet. Waarom niet?
- A:** De oven heeft DEMO MODUS geprogrammeerd. Deze modus is ontworpen voor het tonen in winkels. Deactiveer deze modus door drie keer op de kloktoets te drukken.
- V:** Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A:** Alleen indien u de HETE LUCHT + GRILL functie gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan, in de MAGNETRON en COMBINATIE-functies, vonkontlading in uw oven veroorzaken.
- V:** Tijdens het hete lucht-, combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven en er ontstaat rook. Hoe komt dat?
- A:** Na het herhaaldelijk gebruiken van uw oven, is het aan te bevelen om de oven te reinigen en de oven zonder voedsel, glazen draaiplateau en loopring te laten werken in de HETE LUCHT-functie. Dit gedurende 10 minuten en op 250°C. Op deze manier worden alle voedselresten, vetaanslag etc., die luchtjes en of rook kunnen veroorzaken, weggebrand.

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

## Technische specificaties

Netspanning:	230 V, 50 Hz
Werkfrequentie:	2,450 MHz
Opgenomen vermogen:	Maximaal; 2980 W
	Magnetron; 1270 W
	Grill; 1560 W
	Hete lucht; 1500 W
Afgegeven vermogen:	Magnetron; 1000 W (IEC-705)
	Grill; 1500 W
	Hete lucht; 1400 W
Buitenafmetingen:	530 (B) x 508 (D) x 344 (H) mm
Binnenafmetingen:	350 (B) x 367 (D) x 250 (H) mm
Gewicht van de interne accessoires;	20.5 Kg

De specificaties kunnen zonder voorafgaand bericht gewijzigd worden.



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

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

## Instructions pour la mise à la terre

**IMPORTANT : POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.**

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

## Précaution concernant la tension d'alimentation

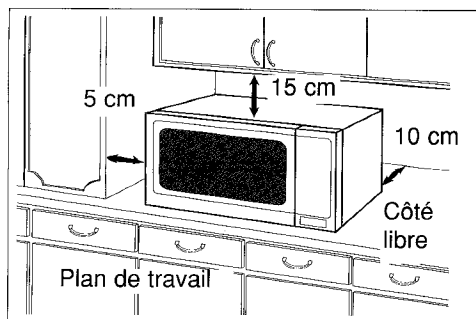
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

## Mise en place du four

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il suffit, pour isoler l'appareil de la source électrique, de débrancher la prise ou d'utiliser un disjoncteur.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

### Si vous placez l'appareil sur un plan de travail :

- a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- b. Si vous placez le four au raz du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.



## Si vous encastrez l'appareil

Si vous souhaitez encastrez le four dans le mur, utilisez le kit d'encastrement NN-TKA80W (blanc), disponible auprès de votre revendeur Panasonic local.

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

## AVERTISSEMENT

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

## Utilisation du four

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

## Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes CONVECTION, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode CONVECTION pendant 10 minutes à 250°C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération présentes sur le boîtier et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CONVECTION, COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
3. Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CONVECTION, COMBINE et GRIL, ces résistances sont brûlantes. N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

## Utilisation du ventilateur

En mode Micro-ondes/Préchauffage, le ventilateur s'enclenche afin de refroidir les composants électriques. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur peut continuer à fonctionner quelques instants.

## Lampe du four

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

## Accessoires

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

### Plateau tournant en verre

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

### Anneau à roulettes

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

### Plateau métallique

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

### Grille ronde

1. La grille ronde facilite le brunissement des petits plats et favorise la circulation de la chaleur.
2. Ne posez pas de récipient métallique directement sur la grille ronde en modes COMBINE et MICRO-ONDES.
3. N'utilisez pas la grille ronde en mode MICRO-ONDES uniquement.

### Grille métallique carrée

La grille métallique carrée s'utilise en mode CONVECTION uniquement, directement sur le plancher du four.

Plateau à pizza - voir page Fr-18.



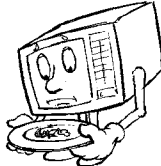
## 1) Temps de cuisson

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

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

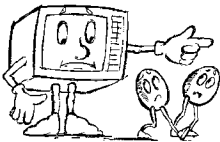
## 2) Petites quantités de nourriture

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



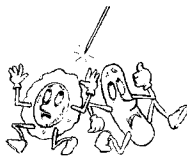
## 3) Oeufs

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



## 4) Enveloppe imperméable

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

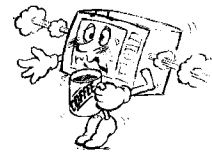


## 5) Thermomètre à viande

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

## 6) Liquides

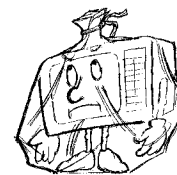
- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient,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



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

## 7) Papier/plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les fils de fer de fermeture.



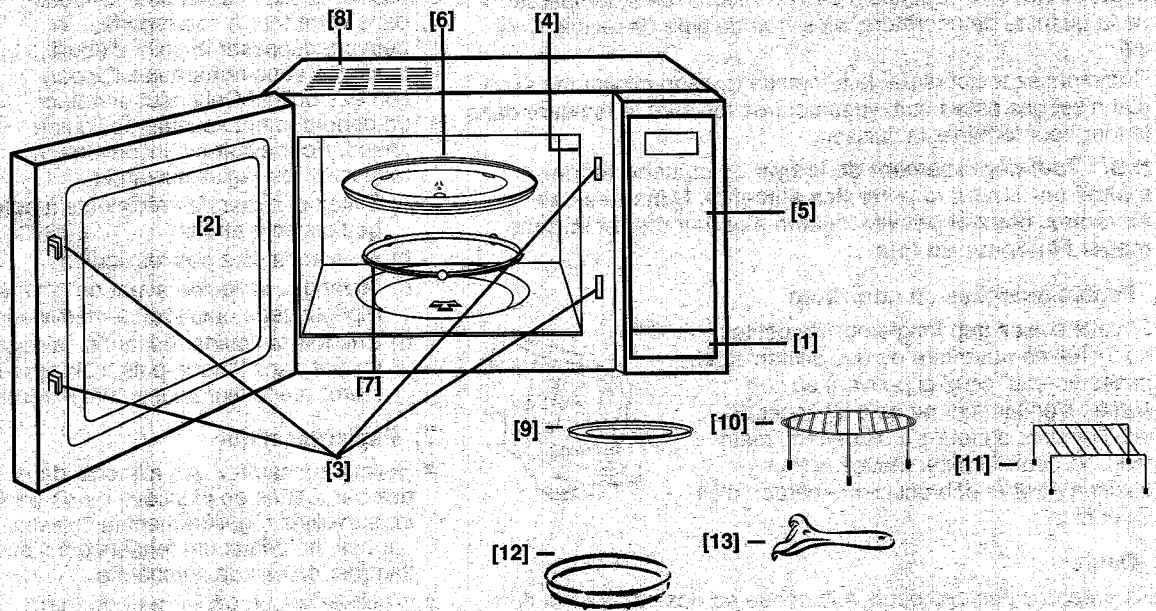
## 8) Ustensiles/Papier aluminium

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

## 9) Biberons et aliments pour bébés

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

# Schéma descriptif



## [1] Touche d'ouverture de la porte

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

L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte.

## [2] Fenêtre du four

## [3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

## [4] Ouverture d'aération du four

## [5] Panneau de commandes

## [6] Plateau tournant en verre

## [7] Anneau à roulettes

## [8] Ouvertures d'aération externes du four

## [9] Plateau métallique

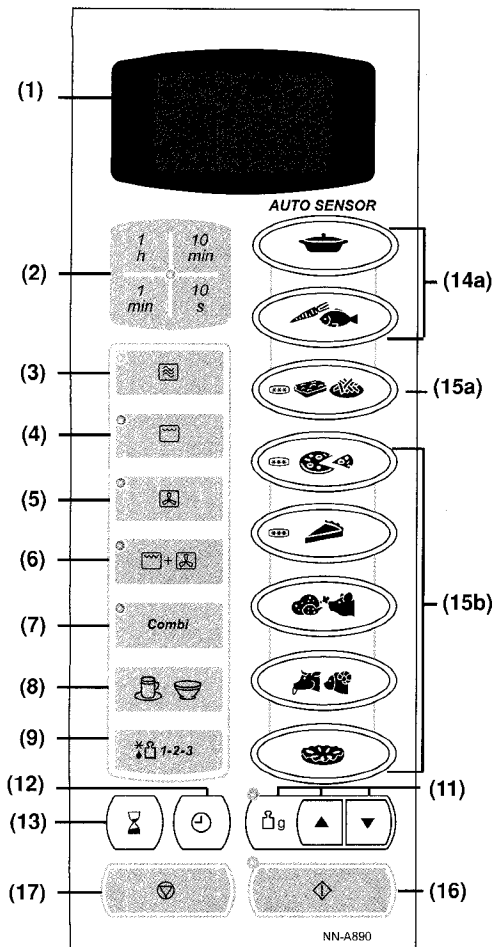
## [10] Grille ronde

## [11] Grille métallique carrée

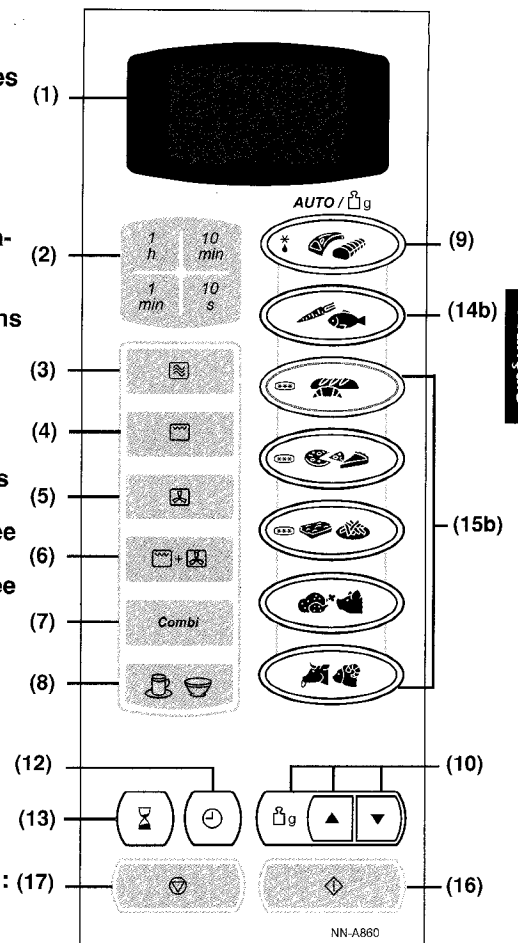
## [12] Plateau à pizza

## [13] Poignée

NN-A890



NN-A860



- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touches de durée
- (3) Touche de puissance micro-ondes
- (4) Touche de grill
- (5) Touche de convection
- (6) Touche grill avec convection
- (7) Touche de cuisson combinée
- (8) Réchauffage tasse/bol
- (9) Touche de décongélation automatique selon le poids
- (10) Touche de poids
- (11) Touches de commande Plus/Moins
- (12) Touche d'horloge
- (13) Touche repos/retardement
- (14a) Touches de programmation automatique
- (14b) Touche de programmation automatique en fonction du poids
- (15a) Touche de programmation automatique de cuisson combinée
- (15b) Touches de programmation automatique de cuisson combinée en fonction du poids
- (16) Touche de mise en marche : Appuyez une fois sur cette touche pour allumer le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
- (17) Touche d'arrêt/annulation : **Avant la mise en marche du four :** Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions de programmation que vous venez d'entrer. **Pendant la cuisson :** Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

Français

**Signal sonore :**

Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux signaux sonores sont émis entre chaque étape de programmation. Au terme des temps de préchauffage des modes Gril, Convection ou Combiné, le four émet trois signaux sonores et cinq lorsque le cuisson est terminée.

# Accessoires

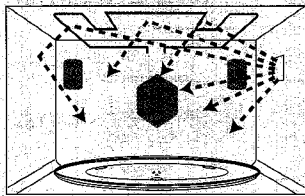
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau en verre	Plateau métallique	Grille ronde	Grille métallique carrée	Plateau à pizza
Micro-ondes	OUI	NON	NON	NON	OUI
Gril	OUI	OUI	OUI	NON	OUI
Convection	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Gril avec convection	OUI	OUI	OUI	NON	OUI
Combiné	OUI	OUI	OUI	NON	OUI

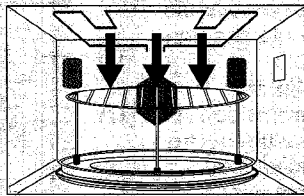
## Méthodes de cuisson

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

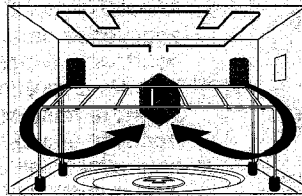
Micro-ondes



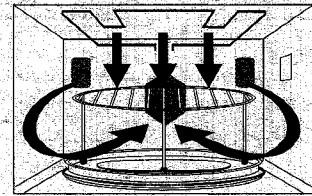
Gril



Convection

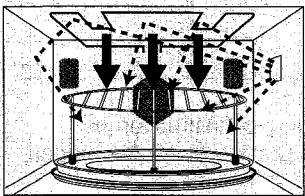


Gril avec Convection

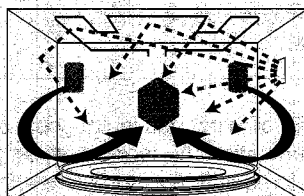


### Combiné

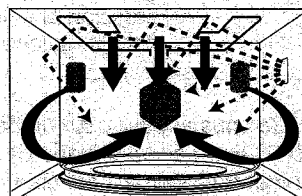
Gril + Micro-ondes



Convection + Micro-ondes

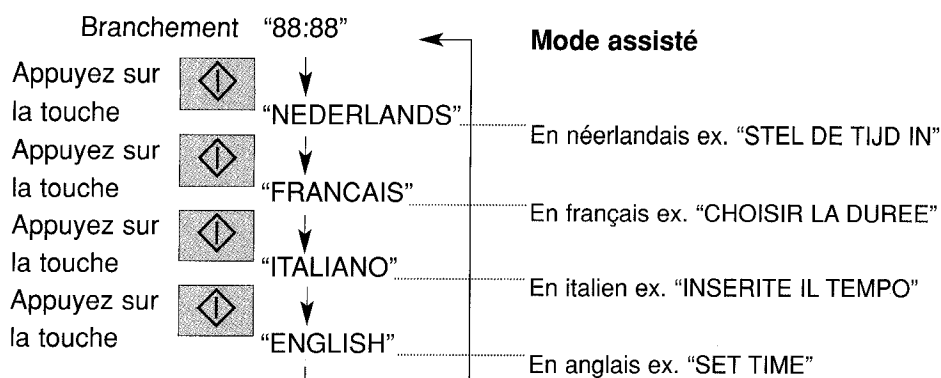


Gril + Convection + Micro-ondes



--- Micro-ondes  
 — Air chaud

## Mode assisté :

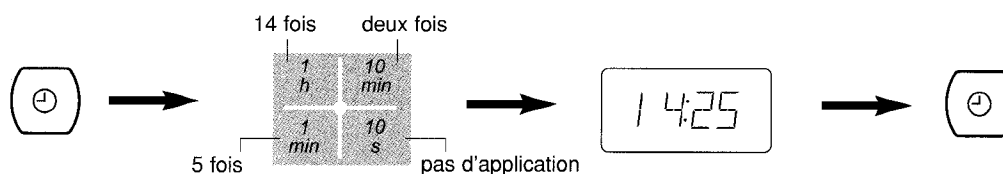


Ces modèles ont une fonction unique. Cet appareil est équipé d'un mode assisté unique qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches,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

Français

## Réglage de l'heure :

**Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25**



- **Appuyez sur la touche Horloge.**
  - Les deux points (:) commencent à clignoter.
- **Spécifiez l'heure en appuyant sur les touches de durée appropriées.**
  - L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux-points (:) clignotent.
- **Appuyez sur la touche Horloge.**
  - Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.


### REMARQUES :

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

## Verrouillage de sécurité enfant :

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

**Pour l'activer :** 

**Pour le désactiver :** 

- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**
  - L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée).
- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.**
  - L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

# Cuisson et décongélation aux micro-ondes

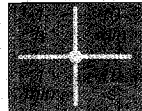
Votre four propose 6 niveaux de puissance différents de micro-ondes.

## Accessoires utilisés :



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

Appuyez	Niveau de puissance	Watts	Temps maximum disponible
1 fois	FORT	1000 W	30 minutes
2 fois	DECONGELATION	270 W	99 min. 90 s.
3 fois	MOYEN	600 W	99 min. 90 s.
4 fois	DOUX	440 W	99 min. 90 s.
5 fois	MIJOTAGE	250 W	99 min. 90 s.
6 fois	MAINTIEN AU CHAUD	100 W	99 min. 90 s.



• Sélectionnez la puissance des micro-ondes.

• Réglez le temps de cuisson.

• Appuyez sur la touche Marche.

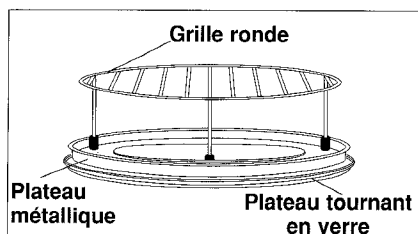
### REMARQUES :

1. Vous pouvez programmer 2 ou 3 opérations enchaînées. Pour cela, avant d'appuyer sur la touche Marche, répétez le réglage du niveau de puissance des micro-ondes et de la durée de cuisson.  
Ex. Casserole — Fort 10 minutes pour faire bouillir le contenu de la casserole. Mijotage 60 minutes de cuisson.  
Maintien au chaud 10 minutes pour que les arômes se diffusent.
2. Une durée de maintien au chaud peut être programmée après le réglage du niveau de puissance des micro-ondes et de la durée de cuisson.
3. Si nécessaire, vous pouvez rajouter du temps de cuisson pendant la cuisson. Appuyez sur la touche 1 min pour augmenter le temps de cuisson par pas d'une minute, dans la limite du temps disponible.

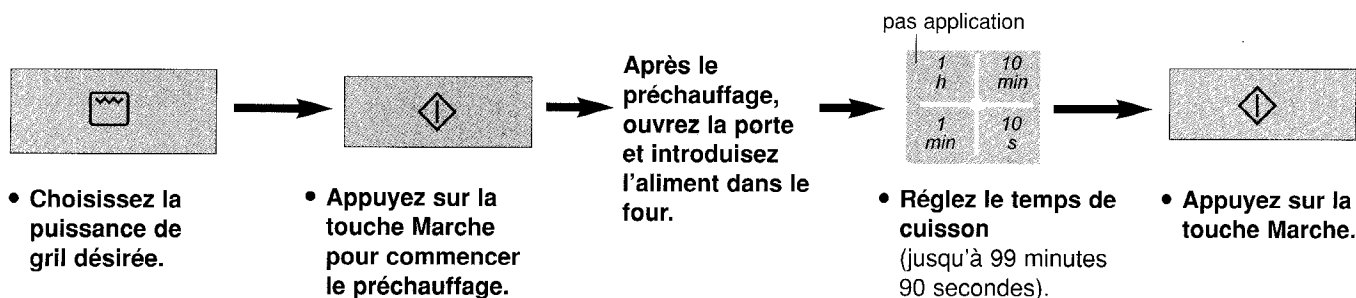
**ATTENTION :** La puissance micro-ondes 1000 W est automatiquement sélectionnée si une durée de cuisson est spécifiée sans sélection de niveau de puissance.

Vous disposez de 3 positions de grill.

