

# Panasonic

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

**Microwave/Grill/Convection Oven  
Mikrowellengerät mit Grill / Heißluft  
De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven  
Panasonic Four à Micro-ondes Multifonctions  
Forno a microonde e Convezione  
Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja**

***INVERTER***



**NN-A883 / NN-A873 / NN-A813**

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

Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

Alvorens de Magnetronoven in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

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

Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservare per referenze future.

Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Polski

# Installation and Connection

## Examine your microwave oven

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

## Earthing instructions

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

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

## Operation voltage

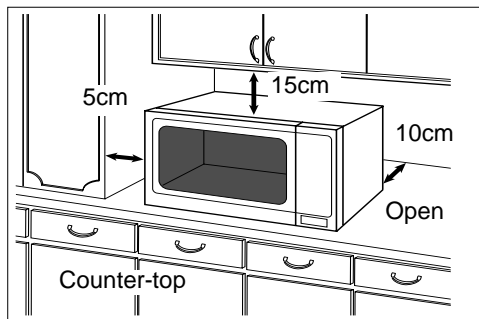
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

## 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, silver NN-TKA80M, aluminium NN-TKA81A, 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.

# Safety Instructions

## Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under heater operation.
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.

### Enamel Shelf and Wire Shelf

1. The shelves are for cooking on convection and grill modes. Do not use the shelves on microwave mode or combination mode.
2. When cooking on convection mode, use just one or both of the shelves in position. When cooking on grill mode, use the shelf in the upper position.

## Important Information

### 1) Cooking Times

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

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

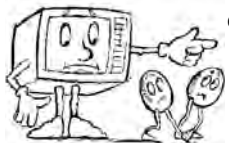
### 2) Small Quantities of Foods

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



### 3) Eggs

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



### 4) Piercing Skin

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



### 5) Meat Thermometer

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

### 6) Liquids

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



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

### 7) Paper/Plastic

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

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



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

### 8) Utensils/Foil

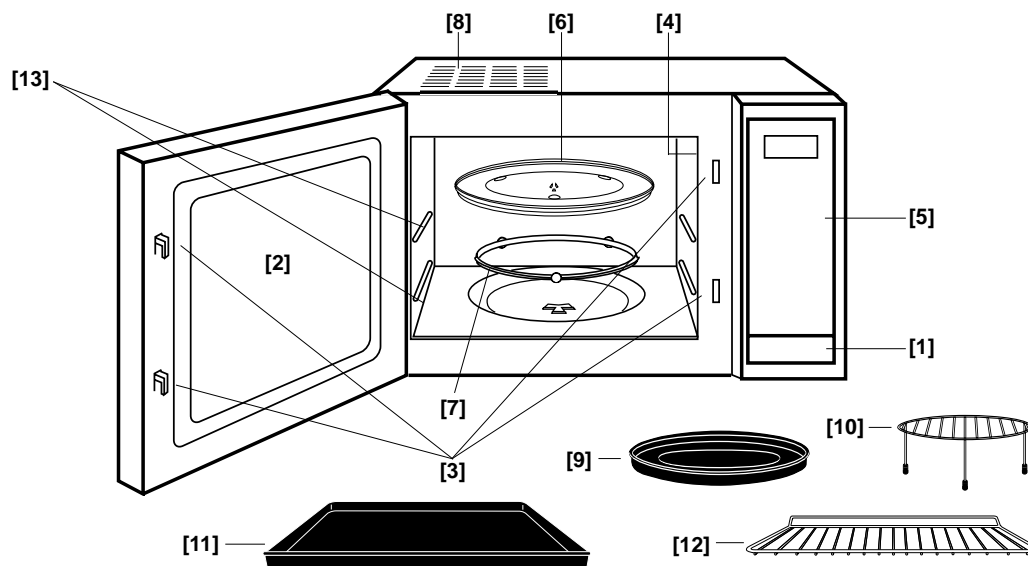
- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during Microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should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

### 9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

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

## Outline Diagram

English



### [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

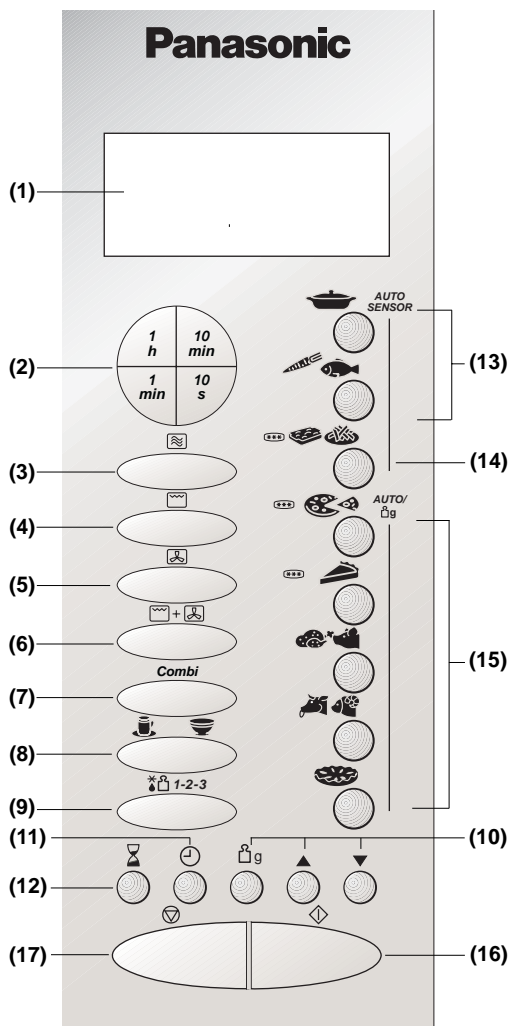
### [11] Enamel Shelf

### [12] Wire Shelf

### [13] 2 Level Cooking Support guides

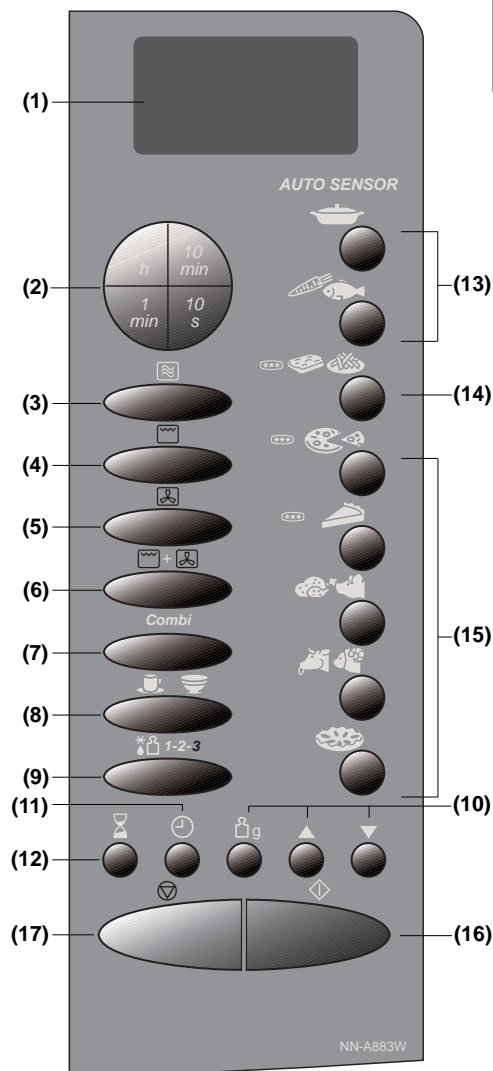
# Control Panels

NN-A873/NN-A813\*



- (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) Plus/Minus/Weight Selection Control Pads
- (11) Clock Pad
- (12) Delay/Stand Pad
- (13) Auto Sensor Microwave Program Pads
- (14) Auto Sensor Combination Program Pad
- (15) 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-A883

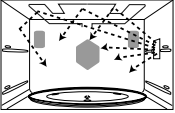
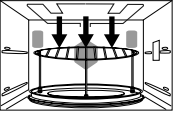
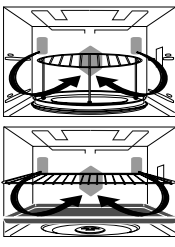
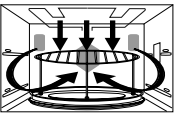
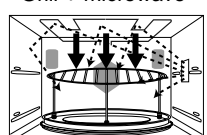
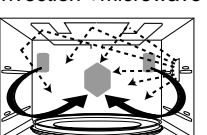
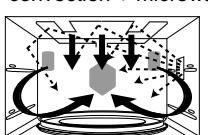


\*The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the words on the pads will be the same.

### Beep Sound:






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

## Choosing the right Cooking Mode

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
<p>Microwave</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Defrosting</li> <li>- Reheating</li> <li>- Melting : butter, chocolate, cheese.</li> <li>- Cooking fish, vegetables, fruits, eggs.</li> <li>- Preparing : stewed fruits, jam, sauces, custards, choux pastry, béchamel, caramel, meat, fish or vegetarian loaves.</li> <li>- Baking cakes with eggs and baking powder ingredients without colour. (Victoria sandwich, clafoutis etc.)</li> </ul> <p><b>NO PREHEATING</b></p>	Glass turntable only	Microwaveable, no metal.
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grilling of meat or fish.</li> <li>- Toast grilling.</li> <li>- Colouring of gratin dishes or meringue pies.</li> </ul> <p><b>Preheating necessary</b></p>	Glass turntable + metal tray + round rack	Heatproof, metal tin can be used.
<p>CONVECTION</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baking of small pastry items with short cooking times : puff pastry, cookies, choux, short pastry cookies, roll cakes.</li> <li>- Special baking : souffles, meringues, vol-au-vent, small loaves of bread or brioches, sponge cake, meat pie, etc.</li> <li>- Baking of quiches, pizzas and tarts.</li> </ul> <p><b>Preheating advised</b></p>	Glass turntable + metal tray + round rack or enamel shelf and/or wire shelf	Heatproof, metal tin can be used.
<p>Grill + Convection</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roasting red meats, thick steak (rib or beef, Tbone steaks)</li> <li>- braising of fish.</li> </ul> <p><b>Preheating necessary</b></p>	Glass turntable + metal tray + round rack or enamel shelf and/or wire shelf	Heatproof, metal tin can be used.
<p>COMBINATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill + microwave</li> <li>• convection + microwave</li> <li>• grill + convection + microwave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roasting meat and poultry.</li> <li>- Defrosting and reheating crunchy foods (quiche, pizza, bread, viennoiserie, lasagne, gratin.)</li> <li>- Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins.</li> <li>- Baking cakes and puddings with eggs or baking powder ingredients with browning, baking of quiches, pies and tarts.</li> </ul> <p><b>Preheating advised</b></p>	Glass turntable + metal tray + round rack (depending on food size for the latter)	Microwaveable and heatproof. Metal cake tin to be used on metal tray only. <b>DO NOT USE</b> spring form tins.
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>Grill + microwave</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>convection +microwave</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>grill + convection + microwave</p>  </div> </div>			

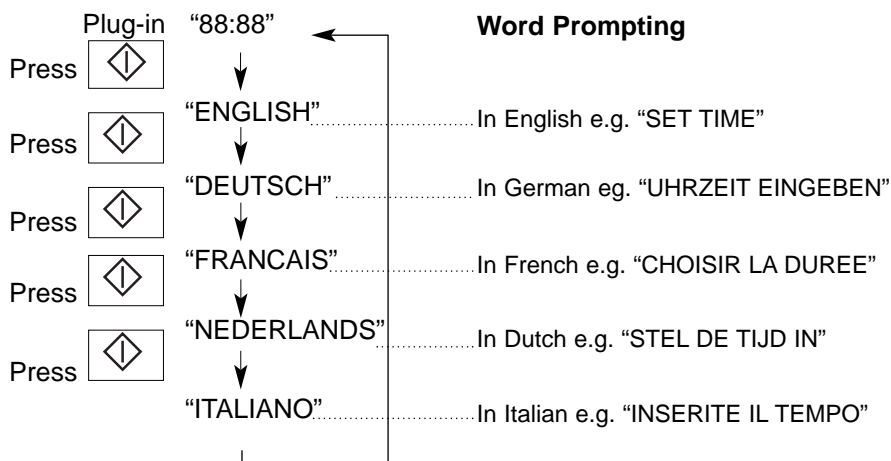
## Oven Accessories

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

	<b>Glass Tray</b> 	<b>Metal Tray</b> 	<b>Round Rack</b> 	<b>Enamel Shelf</b> 	<b>Wire Shelf</b> 
<b>Microwave</b>	<b>YES</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Grill</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>
<b>Convection</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>
<b>Grill Convection</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>
<b>Combination</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>YES</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

## Controls and Operation Procedure

### 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.

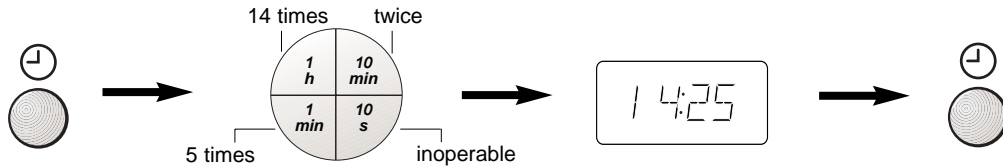


## Controls and Operation Procedure

English

### 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.

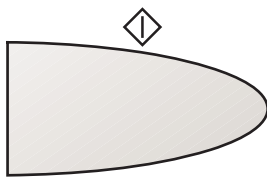
#### NOTE:

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.

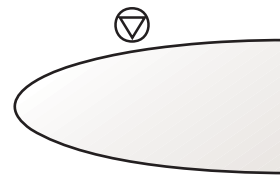
To Set:



- **Press Start Pad three times.**

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

To Cancel:



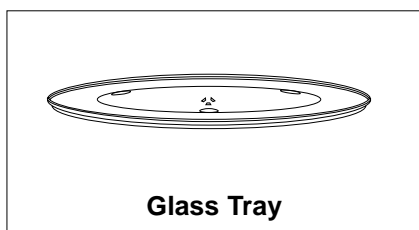
- **Press Stop/Cancel Pad three times.**

- The time of day will reappear in the display.

## Microwave Cooking and Defrost

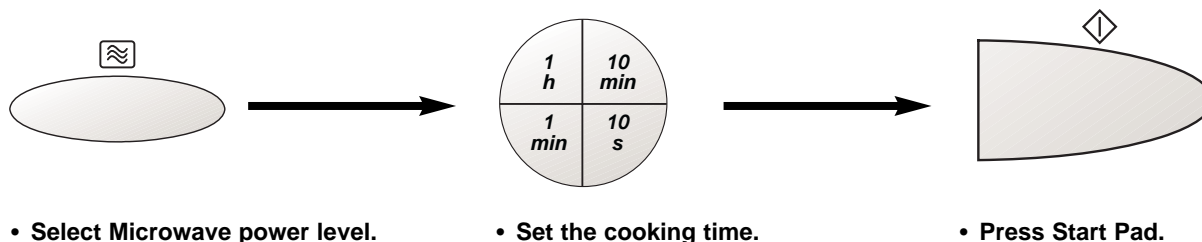
There are 6 different microwave power levels available (see the chart below).

### Use of accessory:



This chart shows approximate wattage for each power level.

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.



#### 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.

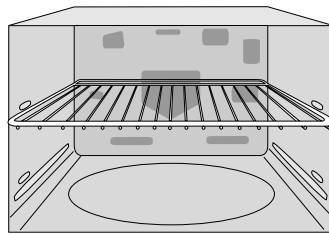
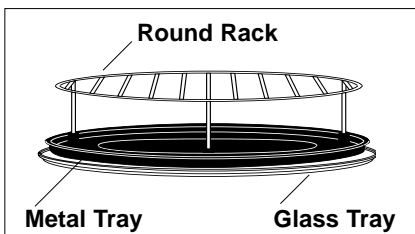
**CAUTION:** The oven will automatically operate on 1000 W Microwave Power if a cooking time is entered without selecting the power level.

# Grilling

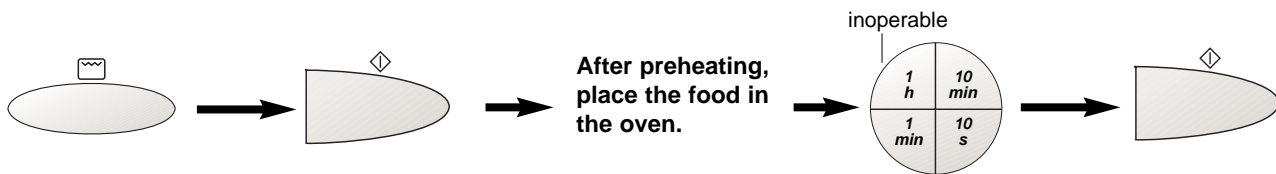
English

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



• Press Grill Power Pad for the desired Grill setting.

• Press Start Pad to start preheating.

• Set the cooking time (up to 99 minutes 90 seconds).  
• Press Start Pad.

### 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:

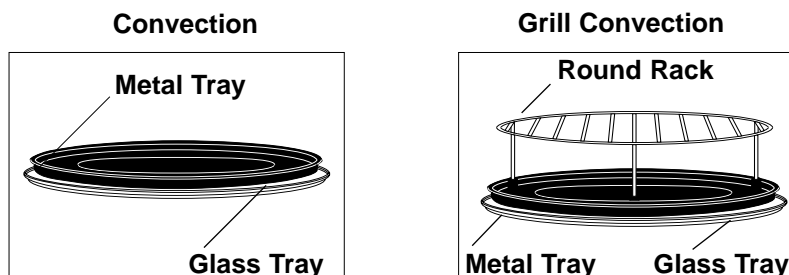
- The Grill will only operate with the oven door closed.
- You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments, up to 99 minutes.

## Cooking by Convection/Grill Convection

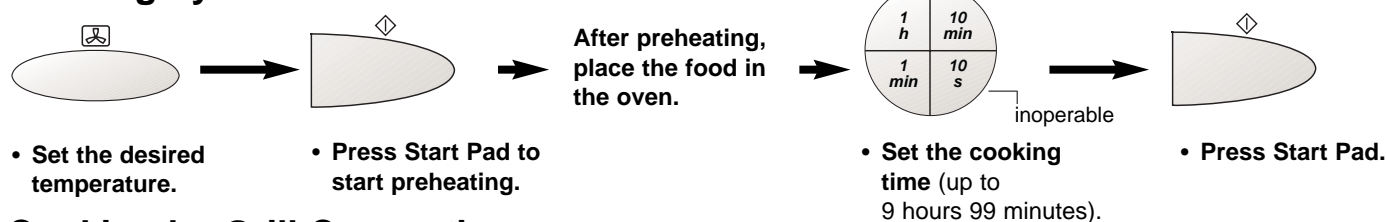
These Pads offer a choice of convection temperatures 40°C (only for Convection mode) and 100 - 250°C in 10°C increments. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150°C and count up to 250°C then 40°C (only for Convection mode) and 100°C. It is possible to cook on one or two levels when using convection cooking. See En-12 for shelf cooking.

### Use of accessory: For one level cooking.

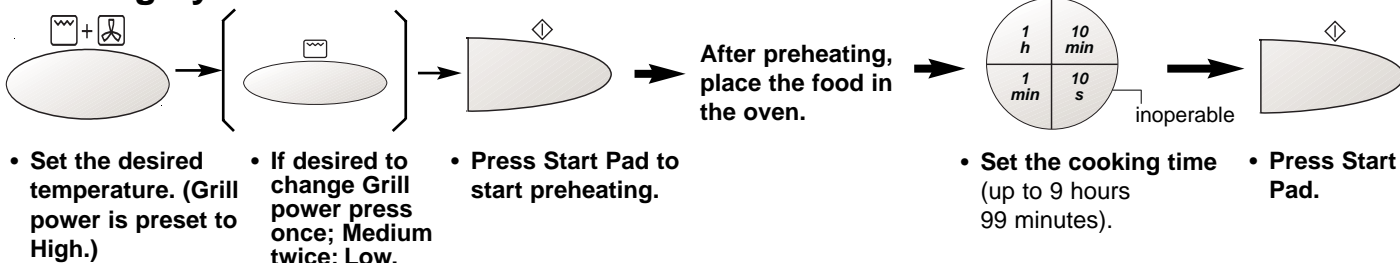
If using the turntable.



### Cooking by Convection:



### Cooking by Grill Convection:



#### 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.

## Cooking by Convection/Grill Convection

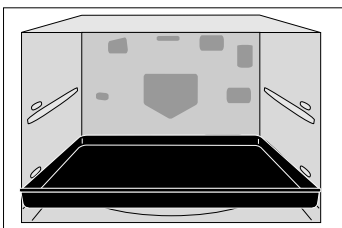
English

### Shelf Cooking

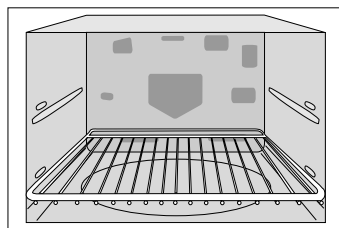
#### One Level Cooking

If using a shelf for one level cooking, place on the lower level.

Enamel Shelf

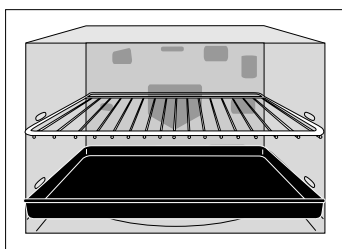


Wire Shelf



#### Two Level Cooking

When cooking on two levels use both the shelves supplied, with the enamel shelf on the lower level and the wire shelf on the upper level.



Depending on the recipe, you can preheat with or without the shelves in position. See individual recipes for details.

Batch Baking



Cooking Large Dishes of Food



The shelves are ideal for batch baking and when cooking in a large dish that will not turn on the turntable.

#### NOTE:

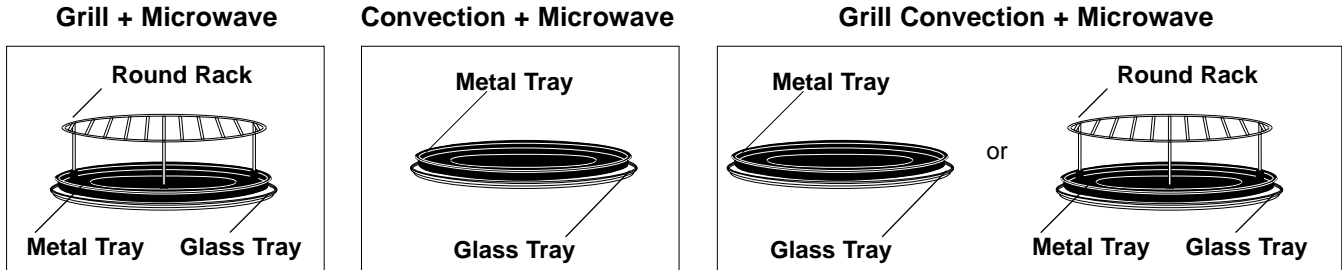
1. When cooking with one or both of the shelves, remove all other accessories (glass tray, roller ring and metal tray).
2. Ensure that the shelves are inserted correctly, and are secure before use.
3. Do not place a dish of food weighing more than 5Kg on each shelf.
4. ALWAYS USE OVEN GLOVES WHEN REMOVING THE FOOD AND ACCESSORIES AFTER COOKING AS THE OVEN & ACCESSORIES WILL BE VERY HOT.
5. When removing food, only pull the shelf out halfway and then remove the food. The wire shelf will lock in position.
6. If baking longer than 20 minutes at a high temperature (more than 210°C), it is preferable to turn the shelves halfway during cooking time.

En-12

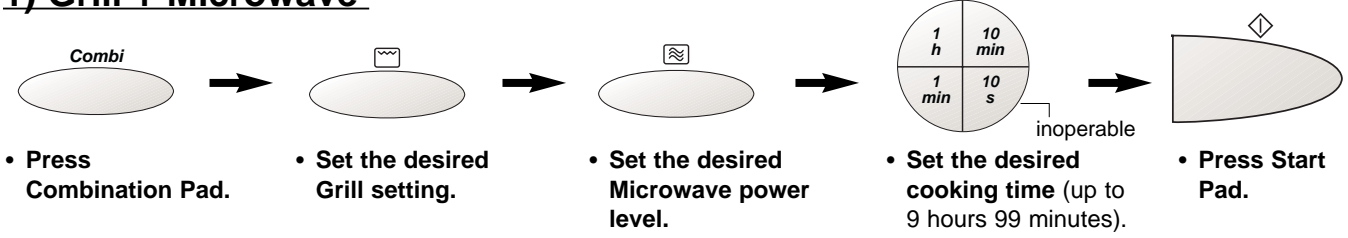
# Combination Cooking

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).

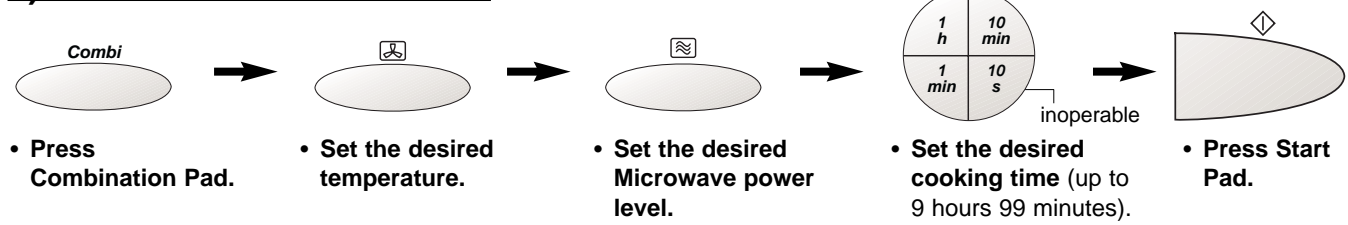
## Use of accessory:



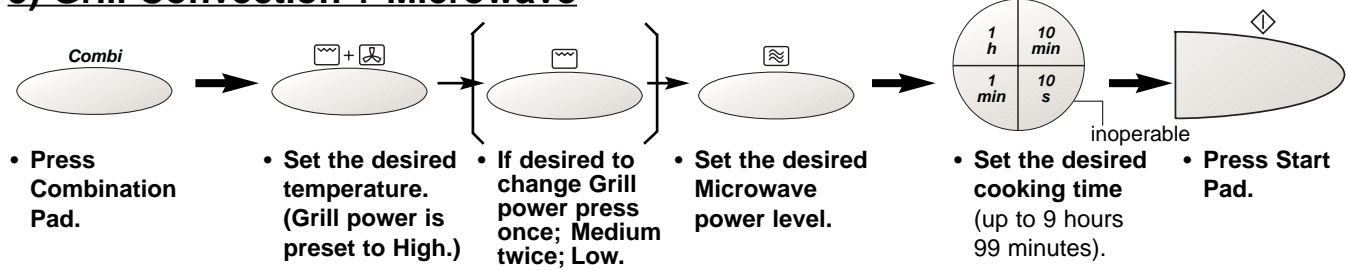
### 1) Grill + Microwave



### 2) Convection + Microwave



### 3) Grill Convection + Microwave



## Combination Cooking

### 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-11.

### 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.







- Select the desired Auto Defrost Program.

- Set the weight of the frozen food.

- Press Start Pad.

- g 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
*👤 <sub>1</sub>	100 - 1600 g		<b>Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops</b> (each 100g to 400g). Turn at beeps.
*👤 <sub>2</sub>	400 - 2000 g		<b>Big pieces of meat, roast, whole chicken.</b> Turn at beeps.
*👤 <sub>3</sub> 	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.

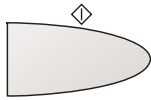
### NOTE on Program 3:

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

## Auto Sensor Programs

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

e.g.



- **Select the desired Auto Sensor Program.**

- **Press Start Pad.**

**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.

### 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). The reheat casserole program is suitable for foods at refrigerator or room 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-16.
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.