## Accessoires utilisés :



Appuyez	Niveau de puissance	Watts
1 fois	1 FORT	1500 W
2 fois	2 MOYEN	1200 W
3 fois	3 DOUX	950 W



### Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois la température atteinte, le four émet 3 bips sonores et un "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte immédiatement, le four maintient la température atteinte pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous souhaitez cuisiner sans préchauffer, sélectionnez d'abord la puissance du grill, déterminez la durée de cuisson et appuyez sur la touche Marche.

### REMARQUES :

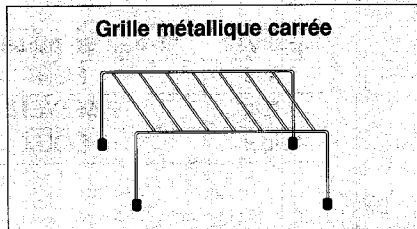
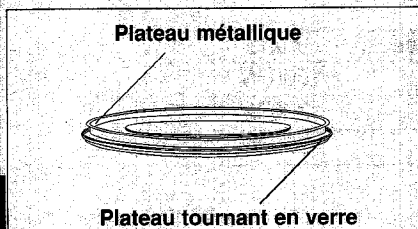
1. Le grill ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire pendant la cuisson, appuyez sur la touche 1 min. Vous pouvez ajouter du temps par pas de 1 minute, jusqu'à 99 minutes.

# Cuisson en convection/gril avec convection

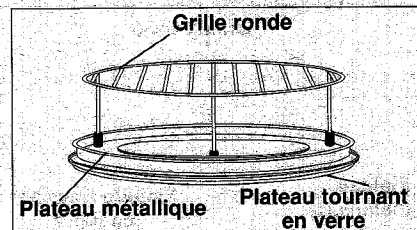
Ces touches offrent un choix de températures de convection de 40°C (uniquement pour le mode Convection) et 100 à 250°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus utilisées pour la cuisson, les températures commencent à partir de 150°C jusqu'à 250°C et ensuite 40°C (uniquement en mode Convection) et 100°C.

## Accessoires utilisés :

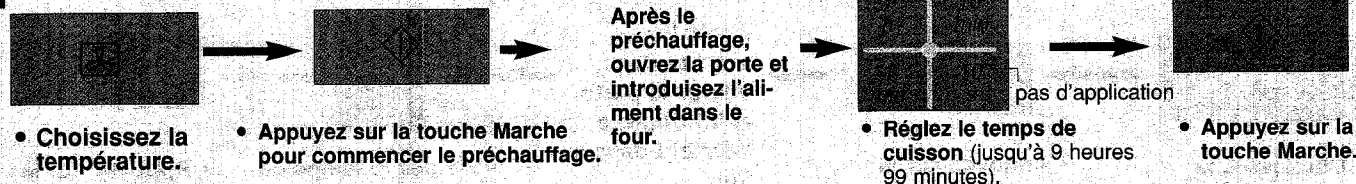
### Convection



### Gril avec convection



## Cuisson en convection :



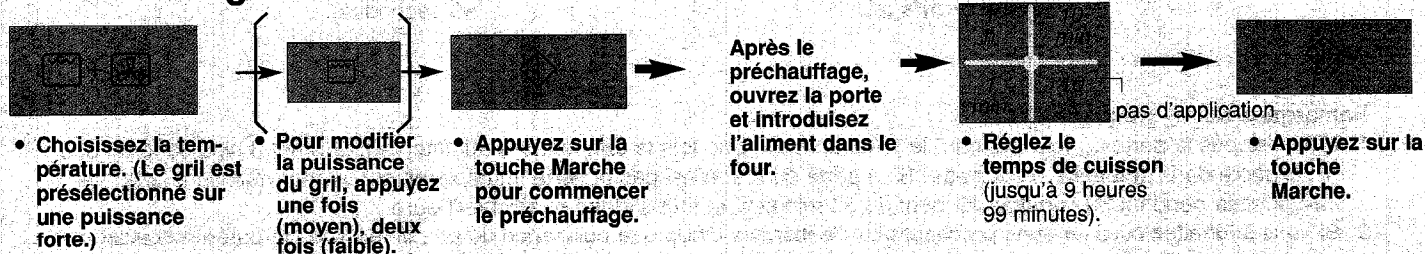
• Choisissez la température.

• Appuyez sur la touche Marche pour commencer le préchauffage.

• Réglez le temps de cuisson (jusqu'à 9 heures 99 minutes).

• Appuyez sur la touche Marche.

## Cuisson en gril avec convection :



• Choisissez la température. (Le gril est présélectionné sur une puissance forte.)

• Pour modifier la puissance du gril, appuyez une fois (moyen), deux fois (faible).

• Appuyez sur la touche Marche pour commencer le préchauffage.

• Réglez le temps de cuisson (jusqu'à 9 heures 99 minutes).

• Appuyez sur la touche Marche.

### Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 signaux sonores et la lettre "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température sélectionnée est maintenue dans le four. Au bout de 30 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous souhaitez cuisiner sans préchauffer, sélectionnez d'abord la puissance du gril, déterminez la durée de cuisson et appuyez sur la touche Marche.

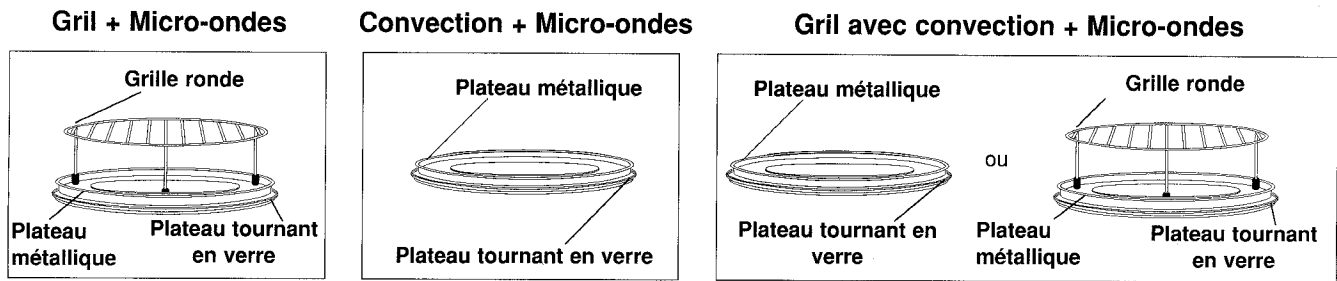
### REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Si nécessaire, vous pouvez rajouter du temps de cuisson pendant la cuisson. Appuyez sur la touche 1 min pour ajouter du temps par pas d'une minute.
4. Après avoir appuyé sur la touche Marche, la température sélectionnée peut être rappelée et modifiée. Appuyez une fois sur le sélecteur de température de convection pour indiquer la température dans la fenêtre d'affichage. Lorsque la température s'affiche, vous pouvez modifier la température en appuyant sur le sélecteur de température de convection.

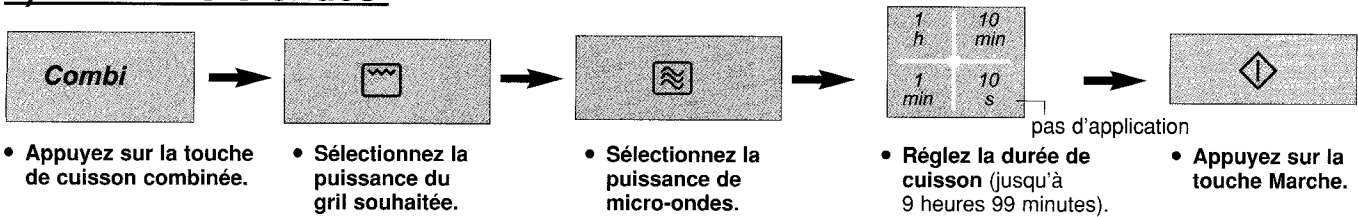


Le mode de cuisson combinée comprend 3 réglages : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Convection + Micro-ondes, 3) Gril avec convection + Micro-ondes. Le niveau de puissance micro-ondes 1000 W n'est pas disponible en mode de cuisson combinée. Il est inutile pour une utilisation normale (les aliments seraient cuits avant la fin de la phase du brunissement).

## Accessoires utilisés :



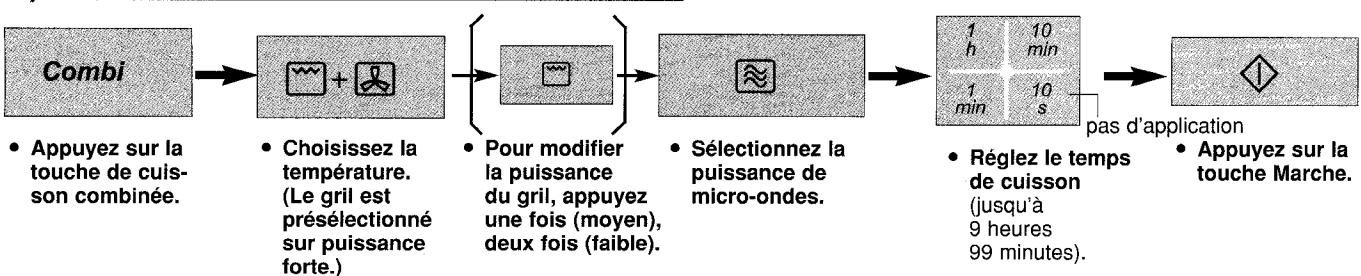
### 1) Gril + Micro-ondes



### 2) Convection + Micro-ondes



### 3) Gril avec convection + Micro-ondes



# Cuisson combinée

## REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE :

En mode de cuisson combinée, il est possible de préchauffer le four. Appuyez sur la touche Marche avant de sélectionner le temps de cuisson et suivez les instructions de la rubrique intitulée Remarques sur le préchauffage, page Fr-10.

## REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Si nécessaire, vous pouvez rajouter du temps de cuisson pendant la cuisson. Appuyez sur la touche 1 min pour ajouter du temps par pas d'une minute, jusqu'à 99 minutes.
4. Après avoir appuyé sur la touche Marche, la température sélectionnée peut être rappelée en appuyant sur la touche de cuisson combinée. La température est alors affichée pendant 2 secondes.

Français

## Réchauffage tasse/bol

Cette fonction permet de réchauffer une tasse, 1 ou 2 bols de boisson chaude (c.-à-d., du thé, du café, du lait ou du potage).



- Appuyez sur la touche de réchauffage le nombre de fois requis.

- Appuyez sur la touche Marche.

Récepteur	Nbre de pressions	Poids recommandé
1 tasse	1	150 cc
1 bol	2	300 cc
2 bols	3	2 x 300 cc

## Décongélation automatique

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

NN-A890



ou

NN-A860









- Sélectionnez le programme de décongélation automatique approprié.

- Indiquez le poids du produit congelé.
  - g Augmentation du poids par pas de 100 g
  - ▲ Augmentation du poids par pas de 10 g
  - ▼ Diminution du poids par pas de 10 g

- Appuyez sur la touche Marche.

Fr-12

Programme	Poids	Accessoires	Aliments appropriés
*1 A890 /  A860	100 - 1600 g		<b>Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes</b> (de 100g à 400g). Après l'émission du signal sonore, retournez l'aliment.
*2 A890 /  A860	400 - 2000 g		<b>Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier.</b> Après l'émission du signal sonore, retournez l'aliment.
NN-A890 seulement *3 	70 - 400 g		<b>Pour décongeler du pain congelé, des petits pains et croissants.</b> Retirez tous les emballages et placez les aliments sur le plateau rond métallique, sur la grille métallique et sur le plateau tournant en verre. Placez les gros pains directement sur le plateau métallique. Après l'émission du signal sonore, retournez l'aliment.

## REMARQUES :

1. Quand la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, elle est affichée en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.

## REMARQUE sur le Programme 3 :

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

## NN-A890

## Programmes automatiques par auto-senseur

Un certain nombre d'aliments peuvent être cuits sans qu'il soit nécessaire de spécifier une durée de cuisson, leur poids ou le niveau de puissance.

ex.



- Sélectionnez le programme automatique par auto-senseur.

- Appuyez sur la touche Marche.

## Commande Plus/Moins :



Les préférences en matière de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir essayé plusieurs fois les programmes de cuisson automatiques, vous pouvez décider d'utiliser un degré de cuisson différent. La commande Plus/Moins vous permet de modifier les programmes et de prolonger ou de raccourcir le temps de cuisson de vos aliments.

Appuyez sur ▲ ou ▼ avant d'appuyer sur la touche Marche.





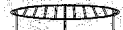




Cette commande ne présente de l'intérêt que si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat de la cuisson par programmation automatique.

## REMARQUES :

1. Les programmes de cuisson automatique ne peuvent fonctionner dans les 3 minutes qui suivent le branchement de l'appareil.
2. Le four détermine automatiquement la durée de la cuisson ou le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.
3. N'ouvrez pas la porte du four pendant l'apparition du temps dans la fenêtre d'affichage.
4. La température supposée des aliments est de -18°C à -20°C pour les produits congelés et de +5°C à +8°C pour les autres denrées (température du réfrigérateur).
5. Pour éviter les erreurs lors de la cuisson par programmation automatique, assurez-vous que les accessoires sont secs.
6. La température ambiante doit être comprise entre 35°C maximum et 0°C minimum.
7. Cuisez uniquement des aliments dont le poids recommandé est compris entre les valeurs reprises page Fr-14.
8. Un four employé en mode Convection, gril avec convection, combiné ou gril sera trop chaud pour être utilisé ensuite en programmation automatique. Le mot "CHAUD" apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. Les programmes de cuisson automatique seront accessibles dès la disparition de cette mention. Si vous êtes pressé(e), cuisez vos aliments manuellement en sélectionnant vous-même la puissance et la durée requises.

# Programmes automatiques par auto-senseur

**NN-A890**

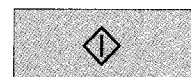
Catégorie	Poids	Accessoires	Instructions
 <p>1 Réchauffer Plat frais</p>	200 - 1300 g		<p><b>Pour réchauffer des repas dans une assiette ou un plat.</b> Tous les aliments doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Mélangez/retournez au signal sonore si vous cuisez de grandes quantités d'aliments. Laissez reposer quelques minutes.</p>
<p>2 Réchauffer Plat surgelé</p>	200 - 1000 g		<p><b>Pour réchauffer des repas dans une assiette ou un plat.</b> Les aliments auront été précuits et congelés. Mélangez/retournez les aliments au signal sonore. A la fin de la cuisson, mélangez les aliments et laissez reposer 2 à 3 minutes.</p>
 <p>3 Cuisson Légumes frais</p>	200 - 1500 g		<p><b>Pour cuire des légumes frais.</b> Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Arrosez de 6 cuillères à soupe (90 ml) d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire préalablement percé. Mélangez à mi-cuisson si vous cuisez de grandes quantités.</p>
<p>4 Cuisson Poisson frais</p>	200 - 1000 g		<p><b>Pour cuire du poisson frais (entier - pas plus de 300 g chaque pièce, filets, tranches).</b> Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau. Couvrez délicatement d'un film plastique ou d'un couvercle perforé. Retournez-le au signal sonore.</p>
 <p>5 Réchauffer Gratin surgelé</p>	300 - 1000 g		<p><b>Pour réchauffer et brunir du gratin surgelé.</b> Retirez l'emballage et placez le gratin dans un plat résistant à la chaleur sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre.</p>
<p>6 Cuisson Frites surgelées</p>	150 - 700 g		<p><b>Pour réchauffer des frites surgelées à four en les rendant croustillantes et en les brunissant.</b> Posez les pommes de terre sur le plateau métallique, sur la grille ronde et sur le plateau en verre et retournez-les au signal sonore. Pour obtenir de meilleurs résultats, répartissez les pommes de terre en une seule couche.</p>

Français

# Programmes de cuisson automatique en fonction du poids

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

ex.



- Sélectionnez le programme de cuisson automatique en fonction du poids désiré.

- Indiquez le poids des aliments.
  - g Augmentation du poids par pas de 100 g
  - ▲ Augmentation du poids par pas de 10 g
  - ▼ Diminution du poids par pas de 10 g













- Appuyez sur la touche Marche.

## REMARQUES :

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

## NN-A890

Catégorie		Poids	Accessoires	Instructions
	7 Réchauffer Pizza surgelée	150 - 600 g		<b>Pour réchauffer et brunir la garniture d'une pizza surgelée (non fraîche).</b> Retirez l'emballage et placez la pizza sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre.
	8 Réchauffer Pizza fraîche	100 - 650 g		<b>Pour réchauffer et brunir la garniture d'une pizza fraîche.</b> Retirez l'emballage et placez la pizza sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre.
	9 Réchauffer Quiche surgelée	100 - 800 g		<b>Pour réchauffer une quiche précuite et surgelée.</b> Retirez l'emballage et placez la quiche sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre.
	10 Réchauffer Quiche fraîche	200 - 800 g		<b>Pour réchauffer une quiche fraîche précuite.</b> Retirez l'emballage et placez la quiche sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre.


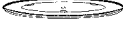




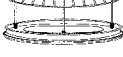
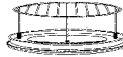










Catégorie	Poids	Accessoires	Instructions												
	11 Cuisson Morceaux de volaille	150 - 1500 g 	<b>Pour cuire des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons.</b> Placez les morceaux sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre. Pour une cuisson uniforme, séparez bien les morceaux et retournez-les au signal sonore.												
	12 Cuisson Poulet entier	1000 - 3200 g 	<b>Pour cuire un poulet frais entier sans farce.</b> Cuisez la farce à part. Placez le poulet sur une soucoupe retournée allant au four, posée sur le plateau métallique, disposé sur le plateau en verre. Commencez à faire cuire le poulet en disposant le bas vers le bas et retournez-le après l'émission du signal sonore.												
	13 Cuisson du porc ou du veau	800 - 2300 g 	<b>Pour cuire un rôti de porc ou de veau frais.</b> Placez le rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau métallique sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.												
	14 Cuisson du boeuf	700 - 1500 g 	<b>Pour cuire un rôti de boeuf frais.</b> Placez le rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau métallique sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.												
	15 Cuisson de l'agneau	700 - 2800 g 	<b>Pour cuire un gigot d'agneau frais.</b> Placez le gigot dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau métallique, sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.												
	16 Tarte	4 - 5 parts 	<p>Pour cuire une tarte composée d'ingrédients crus - consultez le manuel de cuisson pour les recettes. Ex. Quiche salée - Quiche Lorraine, quiche au thon, quiche au saumon fumé, quiche au roquefort, quiche aux champignons, quiche aux oignons, quiche aux poireaux, quiche aux épinards et au parmesan, quiche aux moules. Tarte sucrée - tarte aux pommes, tarte aux abricots, tarte à la rhubarbe, tarte aux poires et à cannelle.</p> <p><b>Pour commencer la cuisson :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour préchauffer le four sur Gril 1 + Convection à 250°C avec le plateau métallique sur le plateau en verre (voir page Fr-10). Après le préchauffage, annulez le programme. Posez la tarte, dans son plat, sur le plateau métallique.</li> <li>• Sélectionnez le menu Tarte automatique</li> </ul> <table border="0"> <tr> <td>1 pression</td> <td>4-5 parts</td> <td>25 cm de diamètre</td> </tr> <tr> <td>2 pressions</td> <td>6-8 parts</td> <td>27 cm de diamètre</td> </tr> <tr> <td>3 pression</td> <td>8-10 parts</td> <td>30 cm de diamètre</td> </tr> <tr> <td>4 pressions</td> <td>10-12 parts</td> <td>33 cm de diamètre</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A la fin de la cuisson, laissez reposer la tarte pendant quelques minutes. Démoulez la tarte et laissez-la refroidir.</li> </ul>	1 pression	4-5 parts	25 cm de diamètre	2 pressions	6-8 parts	27 cm de diamètre	3 pression	8-10 parts	30 cm de diamètre	4 pressions	10-12 parts	33 cm de diamètre
	1 pression	4-5 parts		25 cm de diamètre											
	2 pressions	6-8 parts		27 cm de diamètre											
	3 pression	8-10 parts		30 cm de diamètre											
4 pressions	10-12 parts	33 cm de diamètre													
17 Tarte	6 - 8 parts 														
18 Tarte	8 - 10 parts 														
19 Tarte	10 - 12 parts 														

**Remarques sur le menu Tarte automatique :**

1. Utilisez uniquement des plats métalliques pour cuire la tarte - en aluminium, téflon ou autre métal léger. La profondeur moyenne du plat à tarte doit être de 30 mm. N'utilisez pas de plat à fond amovible, d'emballage en carton ou en aluminium avec ce menu automatique.
2. La couleur du fond de la pâte à tarte peut varier suivant sa qualité.
3. La couleur du dessus de la pâte peut varier suivant le type de garniture. C'est pourquoi, vous pouvez arrêter la cuisson quelques minutes avant la fin du programme.
4. N'utilisez pas ce menu automatique pour faire brunir les pizzas ou les tourtes à double croûte.