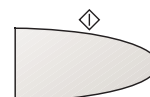
## Auto Sensor Programs

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.
	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.

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.

## Auto Weight Programs

English

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 - 2000 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 - 1300 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 - 2000 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. This program is not suitable for boned roast lamb.												
	16 Tart	4 - 6 servings 	For baking Tart from raw ingredients - see cook book for recipes. E.g. Savoury Quiche - Quiche Lorraine, mushroom tart, onion tart, spinach tart.												
	17 Tart	6 - 8 servings 	Sweet Tart - Bourdaloue tart, fromage frais tart, rhubarb tart, apple tart. <b>To operate:</b>												
	18 Tart	8 - 10 servings 	<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-11). 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>4-6 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> </ul>	1 press	4-6 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	4-6 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													
19 Tart	10 - 12 servings 	<ul style="list-style-type: none"> <li>After baking, stand the Tart for a few minutes. Remove from the tin and cool on a rack.</li> </ul>													

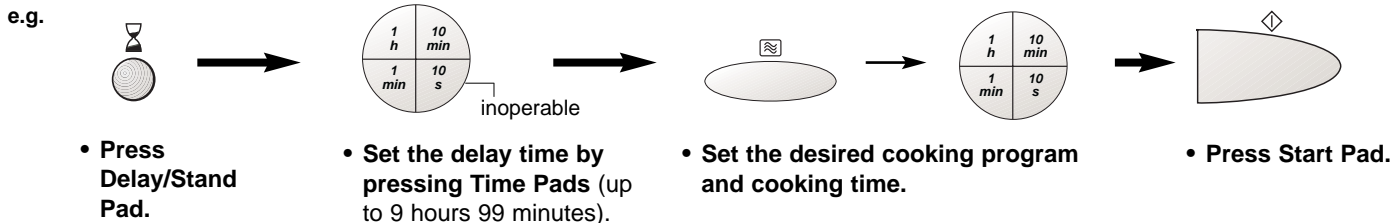
### NOTE FOR AUTO TART MENU:

- 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 tart 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.

**En-18**

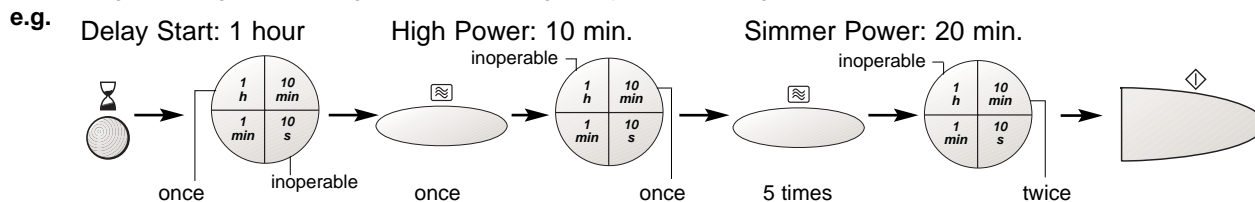
## Delay Start Cooking

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



**NOTE:**

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

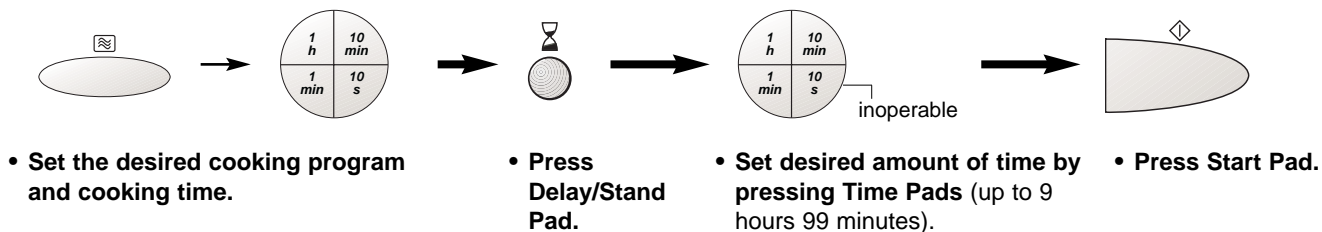


2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

## Stand Time

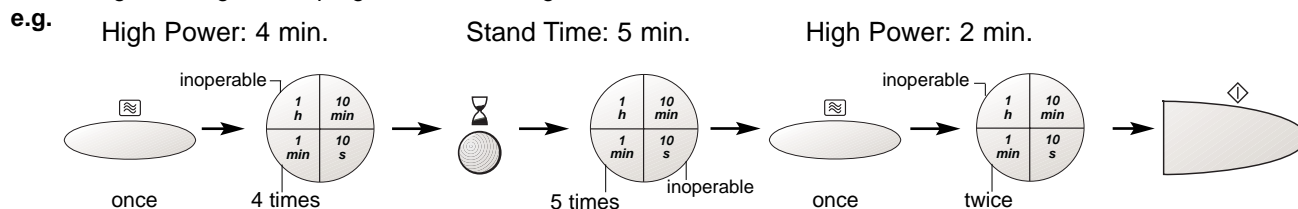
By using Delay/Stand Pad, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.

e.g. To program stand time after cooking.



**NOTE:**

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



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

## Questions and Answers

- Q:** Why won't my oven turn on?
- A:** When the oven does not turn on, check the following:
1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
  2. Check the circuit breaker and the fuse. Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
  3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet. If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center.
- Q:** My microwave oven causes interference with my TV. Is this normal?
- A:** Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
- Q:** The oven won't accept my program. Why?
- A:** The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will 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.

## Care of Your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food 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. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. 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-60705)
	Grill;	1500 W
	Convection;	1400 W
Outer Dimensions:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions:	350 (W) x 360 (D) x 250 (H) mm	
Weight with internal accessories;	24.0 Kg	

Specifications subject to change without notice.

# Aufstellen und Anschließen

## Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

## Erdungsvorschriften

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

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

## Betriebsspannung

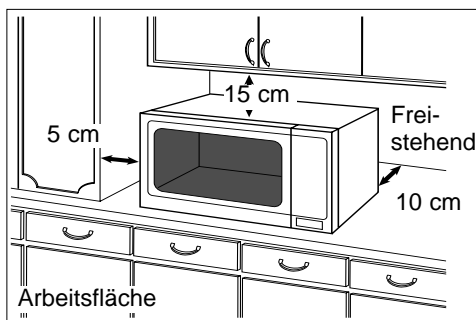
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

## Aufstellen des Gerätes

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

### Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

- a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur-einer und 40 cm zur anderen Seite.
- b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.



## Einbaurahmen

Dieses Mikrowellengerät kann mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Einbaurahmen (NN-TKA80W/ Weiß, NN-TKA80M/ Silver, NN-TKA81A/ Aluminium) in eine Einbauküche integriert werden. Erhältlich vom örtlichen Panasonic-Kundendienst.

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

## WARNUNG

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

# Sicherheitshinweise

## Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

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

## Grillbetrieb

1. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes mit HEISSLUFT-, KOMBINATION oder GRILL den Garraum mit einem Tuch auswischen, um Ölreste zu entfernen. Nehmen Sie das Gerät bei 250° HEISSLUFT für 20 Minuten ohne Nahrungsmittel und Zubehör in Betrieb, um konservierende Ölreste im Garraum vollständig zu verbrennen. Nur bei dieser Gelegenheit darf das Gerät leer betrieben werden.
2. Die Gehäuseoberflächen des Gerätes, einschließlich der Lüftungsöffnungen und Gerätetür, werden während des Betriebs mit HEISSLUFT, KOMBINATION und GRILL sehr heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür und beim Hineinstellen/Herausnehmen von Lebensmitteln deshalb sehr vorsichtig.
3. Das Gerät ist mit zwei Heizelementen an der Garraumdecke und -rückseite ausgestattet. Die entsprechenden Gehäuseoberflächen sind nach dem Betrieb mit HEISSLUFT, KOMBINATION und GRILL sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör.
4. Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

## Automatischer Entlüftungsbetrieb

Ist das Mikrowellengerät nach dem Betrieb heiß, setzt automatisch für eine Minute der Entlüftungsbetrieb ein. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern dient zum Abkühlen der elektronischen Bauteile. Sie können währenddessen die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel herausnehmen. Der Entlüftungsbetrieb schaltet sich automatisch ab.

## Garraumbelichtung

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

## Zubehör

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

### Glasdrehteller

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

### Rollenring

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

### Fettpfanne

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

### Runder Grillrost

1. Der runde Grillrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim KOMBINATIONSBETRIEB MIT MIKROWELLE kein Metallgeschirr direkt auf den runden Grillrost stellen.
3. Den runden Grillrost nicht für den reinen Mikrowellenbetrieb benutzen.

### Emailiertes Backblech und Kombirost

1. Dieses Zubehör dient zur Speisenzubereitung mit Heißluft und zum Grillen.

Das Zubehör nicht im reinen Mikrowellenbetrieb oder im Kombinationsbetrieb benutzen.

2. Beim Garen mit Heißluft können eine oder beide Ebenen benutzt werden. Beim Grillen wird das Backblech bzw. der Rost in die obere Ebene eingesetzt.



## Wichtige Informationen

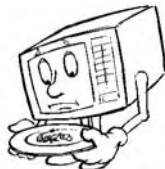
### 1) Kochzeiten

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

**Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, können die Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum beschädigen.**

### 2) Geringe Lebensmittelmengen

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



### 3) Eier

- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Durch den entstehenden Druck würden sie platzen, auch dann noch, wenn der eigentliche Gar- und Erwärmprozeß bereits beendet ist.

### 4) Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

### 5) Speisethermometer

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

### 6) Flüssigkeiten

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

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

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

### 7) Papier und Plastik

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

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



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

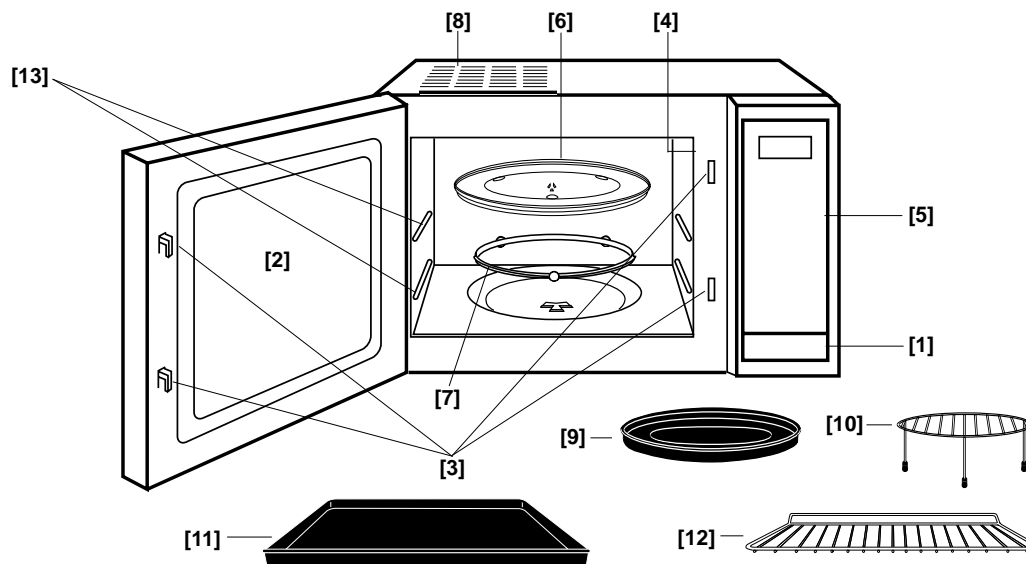
### 8) Hilfsmittel und Folien

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

### 9) Babynahrung

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

## Schematische Ansicht



### [1] Türöffner

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

### [2] Sichtfenster

### [3] Türsicherheitsverriegelungen

### [4] Innerer Entlüftungsschlitz

### [5] Bedienfeld

### [6] Glasdrehsteller

### [7] Rollenring

### [8] Äußere Entlüftungsschlitze

### [9] Fettpfanne

### [10] Runder Grillrost

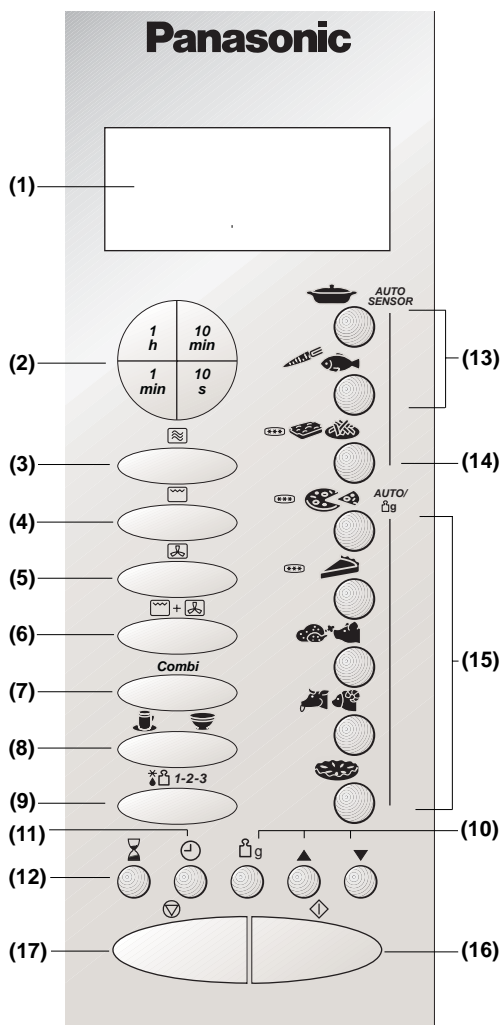
### [11] Backblech

### [12] Kombirost

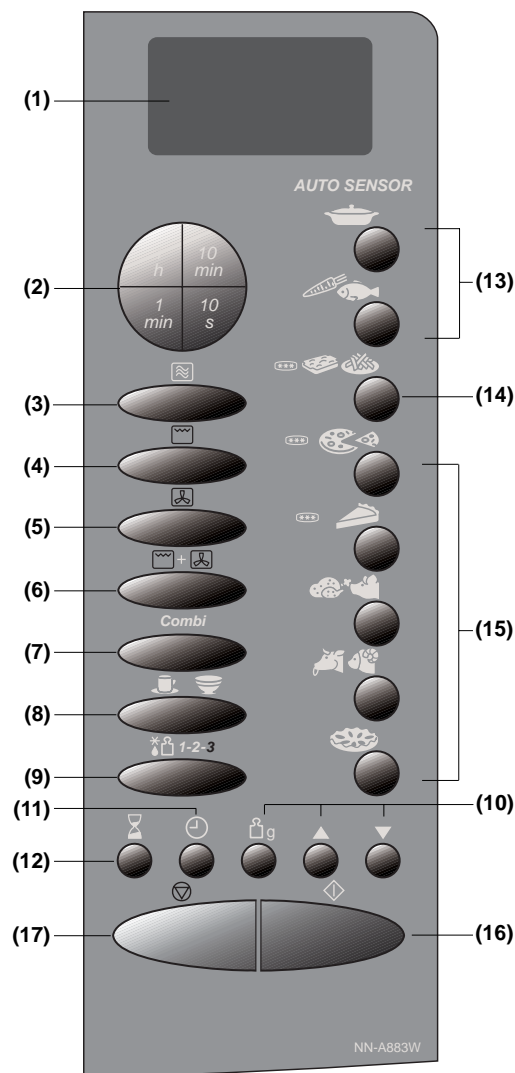
### [13] Zweistufige Rostauflagen

# Bedienfelder

NN-A873/NN-A813\*



NN-A883



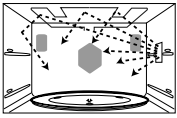
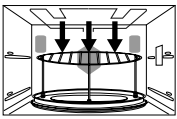
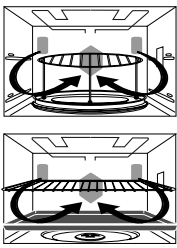
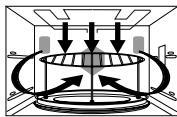
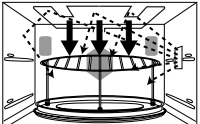
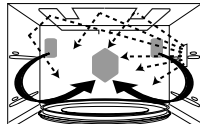
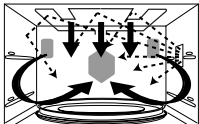
- (1) Digitaldisplay
- (2) Zeiteinstellung
- (3) Ein-/Austaste für Mikrowelle
- (4) Ein-/Austaste für Grill
- (5) Heißluftbetrieb
- (6) Grillheißluftbetrieb
- (7) Taste Kombinationsbetrieb
- (8) Tasse/Schale erwärmen
- (9) Automatisches Auftauen
- (10) Plus/Minus-Tasten
- (11) Uhrzeiteinstellung
- (12) Vorwahlzeit/Standzeit-Taste
- (13) Sensorautomatik
- (14) Sensorautomatik-Mikrowellenprogrammmtasten
- (15) Sensorautomatik-Kombinationsprogrammmtaste
- (16) Gewichtsautomatik-Kombinationsprogrammmtasten
- (17) Starttaste:  
Drücken der Starttaste beginnt den Betrieb des Geräts. Wird während des Betriebs die Tür geöffnet oder die Stopp-/Löschtaste einmal betätigt, muss die Starttaste erneut gedrückt werden, um den Betrieb des Geräts fortzusetzen.
- (17) Stopp-/Löschtaste:  
**Vor dem Betrieb:** Einmaliges Drücken löscht alle Eingaben.  
**Während des Betriebs:** Einmaliges Drücken unterbricht den Kochvorgang. Beim zweiten Drücken werden alle Eingaben gelöscht, und im Anzeigenfeld erscheint wieder die Uhrzeit.

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

## Akustisches Signal:



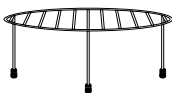


Wird eine beliebige Funktionstaste gedrückt, ertönt ein akustisches Signal. Ist dies nicht der Fall, war die Eingabe inkorrekt. Beim Wechsel der Betriebsarten ertönt das Signal zweimal. Nach erfolgtem Vorheizen im Grill-, Heißluft- oder Kombinationsbetrieb ertönt das Signal dreimal. Nach Ablauf eines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

## Auswahl der gewünschten Betriebsart

Betriebsarten	Verwendung	Erforderliches Zubehör	Behälter
<p>Mikrowelle</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auftauen</li> <li>- Erwärmen</li> <li>- Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse</li> <li>- Garen/Kochen von Fisch, Gemüse, Obst, Eiern</li> <li>- Zubereitung von gebackenen Früchte, Marmelade, Konfitüre, Soßen, Vanillesoße, Brandteig, Béchamel, Karamell, Fleisch, Fisch oder Gemüseauflauf</li> <li>- Backen von Kuchen mit Eiern und Backpulver, ohne Farbzusätze (Biskuitkuchen, Clafoutis usw.)</li> </ul> <p><b>KEIN VORHEIZEN</b></p>	Nur Glasdreheller	Mikrowellengeeignet, nicht metallisch
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillen von Fleisch oder Fisch</li> <li>- Grillen von Toast</li> <li>- Färben von Gratinggerichten oder Meringe-Pasteten</li> </ul> <p><b>Vorheizen erforderlich</b></p>	Glasdreheller + Fettpfanne + runder Grillrost	Geeignet sind hitzebeständige Metallformen
<p>HEISSLUFT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backen kleiner Pasteten mit kurzen Backzeiten: Blätterteig, Plätzchen, Brandteig, Plätzchen aus Mürbeteig, Biskuitrollen</li> <li>- Backen von Spezialitäten: Soufflés, Meringes, Pasteten, kleine Brote oder Brioches, Biskuitkuchen, Fleischpasteten usw.</li> <li>- Backen von Quiches, Pizzas und Törtchen</li> </ul> <p><b>Vorheizen empfohlen</b></p>	Glasdreheller + Fettpfanne + runder Grillrost oder emailiertes Backblech und/oder Kombirost	Geeignet sind hitzebeständige Metallformen
<p>Grill + Heißluft</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Braten von dunklem Fleisch, dickem Steak (Rippchen oder Rind, T-Bone-Steak)</li> <li>- Dünsten von Fisch</li> </ul> <p><b>Vorheizen erforderlich</b></p>	Glasdreheller + Fettpfanne + runder Grillrost oder emailiertes Backblech und/oder Kombirost	Geeignet sind hitzebeständige Metallformen
<p>KOMBINATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill + Mikrowelle</li> <li>• Heißluft + Mikrowelle</li> <li>• Grill + Heißluft + Mikrowelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Braten von Fleisch und Geflügel</li> <li>- Auftauen und Erwärmen von knusprigen Speisen (Quiche, Pizza, Brot, Viennoiserie, Lasagne, Gratin)</li> <li>- Backen von Lasagne, Fleisch, Kartoffeln oder Gemüsegratins</li> <li>- Backen von Kuchen und Nachspeisen mit Eiern oder Backpulver (einschl. Bräunen), Backen von Quiches, Pasteten und Törtchen</li> </ul> <p><b>Vorheizen empfohlen</b></p>	Glasdreheller + Fettpfanne + runder Grillrost (Grillrost: je nach Größe der Speisen)	Mikrowellengeeignet und hitzebeständig. Kuchenformen aus Metall dürfen nur auf der Fettpfanne verwendet werden. KEINE Springformen benutzen!
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Grill + Mikrowelle</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>Heißluft + Mikrowelle</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>Grill + Heißluft + Mikrowelle</p>  </div> </div>			

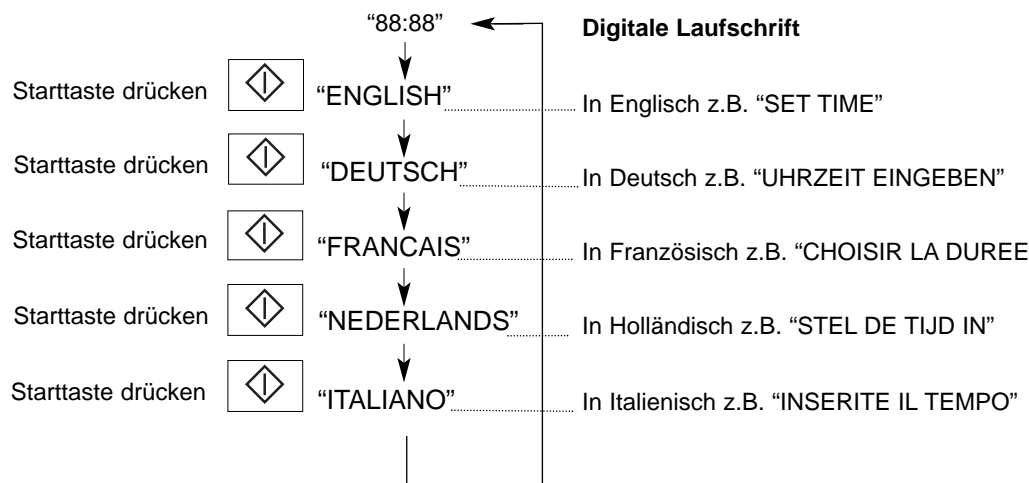
## Gerätezubehör

Die nachfolgende Tabelle veranschaulicht den richtigen Einsatz des Zubehörs im Mikrowellenherd.

	Glasdreheller	Fettpfanne	Runder Grillrost	Backblech	Kombirost
					
<b>Mikrowelle</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>
<b>Grill</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>
<b>Heißluft</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>
<b>Grillheißluft</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>
<b>Kombination</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>

## Tastatur und Bedienung

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



### Digitale Laufschrift

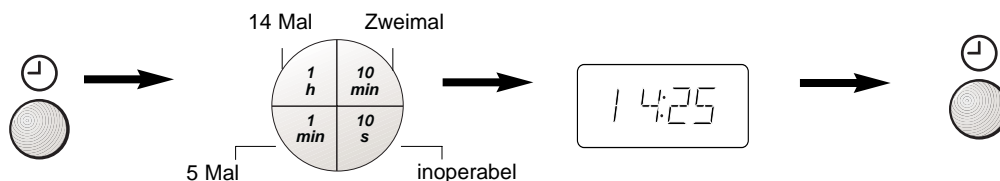
Diese Funktion erleichtert Ihnen die Bedienung des Gerätes. Im Anzeigenfeld werden die Funktionen und die nächsten Bedienschritte durch Worte und Symbole angezeigt.

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

# Tastatur und Bedienung

## Einstellen der Uhr:

Beispiel: Einstellen der Uhr auf 14:25



- **Drücken Sie die Uhrtaste.**
  - ☛ Der Doppelpunkt beginnt zu blinken.

- **Drücken Sie die entsprechenden Uhrzeittasten zum Einstellen der korrekten Uhrzeit.**
  - ☛ Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.

- **Drücken Sie die Uhrtaste.**
  - ☛ Der Doppelpunkt blinkt nicht länger, und die Eingabe der Uhrzeit ist abgeschlossen.

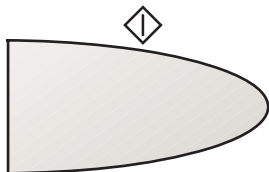
### Anmerkungen:

1. Zum Neueinstellen der Uhrzeit wiederholen Sie die zuvor erläuterten Schritte.
2. Die Uhrzeit wird angezeigt, insofern das Gerät an der Spannungsversorgung angeschlossen ist.
3. Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

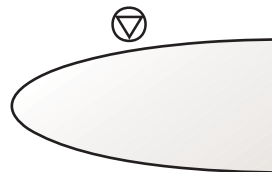
## Kindersicherung:

Nach Aktivierung der Kindersicherung ist die Eingabe über das Bedienfeld nicht möglich, weil die Funktionen des Gerätes blockiert sind. Die Tür kann wie gewohnt geöffnet werden. Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Doppelpunkt bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht.

Aktivieren:



Deaktivieren:



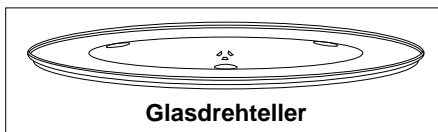
- **Drücken Sie drei mal die Starttaste.**
  - ☛ Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht.

- **Drücken Sie dreimal die Stopp-/Lösch taste.**
  - ☛ Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld, die Kindersicherung ist gelöscht.

## Mikrowellen - und Auftaubetrieb

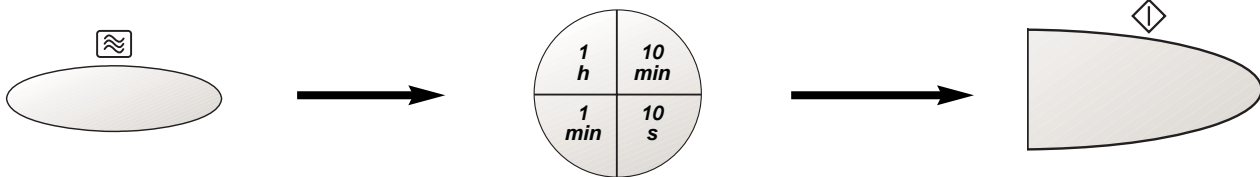
Das Gerät verfügt über 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen. Die Wattleistung der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

### Zubehör:



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

Drücken	Leistungsstufe	Wattleistung	Max. verfügbare Zeit
Einmal	HOCH	1000 W	30 Minuten
Zweimal	AUFTAUEN	270 W	99 Min. 90 Sek.
3 Mal	MITTEL	600 W	99 Min. 90 Sek.
4 Mal	NIEDRIG	440 W	99 Min. 90 Sek.
5 Mal	KÖCHELN	250 W	99 Min. 90 Sek.
6 Mal	ERWÄRMEN	100 W	99 Min. 90 Sek.



• Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.

• Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

• Drücken Sie die Starttaste.

### ANMERKUNGEN:

- Für das zwei- oder dreistufige Garen wiederholen Sie – vor dem Drücken der Starttaste – die Einstellung der Mikrowellen-Leistungsstufe und der Garzeit.  
z.B. Schmor-/Eintopf — 10 Minuten auf hoher Stufe zum Sieden bringen und dann 60 Minuten köcheln lassen.  
10 Minuten erwärmen, damit sich das Aroma voll entwickeln kann.
- Die Standzeit kann nach dem Einstellen der Mikrowellenleistung und der Garzeit programmiert werden.
- Es ist möglich, die Garzeit während des Garens zu verlängern. Drücken Sie hierzu die 1-min-Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert (bis zur maximalen Garzeit).

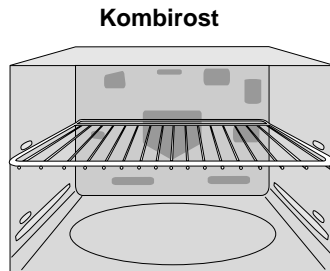
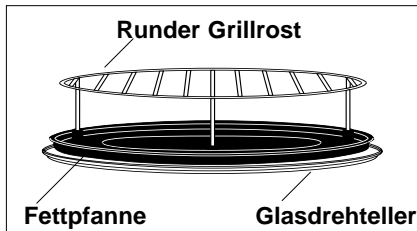
**ACHTUNG!** Wird eine Garzeit eingestellt, ohne dass eine Mikrowellen-Leistungsstufe ausgewählt wird, erfolgt das Garen automatisch auf der 1000 W-Stufe.

# Grillbetrieb

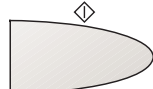
Mit der Grilltaste wird eine der 3 Grillstufen eingestellt.

## Zubehör:

Deutsch



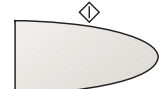
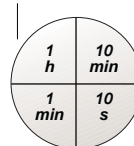
Drücken	Leistungsstufe	Wattleistung
Einmal	1 HOCH	1500 W
Zweimal	2 MITTEL	1200 W
3 Mal	3 NIEDRIG	950 W



**Stellen Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Herd.**



nicht einstellbar



- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Grillstufe.

- Drücken Sie die Starttaste zum Vorheizen.

- Stellen Sie die Garzeit ein (bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden).

- Drücken Sie die Starttaste.

### HINWEISE ZUM VORHEIZEN:

- Öffnen Sie während des Vorheizens nicht die Tür des Geräts. Nach dem Vorheizen ertönen drei akustische Signaltöne und im Anzeigenfeld blinkt der Buchstabe „P“. Wird die Tür des Mikrowellenherds nach dem Vorheizen nicht geöffnet, hält das Gerät die eingestellte Temperatur für 30 Minuten aufrecht. Nach 30 Minuten wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es erscheint wieder die Uhrzeit im Anzeigenfeld.
- Soll ohne Vorheizen gekocht werden, stellen Sie nach Auswahl der Grillstufe die Garzeit ein und drücken die Starttaste.

### ANMERKUNGEN:

- Der Grillbetrieb ist nur bei geschlossener Gerätetür möglich.
- Die Garzeit kann während des Garens verlängert werden. Drücken Sie hierzu die 1 min Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert (bis zu maximal 99 Minuten).

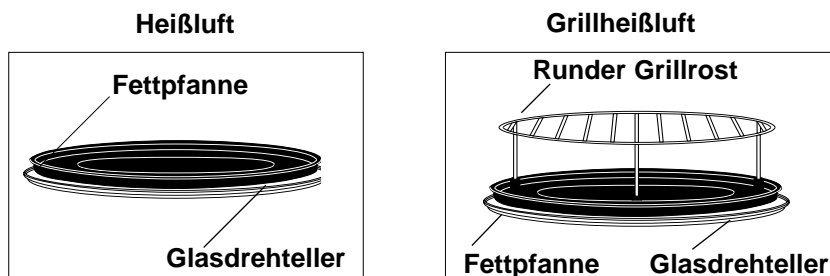


## Heißluft/Grillheißluft-Betrieb

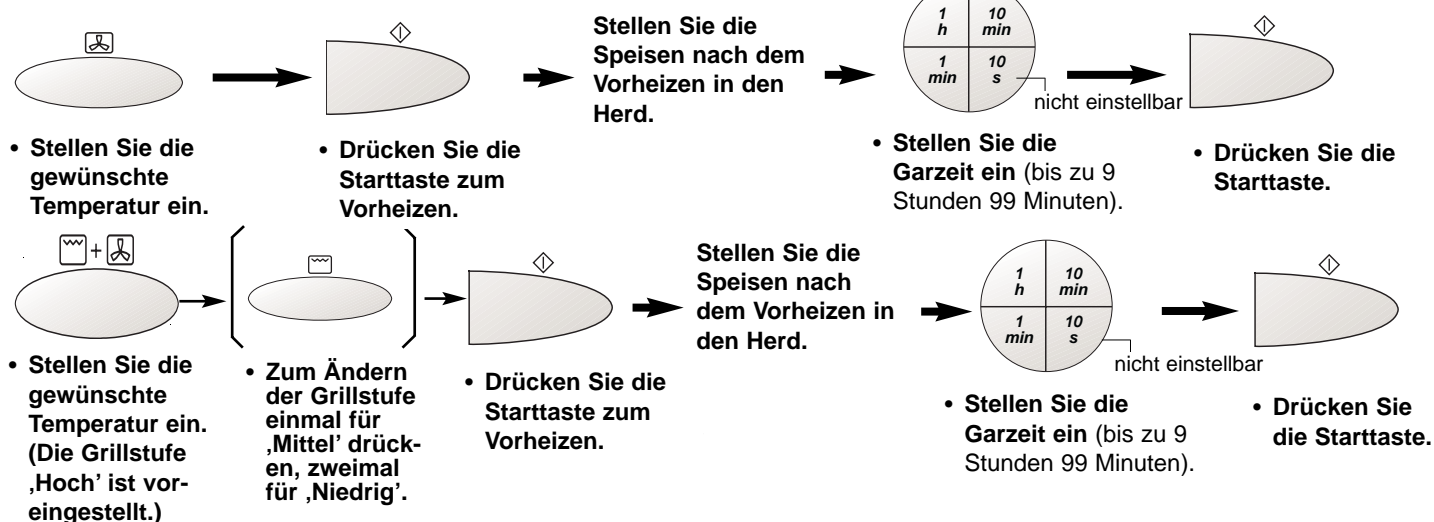
Mit diesen Tasten können Heißluft-Temperaturen von 40°C (nur für den Heißluft-Modus) und von 100 bis 250°C in Intervallen von 10°C eingestellt werden. Zur schnellen Einstellung der am häufigsten verwendeten Temperaturen beginnen die Temperaturen bei 150°C, bis 250°C, gefolgt von 40°C (nur für den Heißluft-Modus) und 100°C. Im Heißluft-Betrieb ist es möglich, auf einer oder zwei Stufen zu kochen. Hinweise zum Garen auf Rosten finden Sie auf Seite D-12.

### Zubehör: Zum einstufigen Kochen.

Bei Verwendung des Glasdreh Tellers.



### Kochen mit Heißluft:



#### HINWEISE ZUM VORHEIZEN:

- Öffnen Sie während des Vorheizens nicht die Tür des Geräts. Nach dem Vorheizen ertönen drei akustische Signaltöne und im Anzeigenfeld blinkt der Buchstabe „P“. Wird die Tür des Mikrowellenherds nach dem Vorheizen nicht geöffnet, hält das Gerät die eingestellte Temperatur aufrecht. Nach 30 Minuten wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es erscheint wieder die Uhrzeit im Anzeigenfeld.
- Soll ohne Vorheizen gekocht werden, stellen Sie nach Auswahl der gewünschten Temperatur die Garzeit ein und drücken die Starttaste.

#### ANMERKUNGEN:

- Beträgt die Garzeit weniger als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Sekunden zurückgezählt.
- Beträgt die Garzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Minuten zurückgezählt, bis nur noch „1H 00“ (1 Stunde) verbleibt. Nun zeigt das Display Minuten und Sekunden an, die verbleibende Zeit wird in Sekunden zurückgezählt.
- Es ist möglich, die Garzeit während des Garens zu verlängern. Drücken Sie hierzu die 1-min-Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert.
- Die gewählte Temperatur kann nach dem Drücken der Starttaste abgerufen und geändert werden. Bei einmaligem Drücken der Heißluft- oder Grillheißluft-Taste wird die ursprünglich eingestellte Temperatur in der Digitalanzeige angezeigt. Während die Temperatur im Anzeigenfeld sichtbar ist, kann sie durch Drücken der Heißluft- oder Grillheißluft-Taste geändert werden.

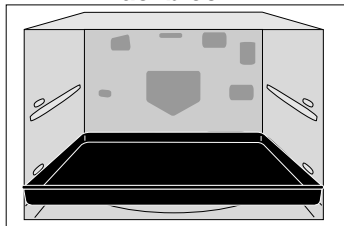
## Heißluft/Grillheißluft-Betrieb

### Kochen auf dem Rost oder in dem emailiertem Backblech

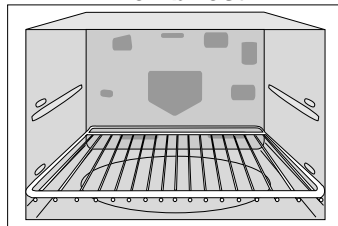
#### Garen auf einer Ebene

Wird der Kombirost oder das Backblech benutzt, bitte die untere Ebene benutzen.

Backblech



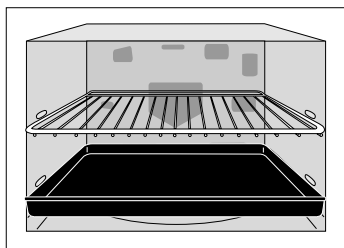
Kombirost



Deutsch

#### Garen auf zwei Ebenen

Beim Garen auf zwei Ebenen werden das beiliegende Backblech unten und der Rost oben eingesetzt.



Das Vorheizen des Geräts ist mit oder ohne eingesetztem Backblech bzw. Rost möglich. Nähere Angaben entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Rezept.

Backen von mehreren Backwaren zugleich



Garen von größeren Speisen



Backblech und Rost eignen sich ideal zum Backen von mehreren Backwaren zugleich sowie zum Garen von größeren Speisen, die sich nicht auf dem Glasdreheller drehen lassen würden.

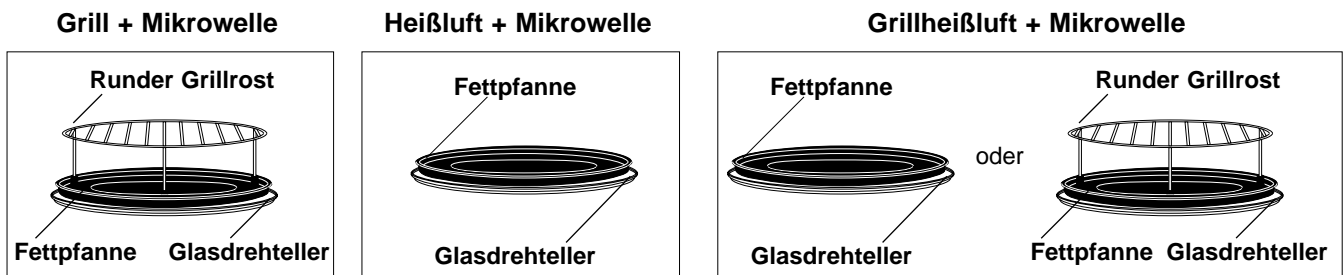
#### ANMERKUNGEN:

1. Wenn Sie mit dem Backblech und / oder dem Kombirost kochen bitte die anderen Zubehöre (Glasdreheller, Rollenring, Fettpfanne) entnehmen.
2. Überzeugen Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts davon, dass das Backblech und/oder der Rost richtig und sicher eingesetzt sind.
3. Legen Sie nur Speisen bis zu einem Gewicht von 5 kg in das Backblech bzw. auf den Rost.
4. TRAGEN SIE BEIM HERAUSNEHMEN DER SPEISEN UND DES GESCHIRRS AUS DEM MIKROWELLENHERD STETS TOPFHANDSCHUHE, WEIL SPEISEN UND GESCHIRR NACH DEM KOCHEN SEHR HEISS SIND.
5. Ziehen Sie das Backblech bzw. den Rost nur bis zur Hälfte heraus, bevor Sie die Speisen aus dem Gerät herausnehmen. Der Rost wird hierbei in seiner Stellung arretiert.
6. Wenn Sie für mehr als 20 Minuten mit hohen Temperaturen (mehr als 210°C) backen, sollten das Backblech und / oder der Kombirost nach Hälfte der Backzeit umgedreht werden.

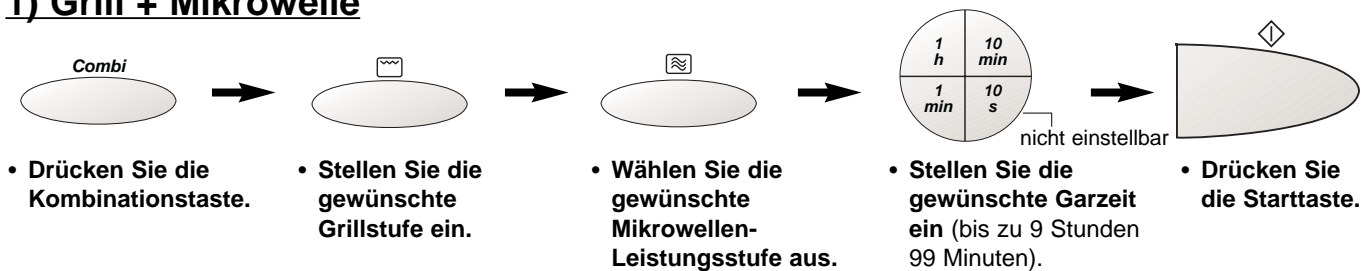
# Kombinationsbetrieb

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

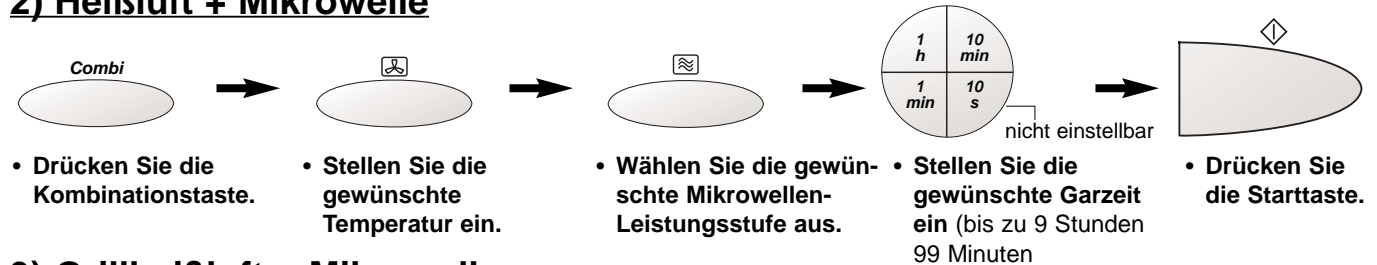
## Zubehör:



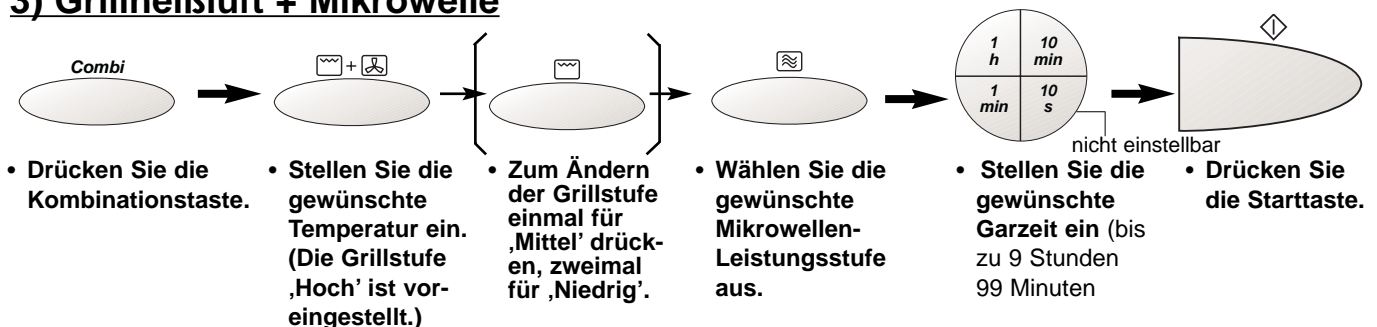
### 1) Grill + Mikrowelle



### 2) Heißluft + Mikrowelle



### 3) Grillheißluft + Mikrowelle



## Kombinationsbetrieb

### HINWEISE ZUM VORHEIZEN:

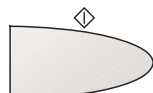
Für den Kombinationsbetrieb ist das Vorheizen des Gerätes möglich. Drücken Sie vor dem Einstellen der Garzeit die Starttaste und befolgen Sie die HINWEISE ZUM VORHEIZEN auf Seite D-11.

### ANMERKUNGEN:

1. Beträgt die Garzeit weniger als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Sekunden zurückgezählt.
2. Beträgt die Garzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Minuten zurückgezählt, bis nur noch „1H 00“ (1 Stunde) verbleibt. Nun zeigt das Display Minuten und Sekunden an, die verbleibende Zeit wird in Sekunden zurückgezählt.
3. Es ist möglich, die Garzeit während des Garens zu verlängern. Drücken Sie hierzu die 1-min-Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert (bis zu 99 Minuten).
4. Nach dem Drücken der Starttaste kann die gewählte Temperatur durch Drücken der Kombinationstaste abgerufen werden. Die gewählte Einstellung erscheint für zwei Sekunden im Anzeigenfeld.

## Erwärmen von Tassen und Schalen

Mit dieser Funktion können eine Tasse oder eine bzw. zwei Schalen (z.B. mit Tee, Kaffee, Milch oder Suppe) erwärmt werden.



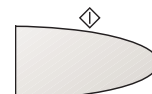
Geschirr	Anzahl der Tastendrucke	Empfohlenes Gewicht
1 Tasse	1	150 ml
1 Schale	2	300 ml
2 Schalen	3	2 x 300 ml

- Drücken Sie die Taste ‚Erwärmen‘ ein-, zwei- oder dreimal.

- Drücken Sie die Starttaste.

## Automatisches Auftauen

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







- Wählen Sie das gewünschte Auftauautomatik-Programm aus.

- Geben Sie das Gewicht der tiefgefrorenen Speise ein.
  - Erhöhen des Gewichts um jeweils 100 g
  - Erhöhen des Gewichts um jeweils 10 g
  - Verringern des Gewichts um jeweils 10 g

- Drücken Sie die Starttaste.

## Automatisches Auftauen

Programm	Gewicht	Zubehör	Geeignete Lebensmittel
☼☼1	100 - 1600 g		<b>Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Fischfilet, Steaks, Koteletts</b> (jedes Stück 100 bis 400 g). Bei Signalton wenden.
☼☼2	400 - 2000 g		<b>Große Fleischstücke, Braten, ganze Hähnchen.</b> Bei Signalton wenden.
☼☼3 	70 - 400 g		<b>Zum Auftauen von gefrorenem Brot, Brötchen und Croissants.</b> Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost in die Fettpfanne auf den Glasdreheller. Legen Sie einen großen Brotlaib direkt in die Fettpfanne. Bei Signalton wenden.

### ANMERKUNGEN:

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

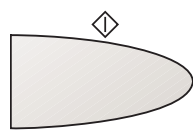
### Hinweis zum Programm 3:

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

## Sensorautomatik-Programme

Mit diesen Programmen können Sie die verschiedensten Lebensmittel zubereiten, ohne eine Garzeit, das Gewicht oder die Leistungsstufe eingeben zu müssen.

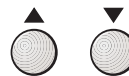
z.B.



- Wählen Sie das gewünschte Sensorautomatik-Programm aus.

- Drücken Sie die Starttaste.

### Plus/Minus-Regelung:



Wie lange eine Speise gegart werden soll, ist vom Geschmack der jeweiligen Person abhängig. Nachdem Sie die Sensorautomatik-Programme mehrere Male benutzt haben, bevorzugen Sie eventuell einen unterschiedlichen Gargrad der Speisen. Dieser lässt sich mittels der Plus/Minus-Regelung erreichen, so dass die Speisen länger oder kürzer gegart werden.

Drücken Sie ▲ oder ▼ und anschließend die Starttaste.

Entspricht der Gargrad der Sensorautomatik-Programme genau ihrem Geschmack, brauchen Sie keine Änderungen vorzunehmen.










### ANMERKUNGEN:

1. Sensorautomatik-Programme sind drei Minuten nach Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung einsatzbereit.
2. Vom Gerät werden die Garzeit bzw. die verbleibende Garzeit automatisch errechnet.
3. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Zeit im Anzeigenfeld erscheint.
4. Bei gefrorenen Speisen wird von einer Temperatur von -18°C bis -20°C ausgegangen, bei anderen Lebensmitteln von +5°C bis +8°C (Kühlschranktemperatur). Das Programm zum Erwärmen von Eintöpfen kann auch für Speisen mit Kühlschrank- oder Raumtemperatur verwendet werden.
5. Achten Sie vor dem Starten der Sensorautomatik-Programme darauf, dass der Glasdreheller und der Teller mit den Speisen trocken sind.
6. Die Raumtemperatur sollte zwischen 0°C und 35°C liegen.
7. Legen Sie nur solche Lebensmittel in das Gerät, deren Gewicht den empfohlenen Gewichtsbereichen (siehe Seite D-16) nicht überschreitet.
8. Wurde das Gerät zuvor im Heißluft-, Grillheißluft-, Kombinations- oder Grillbetrieb benutzt und ist es zum Gebrauch eines Sensorautomatik-Programms zu heiß, erscheint „HOT“ im Anzeigenfeld.

Die Sensorautomatik-Programme können erst verwendet werden, wenn „HOT“ nicht länger angezeigt wird.

Falls Sie in Eile sind und bei der Zubereitung der Speisen Zeit sparen möchten, wählen Sie die entsprechende Garmethode und Garzeit manuell aus.

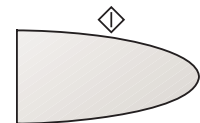
## Sensorautomatik-Programme

Kategorie		Gewicht	Zubehör	Hinweise
	1 Erwärmen von Eintöpfen	200 - 1300 g		<b>Zum Erhitzen von Tellergerichten oder Eintöpfen.</b> Alle Lebensmittel sollten Raum- oder Kühlschranktemperatur haben. Größere Portionen bei Signalton umrühren/wenden. Beachten Sie eine Standzeit von wenigen Minuten.
	2 Erwärmen von gefrorenen Eintöpfen	200 - 1000 g		<b>Zum Erhitzen von gefrorenen Tellergerichten oder Eintöpfen.</b> Alle Lebensmittel müssen vorgekocht und gefroren sein. Beim Ertönen des Signaltons wenden. Nach dem Erwärmen die Speisen umrühren und 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.
	3 Garen von frischem Gemüse	200 - 1500 g		<b>Zum Garen von frischem Gemüse.</b> Das vorbereitete Gemüse in eine geeignete Form legen. 6 Essl. (90 ml) Wasser darüber gießen. Mit einer perforierten Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Größere Portionen bei Signalton umrühren.
	4 Garen von frischem Fisch	200 - 1000 g		<b>Zum Garen von frischem Fisch (ganz – bis zu 300 g pro Fisch, Filets, Steaks).</b> Fisch in eine geeignete Form geben. 2 Essl. (30 ml) Flüssigkeit hinzufügen. Den Fisch mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken.
	5 Erwärmen von gefrorenem Gratin	300 - 1000 g		<b>Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgefrorenen Gratins.</b> Die Verpackung entfernen und das Gratin in eine feuerfeste Form geben. Diese Form auf den runden Grillrost in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller stellen.
	6 Zubereitung von gefrorenen Ofen-Pommes Frites	150 - 700 g		<b>Zum Erhitzen, Knusprigbacken und Bräunen von tiefgefrorenen Ofen-Pommes Frites.</b> Die gefrorenen Ofen-Pommes Frites in der Fettpfanne auf dem runden Grillrost, auf dem Glasdrehteller verteilen. Beim Ertönen des Signaltons wenden. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollten die Pommes Frites nicht übereinander liegen.

## Gewichtsautomatik-Programme

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

z.B.



- Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatik-Programm aus.

- Geben Sie das Gewicht der Speisen ein.
  - Erhöhen des Gewichts um jeweils 100 g
  - ▲ Erhöhen des Gewichts um jeweils 10 g
  - ▼ Verringern des Gewichts um jeweils 10 g













- Drücken sie die Starttaste.

### ANMERKUNGEN:

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

Kategorie	Gewicht	Zubehör	Hinweise
 7 Erwärmen tiefgefrorener Pizza	150 - 600 g		<b>Zum Erhitzen und Bräunen der Oberseite von tiefgefrorener (NICHT frischer), vorgefertigter Pizza.</b> Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost mit der Pizza in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller.
8 Erwärmen von frischer Pizza	100 - 650 g		<b>Zum Erhitzen und Bräunen der Oberseite von frischer, vorgefertigter Pizza.</b> Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost mit der Pizza in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller.
 9 Erwärmen von tiefgefrorener Quiche	100 - 800 g		<b>Zum Erhitzen von vorgegarter, tiefgefrorener Quiche.</b> Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost mit der Quiche in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller.
10 Erwärmen von frischer Quiche	200 - 800 g		<b>Zum Erhitzen von vorgegarter, frischer Quiche.</b> Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost mit der Quiche in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller.