**NN-A860**

Français

Catégorie		Poids	Accessoires	Instructions
	1 Cuisson Légumes	200 - 1400 g		<b>Pour cuire des légumes frais.</b> Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Arrosez de 6 cuillères à soupe (90 ml) d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire préalablement percé. Remuez les grandes quantités à mi-cuisson.
	2 Cuisson Poisson	200 - 1000 g		<b>Pour cuire du poisson frais (entier - pas plus de 300 g chaque pièce, filets, tranches).</b> Placez-le dans un récipient adéquat. Ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau. Couvrez délicatement d'un film plastique ou d'un couvercle perforé. Mélangez à mi-cuisson si vous cuisez de grandes quantités.
	3 Réchauffage Pain surgelé	70 - 400 g		<b>Pour du pain, des croissants et des petits pains.</b> Retirez l'emballage et placez les aliments sur la grille ronde, sur le plateau métallique, sur le plateau en verre. Placez les grandes quantités directement sur le plateau métallique. Après l'émission du signal sonore, retournez l'aliment.
	4 Réchauffage Pizza surgelée	150 - 600 g		<b>Pour réchauffer et brunir le dessus des pizzas surgelées (non fraîches).</b> Retirez l'emballage et placez la pizza sur la grille ronde, sur le plateau métallique, sur le plateau en verre.
	5 Réchauffage Quiche surgelée	100 - 800 g		<b>Pour réchauffer une quiche précuite et surgelée.</b> Retirez l'emballage et placez la quiche sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre.
	6 Réchauffage Gratin surgelé	300 - 1000 g		<b>Pour réchauffer et brunir un gratin surgelé.</b> Retirez l'emballage et placez le gratin dans un plat résistant au four sur la grille ronde, sur le plateau métallique, sur le plateau en verre.
	7 Cuisson Frites surgelées au four	150 - 700 g		<b>Pour réchauffer des frites surgelées à four en les rendant croustillantes et en les brunissant.</b> Posez les pommes de terre sur le plateau métallique, la grille ronde ou le plateau en verre et retournez-les au signal sonore. Pour obtenir de meilleurs résultats, répartissez les pommes de terre en une seule couche.
	8 Cuisson Morceaux de poulet	150 - 1500 g		<b>Pour cuire des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons.</b> Placez les morceaux sur la grille ronde, sur le plateau métallique et sur le plateau en verre. Pour une cuisson uniforme, séparez bien les morceaux et retournez-les au signal sonore.
	9 Cuisson Poulet entier	1000 - 3200 g		<b>Pour cuire un poulet frais entier sans farce.</b> Cuissez la farce à part. Placez le poulet sur une soucoupe retournée allant au four, posée sur le plateau métallique, disposé sur le plateau en verre. Commencez à faire cuire le poulet en disposant le bas vers le bas et retournez-le après l'émission du signal sonore.
	10 Cuisson Porc ou veau	800 - 2300 g		<b>Pour cuire un rôti de porc ou de veau frais.</b> Placez le rôti dans un plat peu profond résistant au four, posé sur le plateau métallique, sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.
	11 Cuisson Boeuf	700 - 1500 g		<b>Pour cuire un rôti de boeuf frais.</b> Placez le rôti dans un plat peu profond résistant au four, posé sur le plateau métallique sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.
	12 Cuisson Agneau	700 - 2800 g		<b>Pour cuire un gigot d'agneau frais.</b> Placez le gigot dans un plat peu profond résistant au four, posé sur le plateau métallique, sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.

## CONCEPT

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



Français

## UTILISATION DU PLATEAU A PIZZA

### (Utilisation manuelle)

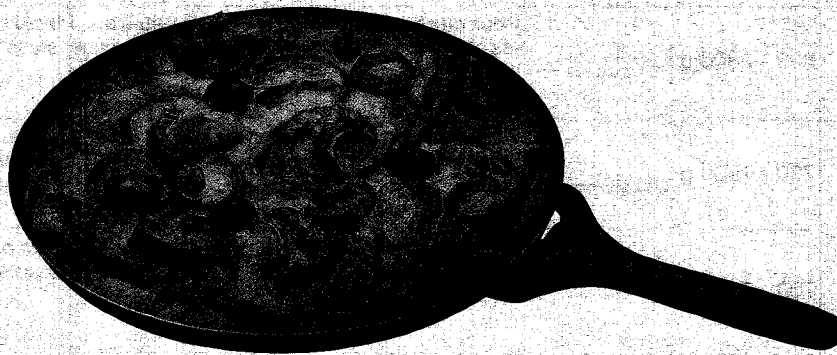
- Pour un résultat optimal, préchauffez le plateau avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le à 1000 W pendant 5 minutes. Pour faciliter le brunissement des aliments, tels que les saucisses et les hamburgers, versez un peu d'huile sur le plateau avant de le préchauffer.
- Retirez le plateau du four et posez les aliments dessus. Comme le plateau est extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de placer les aliments sur le plateau immédiatement après l'avoir préchauffé. En cas de retard, les performances ne sont pas garanties.
- Posez le plateau à pizza sur le plateau tournant en verre et cuisez l'aliment conformément aux instructions du tableau de cuisson qui figurent dans le manuel de cuisson.

## REMARQUES :

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

## ENTRETIEN DU PLATEAU A PIZZA

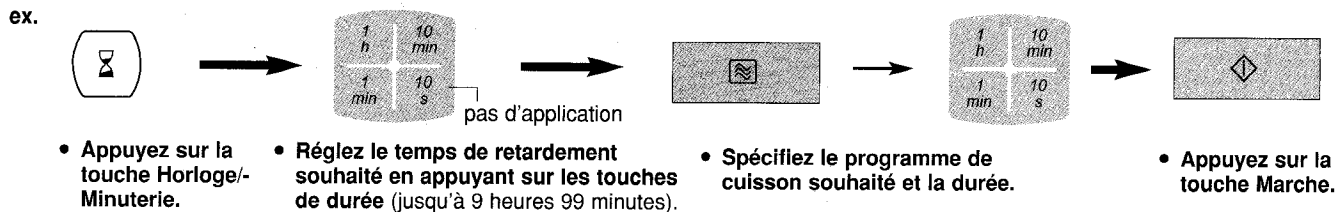
- ◆ N'utilisez jamais d'objet pointu, car cela endommagerait la surface anti-adhésive du plateau à pizza.
- ◆ Après utilisation, nettoyez le plateau à pizza avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de substance de nettoyage abrasif ou de tampon à recurer, car cela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





# Cuisson différée

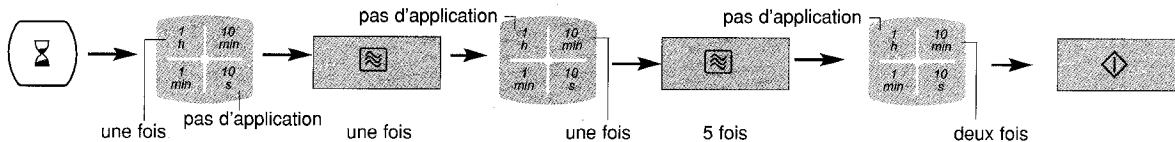
La touche Horloge/Minuterie permet de programmer la cuisson différée.



## REMARQUES :

1. Vous pouvez programmer jusqu'à trois cuissons enchaînées, y compris la cuisson différée.

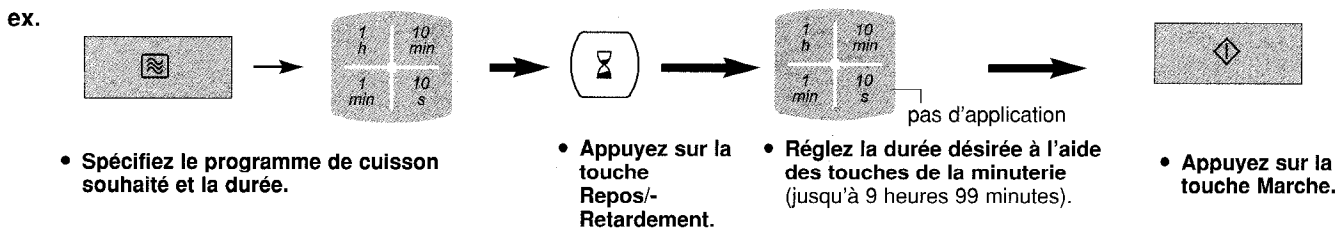
Ex. Cuisson différée : 1 heure Puissance forte : 10 min. Puissance Mijotage : 20 min.



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

# Temps de repos/Retardement

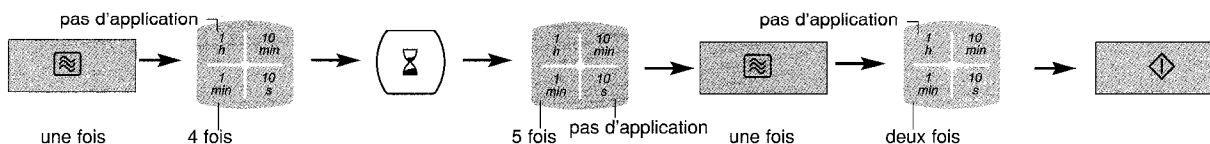
Cette touche vous permet de programmer un temps de repos après cuisson ou d'utiliser le four comme une minuterie.



## REMARQUES :

1. Vous pouvez programmer jusqu'à trois cuissons enchaînées, y compris un temps de retardement.

Ex. Puissance forte : 4 min. Temps de retardement : 5 min. Puissance forte : 2 min.



2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos ou de décompte de minuterie, le compte à rebours continue à défiler dans la fenêtre d'affichage.
3. Cette commande peut être utilisée comme minuterie. Dans ce cas, appuyez sur la touche Repos/Retardement, définissez la durée et appuyez sur la touche Marche.

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

**R :** Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :

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

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

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

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

**R :** Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il n'accepte pas de quatrième étape et refuse une programmation automatique du poids après une cuisson en différé.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Q :** La lettre "D" apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pourquoi ?

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

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

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

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

**R :** Après plusieurs utilisations, il est recommandé de faire marcher le four sans y mettre de nourriture, le plateau en verre ni l'anneau à roulettes, en mode CONVECTION 250°C pendant 10 minutes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

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

## Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz
Fréquence d'utilisation :	2450 MHz
Puissance d'entrée :	Maximum ; 2980 W
	Micro-ondes ; 1270 W
	Gril ; 1560 W
	Convection ; 1500 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ; 1000 W (IEC-705)
	Gril ; 1500 W
	Convection ; 1400 W
Dimensions extérieures :	530 (L) x 508 (P) x 344 (H) mm
Dimensions intérieures :	350 (L) x 367 (P) x 250 (H) mm
Poids (accessoires internes compris) ;	20,5 Kg

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

The first part of the report discusses the general situation of the country and the progress of the work done during the year. It also mentions the various committees and their work.

The second part of the report deals with the financial statement of the year. It shows the income and expenditure of the organization and the balance sheet at the end of the year.

The third part of the report describes the various projects and activities carried out during the year. It includes details of the work done by the different departments and the results achieved.

The fourth part of the report contains the conclusions and recommendations of the committee. It discusses the progress made during the year and the areas where further work is needed.

## Esamine il vostro forno a microonde

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

## Istruzioni per la messa a terra

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

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

## Tensione di alimentazione

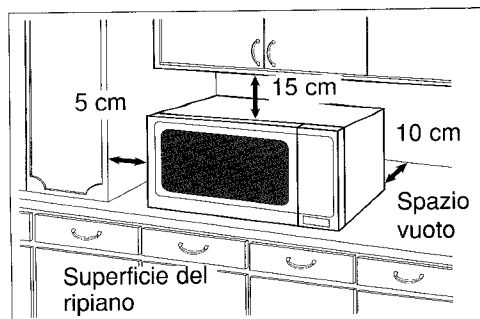
La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

## Sistemazione del forno

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

### Sistemazione su un piano:

- a. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm da quella posteriore e 5 cm da una delle superfici laterali; l'altra superficie laterale deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
- b. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non devono essere bloccati o aderire ad un'altra superficie.



## Incasso

Questo forno può essere incassato utilizzando l'apposito kit da incasso di colore bianco mod. NN-TKA80W, che potrà essere acquistato presso i rivenditori Panasonic.

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

## AVVERTENZA

1. Le guarnizioni della porta e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse risultino danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato.
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il CAVO ELETTRICO o la SPINA danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito con un cavo speciale fornito dal fabbricante.
5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

## Impiego del forno

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

## Riscaldamento

1. Prima di usare le funzioni di cottura a CONVEZIONE, a COMBINAZIONE o di cottura con il GRILL per la prima volta, asciugare con uno strofinaccio l'olio in eccesso che potrebbe trovarsi all'interno della cavità del forno e farlo funzionare sulla posizione CONVEZIONE 250°C per 10 minuti, senza alimenti e accessori. Questa operazione ha lo scopo di bruciare e quindi far dissolvere l'olio usato per la protezione antiruggine. Questo è l'unico caso in cui il forno deve essere usato vuoto.
2. Le superfici esterne del forno, incluse le prese di ventilazione sul corpo e la porta, si scaldano durante la cottura con le funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude la porta del forno e quando si inseriscono o estraggono alimenti o accessori.
3. Il forno ha due resistenze poste nella parte superiore e sul retro. Dopo l'utilizzo delle funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno molto calde. **ATTENZIONE:** dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
4. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill. Tenere i bambini lontano dal forno.

## Funzionamento della ventola di raffreddamento

Durante il funzionamento del forno per la cottura o il riscaldamento di alimenti, la ventola è sempre in funzione per raffreddare i componenti elettrici. Una volta terminato l'uso, la ventola potrebbe continuare a girare per un certo periodo di tempo.

## Luce interna del forno

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

## Accessori

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

### Vassoio di vetro

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

### Anello rotante

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

### Vassoio in metallo

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

### Supporto rotondo

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

### Supporto quadrato

Il supporto quadrato dovrà essere utilizzato solamente nella modalità CONVEZIONE, posandolo direttamente sulla parte inferiore del forno.

**Piatto grigliante** - vedi a pagina It-18.

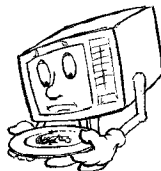
## 1) Tempi di cottura

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

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

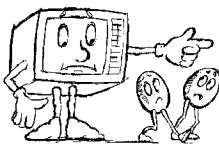
## 2) Piccole quantità di alimenti

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



## 3) Uova

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



## 4) Bucherellare le superfici non porose

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

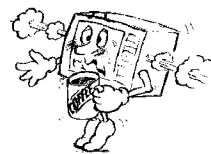


## 5) Termometro per carni

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

## 6) Liquidi

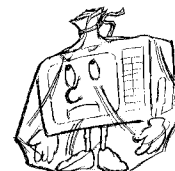
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle. Questa situazione potrebbe portare anche ad un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per evitare tali eventualità si dovranno prendere le seguenti precauzioni:



- a) evitare l'uso di recipienti con pareti alte e a collo stretto;
- b) non surriscaldare;
- c) mescolare i liquidi prima di mettere il recipiente nel forno, e mescolare ancora a metà del tempo di cottura;
- d) dopo aver riscaldato, lasciare riposare nel forno per un pò e poi mescolare ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

## 7) Carta, plastica

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



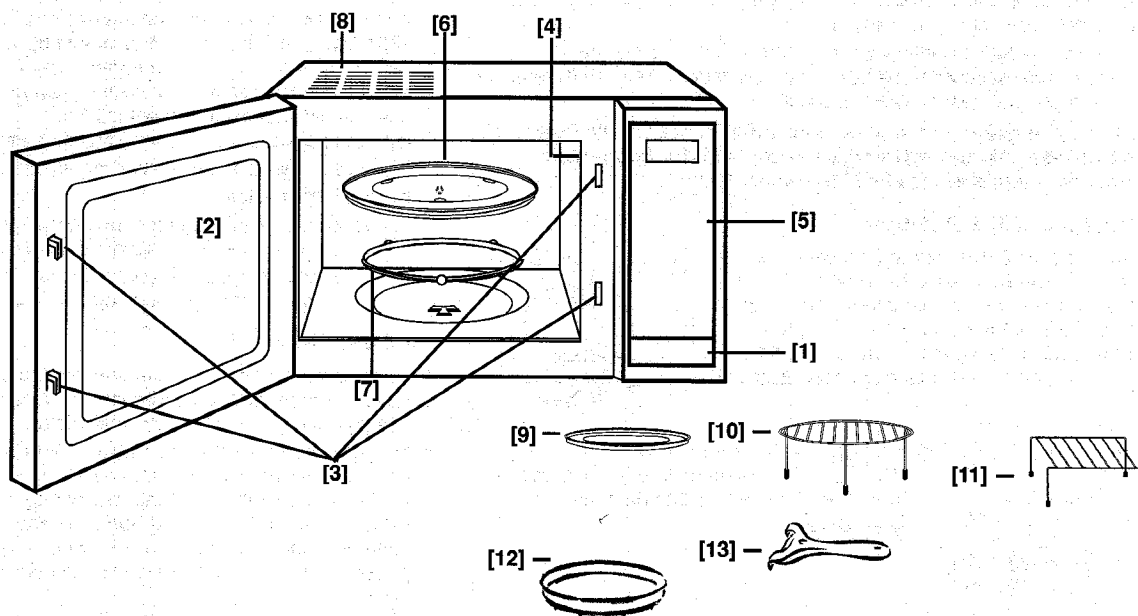
## 8) Utensili/pellicole

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

## 9) Biberon/vasetti di alimenti per bambini

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

# Il vostro forno



## [1] Pulsante di apertura della porta

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

La luce del forno si accende non appena si apre la porta del forno.

## [2] Finestra del forno

## [3] Sistema di bloccaggio di sicurezza del portello

## [4] Apertura di ventilazione del forno

## [5] Pannello di comando

## [6] Vassoio di vetro

## [7] Anello rotante

## [8] Prese di ventilazione esterne del forno

## [9] Vassoio in metallo

## [10] Supporto rotondo

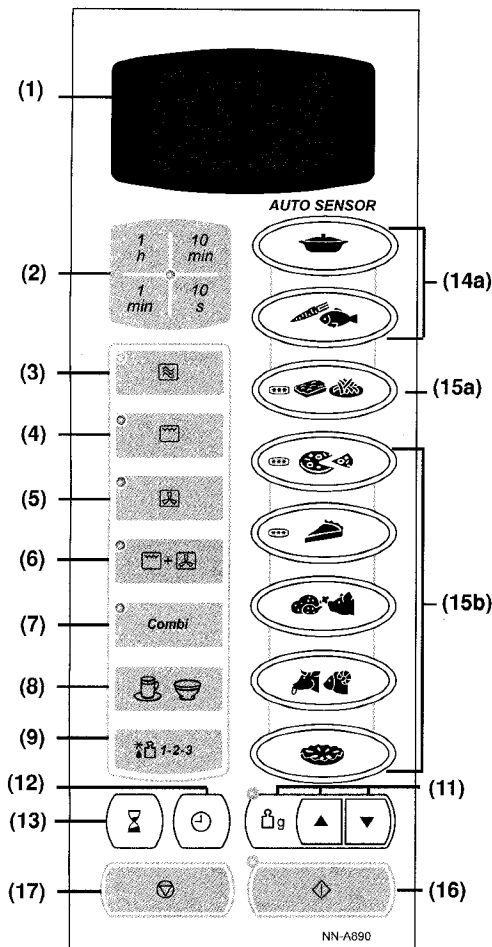
## [11] Supporto quadrato

## [12] Piatto grigliante

## [13] Maniglia per piatto grigliante



NN-A890



- (1) Finestrella del display
- (2) Pulsanti di impostazione tempo
- (3) Pulsante modalità Microonde
- (4) Pulsante modalità Grill
- (5) Pulsante Convezione
- (6) Pulsante Grill Convezione
- (7) Pulsante Cottura Combinata
- (8) Riscaldamento Tazze/Scodelle
- (9) Pulsante Scongelo Automatico

- (10) Pulsanti Selezione Peso
- (11) Pulsanti di Controllo Più/Meno
- (12) Pulsante Orologio
- (13) Pulsante Ritardo/Attesa
- (14a) Pulsanti programma automatico a sensore microonde
- (14b) Pulsante programma automatico a peso microonde
- (15a) Pulsanti programma automatico combinato a sensore
- (15b) Pulsanti programma automatico combinato a peso
- (16) Pulsante Avvio:

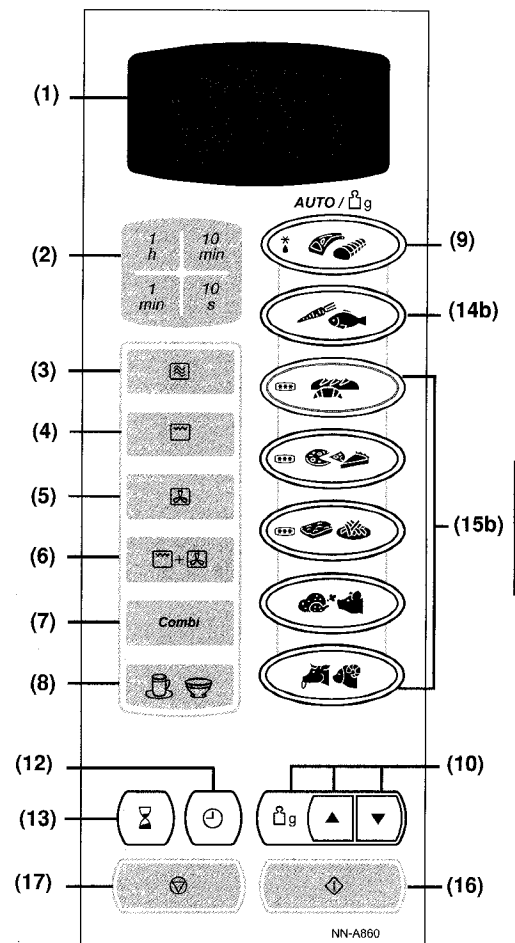
**Premere per avviare il funzionamento** del forno.

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

- (17) Pulsante Arresto/Cancela:

**Prima della cottura:** premendo una volta si cancellano le istruzioni selezionate.  
**Durante la cottura:** premendo una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si cancellano tutte le istruzioni inserite e l'ora appare sul display.

NN-A860



Italiano

**Segnale acustico:**

Quando si preme un pulsante viene emesso un segnale acustico. Se tale segnale non viene emesso significa che l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una a un'altra, vengono emessi due segnali acustici. Ultimato il preriscaldamento con le modalità Grill, Convezione o Combinata vengono emesse tre segnalazioni acustiche. A cottura ultimata vengono emessi cinque segnali acustici.

# Accessori del forno

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

	Vassoio di vetro	Vassoio in metallo	Supporto rotondo	Supporto quadrato	Piatto grigliante
Microonde	Sì	NO	NO	NO	Sì
Grill	Sì	Sì	Sì	NO	Sì
Convezione	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Convezione Grill	Sì	Sì	Sì	NO	Sì
Cottura Combinata	Sì	Sì	Sì	NO	Sì

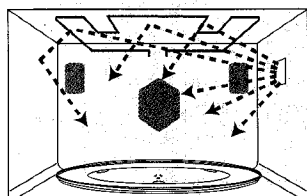
Italiano

## Modalità di cottura

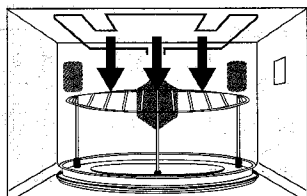
I diagrammi sotto illustrati rappresentano esempi degli accessori.

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

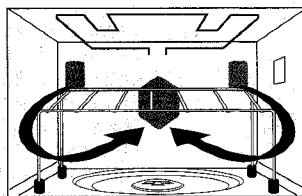
**Microonde**



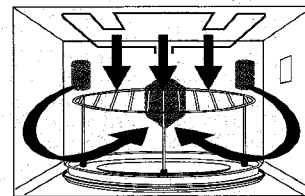
**Grill**



**Convezione**

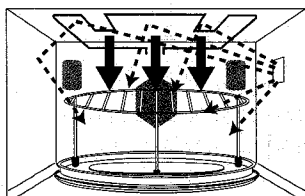


**Convezione Grill**

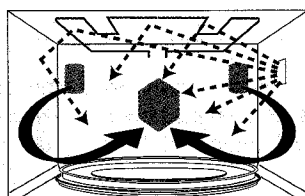


### Cottura combinata

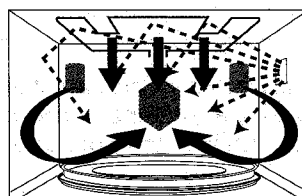
**Grill + Microonde**



**Convezione + Microonde**

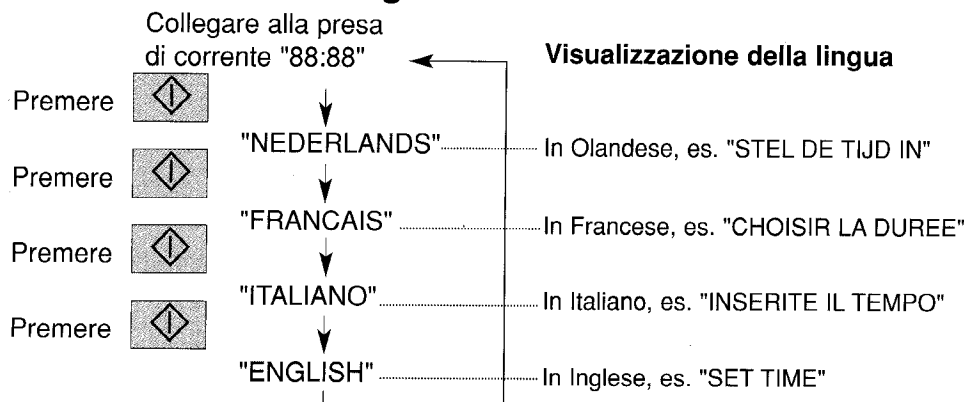


**Grill + Convezione + Microonde**



--- Microonde  
 ← Riscaldatore

## Visualizzazione della lingua:



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

## Impostazione dell'orologio:

**Esempio: Impostazione delle ore 14:25**



- **Premere il Pulsante Orologio.**

- I due punti cominciano a lampeggiare.

- **Inserire l'ora premendo gli appropriati pulsanti di impostazione tempo.**

- L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.

- **Premere il Pulsante Orologio.**

- I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

**NOTA:**

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

## Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini:

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



- **Premere tre volte il pulsante Avvio.**

- L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata.

- **Premere per tre volte il pulsante Arresto/Cancel.**

- L'ora riappare nel display.

# Cottura e scongelamento con il forno a microonde

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

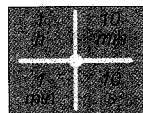
## Uso degli accessori:



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

Premere	Livello potenza	Watt	Tempo massimo disponibile
Una volta	Potenza ALTA	1000 W	30 minuti
2 volte	Potenza SCONGELAMENTO	270 W	99 min. 90 sec.
3 volte	Potenza MEDIA	600 W	99 min. 90 sec.
4 volte	Potenza BASSA	440 W	99 min. 90 sec.
5 volte	Potenza COTTURA LENTA	250 W	99 min. 90 sec.
6 volte	Potenza RISCALDAMENTO	100 W	99 min. 90 sec.

Italiano



• Selezionare il livello di potenza microonde.

• Impostare il tempo di cottura.

• Premere il pulsante Avvio.

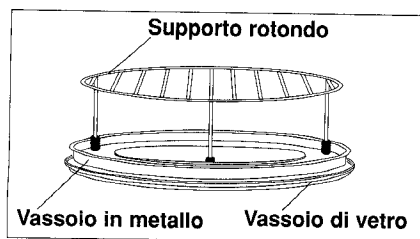
### NOTA:

- Per la cottura in 2 o 3 stadi, prima di premere il pulsante Avvio, ripetere l'impostazione del livello di potenza microonde e del tempo di cottura.  
Es. Sformato - Alta potenza per 10 minuti per portare lo sformato all'ebollizione. Cuocere lentamente per 60 minuti.  
Scaldare per 10 minuti per farlo insaporire
- Il tempo di attesa potrà essere programmato dopo l'impostazione del livello di potenza microonde e del tempo di cottura.
- Se richiesto, si potrà aggiungere tempo di cottura in fase di cottura. Premere il pulsante 1 min per aumentare il tempo di cottura. Il tempo potrà essere aggiunto per incrementi di 1 minuto sino al massimo tempo disponibile.

**ATTENZIONE:** se viene immesso un tempo di cottura senza impostare il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente al livello di potenza microonde di 1000 W.

Il pulsante Grill consente tre posizioni di impostazione.

## Uso degli accessori:



Premere	Livello potenza	Watt
una volta	1 ALTO	1500 W
due volte	2 MEDIO	1200 W
tre volte	3 BASSO	950 W



Italiano

### NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

1. Non aprire la porta durante il preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento vengono emesse tre segnalazioni acustiche e nella finestrella del display si metterà a lampeggiare la "P". Se la porta del forno non viene aperta dopo il preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura selezionata per 30 minuti. Dopo 30 minuti, il forno si spegnerà automaticamente e ripasserà alla visualizzazione dell'ora.
2. Se si vuole cucinare senza preriscaldamento, dopo aver selezionato il livello di potenza Grill, impostare il tempo di cottura e quindi premere il pulsante Avvio.

### NOTA:

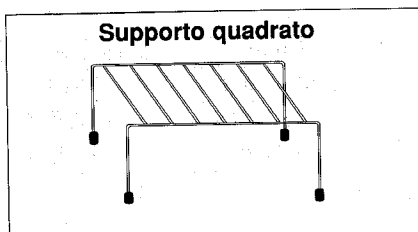
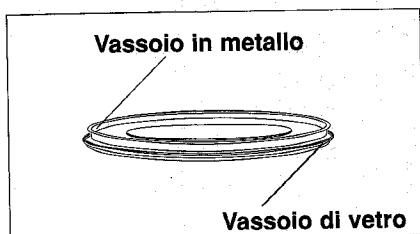
1. Il grill funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Se richiesto, si potrà aumentare il tempo di cottura durante la cottura. Premere il pulsante 1 min per aumentare il tempo di cottura. Il tempo potrà essere aumentato per incrementi di 1 minuto, sino a 99 minuti.

# Cottura a Convezione e Convezione Grill

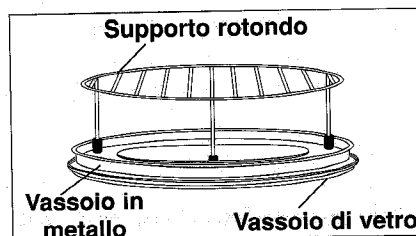
Questi tasti consentono di scegliere tra le temperature di convezione di 40°C (solo per la modalità di Convezione) e da 100 a 250°C, in incrementi di 10°C. Per la selezione rapida delle temperature di cottura più comunemente usate, le temperature iniziano a 150°C, con conteggio sino a 250°C, quindi a 40°C (solo per la modalità Convezione) e a 100°C.

## Uso degli accessori:

### Convezione

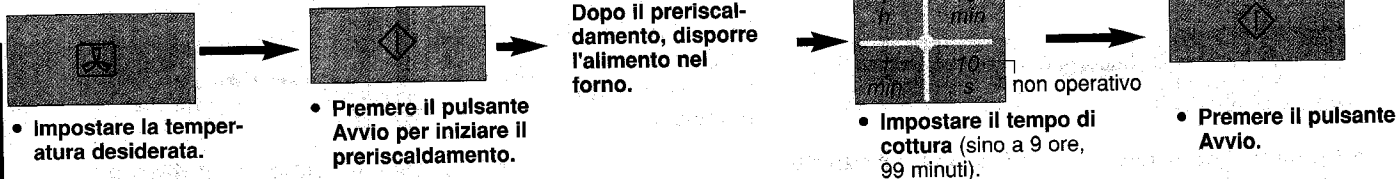


### Convezione Grill

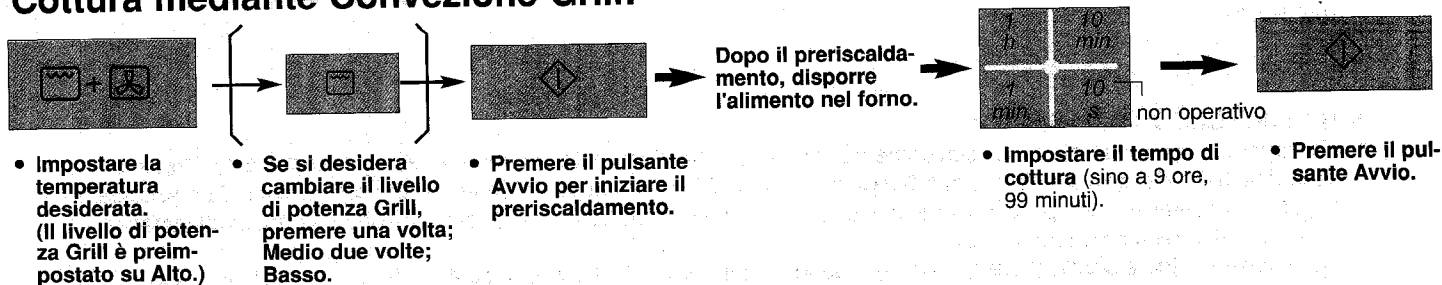


## Cottura a convezione:

Italiano



## Cottura mediante Convezione Grill:



### NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

1. Non aprire la porta durante il preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento vengono emesse tre segnalazioni acustiche e nella finestra del display si metterà a lampeggiare la "P". Se la porta del forno non viene aperta dopo il preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura selezionata. Dopo 30 minuti, il forno si spegnerà automaticamente e ripasserà alla visualizzazione dell'ora.
2. Se si vuole cucinare senza preriscaldamento, dopo aver selezionato la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura e premere il pulsante Avvio.

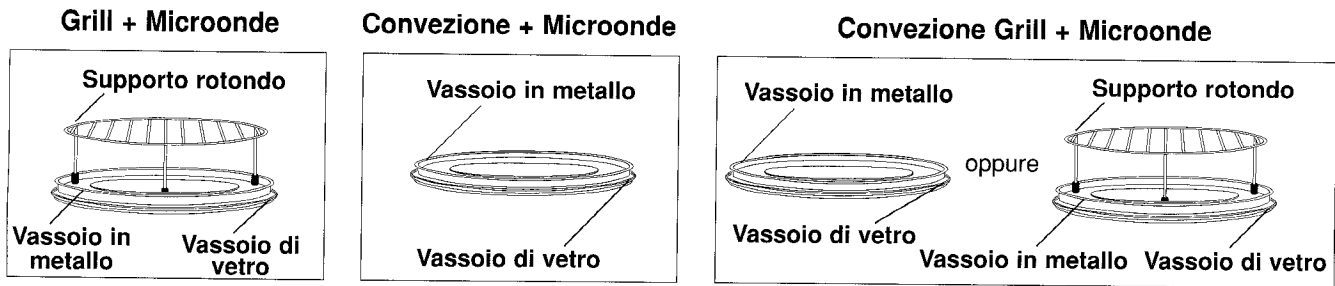
### NOTA:

1. Se il tempo di cottura selezionato è inferiore ad un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
2. Se il tempo di cottura selezionato è superiore all'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti sino a che non rimanga solo "1H 00" (1 ora). Il display quindi indicherà i minuti ed i secondi ed il conto alla rovescia avverrà per secondi.
3. Se necessario, durante la cottura è possibile aumentare il tempo di cottura. Premere il pulsante di 1 minuto per aumentare il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato per incrementi di 1 minuto.
4. Dopo aver premuto il pulsante Avvio, si potrà richiamare e modificare la temperatura selezionata. Premere una volta il pulsante Convezione o Convezione Grill per richiamare la temperatura sulla finestrella del display. Mentre è visualizzata sulla finestra del display, la temperatura potrà essere modificata intervenendo sul pulsante Convezione o Convezione Grill.

# Combinazione di modi di cottura

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

## Uso degli accessori:



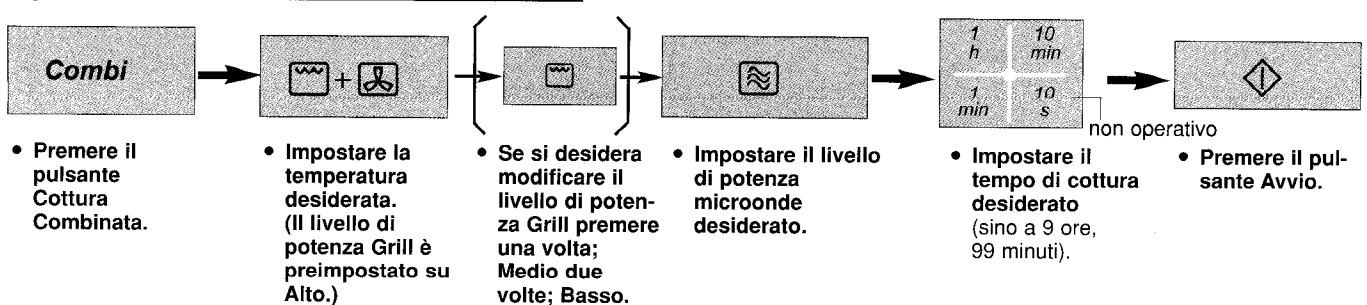
### 1) Grill + Microonde



### 2) Convezione + Microonde



### 3) Convezione Grill + Microonde



Italiano

## Combinazione di modi di cottura

### NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

Nella cottura combinata il forno potrà essere preriscaldato. Premere il pulsante Avvio prima di impostare il tempo di cottura e seguire le indicazioni fornite alla NOTA SUL PRERISCALDAMENTO, a pagina It-10.

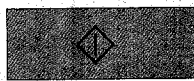
### NOTA:

1. Se il tempo di cottura selezionato è inferiore ad un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
2. Se il tempo di cottura selezionato è superiore all'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti sino a che non rimanga solo "1H 00" (1 ora) il display quindi indicherà i minuti ed i secondi ed il conto alla rovescia avverrà per secondi.
3. Se necessario, durante la cottura è possibile aumentare il tempo di cottura. Premere il pulsante di 1 minuto per aumentare il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato per incrementi di 1 minuto fino a un massimo di 99 minuti.
4. Dopo aver premuto il tasto Avvio, si potrà richiamare e modificare la temperatura selezionata premendo il pulsante Cottura Combinata. L'impostazione selezionata comparirà sul display per 2 secondi.