## Gewichtsautomatik-Programme

Kategorie	Gewicht	Zubehör	Hinweise												
	11 Garen von Hähnchenteilen	150 - 1500 g 	<b>Zum Garen von Hähnchenteilen, z.B. Hähnchenbeinen oder -schenkeln.</b> Stellen Sie den runden Grillrost mit den Hähnchenteilen in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Zum gleichmäßigen Garen die Hähnchenteile gut verteilen und beim Ertönen des Signals wenden.												
	12 Garen von ganzen Hähnchen	1000 - 3200 g 	<b>Zum Garen von ganzen, frischen Hähnchen (ungefüllt).</b> Bereiten Sie die Füllung für das Hähnchen separat zu. Legen Sie das Hähnchen auf eine feuerfeste, verkehrt herum gestellte Untertasse in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Drehen Sie zunächst die Brustseite des Hähnchens nach unten und wenden Sie das Hähnchen beim Ertönen des Signals.												
	13 Garen von Schweine- oder Kalbsbraten	800 - 2000 g 	<b>Zum Garen von frischem Schweine- oder Kalbsbraten.</b> Legen Sie den Braten in eine hitzebeständige, flache Form und stellen Sie diese in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signaltons wenden.												
	14 Garen von Rinderbraten	700 - 1300 g 	<b>Zum Garen von frischem Rinderrostbraten.</b> Legen Sie den Braten in eine hitzebeständige, flache Form und stellen Sie diese in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signaltons wenden.												
	15 Garen von Lamm	700 - 2000 g 	<b>Zum Garen von frischem Lamnbraten.</b> Legen Sie den Braten in eine hitzebeständige, flache Form und stellen Sie diese in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signaltons wenden.												
	16 Quiches/Obsttörtchen	4 - 6 Portionen 	Rezepte zum Backen von Quiches oder Obsttörtchen mit rohen Zutaten entnehmen Sie bitte dem Kochbuch, z.B. für pikante Quiches – Quiche Lorraine, Thunfisch-Quiche, Räucherlachs-Quiche, Roquefort-Quiche, Pilz-Quiche, Zwiebel-Quiche, Porree-Quiche, Spinat- und Parmesan-Quiche, Muschel-Quiche. Süße Törtchen – Apfel-, Aprikosen-, Rhabarber-, Birnen- und Zimttörtchen. <b>Zubereitung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Herd auf Grillstufe 1 + Heißluft 250°C vorheizen, wobei sich die Fettpfanne auf dem Glasdrehteller befindet (siehe Seite D-11). Nach dem Vorheizen das Programm abbrechen. Die Quiche bzw. das Obsttörtchen in der Form in die heiße Fettpfanne stellen.</li> <li>• Wählen Sie das Auto-Menü für Quiches/Obsttörtchen aus                         <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr> <td>1 Mal drücken</td> <td>4-5 Portionen</td> <td>25 cm Durchmesser</td> </tr> <tr> <td>2 Mal drücken</td> <td>6-8 Portionen</td> <td>27 cm Durchmesser</td> </tr> <tr> <td>3 Mal drücken</td> <td>8-10 Portionen</td> <td>30 cm Durchmesser</td> </tr> <tr> <td>4 Mal drücken</td> <td>10-12 Portionen</td> <td>33 cm Durchmesser</td> </tr> </table> </li> <li>• Die Quiche bzw. das Obsttörtchen nach dem Backen einige Minuten ziehen lassen. Danach aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.</li> </ul>	1 Mal drücken	4-5 Portionen	25 cm Durchmesser	2 Mal drücken	6-8 Portionen	27 cm Durchmesser	3 Mal drücken	8-10 Portionen	30 cm Durchmesser	4 Mal drücken	10-12 Portionen	33 cm Durchmesser
	1 Mal drücken	4-5 Portionen		25 cm Durchmesser											
	2 Mal drücken	6-8 Portionen		27 cm Durchmesser											
	3 Mal drücken	8-10 Portionen		30 cm Durchmesser											
4 Mal drücken	10-12 Portionen	33 cm Durchmesser													
17 Quiches/Obsttörtchen	6 - 8 Portionen 														
18 Quiches/Obsttörtchen	8 - 10 Portionen 														
19 Quiches/Obsttörtchen	10 - 12 Portionen 														

### AUTO-MENÜ FÜR QUICHES/OBSTTÖRTCHEN – HINWEIS:

1. Verwenden Sie für Quiche und Obsttörtchen nur Formen aus Metall, Aluminium und anderen Leichtmetallen oder teflonbeschichtete Formen. Die durchschnittliche Tiefe der Formen für Quiche bzw. Obsttörtchen beträgt 30 mm. Benutzen Sie für dieses Automatikprogramm keine Formen mit herausnehmbarem Boden, keine Formen aus Karton und keine leichten Aluminium-Formen.
2. Die endgültige Farbe der Pastete ist von der Qualität der Pastete abhängig.
3. Die Farbe der Oberseite von Quiche und Obsttörtchen kann von der Art der Füllung abhängig sein. Deshalb sollte das Garen ggf. einige Minuten vor Abschluss des Programms beendet werden.
4. Benutzen Sie dieses Automatikprogramm nicht zum Backen von Pizza oder von Pasteten mit Doppelkruste.



## Gerätebetrieb mit Vorwahlzeit

Mittels der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste können Sie eine Vorwahlzeit zum später einsetzenden Gerätebetrieb eingeben.

e.g.

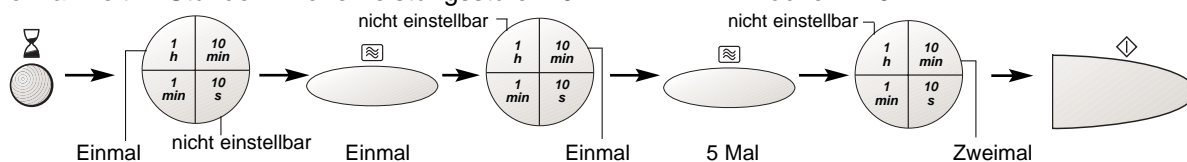


- Drücken Sie die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.
- Stellen Sie durch Drücken der Zeittasten die gewünschte Vorwahlzeit ein (bis zu 9 Stunden 99 Minuten).
- Stellen Sie das gewünschte Garprogramm und die Garzeit ein.
- Drücken Sie die Starttaste.

### ANMERKUNGEN:

1. Es ist möglich, den dreistufigen Gerätebetrieb, einschließlich des Betriebs mit Vorwahlzeit, zu programmieren.

z.B. Vorwahlzeit: 1 Stunde Hohe Leistungsstufe: 10 Min. Köcheln: 20 Min.

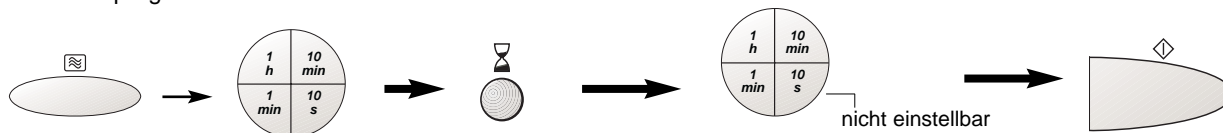


- Beträgt die Vorwahlzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Minuten angegeben. Beträgt sie weniger als eine Stunde, wird die Vorwahlzeit in Sekunden zurückgezählt.
- Die Vorwahlzeit kann nicht vor einem Automatikprogramm einprogrammiert werden.

## Standzeit

Mittels der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste ist es möglich, die Standzeit nach dem Garen einzuprogrammieren oder das Gerät als Minutentimer zu programmieren.

z.B.

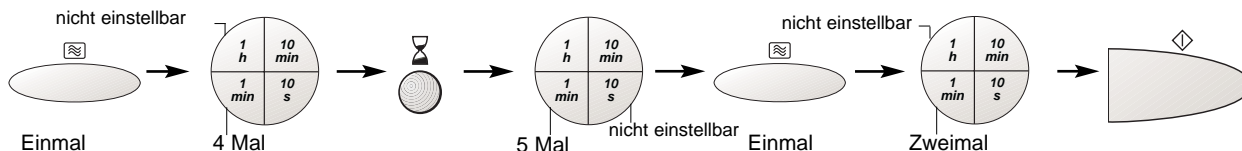


- Stellen Sie das gewünschte Garprogramm und die Garzeit ein.
- Drücken Sie die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.
- Stellen Sie durch Drücken der Zeittasten den gewünschten Zeitraum ein (bis zu 9 Stunden 99 Minuten).
- Drücken Sie die Starttaste.

### ANMERKUNGEN:

1. Es ist möglich, den dreistufigen Gerätebetrieb, einschließlich der Standzeit, zu programmieren.

z.B. Hohe Leistungsstufe: 4 Min. Standzeit: 5 Min. Hohe Leistungsstufe: 2 Min.



- Wird die Gerätetür bei eingestellter Standzeit oder bei eingestelltem Minutentimer geöffnet, so wird die Zeit im Anzeigenfeld zurückgezählt.
- Diese Funktion kann auch als Timer verwendet werden. Drücken Sie in diesem Fall die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie die Starttaste.

## Fragen und Antworten

- F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A: Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
  2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
  3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt. Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.
- F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A: Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.
- F: Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?
- A: Das Mikrowellengerät funktioniert nur, wenn eine korrekte Eingabe erfolgt. Es ist zum Beispiel nicht möglich, mehrere Programme in automatischer Abfolge einzugeben oder die Vorwahlzeit vor einem Automatikprogramm anzuwenden.
- F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F: "D" erscheint im Anzeigenfeld. Was bedeutet das?
- A: Das Gerät ist mit einem Demonstrationsprogramm für den Fachhandel ausgestattet. Betätigen Sie 4mal die Taste für Uhrzeit/Signalwecker, um diese Funktion zu löschen. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
- F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?
- A: Nur für den reinen GRILLBETRIEB können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.
- F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKROWELLENLEISTUNG auf GRILLEISTUNG während des Kombinationsbetriebs. Dies ist normal.
- F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt beim Betrieb von Heißluft, Kombination und Grill Rauch?
- A: Nach mehrfachem Gebrauch ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel und Zubehör für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb nehmen. Dadurch werden geruchsverursachende Lebensmittlrückstände und konservierende Ölreste verbrannt.
- F: Kann ich die gewählte Heißlufttemperatur während des Vorheiz- oder Kochvorgangs abrufen?
- A: Ja. Drücken Sie die Taste zur Wahl der Heißlufttemperatur und die gewählte Temperatur erscheint für 2 Sekunden in der Digitalanzeige.
- F: Kann ich mit dem Heißluft-/Grillbetrieb einfach beliebige Rezepte nachkochen?
- A: Ja. Sie können beliebige Rezepte genau wie mit einem herkömmlichen Backofen nachkochen. Vergleichen Sie hierzu die Hinweise im Panasonic-Kochbuch für empfohlene Temperaturen und Garzeiten.

## Pflege des Mikrowellengerätes

1. Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät ab.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie an den Garraumwänden haftende Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFEN-REINIGUNGSMITTEL.
3. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät dadurch Schaden nehmen könnte.
4. Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Gerätetür beim Säubern geöffnet.
5. Während des Betriebs kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
6. Gelegentlich sollten Sie den Glasteller in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
7. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
8. Beim GRILL-, HEISSLUFT oder KOMBINATIONSBETRIEB können Spritzer von Speisen an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es während des Betriebs zu Rauchentwicklung kommen.
9. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
10. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.

## Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz	
Operations Frequenz	2,450 MHz	
Leistungsaufnahme:	Maximum:	2980 W
	Mikrowelle:	1270 W
	Grill:	1560 W
	Heißluft:	1500 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle:	1000 W (IEC-60705)
	Grill:	1500 W
	Heißluft:	1400 W
Äußere Abmessungen:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Garraumabmessungen:	350 (W) x 360 (D) x 250 (H) mm	
Gewicht:	24.0 kg	

Die Angaben sind Annäherungswerte;

Die technischen Daten Können ohne Vorankündigung verändert werden.

## Installatie en aansluiting

### 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, DIENT DIT APARAAT OP EEN GEAARD STOPCONTACT AANGESLOTEN TE WORDEN.**

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

### Voltage

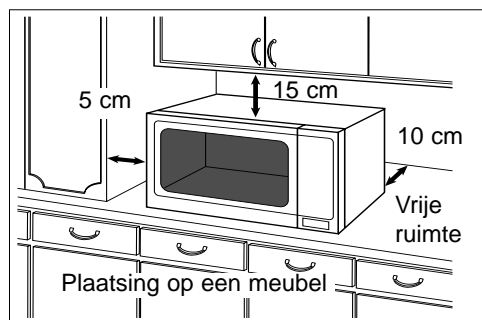
De netspanning, vermeld op deze magnetronoven, dient overeen te komen met de netspanning op uw stopcontact. Gebruik geen andere netspanning om brand of andere schade te voorkomen.

### Het plaatsen van de magnetronoven

1. De magnetronoven moet op een vlakke, stevige ondergrond geplaatst worden, en hoger dan 85 cm boven de grond.
2. Indien de magnetronoven 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, aluminium, NN-TKA81A, zilver, NN-TKA80M), 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 magnetronoven, 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.

# Veiligheidsinstructies

## 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 is punt 1 onder 'Werking ovenverwarming'.
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.

### Geëmailleerd bakblik en bakrooster

1. Het bakblik en bakrooster zijn bestemd voor convectieverwarming en grillen. Gebruik deze accessoires niet met de magnetronfunctie, ook niet in combinatie.
2. Wanneer u de convectiefunctie gebruikt, dan kunt u het bakblik en het bakrooster op beide ovenniveaus plaatsen. Wanneer u de grillfunctie gebruikt, dan kunt u alleen het bovenste ovenniveau gebruiken.

## Belangrijke informatie

### 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.**

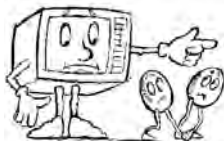
### 2) Kleine hoeveelheden voedsel

- 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

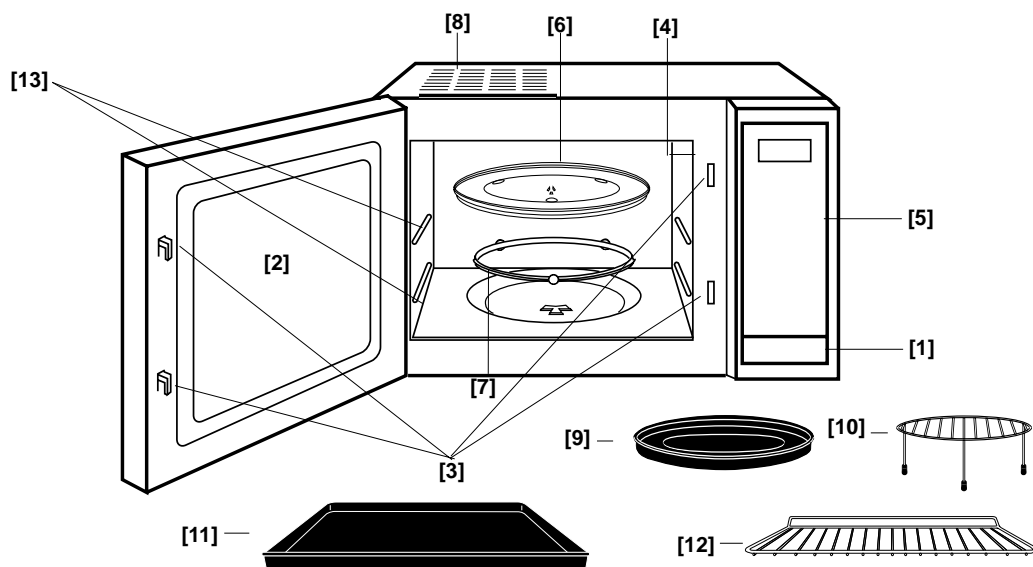
- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen in de magnetronoven omdat deze zouden kunnen ontploffen.
- Gebruik tijdens de magnetronfunctie geen metalen schotels of schotels met metalen randen. Dit kan resulteren in vonk-overslag.
- Als u aluminium folie of vlees spiezen gebruikt, moet er een minimale 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

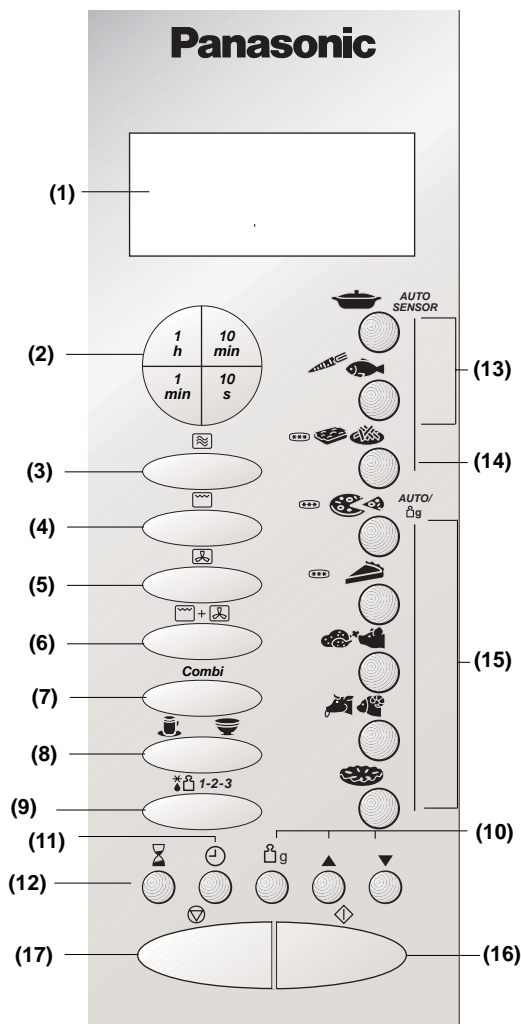
### [11] Geëmailleerd bakblik

### [12] Bakrooster

### [13] Geleiders voor twee ovenniveaus

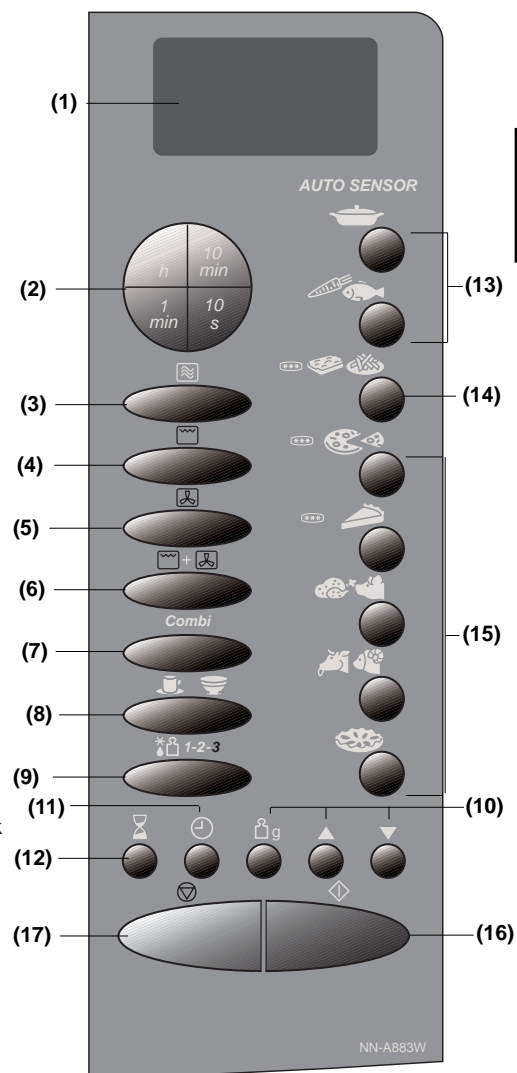
# Het bedieningspaneel

NN-A873/NN-A813\*



- (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 ontdooitoets
- (10) Gewichtsinvoertoetsen (plus/min)
- (11) Kloктоets
- (12) Programmeer/standaartijdtoets
- (13) Automatische sensor programmatoetsen
- (14) Automatische sensor Combinatie programma toets
- (15) 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 start toets 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-A883



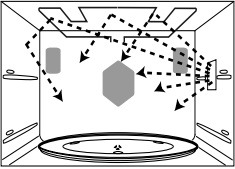
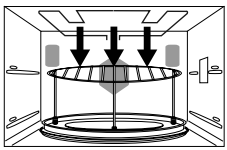
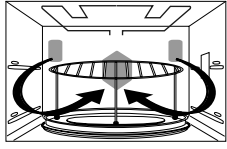
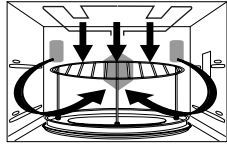
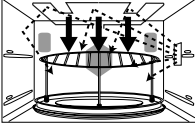
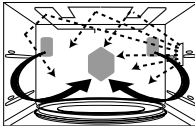
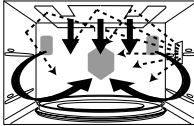
\*Het ontwerp van het regelpaneel kan verschillen van het hier weergegeven paneel (afhankelijk van de kleur) maar de woorden en symbolen van de toetsen zijn hetzelfde.

## Piepgeluid:

Zodra u een toets aangeraakt 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 pieptootje horen. Bij het einde van welk programma dan ook, hoort u vijfmaal achtereenvolgend het piepgeluid.








## De juiste kookfunctie kiezen

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
<b>Magnetron</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ontdooien</li> <li>- Opwarmen</li> <li>- Smelten: boter, chocolade, kaas</li> <li>- Koken van vis, groente, fruit, eieren</li> <li>- Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, vla, soesjes, bechamel, karamel, vlees-, vis- of vegetarische pastei.</li> <li>- Bakken van cake met eieren en kleurloze bakpoeder- ingrediënten (Victoria sandwich cake, clafoutis, etc.)</li> </ul> <p><b>NIET VOORVERWARMEN</b></p>	Uitsluitend de glazen draaiplateau	Geschikt voor de magnetron, geen metaal
<b>Grill</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillen van vlees of vis</li> <li>- Roosteren van brood</li> <li>- Gratineren van gerechten of schuimtaarten</li> </ul> <p><b>Voorverwarmen noodzakelijk</b></p>	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek	Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar
<b>CONVECTIE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bakken van kleine deegwaren met korte kooktijden: pasteitjes, koekjes, soesjes, koekjes van kruimeldeeg, boomstammen</li> <li>- Speciaal gebak: soufflés, schuimtaarten, pasteitjes, luxe broodjes of brioches, schuimcakes, vleespasteitjes, etc.</li> <li>- Bakken van quiches, pizza's en hartige taarten</li> </ul> <p><b>Voorverwarmen aanbevolen</b></p>	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek of geëmailleerd bakblik en/of bakrooster	Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar
<b>Grill + convector</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roosteren van rood vlees, dikke biefstuk (ribeye of kogelbiefstuk, T-bonesteak)</li> <li>- Smoren van vis</li> </ul> <p><b>Voorverwarmen noodzakelijk</b></p>	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek of geëmailleerd bakblik en/of bakrooster	Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar
<b>COMBINATIE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill + magnetron</li> <li>• Grill + convector + magnetron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roosteren van vlees en gevogelte</li> <li>- Ontdooien en opwarmen van krokante etenswaar (quiche, pizza, brood, gebakjes, lasagne, gratin)</li> <li>- Bereiden van lasagne, vlees, aardappelen- of groentegratin</li> <li>- Bakken en gratineren van cake en pudding met eieren of bakpoeder ingrediënten, bakken van quiches en (hartige) taarten</li> </ul> <p><b>Voorverwarmen aanbevolen</b></p>	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek (afhankelijk van de hoeveelheid voedsel)	Geschikt voor de magnetron en warmtebestendig. Metalen cakevorm mag uitsluitend op metalen schotel worden gebruikt. <b>GEBRUIK GEEN springvormen.</b>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>grill + magnetron</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>convector + magnetron</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>grill + convector + magnetron</p>  </div> </div>			

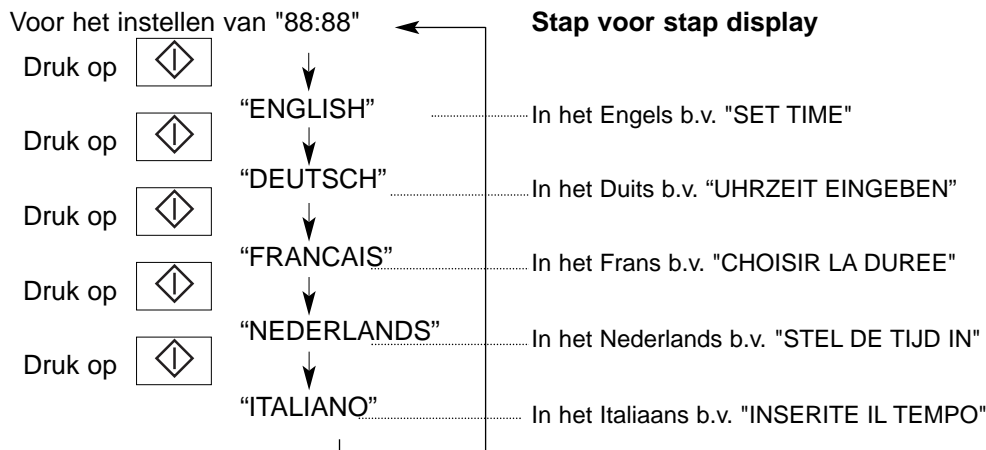
## Toebehoren

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

	Glazen draaiplateau 	Metalen draaiplateau 	Ronde rooster 	Geëmailleerd bakblik 	Bakrooster 
Magnetron	Ja	Nee	Nee	Nee	Nee
Grillen	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Hete lucht	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Grill + Hete lucht	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Combinatie	Ja	Ja	Ja	Nee	Nee

## Bediening en gebruiksprocedure

### Stap voor stap display:



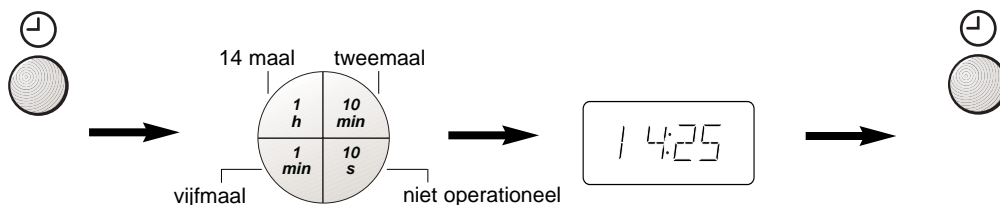
Deze modellen hebben een unieke functie "Stap voor stap display" die u door de werking van de magnetronoven heen leidt. Nadat u de stekker van de magnetronoven in het stopcontact heeft gestoken, drukt u op de Starttoets totdat u de door u gewenste taal kunt selecteren.

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.

## Bediening en gebruiksprocedure

### 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.

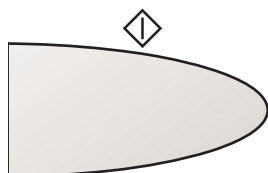
#### Opmerking:

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:

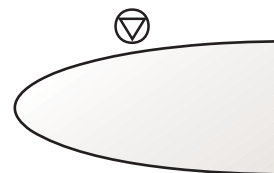
Door gebruik te maken van dit systeem, wordt het onmogelijk om de oven te bedienen; de deur opent echter wel. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het display een dubbele punt of een tijd vertoont.

Hoe in te schakelen:



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

Om te annuleren:

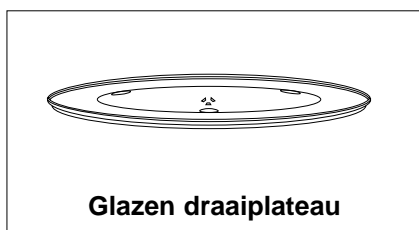


- **Druk 3 keer op de Stop/wistoets.**
  - ☛ De tijdsindicatie verschijnt opnieuw in het uitleesvenster.

## Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

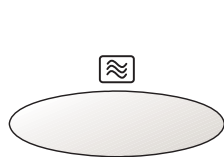
Er zijn 6 verschillende niveaus voor het vermogen aanwezig (zie de onderstaande tabel).

### Gebruik van de accessoires:

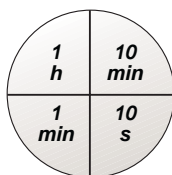


Deze tabel geeft het gemiddelde vermogen weer dat voor ieder vermogensniveau gebruikt kan worden.

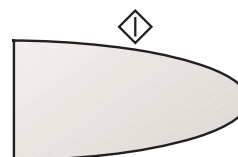
Indrukken	Vermogen	Wattage	Max.beschikbare tijd
1 x	Maximaal vermogen	1000 W	30 minuten
2 x	Ontdooitoets vermogen	270 W	99 min. 90 sec.
3 x	Middelmatig vermogen	600 W	99 min. 90 sec.
4 x	Smoor vermogen	440 W	99 min. 90 sec.
5 x	Sudder vermogen	250 W	99 min. 90 sec.
6 x	Warmhoud vermogen	100 W	99 min.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



- Bepaal het vermogen dat u wenst te gebruiken.



- Stel de kooktijd in.



- Druk de starttoets in.

### Opmerking:

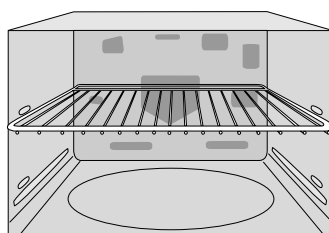
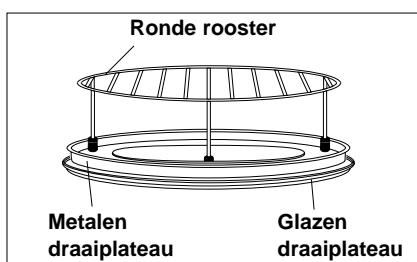
1. Voor 2-of 3- fasen koken, dient u de stappen 1 en 2 te herhalen, voordat u op de starttoets drukt.  
Bijvoorbeeld Zelfbereide maaltijd -- Maximaal - 10 minuten om de maaltijd te bereiden. Smoor gedurende 60 minuten om te laten koken.  
-- Hou 10 minuten warm om de smaak te laten ontwikkelen.
2. De 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.

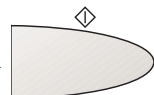
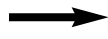
# Grillen

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

## Gebruik van de accessoires:

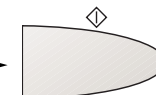
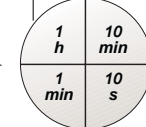


Indrukken	Vermogen	Wattage
1 x	1 HOOG	1500 W
2 x	2 MIDDEN	1200 W
3 x	3 LAAG	950 W



Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven.

niet operationeel



• Druk de Grill-toets in voor de gewenste grill-stand.

• Druk de starttoets in t.b.v. het voorverwarmen.

• Stel de griltijd in via de tijdtoetsen (tot 99 minuten 90 seconden).

• Druk de starttoets in.

### 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 oven 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:

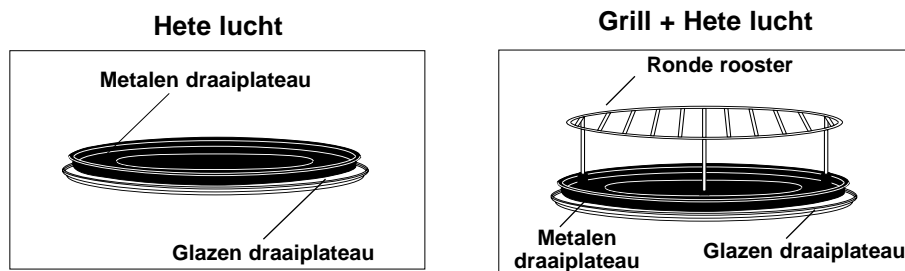
1. De grill zal alleen werken wanneer de oven gesloten is.
2. Indien gewenst, kunt u de kooktijd tijdens het koken verlengen. Druk op de 1 min. toets om de kooktijd te verlengen. De kooktijd kan steeds met 1 minuut verlengd worden, tot 99 minuten.

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

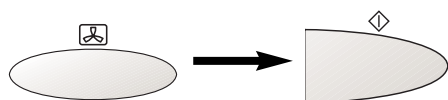
Deze toetsen bieden de mogelijkheid om een temperatuur van 40°C (alleen voor de Hete lucht-functie) en 100 - 250°C te selecteren met een verhoging van steeds 10°C. Voor een snelle selectie van de meest gebruikte temperatuur begint de temperatuur op 150°C en telt door tot 250°C, daarna 40°C (alleen van toepassing voor de Hete lucht-functie) en 100°C. Wanneer u de convectiefunctie gebruikt dan kunt u op één of twee niveaus koken. Zie NI-12 voor het koken op verschillende niveaus.

**Gebruik van accessoires: Voor het koken op één niveau.**

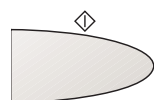
Indien u het draaiplateau gebruikt.



### Koken met Hete lucht:

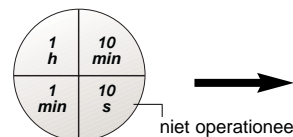


- Kies de gewenste temperatuur.



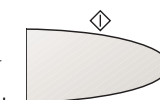
- Druk de starttoets in om het voorverwarmen te starten.

Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven.



- Stel de gewenste kooktijd in (tot 9 uur 99 minuten).

niet operationeel

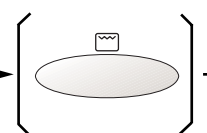


- Druk de starttoets in.

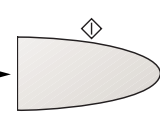
### Grill + Hete lucht:



- Stel de gewenste temperatuur in. (Het grill vermogen staat op Hoog.)

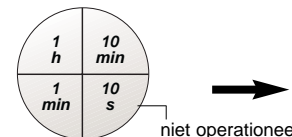


- Wanneer u het grill vermogen wilt wijzigen, druk dan 1 x voor het lagere vermogen; Midden 2 x; Laag.



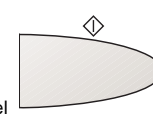
- Druk de starttoets in om het proces van voorverwarmen te starten.

Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven.



- Stel de gewenste kooktijd/baktijd in (tot 9 uur 99 minuten).

niet operationeel



- Druk de starttoets in.

#### 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.

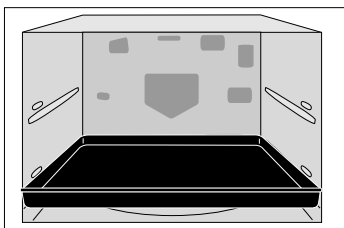
## Koken met convectie/grill + convectie

### Koken met bakblik/-rooster

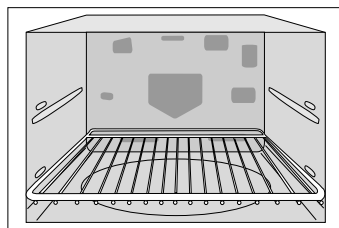
#### Koken op één niveau

Als u het bakblik of -rooster gebruikt, plaats dit dan op het onderste niveau.

Geëmailleerd bakblik

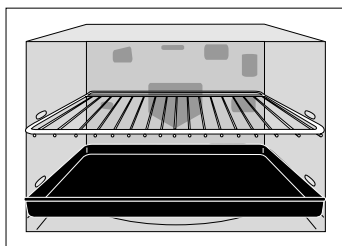


Bakrooster



#### Koken op twee niveaus

Als u op twee niveaus kookt, gebruik dan zowel het meegeleverde bakblik als het bakrooster. Plaats het geëmailleerd bakblik dan op het onderste niveau en het bakrooster op het bovenste niveau.



Afhankelijk van het recept kunt u de oven voorverwarmen met of zonder het bakblik en/of -rooster. Zie afzonderlijke recepten voor meer informatie.

Bakken van series



Bereiden van grote schotels



Het bakblik en bakrooster zijn ideaal voor het bakken van een serie koekjes of het bereiden van grote schotels die niet op het draaiplateau passen.

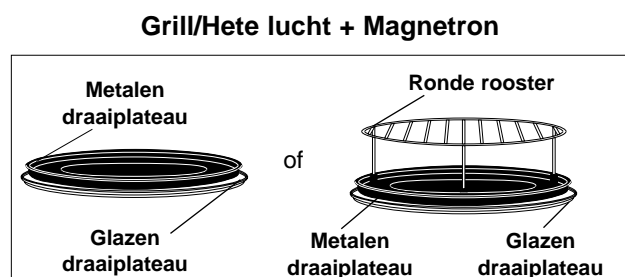
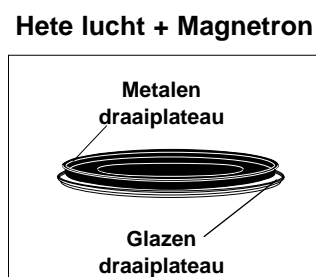
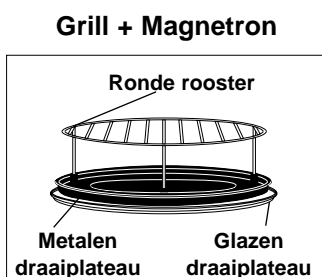
#### OPMERKING:

1. Wanneer u het bakblik of bakrooster gebruikt, verwijder dan alle andere accessoires (glazen schotel, draairing en metalen schotel).
2. Zorg ervoor dat het bakblik en bakrooster goed zijn geplaatst, voordat u er iets op zet.
3. Plaats geen schaal met etenswaar zwaarder dan 5 kg op het bakblik of bakrooster.
4. **GEBRUIK ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U HET GERECHT EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN HAALT, WANT DIT IS ZEER HEET.**
5. Wanneer u eten uit de oven wilt halen, trek het bakblik of -rooster dan voor de helft naar voren en neem het gerecht eraf. Het draadrooster vergrendelt vanzelf in deze stand.
6. Als langer dan 20 minuten op een hoge temperatuur (meer dan 210°C) wilt bakken, dan raden we aan om het bakblik en het bakrooster halverwege de baktijd te verwisselen.

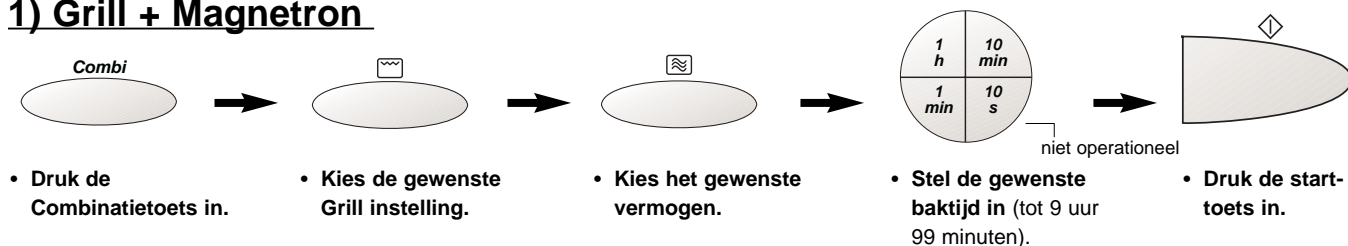
## Combinatie koken

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

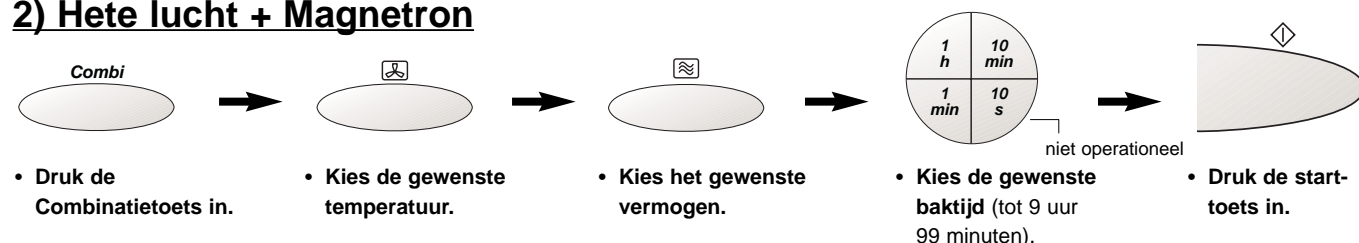
### Gebruik van accessoires:



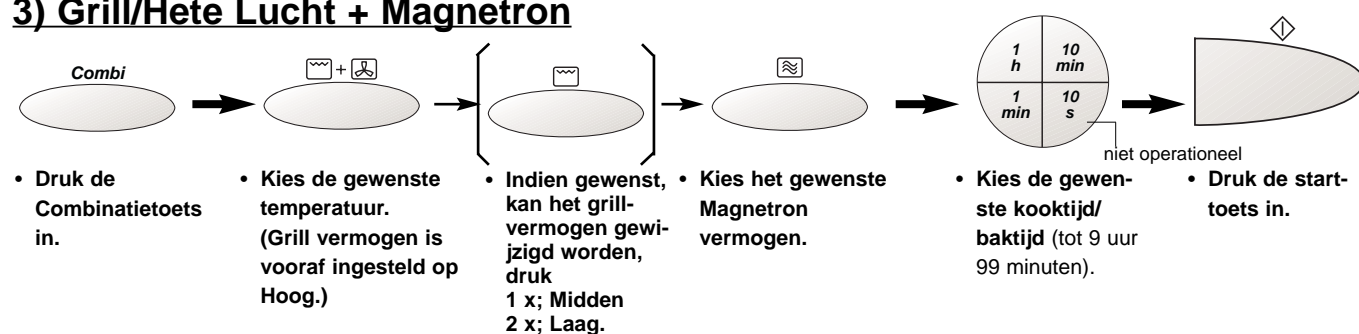
### 1) Grill + Magnetron



### 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 11 Opmerkingen over het voorverwarmen.

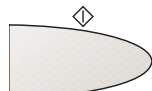
### OPMERKINGEN:

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 een uur overblijft "1H 00".  
Het uitleesvenster geeft vervolgens de minuten en seconden weer en telt deze per second af.
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).



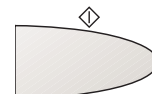
- Toets de geheugentoets een aantal keren in.

- 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.



- Druk op de Automatische ontdooitoets.

- Stel het gewicht van het bevroren voedsel 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

- Druk de starttoets in.

## Automatisch ontdooien

Categorie	Gewicht	Accessoires	Geschikt voedsel/Tips
*  1	100 - 1600 g		Voor het ontdooien van kleine stukken vlees, kalfslapjes, worstjes, visfilets, steaks, koteletten van 100 g tot 400 g elk. Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
*  2	400 - 2000 g		Voor het ontdooien van grote stukken vlees, braadstukken, hele kippen. Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
*  3 	70 - 400 g		Voor het ontdooien van bevroren brood, broodjes en croissants. 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.

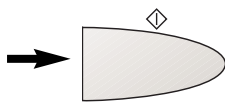
### Opmerking bij programma 3:

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

## 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.

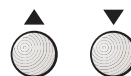
b.v.



- Kies het gewenste Automatische sensor programma.

- Druk de start-toets 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 doorgemaakt. 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°C tot -20°C, bij ander voedsel tussen de +5°C tot +8°C (koelkast temperatuur). Het opwarmprogramma voor eenpansmaaltijden is geschikt voor voedsel op koelkast- of kamertemperatuur.
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°C en niet lager dan 0°C zijn.
7. Kook alleen voedsel van een geadviseerd gewicht zoals omschreven op pagina NL-16.
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

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 voorgekookt 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 besprinkel 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.
	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.

## 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.  
 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.

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.

## Automatisch koken

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 - 2000 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 - 1300 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 - 2000 g 	<b>Voor het bereiden van lamsvlees.</b> Leg het vlees op een ondiepe, vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Dit programma is niet geschikt lamsbouten te roosteren.												
	16 Taart	4 - 6 porties 	Voor het bereiden van taarten van diverse ingrediënten - zie het kookboek voor recepten. Bv. hartige quiche – quiche lorraine, champignontaart, uientaart, spinazietaart. Zoete taart – perentaart, verse kaastaart, rabarbertaart, appeltaart.												
	17 Taart	6 - 8 porties 	<b>Om in werking te stellen:</b> • Warm de oven voor op Grill 1 + Hete lucht 250°C met het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau (zie pagina NI-11). Annuleer het programma, nadat voorverwarmd werd. Zet de taart, in het bakblik, op het hete metalen draaiplateau. • Selecteer Taart automatisch menu												
	18 Taart	8 - 10 porties 	<table border="0"> <tr> <td>1 x indrukken</td> <td>4-6 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>	1 x indrukken	4-6 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	4-6 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													
19 Taart	10 - 12 porties 	• 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.													

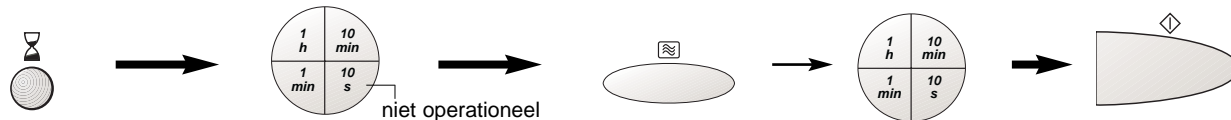
### Opmerking over het automatische taart menu:

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.

## 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.

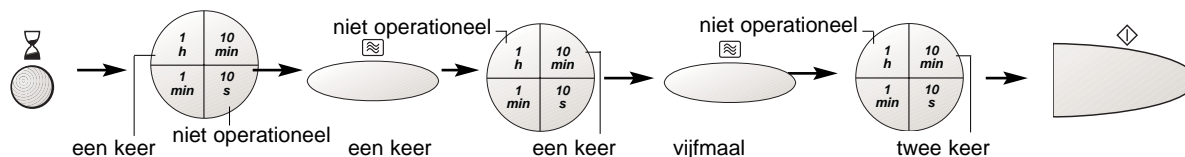
• Druk de starttoets in.

### 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.



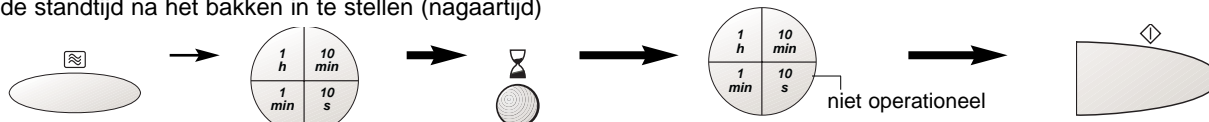
2. Als de voorgeprogrammeerde uitgestelde begintijd langer dan een uur is, zal de tijd in minuten aftellen. Indien de uitgestelde begintijd minder dan een uur is, zal de tijd in seconden worden afgeteld.

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

## Wachttijd

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

b.v. om de standtijd na het bakken in te stellen (nagaartijd)



• Stel de gewenste kooktijd en het gewenste kookprogramma in.

• Druk op de programmeer/standaarttijdtoets.

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

• Druk op de starttoets.

### Opmerkingen:

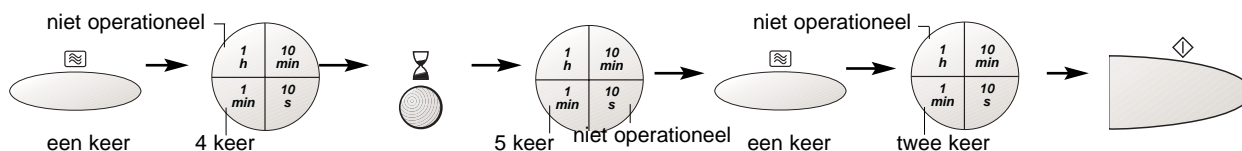
1. Drie fases van het koken kunnen geprogrammeerd worden inclusief de wachttijd.

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/standaarttijdtoets, stel de tijd in en druk op de starttoets.

## Vraag en antwoord

- 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 ventiltie-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 zommende 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.

## Onderhoud van uw magnetronoven

1. Schakel de magnetronoven uit voordat u deze gaat schoonmaken.
2. Hou de binnenkant van de magnetronoven, de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen schoon. Wanneer er voedselresten of gemorste vloeistoffen aan de wanden van de magnetron oven, 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 oven deur 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 oven deur 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 haalt, 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. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. 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-60705)
	Grill; 1500 W
	Hete lucht; 1400 W
Buitenafmetingen:	530 (B) x 508 (D) x 344 (H) mm
Binnenafmetingen:	350 (B) x 360 (D) x 250 (H) mm
Gewicht van de interne accessoires;	24.0 Kg

De specificaties kunnen zonder voorafgaand bericht gewijzigd worden.



## Installation et branchement

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

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

### 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

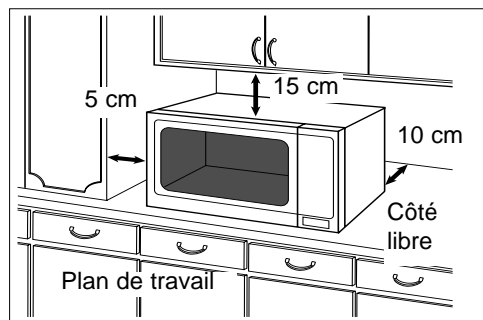
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

### 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), NN-TKA80M (argentée) ou NN-TKA81A (aluminium), 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.

## Consignes de sécurité

### Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce, même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. En fonction micro-ondes ou combiné, ne pas faire fonctionner le four à vide, ceci pour maintenir le haut niveau de qualité du magnétron. Cette précaution ne s'applique pas au préchauffage d'un mode combiné (les micro-ondes n'étant pas émises en mode préchauffage).
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

### Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes Chaleur Tournante, Gril, Turbogril ou Combiné pour la première fois, faites fonctionner le four à vide sans aucun accessoire en mode Chaleur tournante 250° pendant 10 min, ceci afin de brûler l'huile de protection.
2. Les surfaces extérieures du four, les grilles d'aération et la porte du four chauffent lorsque vous utilisez les fonctions combinées ou traditionnelles (gril, turbogril ou chaleur tournante). Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant ou en refermant la porte et en disposant les aliments. De même, après l'utilisation des fonctions combinées, gril, turbogril ou chaleur tournante, les parois du four ainsi que les accessoires seront brûlants. Tenez les enfants à l'écart du four pendant son fonctionnement.

### Fonctionnement du ventilateur

Pendant et après toute utilisation du four, un ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électroniques. Vous pouvez ouvrir la porte du four, sortir ou mettre un aliment à cuire pendant ce temps de refroidissement sans crainte.

### 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 noir émaillé

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

### Trépied métallique

1. Usage autorisé : mode gril, turbogril, chaleur tournante et cuisson Combinée.
  2. Usage interdit : mode micro-ondes pures.
  3. Ce trépied doit être impérativement posé sur le plateau noir (sauf touche Automatique Frites surgelées).
- \* - En mode COMBINE : NE PAS poser de plat métallique directement sur ce trépied.
- \* - En modes traditionnels (gril, chaleur tournante ou turbogril), vous pouvez poser sur ce trépied tous vos plats résistants à la chaleur y compris les récipients métalliques. Veillez seulement à ce que leur taille ne gêne pas la bonne rotation du plateau tournant.

### Grille et lèchefrite carrées

La grille et la lèchefrite carrées ne sont utilisées qu'en modes Chaleur tournante, Turbo gril ou Gril pour rôtir de grosses pièces de viandes, poser des plats trop grands pour le trépied ou bien cuire des plaques de pâtisserie. Ces accessoires peuvent être positionnés sur 2 niveaux (rails de guidage sur les parois du four). NE PAS utiliser ces accessoires en mode Micro-ondes ou Combiné.

## Informations importantes

### 1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisine sont approximatifs. Ils peuvent varier selon la température initiale, la hauteur de l'aliment, le volume et la forme des récipients utilisés ainsi que le degré de cuisson désiré.
- Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four. Il vaut mieux suivre les minima des temps de cuisson indiqués. Il est facile de rajouter quelques secondes ou minutes si cela n'est pas assez cuit pour votre goût

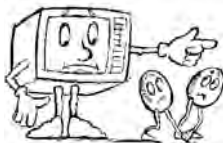
### 2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher et même s'enflammer. Si vous voyez des flammes dans votre four, maintenez la porte fermée et débranchez le four ou actionnez le disjoncteur.



### 3) Œufs

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



### 4) Aliments avec peau

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



### 5) Thermomètre à viande

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

### 6) Liquides

- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes :
  - a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et goulots étroits.
  - b) Ne surchauffez pas les liquides.
  - c) Mélangez le liquide avant et pendant la cuisson ou le réchauffage.
  - d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de le sortir.



### 7) Papier/plastique

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



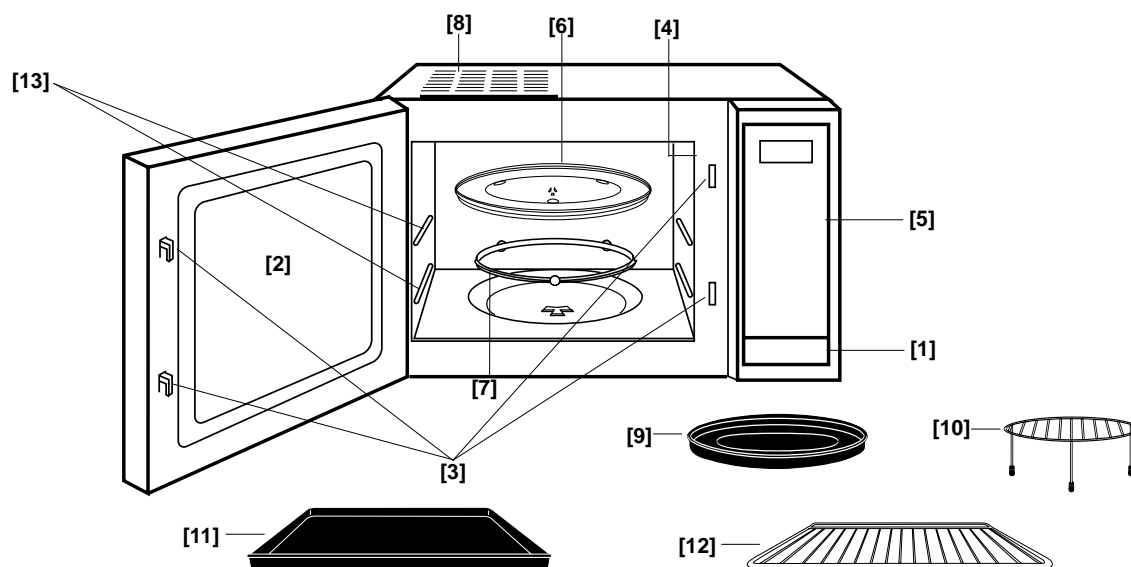
### 8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- 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 noir émaillé

### [10] Trépied rond

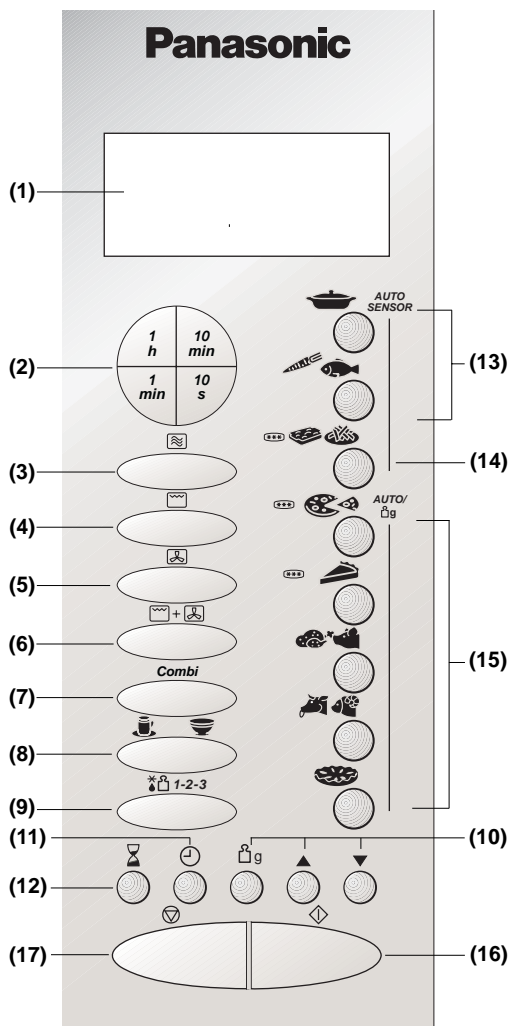
### [11] Lèche-frite carrée

### [12] Grille carrée

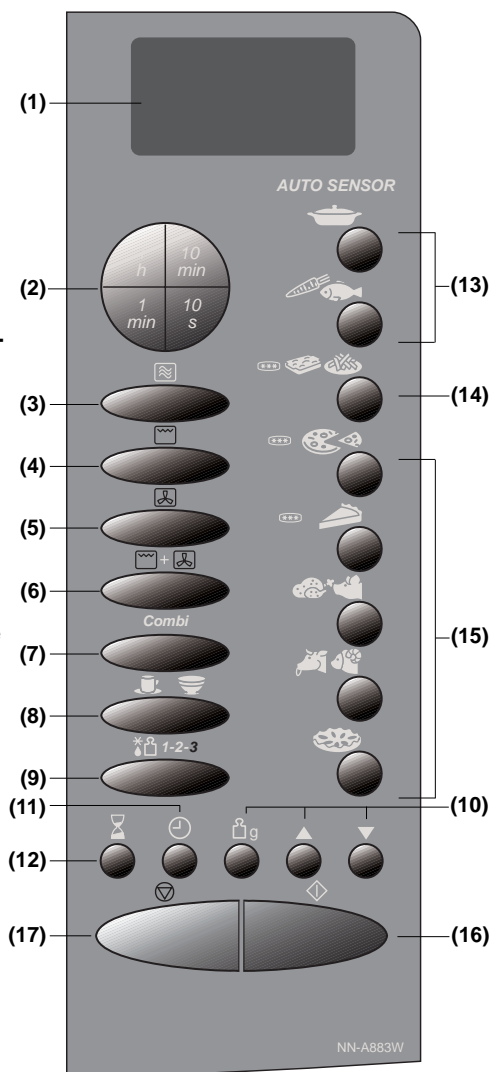
### [13] Rails de guidage 2 niveaux

## Panneau de commandes

NN-A873/NN-A813\*



NN-A883




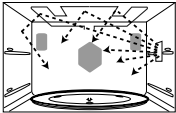

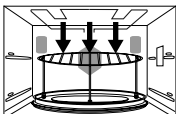

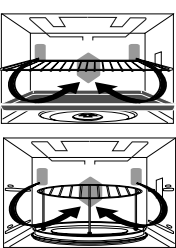
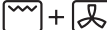