## Riscaldamento tazze e scodelle

Questa funzione consente di riscaldare 1 tazza, 1 scodella o 2 scodelle di bevande calde (ad esempio tè, caffè, latte o brodo).

Italiano



- Premere il tasto di riscaldamento il numero richiesto di volte

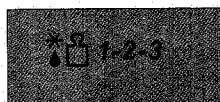
- Premere il pulsante Avvio.

Elemento	Numero di pressioni	Peso raccomandato
1 tazza	1	150 cc
1 scodella	2	300 cc
2 scodelle	3	2 x 300 cc

## Scongelo automatico

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

NN-A890



oppure

NN-A860












- Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.

- Immettere il peso dell'alimento congelato.  
g conteggio del peso per incrementi di 100 grammi
  - ▲ il peso viene aumentato per unità di 10 grammi
  - ▼ il peso viene diminuito per unità di 10 g

- Premere il pulsante Avvio.



Programma	Peso	Accessori	Alimenti adatti
*  1 A890 /  A860	100 - 1600 g		<b>Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, filetti di pesce, bistecche, costolette di maiale</b> (ognuna da 100g a 400g). Girare al segnale acustico.
*  2 A890 /  A860	400 - 2000 g		<b>Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi.</b> Girare al segnale acustico.
NN-A890 solo *  3 	70 - 400 g		<b>Per riscaldare pane, panini e croissant congelati.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto rotondo, sul vassoio di metallo o di vetro. Collocare il pezzi grandi interi di polpettone direttamente sul vassoio metallico. Girare al segnale acustico.

## NOTA:

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

## NOTA sul Programma 3:

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

## NN-A890

## Programmi automatici a sensore

Molti alimenti potranno essere cucinati senza immettere il tempo di cottura, il peso o il livello di potenza.

ad esempio



## Comando Più/Meno:

Le preferenze per il grado di cottura variano da individuo a individuo. Dopo aver utilizzato alcune volte i programmi automatici a sensore si potrà stabilire il grado di cottura preferito per l'alimento. Utilizzando il comando Più/Meno, i programmi possono essere modificati per cuocere gli alimenti più o meno a lungo. Premere ▲ o ▼ prima di premere il pulsante Avvio.

Se si è soddisfatti del risultato ottenuto con i programmi automatici a sensore, non si dovrà intervenire su questi comandi di modifica.










- **Selezionare il programma automatico a sensore desiderato**
- **Premere il pulsante Avvio.**

## NOTA:

1. I programmi automatici a sensori non sono operativi prima che siano trascorsi 3 minuti dal collegamento elettrico dell'apparecchio.
2. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura residuo.
3. Non aprire la porta del forno prima che sulla finestrella del display appaia l'indicazione del tempo.
4. La temperatura degli alimenti congelati viene supposta essere da -18°C a -20°C, per gli altri tipi di alimenti si suppone una temperatura da +5°C a +8°C (equivalente alla temperatura presente nel frigorifero).
5. Per evitare errori durante la cottura con i programmi automatici a sensori, assicurarsi che il vassoio in vetro ed i recipienti o i piatti siano asciutti.
6. La temperatura ambiente non dovrà essere superiore ai 35°C e non inferiore a 0°C.
7. Cucinare solo alimenti che rientrino nella gamma di peso descritta a pagina It-14.
8. Se il forno è stato precedentemente utilizzato nelle modalità a Convezione, Convezione Grill, Cottura Combinata o Grill, e risulta troppo caldo per essere utilizzato con il programma di cottura automatica a sensore, sulla finestrella del display apparirà l'indicazione "CALDO".  
I programmi automatici a sensore potranno essere utilizzati solo dopo che scompaia tale indicazione.  
Se si ha fretta, cucinare gli alimenti selezionando manualmente la modalità ed il tempo di cottura prescelti.

# Programmi automatici a sensore

**NN-A890**

Categoria	Peso	Accessori	Istruzioni
	1 Riscaldare stufati		<b>Per riscaldare una pietanza in un piatto o in una casseruola.</b> Tutti i cibi devono essere a temperatura ambiente o refrigerati. Mescolare/rigirare al segnale acustico gli alimenti in grosse quantità. Lasciare riposare per alcuni minuti.
	2 Riscaldare stufati congelati		<b>Per riscaldare pietanze congelate in un piatto o in una casseruola.</b> Tutti gli alimenti dovranno essere precotti e congelati. Mescolare/rigirare al segnale acustico. Ultimata la cottura, mescolare gli alimenti e lasciarli riposare da 2 a 3 minuti.
	3 Cucinare verdure fresche		<b>Per cucinare verdure fresche.</b> Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiaini da cucina (90 ml) di acqua. Coprire leggermente con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere mescolate al segnale acustico.
	4 Cucinare pesce fresco		<b>Per cucinare pesce fresco (intero - non superiore a 300 g l'uno, filetti, tranci).</b> Porre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiaini da cucina (30 ml) di liquido. Coprire con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Girare al segnale acustico.
	5 Riscaldare gratin congelati		<b>Per riscaldare e dorare piatti gratinati congelati.</b> Rimuovere completamente la confezione e collocare il gratin in una pirofila, sul supporto rotondo, sul vassoio metallico o sul vassoio di vetro.
	6 Cucinare patatine da forno congelate		<b>Per riscaldare, rendere croccante e dorare patatine da forno.</b> Allargare bene le patatine nel vassoio di metallo, sul supporto rotondo o nel vassoio in vetro. Rigirare al segnale acustico. Per ottenere i migliori risultati non sovrapporre gli alimenti.

Italiano

# Programmi automatici a peso

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

es.



- Selezionare il programma automatico a peso desiderato.

- Impostare il peso dell'alimento

- il peso viene aumentato per unità di 100 grammi
- il peso viene aumentato per unità di 10 grammi
- il peso viene diminuito per unità di 10 grammi

- Premere il pulsante Avvio.

## NOTA:

1. Quando il tempo di cottura supera i 60 minuti, il tempo viene visualizzato in ore e minuti.
2. Seguire le tabelle riportate nelle pagine seguenti per il peso raccomandato e gli accessori da usare.

## NN-A890

Categoria	Peso	Accessori	Istruzioni
	7 Riscaldare pizza congelata	150 - 600 g	<b>Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate (NON fresche).</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza sul supporto rotondo, sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.
	8 Riscaldare pizza fresca	100 - 650 g	<b>Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze acquistate fresche.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza sul supporto rotondo, sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.
	9 Riscaldare quiche congelata	100 - 800 g	<b>Per riscaldare quiche precotte congelate.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche sul supporto rotondo, sul vassoio in metallo o sul vassoio in vetro.
	10 Riscaldare quiche fresca	200 - 800 g	<b>Per riscaldare quiche precotte fresche.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche sul supporto rotondo, sul vassoio in metallo o sul vassoio in vetro.

Categoria	Peso	Accessori	Istruzioni												
	11 Cucinare pezzi di pollo	150 - 1500 g	<b>Per cucinare pezzi di pollo, ad esempio ali, petti o cosce.</b> Disporre il pollo sul supporto rotondo; sul vassoio metallico, sul vassoio di vetro. Per una cottura omogenea, allargare bene i pezzi nel vassoio e rigirarli al segnale acustico.												
	12 Cucinare pollo intero	1000 - 3200 g	<b>Per cucinare polli interi freschi e non ripieni.</b> Cuocere il ripieno a parte. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sul vassoio metallico o sul vassoio di vetro. Iniziare a cuocere il pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico.												
	13 Cucinare maiale o vitello	800 - 2300 g	<b>Per cucinare arrosti freschi di maiale o vitello.</b> Disporre la carne di maiale in una pirofila sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.												
	14 Cucinare manzo	700 - 1500 g	<b>Per cucinare arrosti freschi di manzo.</b> Disporre la carne di manzo in una pirofila sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.												
	15 Cucinare agnello	700 - 2800 g	<b>Per cucinare arrosti freschi di agnello.</b> Disporre la carne di agnello in una pirofila sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.												
	16 Torte e pasticcini	4 - 5 persone	<p>Per cuocere torte e pasticcini da ingredienti di base: vedi le ricette sul ricettario. es. Torte salate (quiche) come Savoury Quiche - Quiche Lorraine, quiche di tonno, quiche al salmone affumicato, quiche al roquefort, quiche ai funghi, quiche alla cipolla, quiche ai porri, quiche agli spinaci e parmigiano, quiche ai frutti di mare.</p> <p>Torte e pasticcini dolci come - torta di mele, torta di albicocche, torta al rabarbaro, torta alle pere e cannella.</p> <p><b>Per la preparazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preriscaldare il forno con impostazione Grill 1 + Convezione 250°C e con il vassoio di metallo sul vassoio di vetro (vedi a pagina It-10). Dopo il preriscaldamento, annullare il programma. Collocare la torta, nel suo recipiente, sul vassoio metallico caldo.</li> <li>Selezionare il menu automatico Torte e pasticcini. <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1 pressione</td> <td>4-5 persone</td> <td>diametro 25 cm</td> </tr> <tr> <td>2 pressioni</td> <td>6-8 persone</td> <td>diametro 27 cm</td> </tr> <tr> <td>3 pressioni</td> <td>8-10 persone</td> <td>diametro 30 cm</td> </tr> <tr> <td>4 pressioni</td> <td>10-12 persone</td> <td>diametro 33 cm</td> </tr> </table> </li> </ul> <p>• Dopo la cottura, lasciare riposare la torta per alcuni minuti. Togliere la torta dal recipiente e lasciar raffreddare sul supporto.</p>	1 pressione	4-5 persone	diametro 25 cm	2 pressioni	6-8 persone	diametro 27 cm	3 pressioni	8-10 persone	diametro 30 cm	4 pressioni	10-12 persone	diametro 33 cm
	1 pressione	4-5 persone		diametro 25 cm											
	2 pressioni	6-8 persone		diametro 27 cm											
	3 pressioni	8-10 persone		diametro 30 cm											
4 pressioni	10-12 persone	diametro 33 cm													
17 Torte e pasticcini	6 - 8 persone														
18 Torte e pasticcini	8 - 10 persone														
19 Torte e pasticcini	10 - 12 persone														

**NOTA PER IL MENU AUTOMATICO TORTE E PASTICCINI:**

1. Impiegare solo recipienti metallici per cuocere le torte - alluminio, teflon rivestito o altri metalli leggeri. La profondità media del recipiente dovrà essere di 30 mm. Non impiegare recipienti a fondo amovibile, forme di cartone o forme in alluminio leggero per questo menu automatico.
2. Il colore della crosta varierà a seconda della qualità dell'impasto.
3. Il colore superiore dell'impasto varierà a seconda del tipo di riempimento. Per tale motivo, si potrà decidere di interrompere la cottura alcuni minuti prima del termine del programma.
4. Non impiegare questo menu automatico per cuocere pizze o torte a doppia crosta.

**NN-A860**

Categoria		Peso	Accessori	Istruzioni
	1 Cucinare verdure	200 - 1400 g		<b>Per cucinare verdure fresche.</b> Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiaini da cucina (90 ml) di acqua. Coprire leggermente con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Per grandi quantità sarà necessario mescolare a metà cottura.
	2 Cucinare pesce	200 - 1000 g		<b>Per cucinare pesce fresco (intero - non superiore a 300 g l'uno, filetti, tranci).</b> Disporre in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere due cucchiaini da tavola (30 ml) di liquido. Coprire con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
	3 Riscaldare pane congelato	70 - 400 g		<b>Per riscaldare pane, panini e croissant congelati.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto rotondo, sul vassoio di metallo o di vetro. Per pezzi grandi e interi collocare direttamente sul vassoio di metallo. Girare al segnale acustico.
	4 Riscaldare pizza congelata	150 - 600 g		<b>Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate (NON fresche).</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza sul supporto rotondo, da collocare sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.
	5 Riscaldare quiche congelate	100 - 800 g		<b>Per riscaldare quiche precotte congelate.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche sul supporto rotondo, sul vassoio in metallo o sul vassoio in vetro.
	6 Riscaldare gratin congelati	300 - 1000 g		<b>Per riscaldare e dorare piatti gratinati congelati.</b> Rimuovere completamente la confezione e porre il gratin in un piatto resistente al calore da collocare sul supporto rotondo posto sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.
	7 Cucinare patatine congelate da forno	150 - 700 g		<b>Per riscaldare, rendere croccante e dorare patatine da forno.</b> Allargare bene le patatine nel vassoio di metallo, sul supporto rotondo o nel vassoio in vetro. Rigirare al segnale acustico. Per ottenere i migliori risultati non sovrapporre gli alimenti.
	8 Cucinare pezzi di pollo	150 - 1500 g		<b>Per cucinare pezzi di pollo, ad esempio ali, petti o cosce.</b> Disporre il pollo sul vassoio metallico, sul vassoio di vetro. Per una cottura omogenea, allargare bene i pezzi nel vassoio e rigirarli al segnale acustico.
	9 Cucinare pollo intero	1000 - 3200 g		<b>Per cucinare polli freschi non ripieni.</b> Cuocere il ripieno a parte. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sul vassoio metallico o sul vassoio di vetro. Iniziare a cuocere il pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico.
	10 Cucinare maiale o vitello	800 - 2300 g		<b>Per cucinare un arrosto fresco di maiale o vitello.</b> Disporre la carne di maiale o di vitello in una pirofila, da collocare sul vassoio in metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
	11 Cucinare manzo	700 - 1500 g		<b>Per cucinare un arrosto di manzo fresco.</b> Disporre la carne di manzo in una pirofila, da collocare sul vassoio in metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
	12 Cucinare agnello	700 - 2800 g		<b>Per cucinare arrosti freschi di agnello.</b> Disporre la carne di agnello in una pirofila, da collocare sul vassoio in metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.

Italiano

## IL 'CONCETTO'

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



## USO DEL PIATTO GRIGLIANTE (Funzionamento manuale)

- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare il piatto prima dell'uso. Porre direttamente sul piatto rotante di vetro e preriscaldare a 1000 W per 5 minuti. Per ottenere una migliore doratura, ungere con olio il piatto prima di preriscaldarlo per alimenti come salsicce e hamburger.
- Togliere il piatto dal forno e disporvi l'alimento. Usare l'impugnatura in dotazione o dei guanti da forno dato che il piatto può scottare. Per ottenere i migliori risultati è importante sistemare subito l'alimento sul piatto dopo il preriscaldamento. Qualsiasi ritardo potrebbe compromettere il risultato finale.
- Porre il piatto grigliante sul vassoio di vetro e cuocere secondo le istruzioni contenute nella tabella di cottura del ricettario.

## NOTE:

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

## CURA DEL PIATTO GRIGLIANTE

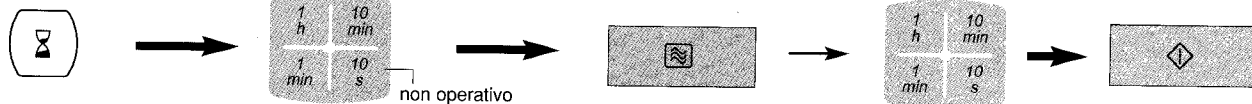
- ◆ Non utilizzare utensili appuntiti o taglienti sul piatto poiché potrebbero danneggiarne la superficie antiaderente.
- ◆ Dopo l'uso, lavare il piatto in acqua calda e detersivo adatto e risciacquare in acqua calda. Non usare prodotti o spugnette abrasivi che potrebbero danneggiarne la superficie.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



# Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il pulsante Ritardo/Attesa si potrà programmare l'avvio ritardato della cottura.

ad esempio



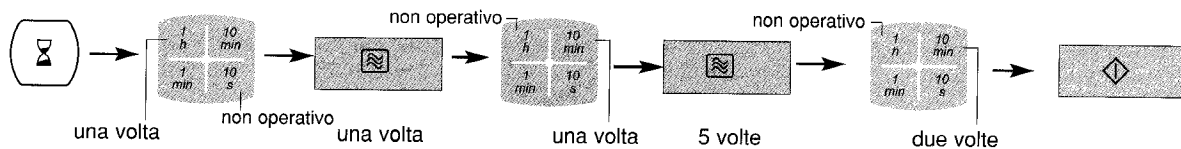
- Premere il pulsante Ritardo/Attesa.
- Impostare il tempo di ritardo preme-  
ndo i pulsanti di impostazione  
tempo (fino a 9 ore, 99 minuti).
- Impostare il programma ed il tempo di  
cottura desiderati.
- Premere il pulsante  
Avvio.

## NOTA:

1. Si potranno programmare tre stadi di cottura, inclusa la cottura con avvio ritardato.

ad esempio

Avvio ritardato: 1 ora      Potenza Alta: 10 min.      Potenza cottura lenta: 20 min.



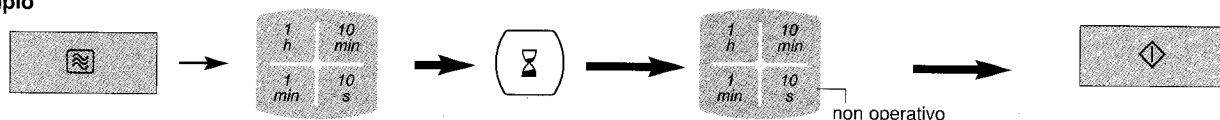
2. Se il tempo di attesa programmato supera l'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti. Se il tempo di attesa è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
3. La funzione di avvio ritardato non può essere programmata prima dei programmi automatici.

Italiano

# Tempo di attesa

Con il pulsante Ritardo/Attesa si potrà programmare un tempo di attesa a ultimazione della cottura o programmare il forno come un timer a minuti.

ad esempio

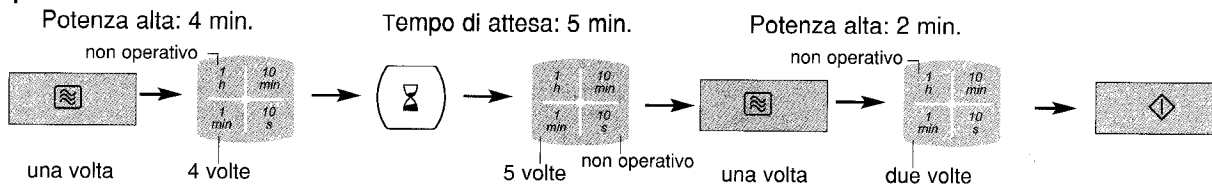


- Impostare il programma ed il tempo di  
cottura desiderati.
- Premere il pulsante  
Ritardo/Attesa.
- Impostare il tempo desiderato con  
i pulsanti di impostazione tempo  
(fino a 9 ore, 99 minuti).
- Premere il pulsante  
Avvio.

## NOTA:

1. Si potrà programmare la cottura a tre stadi, incluso il tempo di attesa.

ad esempio



2. Se la porta del forno viene aperta durante il tempo di attesa o durante il funzionamento del timer a minuti, il conto alla rovescia nel display continuerà ad avanzare.
3. Questa funzione è utilizzabile come timer. In tal caso, premere il pulsante Ritardo/Attesa, impostare il tempo e premere il pulsante Avvio.

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

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

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

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

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

**D:** Il forno non accetta il programma. Perché?

**R:** Il forno è stato concepito per rifiutare un programma non corretto. Ad esempio, il forno non accetterà un quarto stadio di cottura né un programma automatico a peso dopo l'impostazione del modo con avvio ritardato.

**D:** Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?

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

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

**R:** I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza microonde alla potenza CONVEZIONE/GRILL per eseguire il programma combinato. Ciò è perfettamente normale.