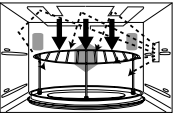
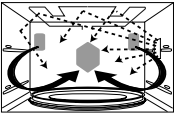
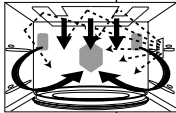
- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touches de durée
- (3) Puissances micro-ondes (6 niveaux)
- (4) gril (3 puissances)
- (5) Touche de chaleur tournante
- (6) Turbo gril (gril + chaleur tournante)
- (7) Touche de Cuisson Combinée
- (8) Réchauffage tasse/bol
- (9) Décongélation automatique selon le poids (3 catégories).
- (10) Affichage du poids et Plus/Moins (ajustement de cuisson)
- (11) Touche d'horloge
- (12) Minuteur/Cuisson retardée
- (13) Touches automatiques en micro-ondes par senseur.
- (14) Touches automatiques combinées par senseur
- (15) Touches automatiques combinées selon le 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 : Pressez 1 fois cette touche pour effacer les instructions. Pendant la cuisson : pressez 1 fois cette touche pour interrompre momentanément la cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

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

### Bip sonore :

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



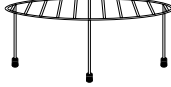


## Quel mode de cuisson choisir ?

LES MODES DE CUISSON	UTILISATIONS	ACCESSOIRES	RÉCIPIENTS
<p>Micro-ondes </p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décongélation</li> <li>- Réchauffage</li> <li>- Fonte : beurre, chocolat, fromage</li> <li>- Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs.</li> <li>- Réalisation de : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâte à choux, caramel, pâtés ou pains de poisson, de viandes, de légumes.</li> <li>- Cuisson des pâtisseries contenant des œufs, de la levure (4/4, génoise, cake, clafoutis, etc.) sans coloration.</li> </ul> <p><b>PAS DE PRÉCHAUFFAGE</b></p>	<p>Plateau tournant en verre uniquement</p>	<p>TP* pas de métal.</p>
<p>Gril </p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillades de viandes ou de poissons.</li> <li>- Pain grillé.</li> <li>- Finition des plats gratinés et des desserts meringués.</li> </ul> <p><b>PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE</b></p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied ou grille carrée et/ou lèchefrite carrée.</p>	<p>RC* metal autorisé.</p>
<p>Chaleur Tournante </p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson de petites pièces nécessitant une cuisson courte : feuilletés, biscuits, choux, sablés, biscuit roulé.</li> <li>- Cuissons particulières : soufflés, meringues, vol-au-vent, pain, brioches, savarin, pâte en croûte, etc.</li> <li>- Cuisson des quiches, des pizzas et des tartes</li> </ul> <p><b>PRÉCHAUFFAGE CONSEILLÉ</b></p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied (selon taille de l'aliment) ou grille carrée et/ou lèchefrite carrée</p>	<p>RC* métal autorisé.</p>
<p>Turbogril </p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisson des viandes rouges, grillades épaisses (côte de bœuf ou de veau).</li> <li>- Braisage des poissons.</li> </ul> <p><b>PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE</b></p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied ou lèchefrite et/ou grille carrée.</p>	<p>RC* métal autorisé.</p>
<p>Combiné : <b>Combi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gril + micro-ondes</li> <li>• chaleur tournante + micro-ondes</li> <li>• turbogril + micro-ondes</li> </ul>   	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viandes et volailles rôties.</li> <li>- Décongélation et réchauffage des aliments nécessitant une chaleur extérieure (quiche, pizza, pain, viennoiserie, gratin.)</li> <li>- Cuisson des gratins de viande, de féculents ou de légumes.</li> <li>- Cuisson des gâteaux contenant des œufs ou de la levure avec coloration extérieure, des quiches et des tartes.</li> </ul> <p><b>PRÉCHAUFFAGE CONSEILLÉ</b></p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied (selon taille de l'aliment)</p>	<p>TP et RC* métal lisse et non démontable autorisé sur plateau noir uniquement.</p>

\* TP : transparent aux ondes.- RC : résistant à la chaleur. -----> Micro-ondes      —————> Chaleur traditionnelle

## Accessoires

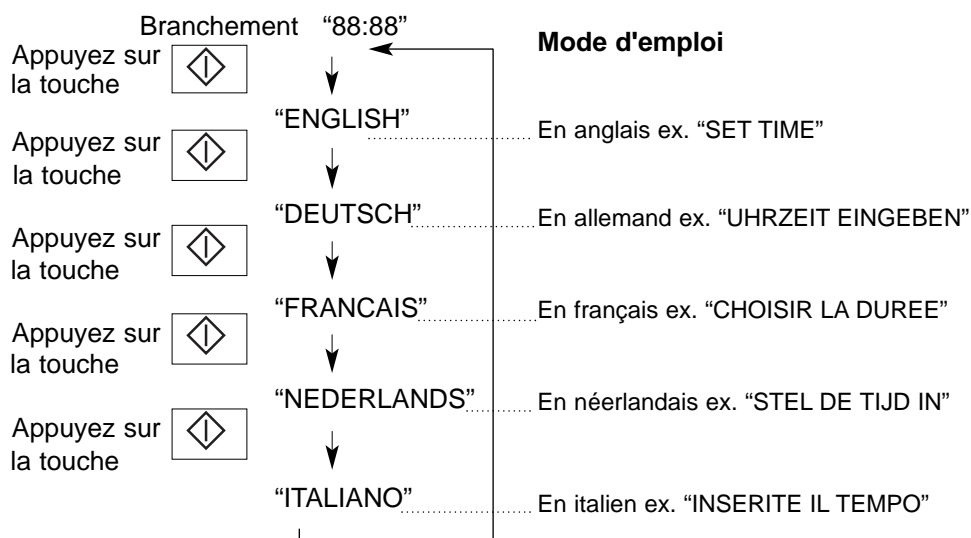
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau en verre	Plateau noir	Trépied rond	Léchefrite carrée	Grille carrée
					
Micro-ondes	OUI	NON	NON	NON	NON
Gril	OUI*	OUI	OUI	OUI	OUI
Chaleur tournante	OUI*	OUI	OUI	OUI	OUI
Turbogrill	OUI*	OUI	OUI	OUI	OUI
Combiné	OUI*	OUI	OUI	NON	NON

\* : en modes Gril, turbogrill, Chaleur Tournante et Combiné, le plateau en verre doit être protégé avec le plateau noir

## Commandes et mode d'emploi

### Affichage du mode d'emploi :

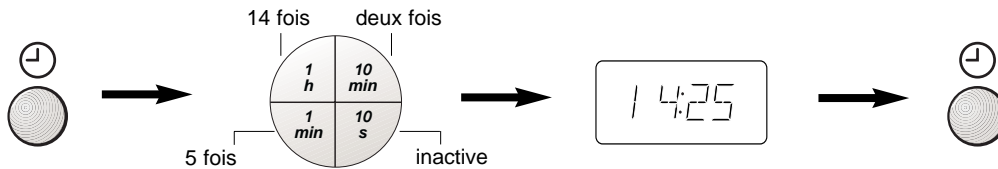


Cet appareil est équipé d'un mode d'emploi défilant unique qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître 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.

## Commandes et mode d'emploi

### Réglage de l'heure :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



- **Appuyez sur la touche Horloge.**

- Les deux points (:) commencent à clignoter.

- **Affichez l'heure en pressant une ou plusieurs fois les touches de durée.**

- 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.

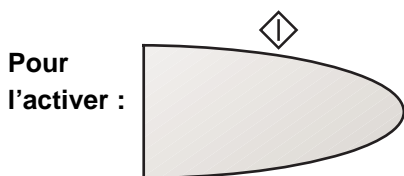
#### REMARQUES :

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 s'affiche sur 24 heures.

Français

### Verrouillage de sécurité enfant :

Ce système rend les commandes du four inutilisables. La porte peut cependant être ouverte. Vous pouvez activer le Verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.



- **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

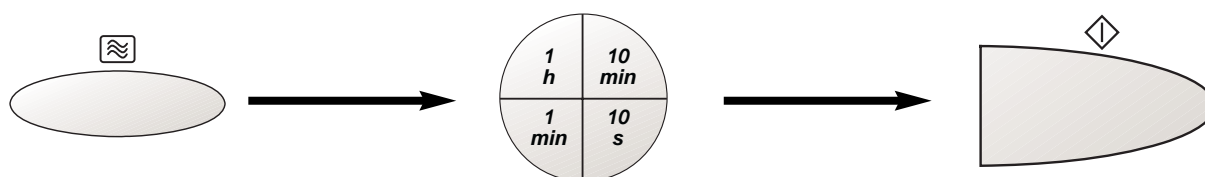
Les 6 puissances disponibles agissent comme le thermostat d'un four traditionnel en contrôlant la vitesse de cuisson. Certains plats - par exemple les potages et les ragoûts - requièrent l'utilisation de puissances différentes (FORT pour porter l'aliment à ébullition avant de poursuivre la cuisson sur DOUX ou MIJOTAGE).

### Accessoire utilisé :



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

Appuyez	Niveau de puissance	Watts	Durée de cuisson maximum
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 :

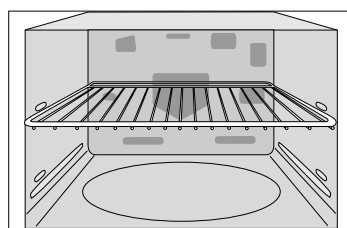
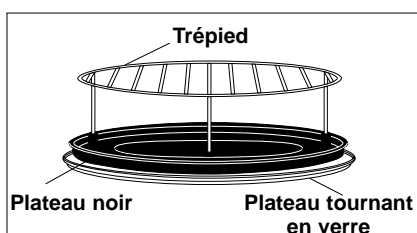
- Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson. Pour cela, avant d'appuyer sur la touche Marche, choisissez une deuxième puissance et sa durée de cuisson.  
Ex. Un ragoût — Fort 10 minutes pour porter à ébullition le ragoût. Puis Mijotage 60 minutes puis si nécessaire Maintien au chaud 10 minutes pour la diffusion des arômes.
- Vous pouvez utiliser cette option d'enchaînement pour maintenir un plat au chaud pendant un certain temps après toute cuisson.
- Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.

**ATTENTION :** La fonction EXPRESS vous permet de démarrer directement une cuisson sur FORT en pressant seulement une touche de durée puis Marche.

## Cuisson au gril

Vous disposez 3 puissances de gril.

### Accessoires utilisés :



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

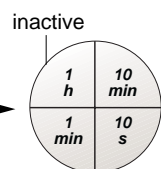


- Choisissez la puissance de gril désirée.

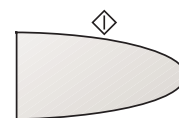


- Appuyez sur la touche Marche pour préchauffer.

Après le préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment dans le four.



- Réglez le temps de cuisson (jusqu'à 99 minutes 90 secondes).



- Appuyez sur la touche Marche.

### 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 gril, choisissez la durée de cuisson et appuyez sur la touche Marche.

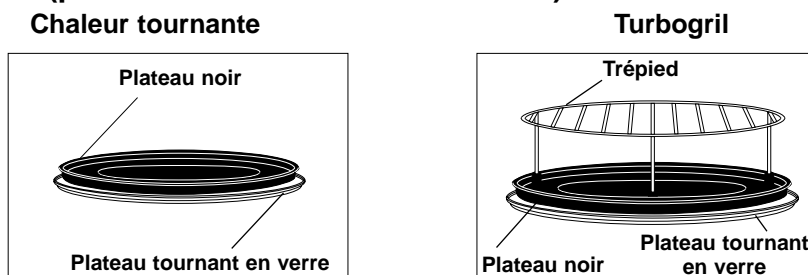
### REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée soit 99 minutes.

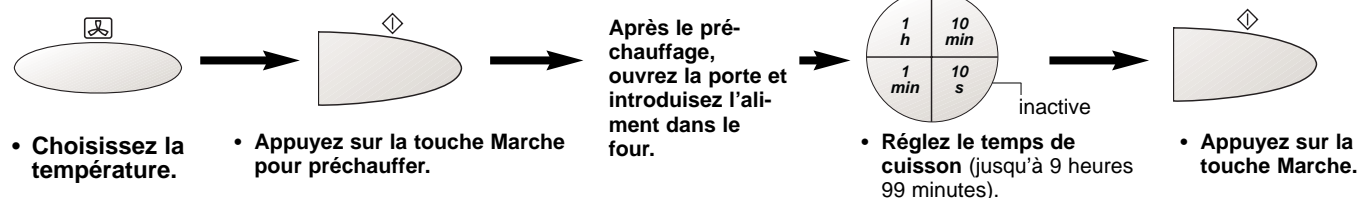
## Modes Chaleur tournante et Turbo grill

Ces modes de cuisson offrent un choix de températures de 40°C (en chaleur tournante uniquement) et 100 à 250°C par pas de 10°C. Par commodité, la température s'affiche d'abord à 150°C (C = centigrade) puis monte jusqu'à 250° avant de reprendre à 40° (en Chaleur tournante uniquement) puis 100°C

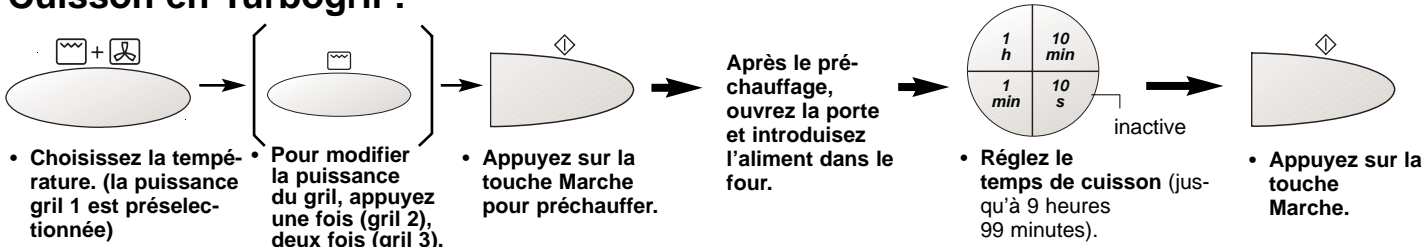
### Accessoires utilisés (pour cuisson sur un seul niveau) :



### Cuisson en chaleur tournante:



### Cuisson en Turbo grill :



#### 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 température du four et/ou (pour le turbogril) la puissance de grill, choisissez 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. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.
4. Après avoir pressé la touche Marche, la température sélectionnée peut être vérifiée et modifiée. Appuyez une fois sur la touche de Chaleur tournante ou Turbo grill pour afficher la température. Pendant qu'elle s'affiche, vous pouvez la modifier en pressant une ou plusieurs fois la touche de Chaleur tournante ou Turbo grill.

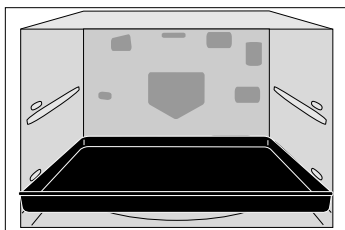
## Les Modes Chaleur Tournante et Turbo grill

### Cuire avec les accessoires carrés

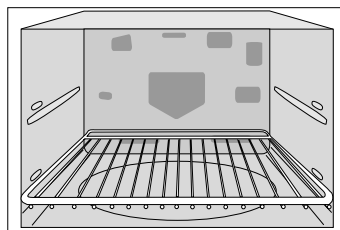
#### Cuisson sur un seul niveau

Si vous désirez cuire sur un seul niveau, il est préférable de positionner l'accessoire en niveau bas. Pensez à retirer alors tous les accessoires ronds (plateau tournant, plateau noir et anneau à roulettes) du four afin de faciliter la circulation d'air chaud.

Lèchefrite

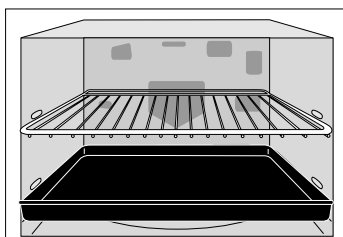


Grille carrée



#### Cuisson sur 2 niveaux

Pour une cuisson sur 2 niveaux, il est préférable de placer la grille carrée au niveau supérieur et la lèchefrite au niveau bas.



Français

Selon la recette, vous pouvez préchauffer ou non avec les accessoires en place. Pour plus de détails, vous reporter à la recette.

Cuisson des plaques à pâtisseries



Cuisson de plats volumineux



La cuisson sur 2 niveaux est idéal pour cuire des quantités conséquentes de biscuits, de madeleines, des choux ou des cookies, voire des meringues. Les accessoires carrés sont bien sûr indispensables pour cuire des biscuits roulés ou des biscuits de bûche mais se révèlent aussi bien utiles lorsque vous recevez de nombreux invités et qu'il vous faut utiliser un plat trop grand pour être posé sur le trépied ou encore lorsque vous voulez cuire une pizza ou une tarte aux pommes de grandes dimensions.

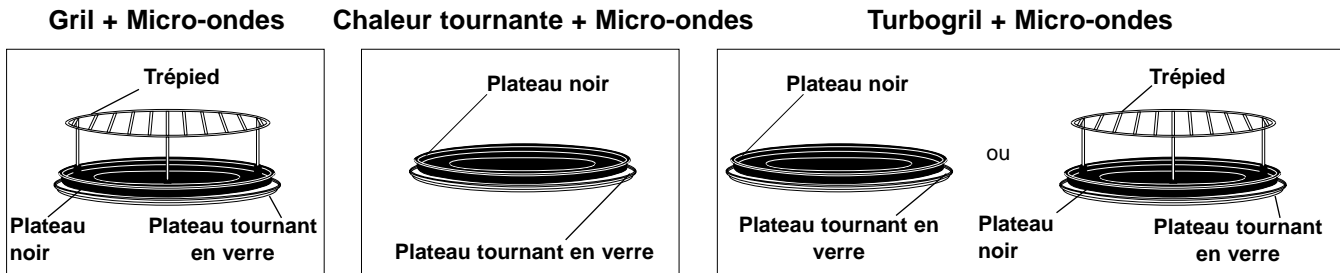
1. Prenez soin de positionner les accessoires carrés le plus avant possible dans le four (quasiment contre la porte) plutôt qu'en butée au fond du four afin d'assurer une cuisson plus homogène. Dans le même but, lors des cuissons longues à haute température (> 210° pendant plus de 20 minutes) et lorsque cela est possible, pensez à retourner la grille et la lèchefrite à mi-cuisson.
2. Prenez soin d'insérer la grille ou la lèchefrite correctement (dans la cas de la grille, le rebord en biais doit être au fond du four) afin d'éviter tout risque de renversement accidentel.
3. Ne pas placer un plat pesant plus de 5 kilos sur ces accessoires carrés.
4. PENSEZ à utiliser des maniques ou des gants pour retirer les accessoires ou le plat du four.
5. Lorsque vous sortez le plat du four, tirez la grille carrée jusqu'à la butée au dessus du rail avant de sortir le plat. La position de la grille sera alors verrouillée.

Fr-12

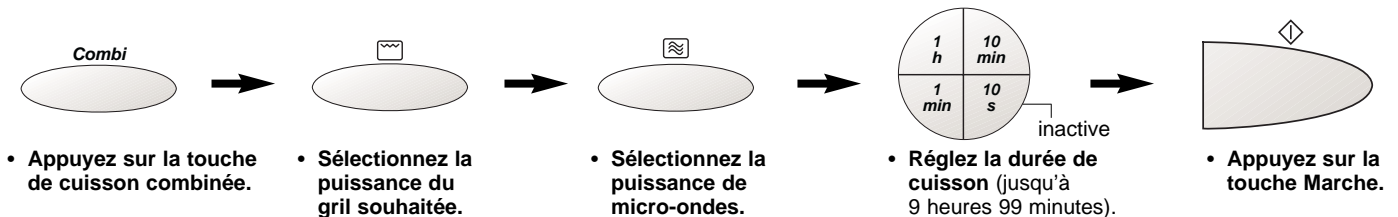
## Cuisson combinée

La cuisson combinée offre 3 modes possibles : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Chaleur tournante + Micro-ondes, 3) Turbogril + Micro-ondes. La puissance micro-ondes 1000 W n'est pas disponible en mode de cuisson combinée. En effet, les aliments seraient cuits par les micro-ondes avant d'être dorés par la chaleur traditionnelle, ce qui n'est pas le but de la cuisson combinée.

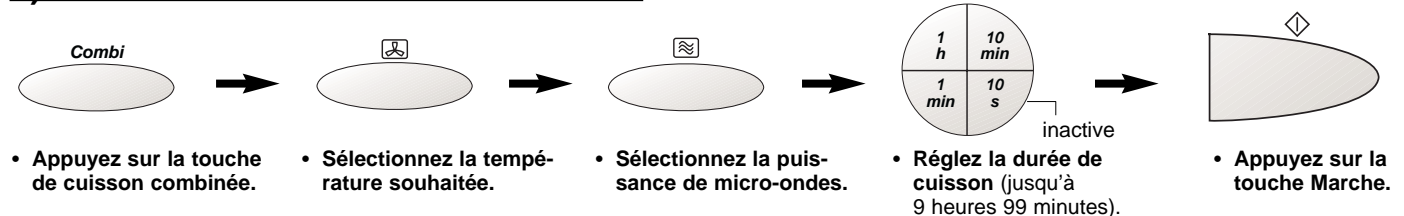
### Accessoires utilisés :



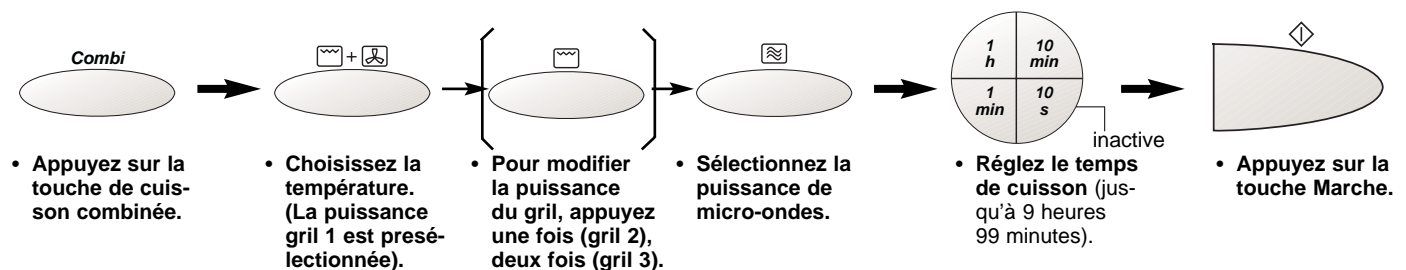
### 1) Gril + Micro-ondes (préchauffage conseillé, voir Fr- 14)



### 2) Chaleur tournante + Micro-ondes



### 3) Turbogril + Micro-ondes (préchauffage conseillé -voir Fr-14)



## Cuisson combinée

### COMMENT ET QUAND PRÉCHAUFFER :

Il est préférable de préchauffer la cuisson Combinée Gril + Micro-ondes et Turbo Gril + Micro-ondes. La cuisson combinée Chaleur Tournante + Micro-ondes sera préchauffée pour les cuissons courtes (moins de 25 min, tartes, quiches, petits rôtis). Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons longues (> 25 min).

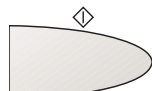
Pour préchauffer, sélectionner la cuisson combinée désirée et presser la touche Marche **avant** de choisir une durée de cuisson. Ce préchauffage s'effectue bien sûr sans émission d'ondes. Il faut préchauffer avec les accessoires nécessaires en place. Lorsque le four atteint la température désirée, le "P" dans la fenêtre d'affichage clignote et le four émet 3 bips sonores. Vous pouvez alors enfourner l'aliment, afficher le temps de cuisson puis presser la touche Marche. Si la porte n'est pas ouverte pour mettre à cuire l'aliment, le four maintient la température pendant 30 min avant de s'éteindre

### REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Au-delà d'une heure, le décompte s'affiche en minutes.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, jusqu'à 99 minutes.
4. En cours de cuisson combinée, une simple pression sur la touche Combi suffira à rappeler à l'affichage la température sélectionnée. Il n'est cependant pas possible de changer la température ou la puissance sélectionnée.

## Réchauffage tasse/bol

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



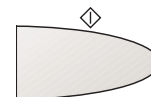
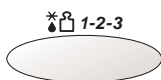
- Pressez sur la touche de réchauffage le nombre de fois requis.

- Pressez sur la touche Marche.

Récipient	Nbre de pressions	Poids fixé
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 surgelés selon leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Celui-ci s'affiche en grammes. Par commodité, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant pour chaque catégorie d'aliment.










- Sélectionnez le programme de décongélation automatique approprié en pressant 1, 2 ou 3 fois.

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

- Appuyez sur la touche Marche.

## Décongélation automatique

Programme	Poids	Accessoires	Aliments convenant à ces programmes
* 	100 - 1600 g		<b>Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes</b> (de 100g à 400g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
* 	400 - 2000 g		<b>Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier.</b> Au bip sonore, retournez l'aliment.
*  	70 - 400 g		<b>Pour décongeler du pain, des petits pains et croissants cuits et surgelés.</b> Déballez entièrement et posez sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Placez les gros pains directement sur le plateau noir. Au bip sonore, retournez l'aliment.

### REMARQUES :

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

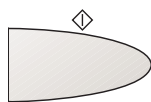
### PAIN/CROISSANTS :

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

## Touches automatiques par Senseur

Grâce au Senseur, qui équipe votre four, plus besoin d'afficher le poids.

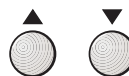
ex.



- Sélectionnez la touche automatique par Senseur, en pressant 1 ou 2 fois.

- Appuyez sur la touche Marche.

### Touche Plus/Moins :












APRES avoir sélectionné une touche par Senseur mais AVANT de presser la touche Marche, vous pouvez modifier de plus ou moins 10% le résultat de cuisson en pressant les flèches montantes ou descendantes. Si les résultats des touches par Sensor vous conviennent, il n'est pas nécessaire de presser ces touches d'ajustement.

### REMARQUES :

1. Les touches automatiques par Senseur 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. NE PAS ouvrir la porte du four tant que ce temps de cuisson n'apparaît pas.
4. La température de départ des aliments surgelés est censée osciller entre - 18° et - 20°C ; celle des aliments frais entre + 4° et + 25° C.
5. Le récipient et le plateau tournant doivent être secs avant l'utilisation d'une touche Senseur.
6. La température de la pièce où est installé le four doit se situer entre 0° et 35° C.
7. Les recommandations de poids figurant en page Fr-16 doivent être respectées.
8. Les touches Auto/Senseur ne peuvent être utilisées lorsque le four est chaud. Si vous sélectionnez une de ces touches alors que le four est chaud, "CHAUD" s'affichera et demeurera jusqu'au refroidissement suffisant du four (bips sonores émis). Si vous êtes pressé, vous pouvez cuire en mode manuel, c'est à dire en sélectionnant la puissance micro-ondes et la durée.

## Touches automatiques par senseur

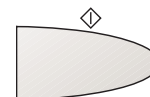
Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	Réchauffage Plat frais	200 - 1300 g		<b>Pour réchauffer des plats cuisinés frais en sauce.</b> Ces aliments doivent être conservés à température ambiante ou réfrigérée. Au bip sonore, mélangez ou retournez les grandes quantités. Laissez reposer quelques minutes en fin de réchauffage.
	Réchauffage Plat surgelé	200 - 1000 g		<b>Pour réchauffer des plats cuisinés surgelés en sauce.</b> Mélangez/retournez les aliments au bip sonore. En fin de cuisson, mélangez les aliments et laissez reposer 2 à 3 minutes.
	Cuisson Légumes frais	200 - 1500 g		<b>Pour cuire des légumes frais.</b> Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml (6 c. à s. d'eau) et couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les grandes quantités.
	Cuisson Poisson frais	200 - 1000 g		<b>Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais.</b> Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 30 ml (2 c. à s.) de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film alimentaire percé. Retournez-le au bip sonore.
	Réchauffage Gratin surgelé	300 - 1000 g		<b>Pour réchauffer des gratins surgelés.</b> Retirez l'emballage et placez le gratin dans un plat résistant à la chaleur sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Frites surgelées	150 - 700 g		<b>Pour réchauffer des frites à four surgelées.</b> Disposez les frites en une seule épaisseur dans le plateau noir, lui-même posé sur le trépied, placé sur le plateau verre. Retournez les frites au bip sonore.



## Touches de cuisson automatique selon le poids

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

ex.



- Sélectionnez la touche automatique désirée en pressant une ou 2 fois.

- Indiquez le poids des aliments.



Incrementation par 100 g



Incrementation par 10 g



Diminution du poids par pas de 10 g













- Pressez 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.

Touche		poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	Réchauffage Pizza surgelée	150 - 600 g		<b>Pour réchauffer les pizzas surgelées déjà cuites, les épognes et les tartes alsaciennes.</b> Ne convient pas pour les pizzas à cuire ni les "deep pan". Déballez entièrement avant de poser sur le trépied lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Pizza fraîche	100 - 650 g		<b>Pour réchauffer les pizzas et les tartes alsaciennes déjà cuites et réfrigérées.</b> Déballez entièrement avant de poser sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Quiche surgelée	100 - 800 g		<b>Pour réchauffer les quiches, les pissaladières et les flammiches déjà cuites et surgelées.</b> Déballez entièrement avant de poser sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Quiche fraîche	200 - 800 g		<b>Pour réchauffer les quiches, flammiches et pissaladières déjà cuites et réfrigérées.</b> Déballez entièrement avant de poser sur le trépied lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.

## Touches de cuisson automatiques selon le poids

Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi												
	Cuisson Morceaux de volaille	150 - 1500 g		<b>Pour cuire des cuisses, des ailes ou des pilons de volaille. Ne convient pas pour la gigolette de dinde ni le rôti de dindonneau.</b> Etalez les morceaux bien à plat dans un plat allant au four, posé sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.												
	Cuisson Poulet entier	1000 - 3200 g		<b>Pour cuire une canette, une pintade ou un poulet frais entier.</b> Posez la volaille dans un plat allant au four, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.												
	Cuisson du porc ou du veau	800 - 2000 g		<b>Pour cuire un rôti sans os de porc ou de veau frais.</b> Placez le rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.												
	Cuisson du boeuf	700 - 1300 g		<b>Pour cuire un rosbeef, rumsteack, rôti dans la tranche ou côte (d'au moins 4 cm d'épaisseur).</b> Placez le rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.												
	Cuisson de l'agneau	700 - 2000 g		<b>Pour cuire une épaule ou un gigot d'agneau frais.</b> Placez la viande dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir, sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore. Ne convient pas pour les rôtis d'agneau désossés.												
	Tarte	4 - 6 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>Préchauffer le four sur Turbogril 250°C avec le plateau noir sur le plateau en verre (voir page Fr-11). Après le préchauffage, pressez Arrêt/Annulation, enfournez la tarte sur le plateau noir et choisissez la taille de tarte à cuire : <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1 pression</td> <td>4-6 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 pressions</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> </li> <li>A la fin de la cuisson, laissez reposer la tarte pendant quelques minutes. Démoulez la tarte et laissez-la refroidir sur une grille.</li> </ul>	1 pression	4-6 parts	25 cm de diamètre	2 pressions	6-8 parts	27 cm de diamètre	3 pressions	8-10 parts	30 cm de diamètre	4 pressions	10-12 parts	33 cm de diamètre
	1 pression	4-6 parts	25 cm de diamètre													
	2 pressions	6-8 parts	27 cm de diamètre													
	3 pressions	8-10 parts	30 cm de diamètre													
4 pressions	10-12 parts	33 cm de diamètre														
Tarte	6 - 8 parts															
Tarte	8 - 10 parts															
Tarte	10 - 12 parts															

### Remarques sur la touche Tarte automatique :

- Utilisez uniquement des moules à tarte métalliques - en aluminium, téflon ou autre métal léger. La profondeur moyenne du moule à tarte ne doit pas excéder 40 mm. N'utilisez pas de plat à fond amovible, d'emballage en carton ou en aluminium plissé avec cette touche automatique.
- La coloration du fond de tarte peut varier suivant la qualité de la pâte.
- La coloration du dessus de la tarte variera selon la garniture. C'est pourquoi, vous pouvez arrêter la cuisson quelques minutes avant la fin du programme.
- N'utilisez pas cette touche pour la cuisson de pizzas ou de tourtes.

## Cuisson retardée

La touche Minuteur/Cuisson retardée permet de retarder le démarrage d'une cuisson.

ex.

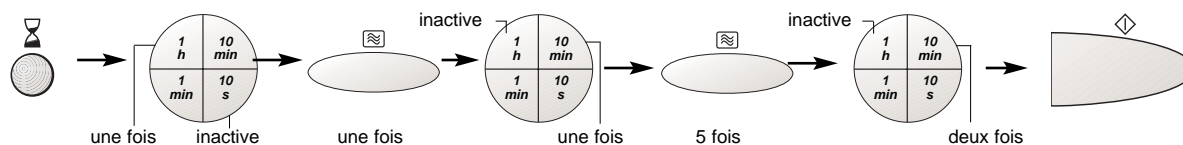


- Appuyez sur la touche Minuteur/Cuisson retardée.
- Réglez le temps de retardement souhaité en appuyant sur les touches de durée (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.
- Pressez la touche Marche.

### REMARQUES :

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le départ retardé comptant pour une étape.

Ex. Cuisson retardée : 1 heure Puissance Fort : 10 min. Puissance Mijotage : 20 min.

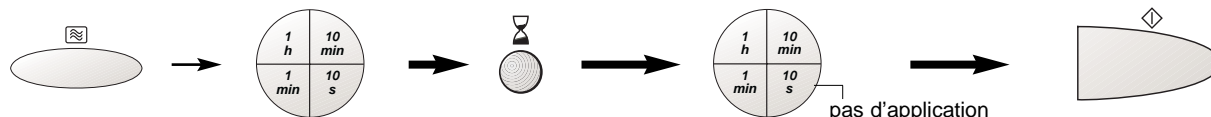


- Si la durée de retardement dépasse une heure, le décompte s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à une heure, elle s'affiche en secondes.
- Il est impossible de différer le démarrage d'une touche automatique.

## Fonction Minuteur

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

ex. Temps de repos après cuisson

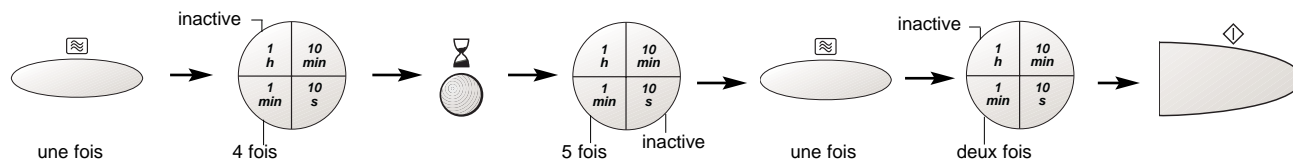


- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.
- Pressez la touche Minuteur/Cuisson retardée.
- Réglez la durée désirée à l'aide des touches de la minuterie (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- Pressez la touche Marche.

### REMARQUES :

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

Ex. Puissance Fort : 4 min. Temps de repos : 5 min. Puissance Fort : 2 min.



- Si la porte du four est ouverte durant ces fonctions, le compte à rebours continue à défilier dans la fenêtre d'affichage.
- Pour utiliser cette touche comme un simple Minuteur, il vous suffit de la presser 1 fois, de choisir une durée puis presser la touche Marche.

## Questions et réponses

- 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 revendeurs. Pour le désactiver, appuyez à trois reprises sur la touche Horloge ou débranchez puis rebranchez le four.
- Q :** J’entends un bruit de ventilation après l’arrêt du four.
- R :** Un ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électroniques. Vous pouvez ouvrir la porte du four, sortir ou mettre un aliment à cuire pendant ce temps de refroidissement sans crainte.
- 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 retardée.
- 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 CHALEUR TOURNANTE/GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q :** Puis-je vérifier la température sélectionnée en mode Chaleur tournante ?
- R :** Oui. Pressez la touche Chaleur tournante pour afficher la température du four pendant 2 secondes.
- Q :** Puis-je facilement cuisiner mes plats préférés en mode CHALEUR TOURNANTE/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 :** Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en mode CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL ?
- R :** Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture, en enlevant le plateau en verre et l’anneau à roulettes, en Chaleur tournante 250°C pendant 20 minutes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

## Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Etant donné que les ondes agissent sur les molécules des aliments, il est important que votre four soit constamment propre. Il faudra le nettoyer soigneusement après toute cuisson de viande en combiné ou au gril ayant occasionné des projections de graisse. L'oubli ou la négligence de ce nettoyage régulier peut faire "fumer" le four pendant son utilisation.
3. Pour désodoriser votre four et faciliter le nettoyage, faire bouillir pendant 20 à 25 min sur FORT à l'intérieur du four, un litre d'eau additionné d'un demi jus de citron ou d'un peu de nettoyant ménager. Puis procéder au nettoyage. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.**
4. Les parois en émail doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. Si le four est très encrassé, pulvérisez de la mousse décapante (pour fours traditionnels) sur une éponge et appliquer sur les parois (éviter la porte, la voûte). Laisser agir et rincer selon les instructions du fabricant. NE PAS pulvériser de mousse décapante directement dans le four.
5. La voûte est autonettoyante par catalyse, ne pas chercher à la nettoyer.
6. La porte : les joints de la porte étant constitués d'une résine de caoutchouc délicate, nettoyez très régulièrement la porte avec une éponge savonneuse non abrasive. Ne pas utiliser de mousse décapante sur la porte. En cours de cuisson aux micro-ondes ou combinée, de l'eau de condensation peut apparaître à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil. Il suffit de l'essuyer avec une éponge.
7. Accessoires : les accessoires fournis avec le four se nettoient facilement à l'eau chaude et au savon, (éventuellement, laisser tremper avant de nettoyer). Ils peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Penser aussi à nettoyer régulièrement l'anneau à roulettes. En effet, l'accumulation de graisses sur celui-ci peut nuire à son fonctionnement et le rendre bruyant. Le plateau tournant en verre pouvant brunir en cas d'utilisations fréquentes en cuisson combiné, il peut aussi être nettoyé en le laissant tremper une nuit dans de l'eau fortement javellisée.
8. Le dessus : le dessus du four doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon humide.
9. Le panneau de commandes : NE PAS utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer le panneau de commandes. Lors de ce nettoyage, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la touche Arrêt-Annulation pour vider la fenêtre d'affichage.

## 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-60705)
	Gril ; 1500 W
	Convection ; 1400 W
Dimensions extérieures :	530 (L) x 508 (P) x 344 (H) mm
Dimensions intérieures :	350 (L) x 360 (P) x 250 (H) mm
Poids (accessoires compris) ;	24 Kg

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

## Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

### Esaminate il vostro forno a microonde

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

### Istruzioni per la messa a terra

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

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

### Tensione di alimentazione

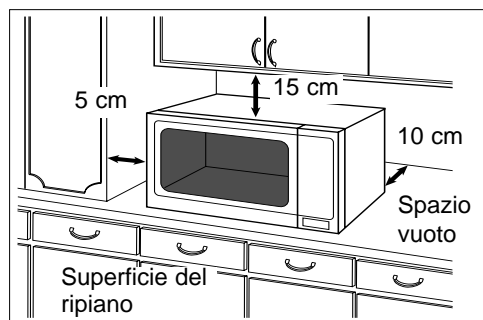
La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

### Sistemazione del forno

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

### Sistemazione su un piano:

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



### Incasso

Questo forno può essere incassato utilizzando l'apposito kit da incasso di colore bianco mod. NN-TKA80W, alluminio, NN-TKA81A, argento, NN-TKA80M, 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 ai bambini siano state date istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

## Istruzioni per la sicurezza

### Impiego del forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di alimenti. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali. Essi potrebbero infatti prendere fuoco.
4. Per evitare danni in caso di accensione accidentale del forno, quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto al di fuori degli accessori del forno stesso.
5. Le funzioni di cottura a MICROONDE o a COMBINAZIONE NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE CON IL FORNO VUOTO. In tal caso si potrebbe infatti danneggiare l'apparecchio. L'unica eccezione è il punto 1 alla sezione riscaldamento.
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.

#### Leccarda smaltata e griglia di metallo

1. La leccarda e la griglia si utilizzano per cuocere nei modi Convezione e Grill. Non utilizzare la leccarda e la griglia in modo Microonde o Combinazione.
2. Quando si cucina in modo Convezione, lasciare solo uno o entrambi i ripiani utensili in posizione. Quando si cucina in modo Grill, utilizzare il ripiano nella posizione più elevata.

## Informazioni importanti

### 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.**

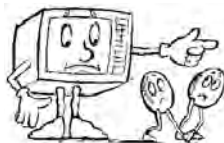
### 2) Piccole quantità di alimenti

- 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

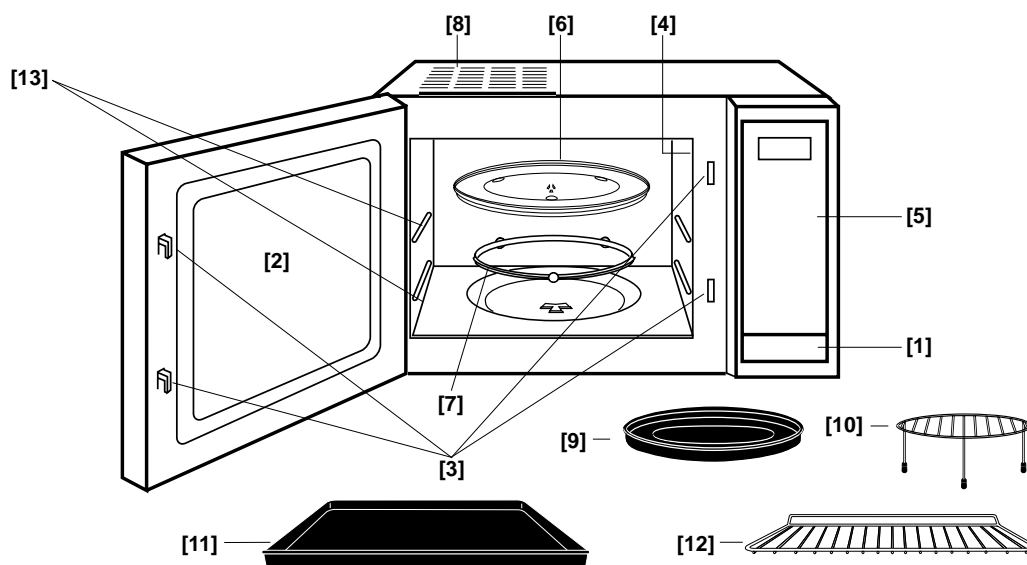
- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, 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 bruciate, 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

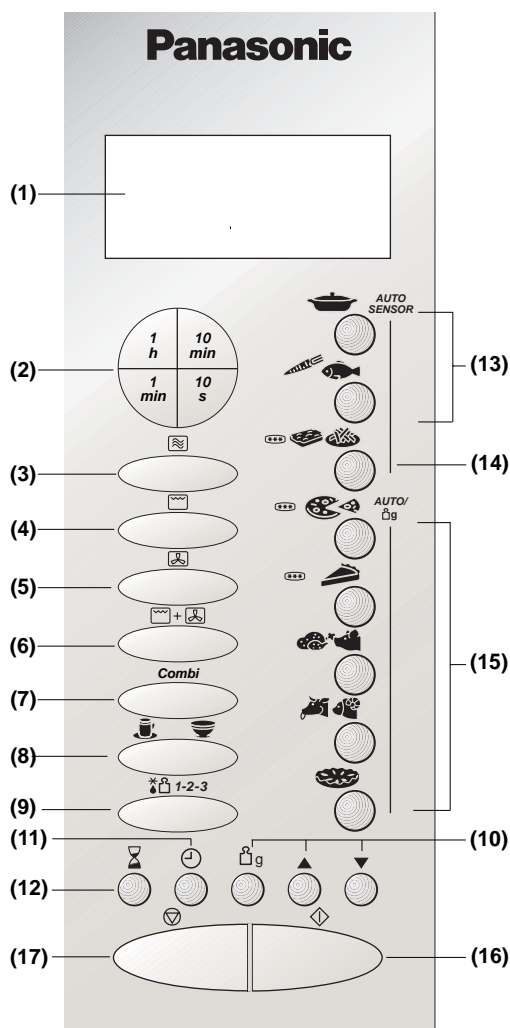
### [11] Leccarda smaltata

### [12] Griglia di metallo

### [13] 2 guide di supporto alla cottura

## Pannelli di comando

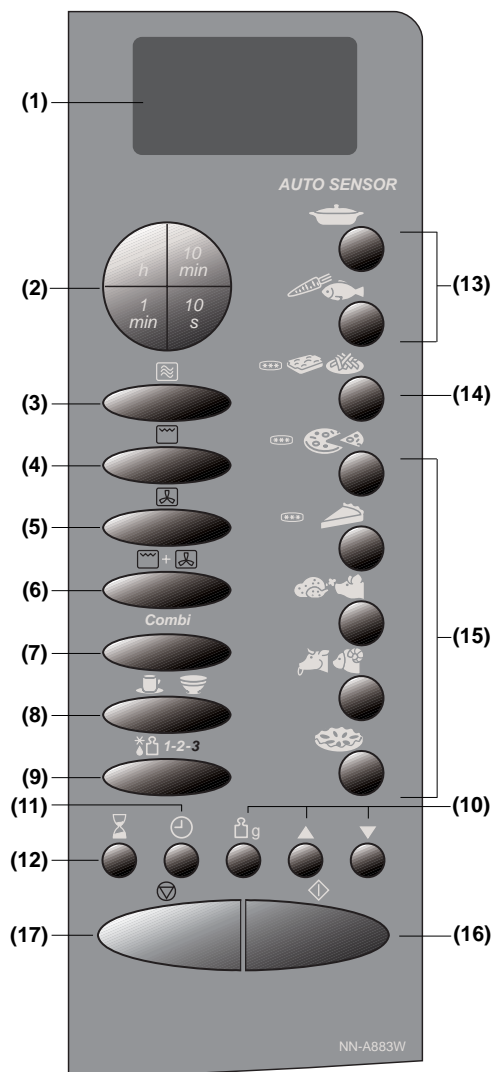
NN-A873/NN-A813\*



- (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 Scongelamento Automatico
- (10) Controllo selezione Più/Meno/Peso
- (11) Pulsante Orologio
- (12) Pulsante Ritardo/Attesa
- (13) Pulsante programma automatico microonde a sensore
- (14) Pulsante programma automatico combinato a sensore
- (15) 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.

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

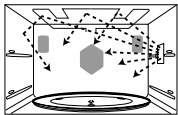
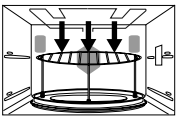
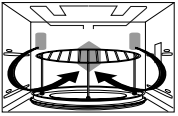

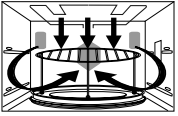
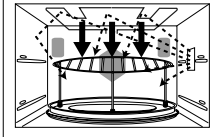
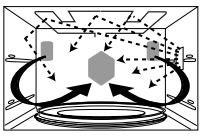
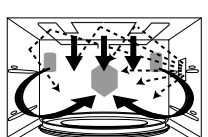
NN-A883



### Segnale acustico:





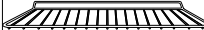
Quando si preme un pulsante viene emesso un segnale acustico. Se tale segnale non viene emesso significa che l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione ad un'altra, vengono emessi due segnali acustici. Ultimato il preriscaldamento con le modalità Grill, Convezione o Combinata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

## Come scegliere il corretto modo di cottura

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
<p>Microonde</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scongelare</li> <li>- Riscaldare</li> <li>- Fondere: burro, cioccolato, formaggi.</li> <li>- Cuocere: pesce, verdure, frutta, uova.</li> <li>- Preparare: frutta cotta, marmellate, salse, creme, choux, paste per dolci/salati, béchamel, caramello, carni, pesce o sformati vegetariani.</li> <li>- Cuocere torte con uova e lievito senza colore. (sandwich Victoria, clafoutis, ecc.)</li> </ul> <p><b>NON PRERISCALDARE</b></p>	Solo il vassoio di vetro girevole	Adatti al microonde, non devono essere in metallo.
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrostire carne o pesce.</li> <li>- Tostare pane.</li> <li>- Dorare gratin o sformati meringa.</li> </ul> <p><b>Necessario preriscaldare</b></p>	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda	A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.
<p>CONVEZIONE</p>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuocere piccoli articoli di pasticceria con tempi di cottura brevi: pasta sfoglia, biscotti, choux, biscotti al burro, fagottini.</li> <li>- Cottura speciale: soufflé, meringhe, vol-au-vent, piccole pagnotte o brioche, pan di Spagna, pasticcini di carne, ecc.</li> <li>- Cottura di quiche, pizza e torte dolci o salate.</li> </ul> <p><b>Consigliato preriscaldare</b></p>	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda o leccarda smaltata e/o griglia	A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.
<p>Grill + CONVEZIONE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrostire carni rosse, bistecche spesse (costole o manzo, costate con osso)</li> <li>- per brasare il pesce.</li> </ul> <p><b>Necessario preriscaldare</b></p>	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda o leccarda smaltata e/o griglia	A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.
<p>COMBINAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grill + microonde</li> <li>• CONVEZIONE + microonde</li> <li>• grill + CONVEZIONE + microonde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arrostire carne e pollame.</li> <li>- Scongelare e riscaldare alimenti croccanti (quiche, pizza, pane, pasticceria, lasagne, gratin).</li> <li>- Cuocere lasagne, carni, gratin di patate o verdure.</li> <li>- Cuocere torte e dessert, con uova o lievito, che richiedono doratura, cuocere quiche, pasticcini e torte dolci e salate.</li> </ul> <p><b>Consigliato preriscaldare</b></p>	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda (quest'ultima in funzione della dimensione dell'alimento)	Adatti al microonde. A prova di calore. Usare la tortiera di metallo solo sul vassoio di metallo. <b>NON UTILIZZARE</b> teglie con bordi apribili.
<p>Grill + microonde</p> 	<p>CONVEZIONE + microonde</p> 	<p>grill + CONVEZIONE + microonde</p> 	

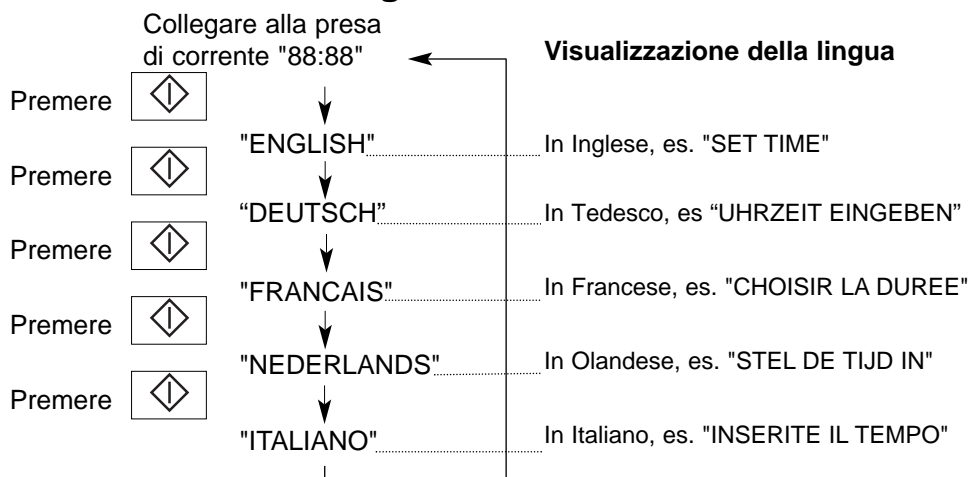
## Accessori del forno

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

	Vassoio di vetro	Vassoio in metallo	Supporto rotondo	Leccarda smaltata	Griglia di metallo
					
<b>Microonde</b>	<b>Sì</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Grill</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>SI</b>	<b>Sì</b>
<b>Convezione</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>
<b>Convezione Grill</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>SI</b>	<b>Sì</b>
<b>Cottura Combinata</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>Sì</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

## Uso dei comandi e funzionamento del forno

### Visualizzazione della lingua:



### Visualizzazione della lingua

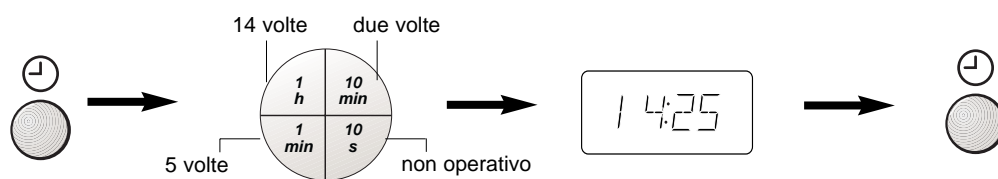
Questi modelli dispongono di una funzione di "Indicazione in lingua" davvero unica, che consente di utilizzare facilmente tutte le funzioni del forno a microonde. Dopo aver collegato l'apparecchio premere il tasto Avvio sino a che non appare la lingua desiderata.

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.

## Uso dei comandi e funzionamento del forno

### 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.

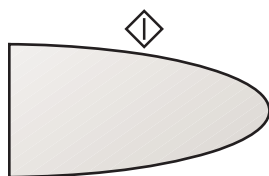
#### NOTA:

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.

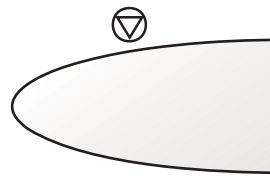
**Per impostare:**



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

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

**Per annullare:**



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

- L'ora riappare nel display.

## Cottura e scongelamento con il forno a microonde

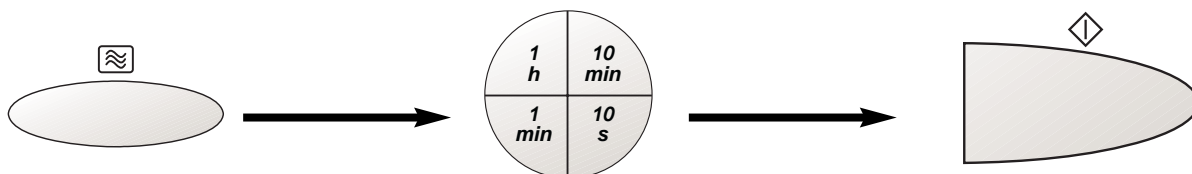
Vi sono 6 diversi livelli di potenza per il forno a microonde (vedi la seguente tabella).

### 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.



• Selezionare il livello di potenza microonde.

• Impostare il tempo di cottura.