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

**R:** Sì. Premere il pulsante Convezione e la temperatura del forno apparirà per 2 secondi sulla finestrella del display.

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

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

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

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

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

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

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

**R:** Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo vassoio di vetro e anello rotante per 10 minuti e a 250°C nella modalità CONVEZIONE. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.



## Cura del forno a microonde

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Si sconsiglia l'uso di detersivi concentrati o abrasivi.  
**NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO.**
3. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, si badi a non far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
4. Se il pannello di comando si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detersivi concentrati o abrasivi sul pannello di comando. Quando si pulisce il pannello di comando, lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, toccare il pulsante Arresto/Cancela per eliminare quanto visualizzato nel display.
5. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
6. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
7. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
8. Quando si usano le modalità di cottura GRILL, CONVEZIONE o di programma COMBINATO, alcuni alimenti inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
9. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.

Italiano

## Caratteristiche tecniche

Tensione nominale:	230 V, 50 Hz
Frequenza di esercizio:	2.450 MHz
Potenza in entrata:	Massima; 2980 W
	Microonde; 1270 W
	Grill; 1560 W
	Convezione; 1500 W
Potenza in uscita:	Microonde; 1000 W (IEC-705)
	Grill; 1500 W
	Convezione; 1400 W
Dimensioni esterne:	530 (L) x 508 (P) x 344 (A) mm
Dimensioni della cavità del forno:	350 (L) x 367 (P) x 250 (A) mm
Peso con accessori interni;	20.5 Kg

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

1. The first part of the document discusses the general situation of the country and the need for a new constitution. It mentions the long history of the country and the various forms of government it has known.

2. The second part of the document discusses the specific provisions of the constitution, including the structure of the executive, legislative, and judicial branches.

3. The third part of the document discusses the rights and duties of citizens and the role of the state in society.

4. The fourth part of the document discusses the process of amending the constitution and the role of the people in the government.

5. The fifth part of the document discusses the relationship between the state and the church and the role of religion in society.

6. The sixth part of the document discusses the role of the state in the economy and the distribution of resources.

7. The seventh part of the document discusses the role of the state in education and the promotion of science and technology.

8. The eighth part of the document discusses the role of the state in the arts and culture and the promotion of national identity.

9. The ninth part of the document discusses the role of the state in international relations and the promotion of peace and cooperation between nations.

10. The tenth part of the document discusses the role of the state in the environment and the protection of natural resources.

11. The eleventh part of the document discusses the role of the state in the development of the country and the promotion of economic growth and social progress.

12. The twelfth part of the document discusses the role of the state in the promotion of human rights and the rule of law.

13. The thirteenth part of the document discusses the role of the state in the promotion of social justice and the elimination of poverty.

14. The fourteenth part of the document discusses the role of the state in the promotion of national unity and the development of a sense of national identity.

# Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

## Sprawdź kuchenkę mikrofalową

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

## Przepisy dotyczące uziemienia

**WAŻNE: DLA OSOBISTEGO BEZPIECZEŃSTWA, URZĄDZENIE TO MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO UZIEMIONE.**

Jeśli gniazdko sieciowe nie ma uziemienia, klient musi, we własnym zakresie, wymienić je na gniazdko prawidłowo uziemione.

## Napięcie zasilające

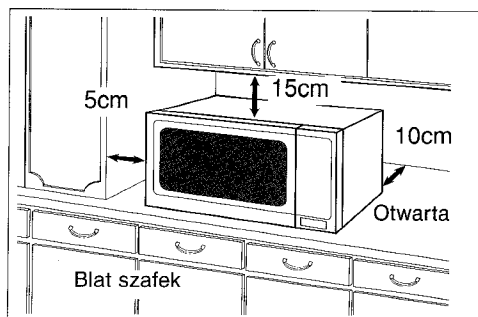
Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

## Ustawianie kuchenki

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

### Ustawienie między szafkami:

- a. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu 5 cm z jednego boku i co najmniej 40 cm z drugiej strony.
- b. Jeśli kuchenka jest przysunięta jednym bokiem do ściany, wtedy druga strona musi być całkowicie otwarta.



## Zabudowa

Kuchenka ta może być także wbudowana w meble kuchenne, przy użyciu odpowiedniego zestawu uchwytów montażowych, białego NN-TKA80W, który można zakupić u lokalnego dealera firmy Panasonic.

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

## OSTRZEŻENIE

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

## Korzystanie z kuchenki

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

## Praca grzejnika

1. Przed pierwszym użyciem funkcji KONWEKCYJNEJ, KOMBINACYJNEJ lub GRILLA, wytrzyj nadmiar smaru z wnętrza kuchenki i uruchom kuchenkę, bez żywności i akcesoriów, w trybie KONWEKCYJNYM 250°C na 10 minut. Pozwoli to na całkowite wypalenie się pozostałości oleju zabezpieczającego przed korozją. Jest to jedyny przypadek użycia pustej kuchenki.
2. W trybie KONWEKCYJNYM, KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
3. Kuchenka wyposażona jest w dwa grzejniki usytuowane w górnej części wnętrza kuchenki. Po gotowaniu w trybie KONWEKCYJNYM, KOMBINACYJNYM i GRILLA, wnętrze i ścianki kuchenki oraz użyte akcesoria będą bardzo gorące.
4. Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

## Działanie wentylatora chłodzącego

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

## Oświetlenie kuchenki

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

## Akcesoria

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

### Szklany talerz obrotowy

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

### Pierścień z rolkami

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

### Metalowy talerz

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

### Okrągły grill

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

### Kwadratowy grill

Kwadratowy grill używamy tylko w trybie KONWEKCYJNYM, stawiając go bezpośrednio na spodzie kuchenki.

Talerz na pizzę – patrz strona PL-18

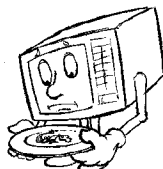
## 1) Czasy gotowania

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

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

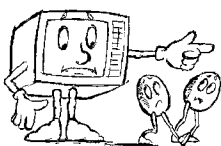
## 2) Małe ilości żywności

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



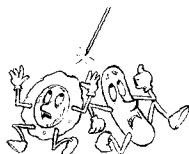
## 3) Jajka

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



## 4) Przebijanie skórki

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



## 5) Termometr do mięsa

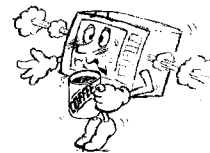
- Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień ugotowania pieczeni lub drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj zwykłego termometru do mięsa, w trybie MIKROFAL lub KOMBINACYJNYM, gdyż mogłoby to spowodować iskrzenie.

## 6) Płynny

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary.

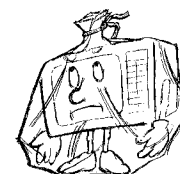
Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

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



## 7) Papier/plastik

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



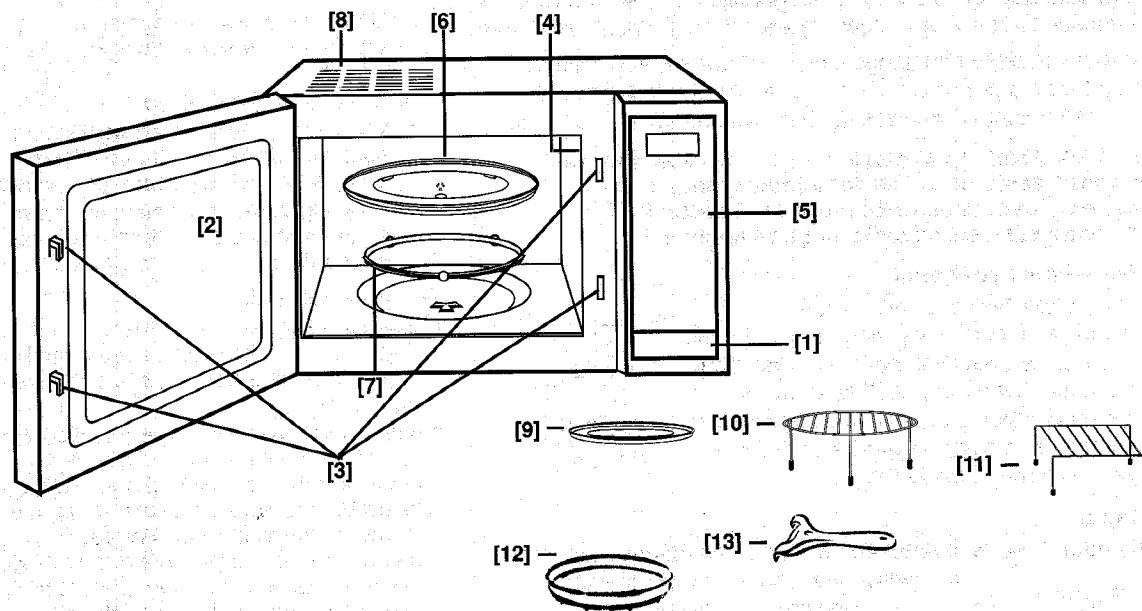
## 8) Naczynia/folie

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

## 9) Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

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

# Wygląd zewnętrzny



Polski

**[1] Przycisk otwierania drzwiczek**

Naciśnij przycisk aby otworzyć drzwiczki. Gdy otworzysz drzwiczki podczas gotowania, gotowanie zostanie chwilowo przerwane, bez kasowania wcześniejszych ustawień.

Gotowanie zostanie wznowione, gdy tylko drzwiczki zostaną ponownie zamknięte i naciśniesz przycisk start. Oświetlenie wnętrza kuchenki włącza się, jak tylko drzwiczki kuchenki zostaną otwarte.

**[2] Okienko kuchenki**

**[3] System blokady zabezpieczającej drzwi**

**[4] Otwór wentylacyjny kuchenki**

**[5] Panel sterowania**

**[6] Szklany talerz**

**[7] Pierścień z rolkami**

**[8] Zewnętrzne otwory wentylacyjne**

**[9] Metalowy talerz**

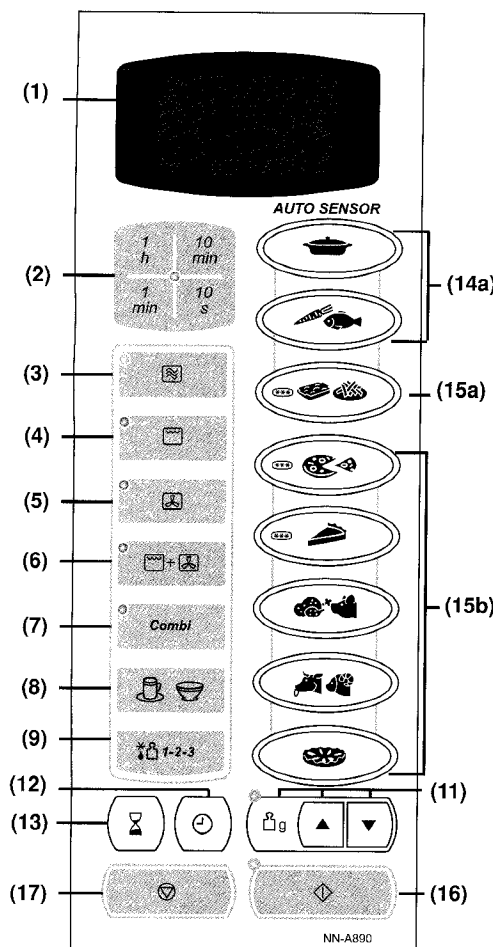
**[10] Okrągły grill**

**[11] Kwadratowy grill**

**[12] Talerz do pizzy**

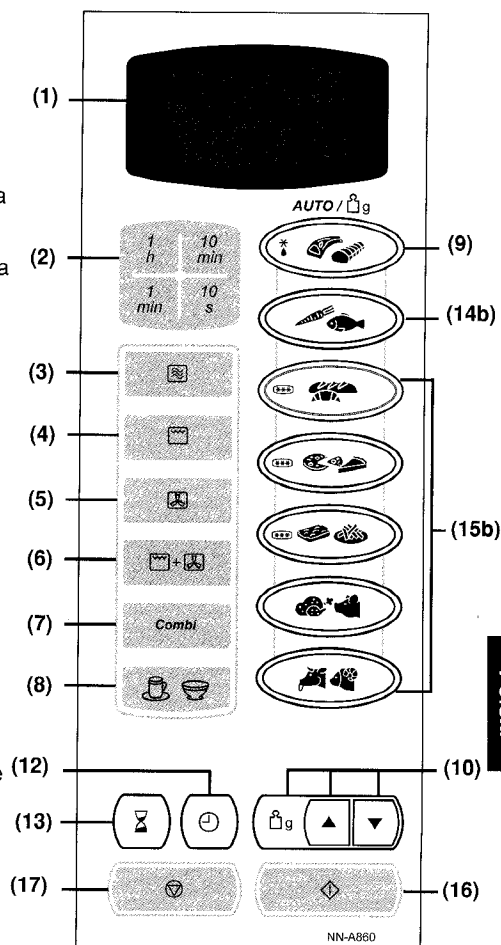
**[13] Uchwyt do talerza do pizzy**

NN-A890



- (1) Wyświetlacz
- (2) Przyciski ustawiania czasu
- (3) Przycisk ustawiania mocy Mikrofal
- (4) Przycisk ustawiania mocy Grill
- (5) Przycisk ustawiania trybu Konwekcja
- (6) Przycisk ustawiania trybu Grill/Konwekcja
- (7) Przycisk ustawiania trybu Kombinacja
- (8) Przycisk ustawiania podgrzewania Kubek/Miska
- (9) Przycisk automatycznego rozmrażania
- (10) Przyciski ustawienia ciężaru
- (11) Przyciski regulacji Plus/Minus
- (12) Przycisk zegara
- (13) Przycisk Opóźnienie/Pauza
- (14a) Przycisk programowania automatycznego trybu Mikrofałe wraz z czujnikiem
- (14b) Przycisk programowania automatycznego trybu Mikrofałe z uwzględnieniem wagi produktu
- (15a) Przycisk programowania automatycznego trybu Kombinacja wraz z czujnikiem
- (15b) Przycisk programowania automatycznego trybu Kombinacja z uwzględnieniem wagi produktu
- (16) **Przycisk start**  
Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki.  
Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.
- (17) **Przycisk stop/kasowanie**  
**Przed rozpoczęciem gotowania:** jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia.  
**Podczas gotowania:** jedno naciśnięcie przycisku chwilowo wstrzymuje wykonywanie programu gotowania. Po powtórnym naciśnięciu, wszystkie wprowadzone ustawienia zostaną skasowane, a na wyświetlaczu pojawi się czas.

NN-A860



Polski

### Sygnal dźwiękowy:

Po naciśnięciu jednego z przycisków rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli sygnału nie słychać, oznacza to, że naciśnąłeś niewłaściwy przycisk. Gdy kuchenka zmienia funkcję z jednej na inną, rozlegają się dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu podgrzewania w trybach Grill, Konwekcja lub Kombinacja, sygnał dźwiękowy rozlega się trzykrotnie. Po zakończeniu gotowania, sygnał dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

# Akcesoria kuchenki

Poniższa tabela wyjaśnia prawidłowe zastosowanie akcesoriów kuchenki.

	Szklany talerz obrotowy	Metalowy talerz	Okrągły grill	Kwadratowy grill	Talerz do pizzy
Mikrofałe	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK
Grill	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK
Konwekcja	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Grill Konwekcja	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK
Kombinacja	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK

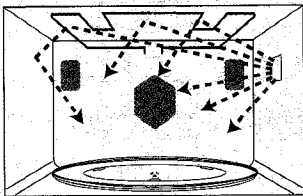
## Tryby gotowania

Rysunki pokazują przykłady zastosowania akcesoriów kuchenki.

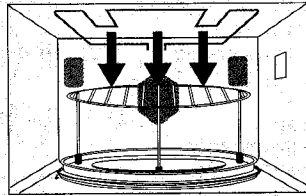
Mogą się one różnić zależnie od wybranego przepisu/potrawy. Dalsze informacje podano w książce kucharskiej.

Polski

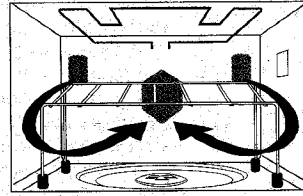
Mikrofałe



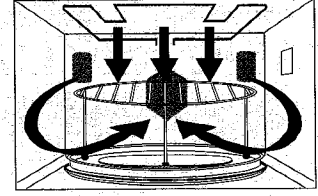
Grill



Konwekcja

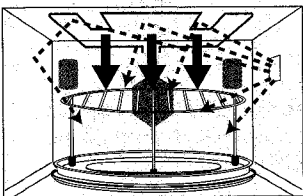


Grill Konwekcja

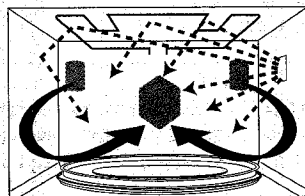


### Kombinacje

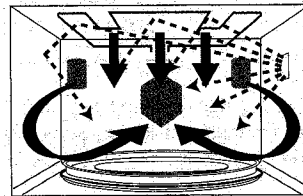
Grill + Mikrofałe



Konwekcja + Mikrofałe



Grill + Konwekcja + Mikrofałe

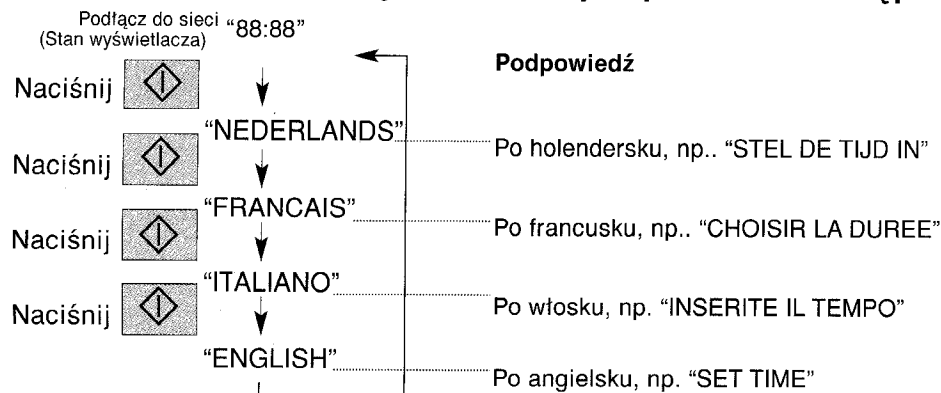


← Mikrofałe  
← Grzejnik

PL-6



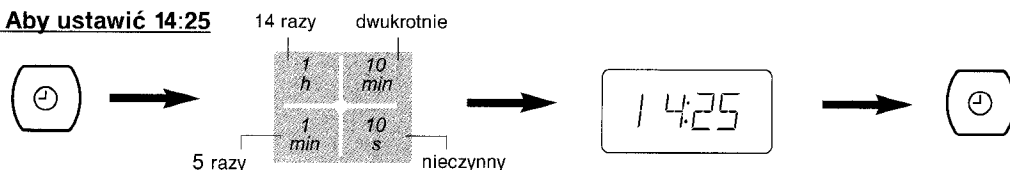
## Funkcja podpowiedzi (wyświetlanie podpowiedzi następnego kroku):



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

## Ustawianie zegara:

**Przykład: Aby ustawić 14:25**



- Naciśnij przycisk zegara.

- Dwukropek zacznie migać.

- Wprowadź czas, naciskając odpowiednio przyciski czasu.

- Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.

- Naciśnij przycisk zegara.

- Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

### UWAGA:

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

## Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi:

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

**Aby włączyć zabezpieczenie:**



**Aby wyłączyć zabezpieczenie:**

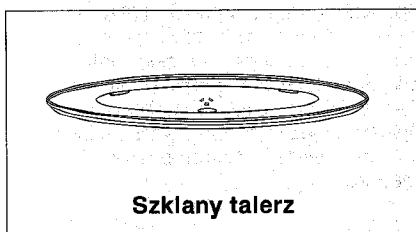


- Naciśnij trzykrotnie przycisk start.
  - Czas przestanie być wyświetlany. Informacja o czasie nie zostanie jednak utracona.

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

Dostępnych jest 6 różnych poziomów mocy mikrofalowej (patrz tabela poniżej).

## Użycie akcesoriów:



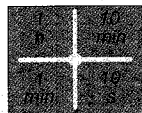
W tabelce podano przybliżoną moc w Watach dla każdego poziomu gotowania.

Naciśnij	Poziom mocy	Moc	Maksymalny czas
1 raz	DUŻA	1000 W	30 minut
2 razy	ROZMRAŻANIE	270 W	99 min. 90 s.
3 razy	ŚREDNIA	600 W	99 min. 90 s.
4 razy	NISKA	440 W	99 min. 90 s.
5 razy	WOLNE GOTOWANIE	250 W	99 min. 90 s.
6 razy	UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	99 min. 90 s.

Polski



• Ustaw poziom mocy mikrofal



• Ustaw czas gotowania.



• Naciśnij przycisk start.

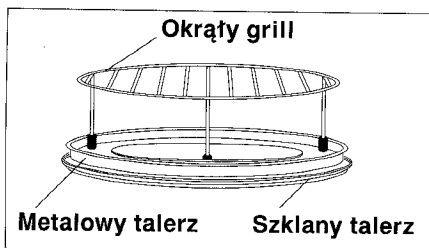
### UWAGI:

- W przypadku gotowania w 2 lub 3 etapach, zanim naciśniesz przycisk start, powtórz ustawienia mocy mikrofal i czasu gotowania, np. Danie zapiekane – Duża moc na 10 minut, aby zagotować potrawę. Moc Wolne Gotowanie (250 W), aby ugotować.  
– Moc Utrzymanie ciepła (100 W) na 10 minut, aby poprawić smak.
- Czas pauzy możesz zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu gotowania.
- Podczas gotowania możesz, w miarę potrzeby, wydłużyć czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Możesz zwiększać czas gotowania skokowo, co 1 minutę do maksymalnego, dostępnego czasu.

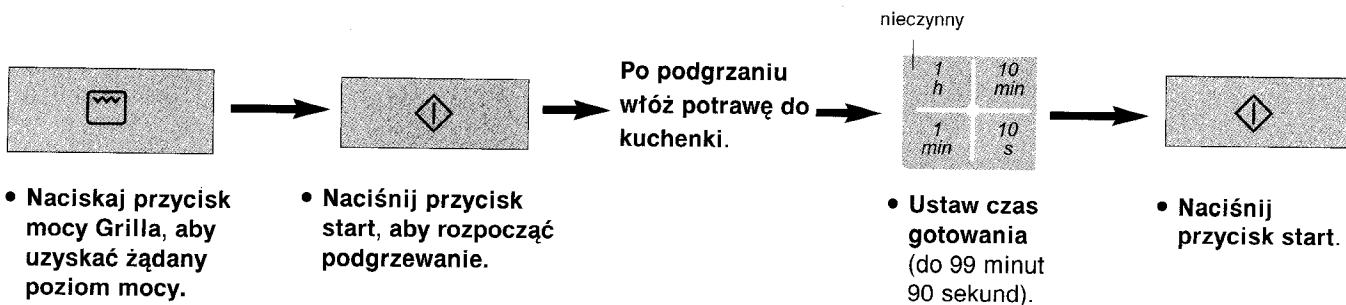
**UWAGA:** Kuchenka ustawi się samoczynnie na poziom mocy mikrofal 1000 W, jeśli zostanie ustawiony czas gotowania bez poprzedniego ustawienia poziomu mocy.

Przycisk Grill umożliwia 3 ustawienia tej funkcji.

## Użycie akcesoriów:



Naciśnij	Poziom mocy	Moc
raz	1 DUŻA	1500 W
2 razy	2 ŚREDNIA	1200 W
3 razy	3 NISKA	950 W



### UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA

- Podczas podgrzewania nie należy otwierać drzwiczek. Po zakończeniu podgrzewania rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające **ŃPÓ**. Jeśli nie zostaną otwarte drzwiczki, kuchenka będzie podtrzymywać nastawioną temperaturę. Po upływie 30 minut kuchenka wyłączy się i będzie wskazywać aktualną godzinę.
- Jeśli chcesz gotować bez podgrzewania, po ustawieniu mocy Grill ustaw czas pieczenia i naciśnij przycisk start.

### UWAGA:

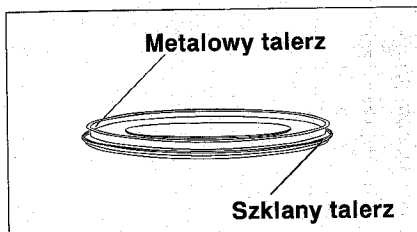
- Grill może opiekować wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
- Podczas gotowania możesz, w miarę potrzeby, wydłużyć czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Możesz zwiększać czas gotowania skokowo, co 1 minutę do 99 minut.

# Gotowanie konwekcyjne/grill konwekcyjne

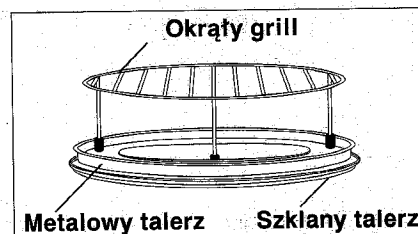
Przyciski te umożliwiają wybór temperatur Konwekcji 40°C (tyko w trybie konwekcji) oraz w zakresie 100° – 250°C z przyrostami co 10°C. Aby można było szybko wybrać najczęściej stosowane temperatury, ustawianie rozpoczyna się od 150°C poprzez przyrastanie do 250°C, następnie jest 40°C (tyko w trybie konwekcji) i 100°C.

## Użycie akcesoriów:

### Konwekcja



### Grill i Konwekcja



## Gotowanie Konwekcyjne:



- Ustaw żądaną temperaturę.



- Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie.

Po podgrzaniu włoż potrawę do kuchenki.



- Ustaw czas gotowania (do 9 godzin, 99 minut).

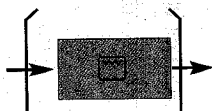


- Naciśnij przycisk start.

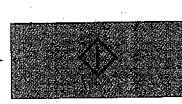
## Gotowanie w trybie Grill/Konwekcja:



- Ustaw żądaną temperaturę (Moc Grilla jest ustawiona na Duża)



- Zależnie od potrzeby zmień moc Grilla, naciskając raz; Średnia, dwa razy; Niska.



- Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie.

Po podgrzaniu włoż potrawę do kuchenki.



- Ustaw czas gotowania (do 9 godzin, 99 minut).



- Naciśnij przycisk start.

### UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA

1. Podczas podgrzewania nie należy otwierać drzwiczek. Po zakończeniu podgrzewania rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające "P". Jeśli nie zostaną otwarte drzwiczki, kuchenka będzie podtrzymywać nastawioną temperaturę. Po upływie 30 minut kuchenka wyłączy się i będzie wskazywać aktualną godzinę.
2. Jeśli chcesz gotować bez podgrzewania, po ustawieniu żądanej temperatury ustaw czas pieczenia i naciśnij przycisk start.

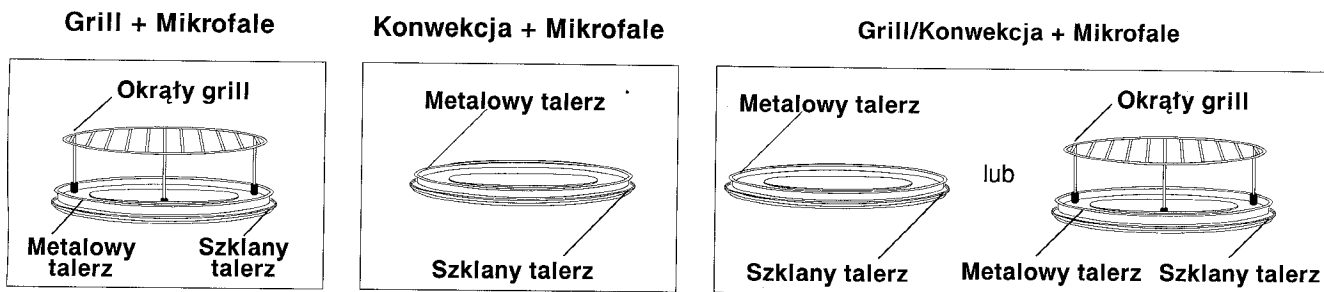
### UWAGI:

1. Jeśli jest ustawiony czas gotowania poniżej jednej godziny, odliczanie następuje co sekundę.
2. Jeśli jest ustawiony czas gotowania powyżej jednej godziny, odliczanie następuje co minutę do chwili, gdy pozostanie tylko "1H 00" (1 godzina). Od tej chwili wyświetlacz pokazuje minuty i sekundy, zaś odliczanie następuje co sekundę.
3. W trakcie gotowania można również zmienić nastawiony czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Czas może być zwiększany skokowo o 1 minutę.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można wyświetlić i zmienić nastawioną temperaturę. Naciśnij raz przycisk wyboru temperatury Konwekcji lub Grill/Konwekcja, aby wyświetlić nastawioną temperaturę na wyświetlaczu. Gdy wyświetlacz wskazuje tę temperaturę, możesz dokonać jej zmiany poprzez naciskanie przycisku wyboru temperatury Konwekcji lub Grill/Konwekcja.

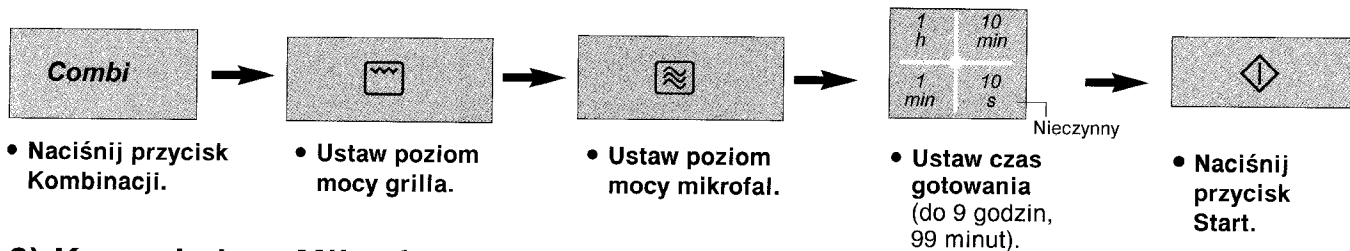
# Gotowanie kombinacyjne

Do dyspozycji są 3 kombinacje ustawień; 1) Grill + Mikrofałe, 2) Konwekcja + Mikrofałe, 3) Grill Konwekcja + Mikrofałe. Poziom mocy mikrofał 1000 W jest niedostępny przy gotowaniu w trybie kombinacyjnym. Nie jest on przydatny w normalnym użyciu (potrawa zostałaby upieczona zanim nastąpiło by przyrumienienie).

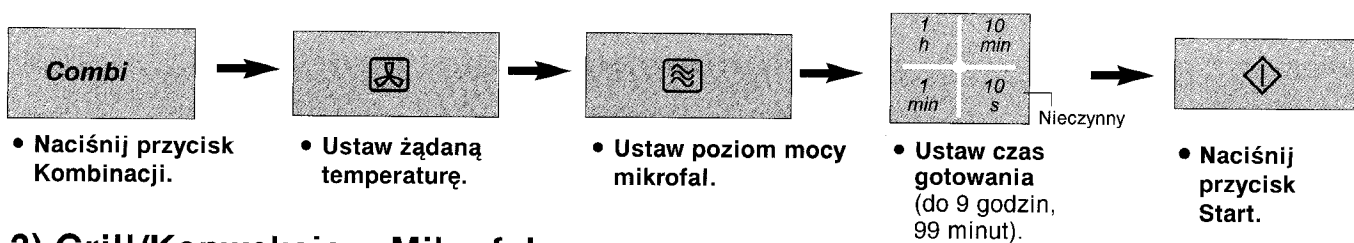
## Użycie akcesoriów:



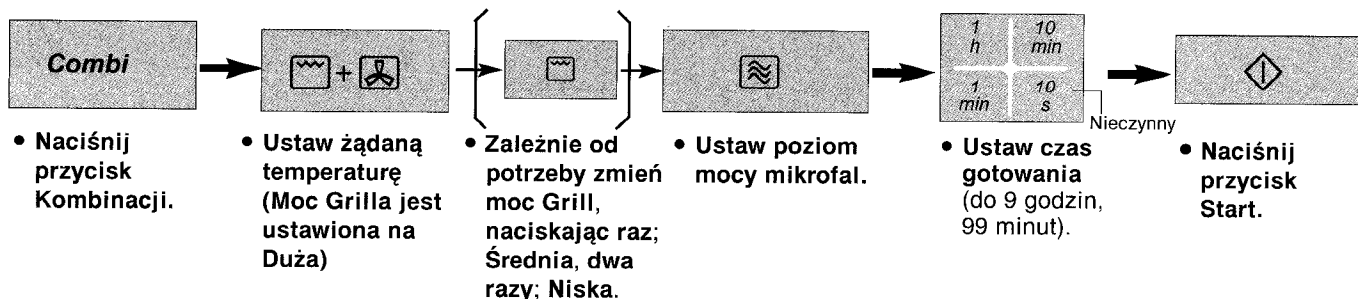
### 1) Grill + Mikrofałe



### 2) Konwekcja + Mikrofałe



### 3) Grill/Konwekcja + Mikrofałe



# Gotowanie kombinacyjne

## UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA:

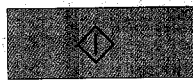
Kuchenka może być podgrzana, gdy ustawiony jest tryb kombinowany. Należy nacisnąć przycisk Start po ustawieniu mocy mikrofal lub temperatury Konwekcji; przestrzegaj UWAG ODNOŚNIE PODGRZEWANIA na str. PL-10.

## UWAGI:

1. Jeśli jest ustawiony czas gotowania poniżej jednej godziny, odliczanie następuje co sekundę.
2. Jeśli jest ustawiony czas gotowania powyżej jednej godziny, odliczanie następuje co minutę do chwili, gdy pozostanie tylko "1H 00" (1 godzina). Od tej chwili wyświetlacz pokazuje minuty i sekundy, zaś odliczanie następuje co sekundę.
3. Podczas gotowania możesz, w miarę potrzeby, wydłużyć czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Możesz zwiększać czas gotowania skokowo, co 1 minutę do 99 minut.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można wyświetlić ustawioną temperaturę za pomocą przycisku Kombinacja. Nastawiona temperatura widnieje na wyświetlaczu przez 2 sekundy.

## Podgrzewanie kubek/miska

Umożliwia podgrzanie 1 kubka, 1 miski lub 2 misek gorącego dania (np, herbaty, kawy, mleka lub zupy)



- Naciśnij przycisk podgrzewania 1, 2 lub 3 razy.

- Naciśnij przycisk start.

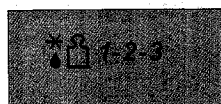
Naczynie	Ilość naciśnieć	Zalecany ciężar
1 kubek	1	150 ml
1 miska	2	300 ml
2 miski	3	2 x 300 ml

Polski

## Rozmrażanie automatyczne

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

NN-A890



lub

NN-A860








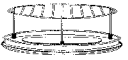
- Wybierz żądany program rozmrażania automatycznego.

- Ustaw wagę zamrożonego produktu.

- waga zwiększa się co 100 g
- ▲ waga zwiększa się co 10 g
- ▼ waga zmniejsza się co 10 g

- Naciśnij przycisk Start.

PL-12

Program	Waga	Aksesoria	Odpowiednie rodzaje żywności
*1 A890 /  A860	100 - 1600 g		<b>Małe kawałki mięsa, eskalopki, kiełbaski, filety rybne, steki, kotlety</b> (od 100g do 400g każdy). Obróć na sygnał dźwiękowy.
*2 A890 /  A860	400 - 2000 g		<b>Duże porcje mięsa, pieczeń, cały kurczak.</b> Obróć na sygnał dźwiękowy.
Tylko NN-A890 *3 	70 - 400 g		<b>Do podgrzewania zamrożonego chleba, bułek i rogalików.</b> Usuń opakowanie i umieść na wysokim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Obróć na sygnał dźwiękowy.

#### UWAGA:

- Gdy czas rozmrażania wynosi ponad 60 minut, będzie wyświetlany jako godziny i minuty.
- Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia, zapoznaj się z informacjami na temat rozmrażania zamieszczonymi w książce kucharskiej.

#### Uwaga do programu 3

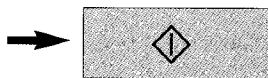
Podczas wyjmowania chleba i bułek z kuchenki należy zachować ostrożność. Kuchenka i akcesoria rozgrzewają się w trakcie/ po rozmrozeniu.

## NN-A890

## Programy automatyczne z czujnikiem

Różne potrawy można gotować bez konieczności ustawiania czasu gotowania, ciężaru czy poziomu mocy.

Np.



#### Regulacja Plus/Minus:

Preferencje co do stopnia wypieczenia są rzeczą gustu. Po kilkukrotnym skorzystaniu z programów automatycznych z czujnikiem, możesz zdecydować jaki stopień wypieczenia najbardziej Ci odpowiada. Korzystając z przycisku Plus/Minus możesz ustawić dłuższy lub krótszy czas pieczenia.

Naciskaj ▲ lub ▼ zanim naciśniesz przycisk Start.

Jeśli jesteś zadowolony z rezultatów jakie dają programy automatyczne z czujnikiem, nie musisz korzystać z tego regulatora.




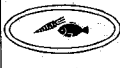




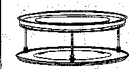
- Wybierz żądany program automatyczny z czujnikiem.

- Naciśnij przycisk start.

#### UWAGI:

- Programy automatyczne z czujnikiem nie zaczną działać przed upływem 3 minut od załączenia kuchenki do sieci.
- Kuchenka samoczynnie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
- Kuchenki nie należy otwierać zanim na jej wyświetlaczu nie zostanie wyświetlona godzina.
- Program został opracowany przy założeniu, że temperatura zamrożonej żywności wynosi do  $-18^{\circ}\text{C}$  do  $-20^{\circ}\text{C}$ , dla żywności nie zamrożonej od  $+5^{\circ}\text{C}$  do  $+8^{\circ}\text{C}$  (temperatura chłodziarki).
- Aby zapobiec wszelkim błędom podczas funkcjonowania programów automatycznych z czujnikiem, należy sprawdzić czy szklany talerz i talerz z potrawą są suche.
- Temperatura w pomieszczeniu nie powinna przekraczać  $35^{\circ}\text{C}$  ani nie powinna być niższa od  $0^{\circ}\text{C}$ .
- Należy gotować wyłącznie żywność o zalecanym zakresie ciężaru, opisanym na str. PL-14.
- Jeśli kuchenka była uprzednio używana w trybach Konwekcji, Grill/Konwekcja, Kombinowany lub Grill i jest jeszcze zbyt gorąca, aby można jej użyć do programu automatycznego z czujnikiem, na wyświetlaczu pojawi się napis "HOT". Program automatyczny z czujnikiem może być użyty po zgaśnięciu napisu "HOT". Jeśli spieszysz się, wybierz funkcję gotowania ręcznego, ustawiając samemu prawidłowy tryb gotowania i jego czas.

**NN-A890**

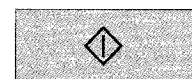
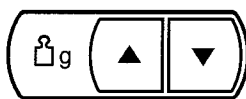
Program	Waga	Aksesoria	Wskazówki	
	1 Podgrzewanie potraw zapiekanych	200 - 1300 g		<b>Do podgrzewania gotowych dań i zapiekanek.</b> Dania winny mieć temperaturę pokojową lub chłodziarki. W przypadku dużej ilości, zamieszaj na sygnał dźwiękowy. Odczekaj kilka minut w trybie paazy.
	2 Podgrzewanie zamrożonych dań zapiekanych	200 - 1000 g		<b>Do podgrzewania zamrożonych dań i zapiekanek. Dania winny być ugotowane i zamrożone.</b> Zamieszaj/ odwróć na sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania, zamieszaj potrawę i odczekaj 2-3 minuty w trybie paazy.
	3 Gotowanie świeżych warzyw	200 - 1500 g		<b>Do gotowania świeżych warzyw.</b> Włóż przygotowane warzywa do pojemnika odpowiedniej wielkości. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką. Obróć na sygnał dźwiękowy.
	4 Gotowanie świeżych ryb	200 - 1000 g		<b>Do gotowania świeżych ryb (całe - nie więcej niż 300 g każda, filety, steki).</b> Umieść w odpowiednim pojemniku. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką. Duże porcje ryb będą wymagały odwrócenia na sygnał dźwiękowy.
	5 Zapiekanki zamrożone	300 - 1000 g		<b>Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonych zapiekanek.</b> Usuń opakowanie i umieść zapiekanke w żaroodpornym naczyniu na okrągłym ruszcie, a całość ustaw na szklanym talerzu.
	6 Zamrożone produkty ziemniaczane	150 - 700 g		<b>Do podgrzewania nadawania kruchości i przyrumieniania zamrożonych produktów ziemniaczanych.</b> Rozłóż produkty ziemniaczane na krągłym ruszcie na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzewaj je w jednej warstwie i obróć na sygnał.



# Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

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

Np.



- Wybierz żądany rodzaj programu automatycznie uwzględniającego wagę.

- Ustaw wagę produktu.
  - g waga zwiększa się co 100 g
  - waga zwiększa się co 10 g
  - waga zmniejsza się co 10 g













- Naciśnij przycisk Start.

## UWAGA:

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

## NN-A890



















Program	Waga	Akcesoria	Wskazówki
7 Pizza zamrożona	150 - 600 g		<b>Do podgrzewania i przyrumieniania wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy.</b> Usuń opakowanie i ułóż pizzę na okrągłym ruszcie na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.
8 Pizza świeża	100 - 650 g		<b>Do podgrzewania i przyrumieniania wierzchu świeżej, kupionej pizzy.</b> Usuń opakowanie i ułóż pizzę na okrągłym ruszcie na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.
9 Zamrożone ciasto z owocami/ Quiche	100 - 800 g		<b>Do podgrzewania kupionego, zamrożonego ciasta z owocami.</b> Usuń opakowanie i ułóż ciasto na okrągłym ruszcie na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.
10 świeże ciasto z owocami/ Quiche	200 - 800 g		<b>Do podgrzewania świeżego ciasta z owocami.</b> Usuń opakowanie i ułóż ciasto na okrągłym ruszcie na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.

Program	Waga	Akcesoria	Wskazówki												
	11 Kawałki kurczaka	150 - 1500 g 	<b>Do pieczenia części kurczaka jak nożki, udka lub skrzydełka.</b> Umieść kawałki kurczaka w naczyniu żaroodpornym na ruszcie. W celu równego upieczenia, rozłóż części kurczaka w jednej warstwie i na sygnał dźwiękowy, obróć je na drugą stronę.												
	12 Cały kurczak	1000 - 3200 g 	<b>Do pieczenia całego, świeżego, niefaszerowanego kurczaka.</b> Farsz przygotuj oddzielnie. Umieść kurczaka na żaroodpornej odwróconej salaterce położonej na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu. Pieczenie rozpocznij, układając kurczaka pierśmi do dołu, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć go na drugą stronę.												
	13 Wieprzowina lub cielęcina	800 - 2300 g 	<b>Do przygotowania pieczeni ze świeżej wieprzowiny lub cielęciny.</b> Umieść wieprzowinę lub cielęcinę w płytkim, żaroodpornym naczyniu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.												
	14 Wołowina	700 - 1500 g 	<b>Do przygotowania pieczeni ze świeżej wołowiny.</b> Umieść wołowinę w płytkim, żaroodpornym talerzu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.												
	15 Baranina	700 - 2800 g 	<b>Do przygotowania pieczeni ze świeżej baraniny.</b> Umieść baraninę w płytkim, żaroodpornym naczyniu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.												
	16 Tarta	4 - 5 porcji 	<p>Aby przygotować zapiekaną potrawę (tarta) z surowych składników – patrz przepisy w książce kucharskiej; np. Savoury Quiche – Quiche Lorraine, quiche z tuńczykiem, quiche z wędzonym łososiem, quiche z serem roquefort, quiche z grzybami, quiche z cebulą, quiche z porami, quiche ze szpinakiem i parmezanem, quiche z maźkami.</p> <p>Tarty słodkie – jabłkowa, morelowa, rabarbarowa, gruszkowa z cynamonem.</p> <p><b>Uruchamianie kuchenki:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podgrzać kuchenkę przy ustawieniu Grill 1 + Konwekcja 250°C z metalowym talerzem ustawionym na szklanym talerzu (patrz str. PL-10). Po podgrzaniu skasuj program. Połóż tartę, w foremce, na gorącym metalowym talerzu.</li> <li>• Ustaw automatyczny program menu Tart <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1 naciśnięcie</td> <td>4-5 porcji</td> <td>25 cm średnicy</td> </tr> <tr> <td>2 naciśnięcia</td> <td>6-8 porcji</td> <td>27 cm średnicy</td> </tr> <tr> <td>3 naciśnięcia</td> <td>8-10 porcji</td> <td>30 cm średnicy</td> </tr> <tr> <td>4 naciśnięcia</td> <td>10-12 porcji</td> <td>33 cm średnicy</td> </tr> </table> </li> </ul>	1 naciśnięcie	4-5 porcji	25 cm średnicy	2 naciśnięcia	6-8 porcji	27 cm średnicy	3 naciśnięcia	8-10 porcji	30 cm średnicy	4 naciśnięcia	10-12 porcji	33 cm średnicy
	1 naciśnięcie	4-5 porcji		25 cm średnicy											
	2 naciśnięcia	6-8 porcji		27 cm średnicy											
	3 naciśnięcia	8-10 porcji		30 cm średnicy											
4 naciśnięcia	10-12 porcji	33 cm średnicy													
17 Tarta	6 - 8 porcji 														
18 Tarta	8 - 10 porcji 														
19 Tarta	10 - 12 porcji 														

**UWAGI DO AUTOMATYCZNEGO PROGRAMU TART**

- Do pieczenia tart należy używać tylko metalowych form z aluminium lub innego lekkiego metalu pokrytego teflonem. W programie tym nie używać tortownic z otwieranym dnem, z kartonu lub lekkiego aluminium.
- Końcowy kolor spodu ciasta zależy od jego jakości.
- Wierzchni kolor zależy od rodzaju farszu. Z tego względu może się okazać wskazane zakończenie pieczenia na kilka minut przed końcem programu.
- Nie należy używać tego programu do pieczenia pizzy oraz placków.

**NN-A860**

Program		Waga	Akcesoria	Wskazówki
	1 Gotowanie warzyw	200 - 1400 g		<b>Do gotowania świeżych warzyw.</b> Włóż przygotowane warzywa do pojemnika odpowiedniej wielkości. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania w połowie gotowania.
	2 Gotowanie ryb	200 - 1000 g		<b>Do gotowania świeżych ryb.</b> Umieść w odpowiednim pojemniku. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką. Duże porcje ryb będą wymagały odwrócenia na sygnał dźwiękowy.
	3 Podgrzewanie zamrożonego chleba	70 - 400 g		<b>Do podgrzewania zamrożonego chleba, bułek i rogalików.</b> Usuń opakowanie i umieść na okrągłym ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Cały, duży bochenek należy położyć bezpośrednio na metalowym talerzu. Obróć na sygnał dźwiękowy.
	4 Pizza zamrożona	150 - 600 g		<b>Do podgrzewania i przyrumieniania wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy.</b> Usuń opakowanie i utóż pizzę na krągłym ruszcie na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.
	5 Zamrożone ciasto z owocami/ Quiche	100 - 800 g		<b>Do podgrzewania zamrożonego ciasta z owocami.</b> Usuń opakowanie i utóż ciasto na krągłym ruszcie na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.
	6 Zapiekanki zamrożone	300 - 1000 g		<b>Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonych zapiekanek.</b> Usuń opakowanie i umieść zapiekanekę w żaroodpornym naczyniu na okrągłym ruszcie, a całość ustaw na szklanym talerzu.
	7 Zamrożone produkty ziemniaczane	150 - 700 g		<b>Do podgrzewania nadawania kruchości i przyrumieniania zamrożonych produktów ziemniaczanych.</b> Rozłóż produkty ziemniaczane na metalowym talerzu. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzewaj je w jednej warstwie i obróć na sygnał.
	8 Kawałki kurczaka	150 - 1500 g		<b>Do pieczenia części kurczaka jak nóżki, udka lub skrzydełka.</b> Umieść kawałki kurczaka na ruszcie. W celu równego upieczenia, rozłóż części kurczaka w jednej warstwie i na sygnał dźwiękowy obróć je na drugą stronę.
	9 Cały kurczak	1000 - 3200 g		<b>Do pieczenia całego, świeżego, niefaszerowanego kurczaka.</b> Farsz przygotuj oddzielnie. Umieść kurczaka na żaroodpornej odwróconej salaterce położonej na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu. Pieczenie rozpocznij, układając kurczaka piersiami do dołu, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć go na drugą stronę.
	10 Wieprzowina lub cielęcina	800 - 2300 g		<b>Do przygotowania pieczeni ze świeżej wieprzowiny lub cielęciny.</b> Umieść wieprzowinę lub cielęcinę w płytkim, żaroodpornym naczyniu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.
	11 Wołowina	700 - 1500 g		<b>Do przygotowania pieczeni ze świeżej wołowiny.</b> Umieść wołowinę w płytkim, żaroodpornym naczyniu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.
	12 Baranina	700 - 2800 g		<b>Do przygotowania pieczeni ze świeżej baraniny.</b> Umieść baraninę w płytkim, żaroodpornym naczyniu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć na sygnał dźwiękowy.

## IDEA

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



## KORZYSTANIE Z TALERZA DO PIZZY (Obsługa ręczna)

- Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzej talerz przed używaniem go. Umieść go bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym i podgrzewaj przy mocy 1000 W przez przez 5 minut. Aby wzmocnić przyrumienianie, w przypadku takich dań jak kielbaski czy hamburgery, talerz do pizzy posmaruj oliwą, przed wstępnym podgrzewaniem.
- Wyjmij talerz do pizzy z kuchenki i umieść w talerzu żywność. Użyj uchwyty do talerza do pizzy lub kuchennych rękawic, gdyż talerz będzie bardzo gorący. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, żywność należy umieścić na talerzu natychmiast po jego wstępnym podgrzaniu. Działanie funkcji "gorącego talerza" nie może być gwarantowane w trybie opóźnionego rozpoczęcia podgrzewania/gotowania.
- Ustaw talerz do pizzy na szklanym talerzu obrotowym i gotuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tabelach gotowania w książce kucharskiej.

## UWAGI:

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

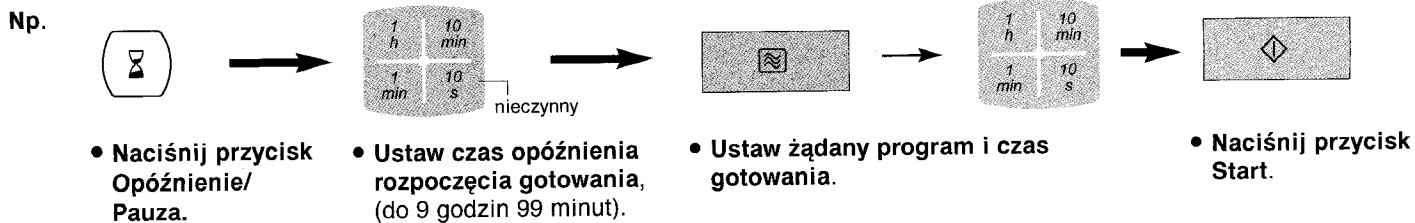
## OBCHODZENIE SIĘ Z TALERZEM DO PIZZY

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



# Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

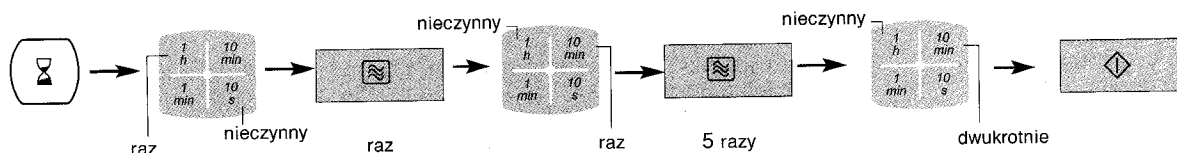
Przycisk Opóźnienie/Pauza umożliwia zaprogramowanie gotowania z opóźnionym rozpoczęciem.



## UWAGA:

1. Możesz zaprogramować trzy fazy gotowania wraz z jego opóźnionym rozpoczęciem.

Np. Opóźnienie: 1godz. Duża moc: 10 min Wolne gotowanie: 20 min.

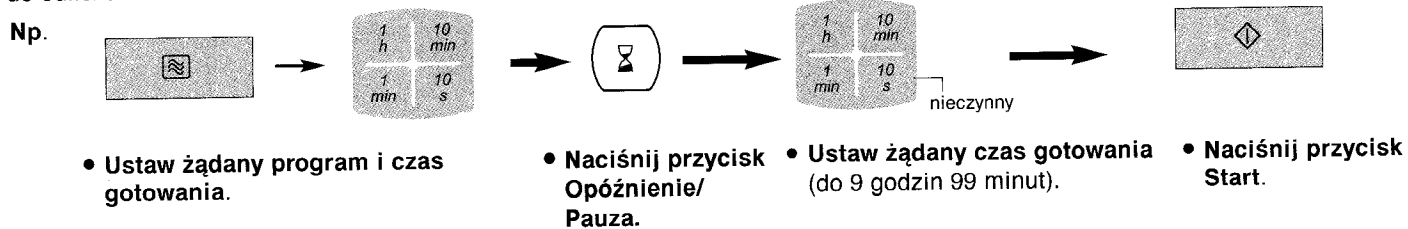


2. Jeśli nastawiony czas przekracza jedną godzinę, będzie on odliczany w minutach. Gdy nastawiony czas jest krótszy od jednej godziny, będzie odliczany w sekundach.

3. Opóźnienie rozpoczęcia gotowania można zaprogramować przed którymkolwiek z programów automatycznych.

# Czas pauzy

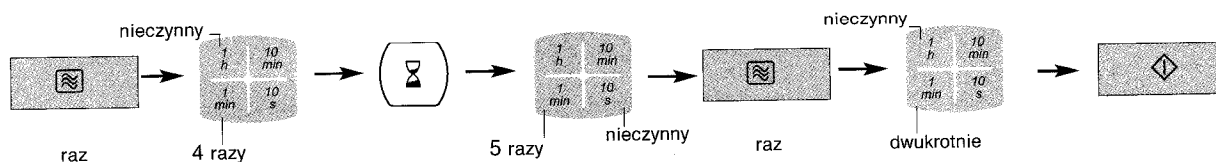
Przycisk Opóźnienie/Pauza umożliwia zaprogramowanie czasu pauzy po zakończeniu gotowania lub zaprogramowanie kuchenki do odliczania minut.



## UWAGA:

1. Możesz zaprogramować trzy fazy gotowania wraz z trybem pauzy.

Np. Duża moc: 4 min. Czas Pauzy: 5 min. Duża moc: 2 min.



2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte podczas działania minutnika, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.

3. Kuchenka może być wykorzystana jako minutnik. W tym celu należy nacisnąć przycisk Opóźnienie/Pauza, ustawić czas i nacisnąć przycisk Start.

# Pytania (P) i odpowiedzi (O)

**P:** Dlaczego kuchenka nie włącza się?

**O:** Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:

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

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

**O:** Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki.

**P:** Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?

**O:** Kuchenka jest skonstruowana tak, aby nie przyjmować niepoprawnego programu. Na przykład, kuchenka nie przyjmie jednoetapowego gotowania (za wyjątkiem opóźnionego rozpoczęcia gotowania), ani nie zaakceptuje programu automatycznego po opóźnionym rozpoczęciu gotowania.

**P:** Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?

**O:** Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchence. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.

**P:** Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?

**O:** Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na KONWEKCYJNY/GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.

**P:** Czy mogę sprawdzić ustawioną temperaturę kuchenki podczas gotowania lub podgrzewania w trybie KONWEKCYJNY?

**O:** Tak. Naciśnij przycisk wyboru temperatury Konwekcji, a na oknie wyświetlacza pojawi się na 2 sekundy temperatura kuchenki.

**P:** Czy mogę gotować moje ulubione potrawy korzystając z funkcji KONWEKCYJNY/GRILL?

**O:** Tak. Możesz gotować swoje ulubione potrawy tak samo jak w konwencjonalnym piekarniku. Sprawdź instrukcje podane w książce kucharskiej Panasonic odnośnie zalecanych temperatur kuchenki i czasów gotowania.

**P:** Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?

**O:** Kuchenka ma zaprogramowany tryb DEMONSTRACYJNY. Jest on przeznaczony do używania w punkcie sprzedaży. Wyłącz tryb demonstracyjny, czterokrotnie naciskając przycisk zegara.

**P:** Czy mogę używać w kuchence mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?

**O:** Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu KONWEKCYJNY/GRILL. Metal niektórych termometrów, może powodować iskrzenie w kuchence i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO.

**P:** Z kuchenki wydobywa się niemiły zapach i dym podczas korzystania z funkcji KONWEKCYJNY, KOMBINACJA i GRILL. Dlaczego?

**O:** Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włącz ją na 10 minut w trybie KONWEKCYJNYM 250°C bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rołkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i niemiłego zapachu.

# Konserwacja kuchenki mikrofalowej

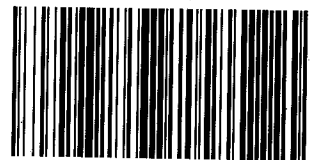
1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczeltek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczeltek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane. NIE UŻYWAJ DOSTĘPNYCH W HANDLU ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO ZWYKŁYCH KUCHENEK.
3. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
4. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, oczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych środków do czyszczenia i szorowania. Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, podczas czyszczenia panelu sterowania, pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki. Po oczyszczeniu, naciśnij przycisk STOP/KASOWANIE, aby wyłączyć wyświetlacz.
5. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
6. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
7. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ścianie kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.  
Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami.  
Pamiętaj, aby po umyciu założyć na miejsce pierścieni z rolkami.
8. Podczas korzystania z GRILLA, KONWEKCJI lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
9. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.

## Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz	
Częstotliwość robocza:	2,450 MHz	
Pobór mocy:	Maksymalnie	2980 W
	Mikrofale	1270 W
	Grill	1560 W
	Konwekcja	1500 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W (IEC-705)
	Grill	1500 W
	Konwekcja	1400 W
Wymiary zewnętrzne:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Wymiary wnętrza kuchenki:	350 (W) x 367 (D) x 250 (H) mm	
Waga z akcesoriami:	20,5 Kg	

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Matsushita Electric (UK) Ltd  
Wyncliffe Road  
Pentwyn Industrial Estate  
Cardiff  
CF23 7XB  
UK



**E00034V20EP**  
M0800-0  
Printed in the UK