• Premere il pulsante Avvio.

#### NOTA:

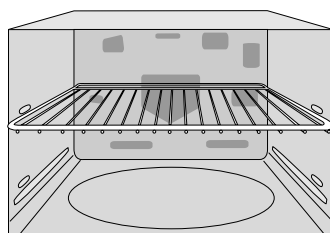
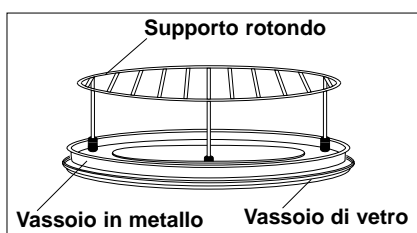
1. Per la cottura in 2 o 3 stadi, prima di premere il pulsante Avvio, ripetere l'impostazione del livello di potenza microonde e del tempo di cottura.  
Es. Sformato - Alta potenza per 10 minuti per portare lo sformato all'ebollizione. Cuocere lentamente per 60 minuti.  
Scaldare per 10 minuti per farlo insaporire
2. Il tempo di attesa potrà essere programmato dopo l'impostazione del livello di potenza microonde e del tempo di cottura.
3. 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.

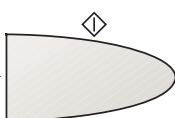
## Uso del grill

Il pulsante Grill consente tre posizioni di impostazione.

### Uso degli accessori:

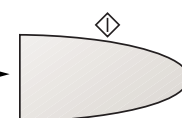
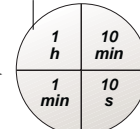


Premere	Livello potenza	Watt
una volta	1 ALTO	1500 W
due volte	2 MEDIO	1200 W
tre volte	3 BASSO	950 W



Dopo il preriscaldamento, disporre l'alimento nel forno.

non operativo



- Premere il pulsante Modalità Grill per l'impostazione Grill desiderata.

- Premere il pulsante Avvio per iniziare il preriscaldamento.

- Impostare il tempo di cottura (sino a 99 minuti, 90 secondi).

- Premere il pulsante Avvio.

### 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:

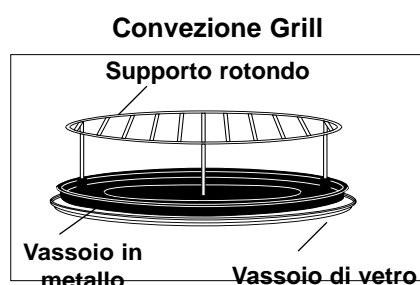
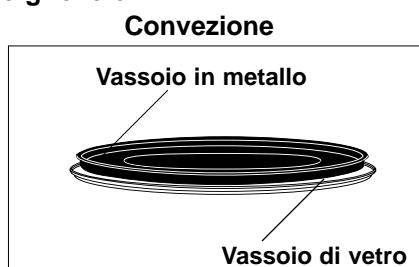
1. Il grill funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Se richiesto, si potrà aumentare il tempo di cottura durante la cottura. Premere il pulsante 1 min per aumentare il tempo di cottura. Il tempo potrà essere aumentato per incrementi di 1 minuto, sino a 99 minuti.

## Cottura a Convezione e Convezione Grill

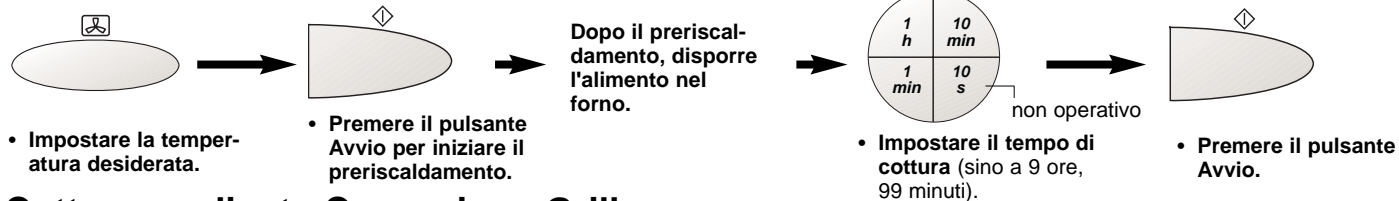
Questi tasti consentono di scegliere tra le temperature di convezione di 40°C (solo per la modalità di Convezione) e da 100 a 250°C, in incrementi di 10°C. Per la selezione rapida delle temperature di cottura più comunemente usate, le temperature iniziano a 150°C, con conteggio sino a 250°C, quindi a 40°C (solo per la modalità Convezione) e a 100°C. È possibile cuocere su uno o due livelli durante la cottura CONVEZIONE. Vedere It-12 per "Cottura sui ripiani del forno".

### Uso degli accessori: Per la cottura su un livello.

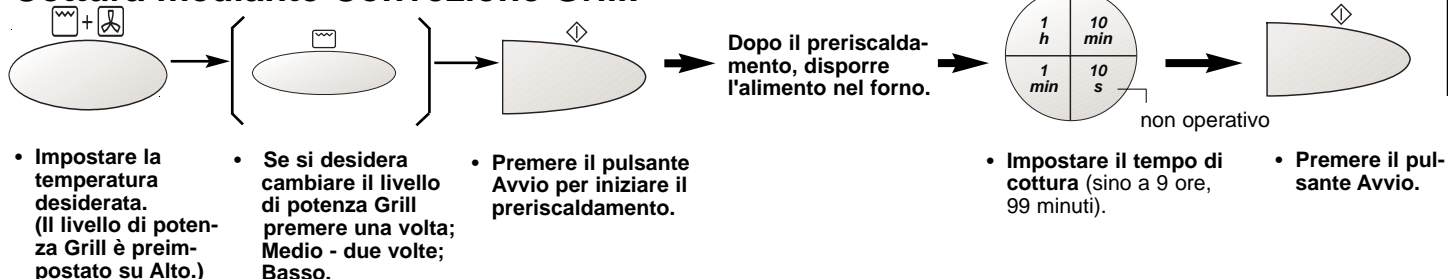
Se si utilizza il vassoio girevole.



### Cottura a convezione:



### 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.



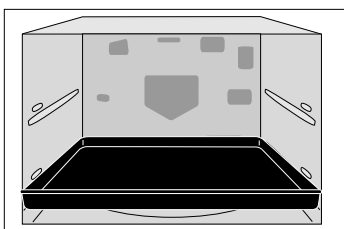
## Cuocere con Convezione/Grill Convezione

### Cottura sui ripiani del forno

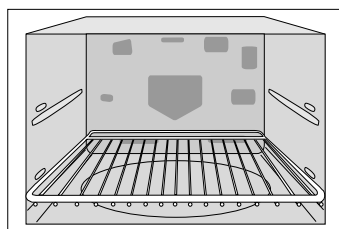
#### Cottura su un livello

Se si utilizza un solo ripiano per la cottura su un livello, collocare sul livello inferiore.

Leccarda smaltata

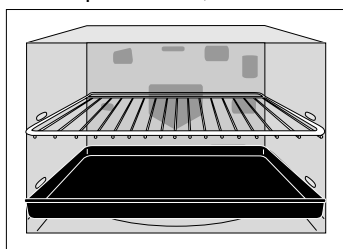


Griglia



#### Cottura su due livelli

Quando si cuoce su due livelli, utilizzare entrambi i ripiani forniti, mettendo la leccarda smaltata sul livello inferiore e la griglia sul livello superiore.



In funzione della ricetta, è possibile preriscaldare il forno con o senza i ripiani in posizione. Si vedano le singole ricette per i dettagli.

Infornata



Cottura di alimenti su piatti molto ampi



I ripiani sono ideali per le infornate e per quando si cuoce utilizzando un ampio piatto che non può girare sul vassoio girevole.

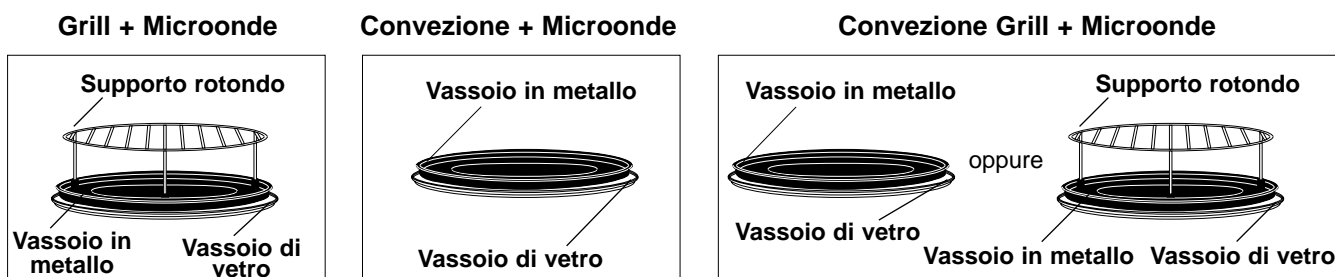
#### NOTA:

1. Quando si cuoce utilizzando uno o entrambi i ripiani, rimuovere tutti gli altri accessori dal forno (il vassoio di vetro, l'anello a rullo) e il vassoio di metallo).
2. Prima dell'utilizzo, assicurarsi che i ripiani siano inseriti correttamente e che siano ben saldi.
3. Su ogni ripiano il piatto e l'alimento non devono superare i 5Kg.
4. PER RIMUOVERE CIBO E ACCESSORI DOPO LA COTTURA UTILIZZARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO IN QUANTO IL FORNO E GLI ACCESSORI SONO MOLTO CALDI.
5. Quando si rimuove il cibo dal forno, estrarre il ripiano solo a metà, e quindi rimuovere l'alimento. La griglia entra in posizione di blocco.
6. Se si cuoce per oltre 20 minuti a temperatura elevata (più di 210°C), è preferibile scambiare i ripiani a metà cottura.

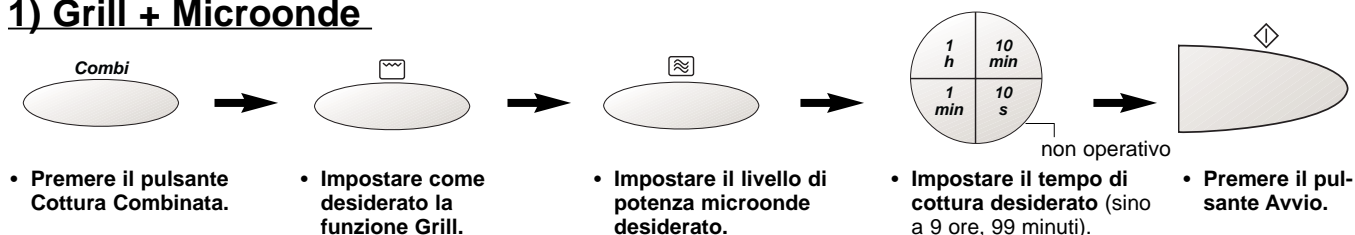
## Combinazione di modi di cottura

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).

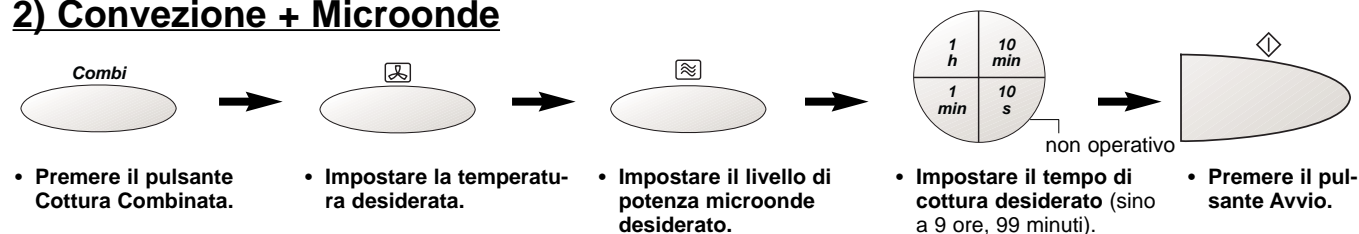
### Uso degli accessori:



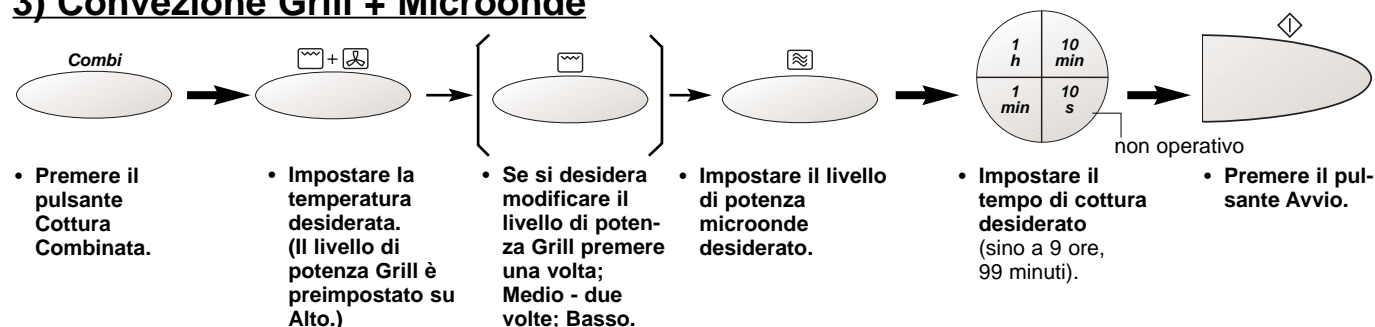
### 1) Grill + Microonde



### 2) Convezione + Microonde



### 3) Convezione Grill + Microonde



## 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-11.

### 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).



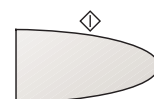
- Premere il tasto di riscaldamento, per il numero di volte richiesto.

- 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

## Scongelamento automatico

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










- Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.

- 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.

## Scongelamento automatico

Programma	Peso	Accessori	Alimenti adatti
*  1	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	400 - 2000 g		<b>Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi.</b> Girare al segnale acustico.
*  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 le pagnotte intere 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.

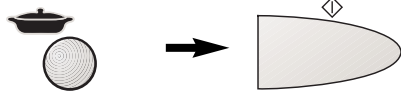
### NOTA sul Programma 3:

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

## Programmi automatici a sensore

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

ad esempio



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

**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.










### NOTA:

1. I programmi automatici a sensore 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). Il programma "riscaldare stufati" è adatto per alimenti a temperatura frigorifero o ambiente.
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-16.
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

Categoria		Peso	Accessori	Istruzioni
	1 Riscaldare stufati	200 - 1300 g		<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	200 - 1000 g		<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	200 - 1500 g		<b>Per cucinare verdure fresche.</b> Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiaini da cucina (90 ml) di acqua. Coprire leggermente con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere mescolate al segnale acustico.
	4 Cucinare pesce fresco	200 - 1000 g		<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.
	5 Riscaldare gratin congelati	300 - 1000 g		<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	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.

## 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.

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.

## Programmi automatici a peso

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 - 2000 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 - 1300 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 - 2000 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. Questo programma non è adatto per cuocere agnello arrosto.												
	16 Torte e pasticcini	4 - 6 persone		<p>Per cuocere torte e pasticcini da ingredienti di base: vedi le ricette sul ricettario. Es. Quiche salata - Quiche Lorraine, torta ai funghi, torta alle cipolle, torta agli spinaci. Torte dolci – Torta Bourdaloue, torta al fromage frais, torta al rabarbaro, torta di mele.</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-11). 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>4-6 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> <li>• Dopo la cottura, lasciare riposare la torta per alcuni minuti. Togliere la torta dal recipiente e lasciar raffreddare sul supporto.</li> </ul>	1 pressione	4-6 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	4-6 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.

## Cottura con avvio ritardato

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

ad esempio

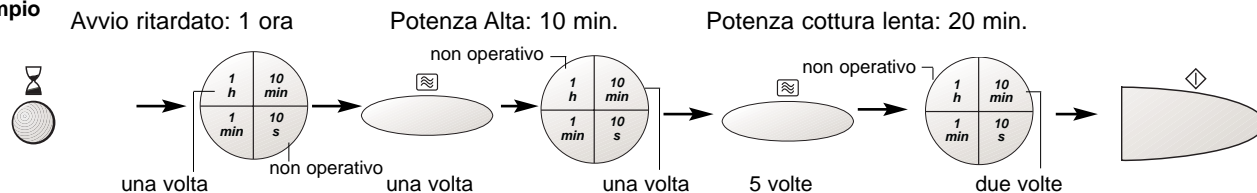


- Premere il pulsante Ritardo/Attesa.
- Impostare il tempo di ritardo pre-mendo i pulsanti di impostazione tempo (fino a 9 ore, 99 minuti).
- Impostare il programma ed il tempo di cottura desiderati.
- Premere il pulsante Avvio.

### NOTA:

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

ad esempio

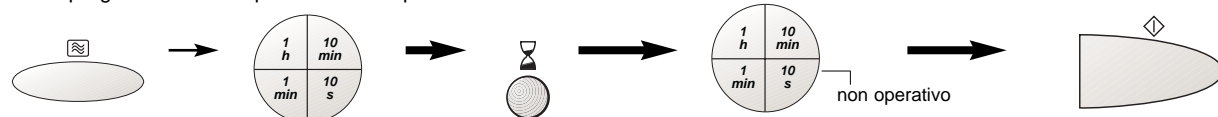


- Se il tempo di attesa programmato supera l'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti. Se il tempo di attesa è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
- La funzione di avvio ritardato non può essere programmata prima dei programmi automatici.

## 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 Per programmare il tempo di attesa dopo la cottura

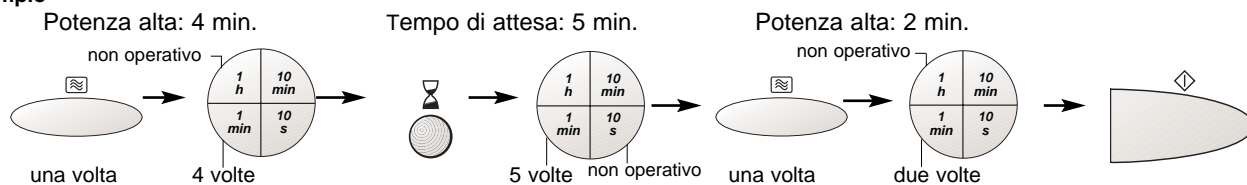


- Impostare il programma ed il tempo di cottura desiderati.
- Premere il pulsante Ritardo/Attesa.
- Impostare il tempo desiderato con i pulsanti di impostazione tempo (fino a 9 ore, 99 minuti).
- Premere il pulsante Avvio.

### NOTA:

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

ad esempio



- 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.
- Questa funzione è utilizzabile come timer. In tal caso, premere il pulsante Ritardo/Attesa, impostare il tempo e premere il pulsante Avvio.



## Domande e risposte

- D:** Perché il forno non si accende?
- R:** Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:
1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e reinserirla.
  2. Verificare l'interruttore principale e il fusibile. Reinserire l'interruttore principale o sostituire il fusibile se saltato o bruciato.
  3. Se l'interruttore principale e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se l'altro apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente.  
Se si ritiene che il problema risieda nel forno a microonde, contattare un centro di assistenza qualificato.
- D:** Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?
- R:** È possibile che si verifichino delle interferenze radio e TV durante la cottura con il forno a microonde. Tali interferenze sono simili a quelle causate da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.
- D:** Il forno non accetta il programma. Perché?
- R:** Il forno è stato concepito per rifiutare un programma non corretto. Ad esempio, il forno 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 scollarlo 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/Cancel 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. Non utilizzare pulitori a vapore.
10. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.

## Caratteristiche tecniche

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-60705)
	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 360 (P) x 250 (A) mm	
Peso con accessori interni;	24.0 Kg	

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

## 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.

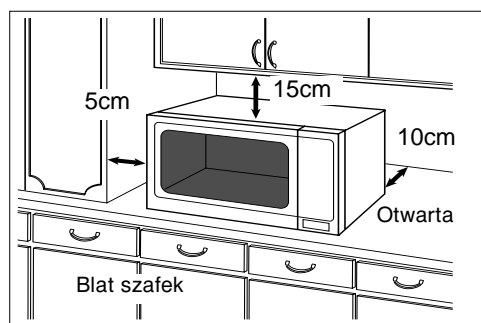
### Ustawianie kuchenki

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, aluminiowego, NN-TKA81A, lub srebrnego NN-TKA80M, 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 zastaniaj 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, przetworników 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.

## Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

### Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w 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 KUCHENCE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Wyjątek od tej zasady stanowi pkt 1 pod hasłem Działanie Grzejnika.
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 doływ 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 potrawę 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.

### Półka emaliowana i półka druciana

1. Półki wykorzystuje się do gotowania w trybie konwekcji i rusztu. Nie wolno wykorzystywać tych półek w trybie mikrofal ani w trybie mieszanym.
2. Podczas gotowania w trybie konwekcji można założyć jedną lub obydwie półki. Podczas gotowania w trybie rusztu należy założyć półkę w górne położenie.

## Informacje ważne

### 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.**

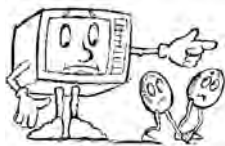
### 2) Małe ilości żywności

- 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 zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.
- Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.



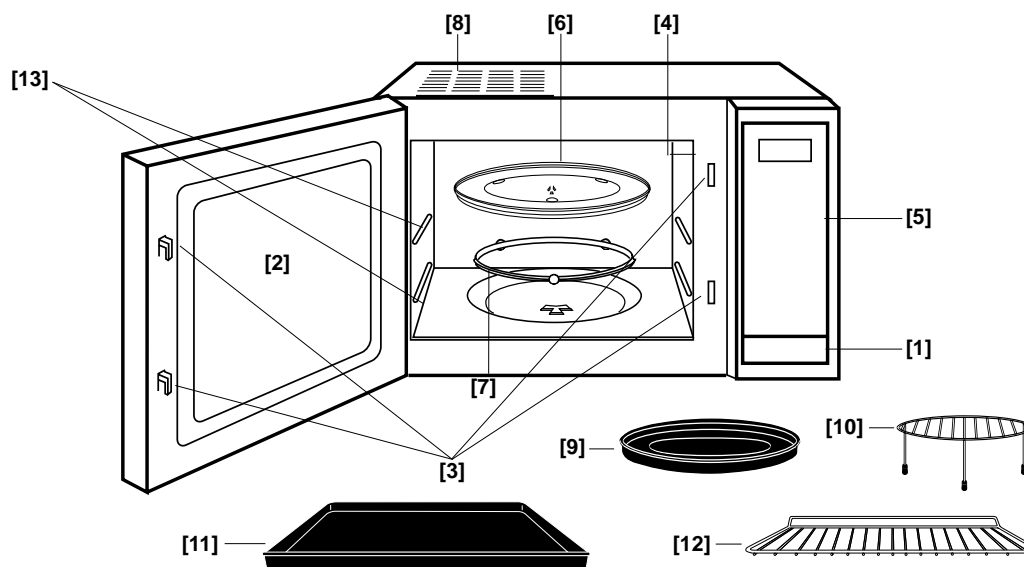
### 8) Naczynia/folie

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

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

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

## Wygląd zewnętrzny



### [1] Przycisk otwierania drzwiczek

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

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

### [2] Okienko kuchenki

### [3] System blokady zabezpieczającej drzwi

### [4] Otwór wentylacyjny kuchenki

### [5] Panel sterowania

### [6] Szklany talerz

### [7] Pierścień z rolkami

### [8] Zewnętrzne otwory wentylacyjne

### [9] Metalowy talerz

### [10] Okrągły grill

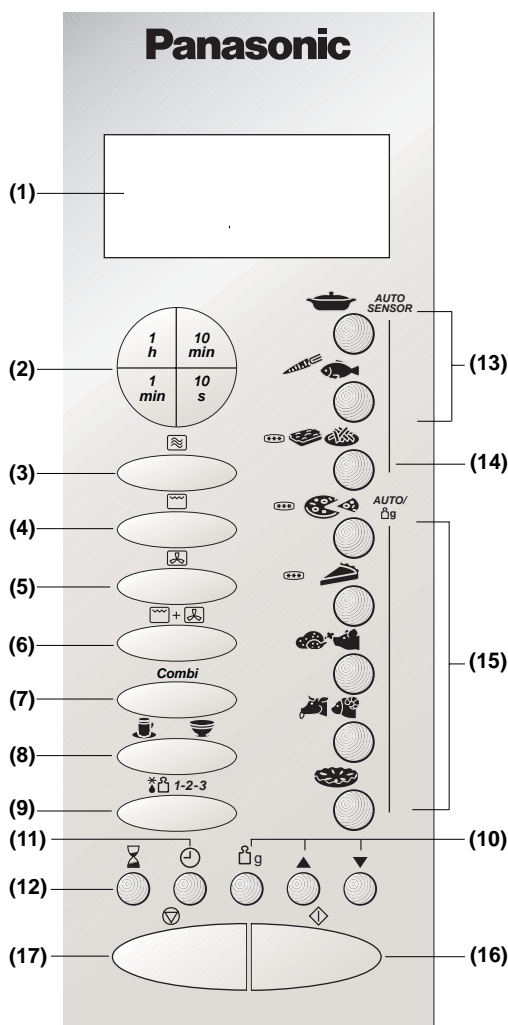
### [11] Półka emaliowana

### [12] Półka druciana

### [13] Wsporniki półek na dwóch poziomach

## Panel sterowania

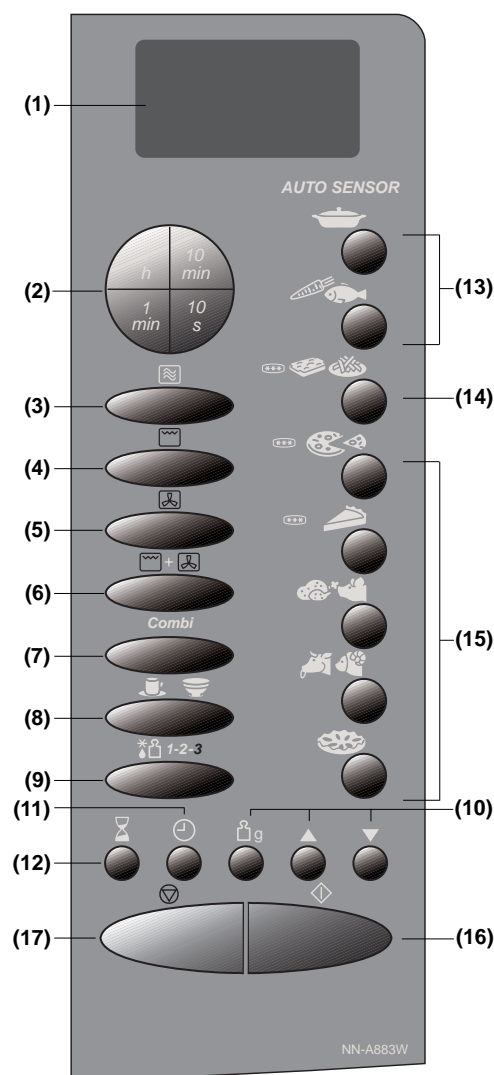
NN-A873/NN-A813\*



\*Twoja wersja panelu sterowania może się różnić od przedstawionego na ilustracji (zależnie od wersji kolorystycznej), ale wszystkie przyciski są opisane analogicznymi słowami.

- (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 regulacyjne Plus / Minus / Wybór ciężaru
- (11) Przycisk zegara
- (12) Przycisk Opóźnienie/Pauza
- (13) Przycisk programowania automatycznego trybu Mikrofale wraz z czujnikiem
- (14) Przycisk programowania automatycznego trybu Kombinacja wraz z czujnikiem
- (15) 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-A883

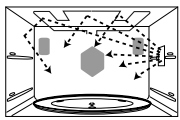
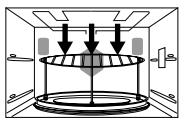
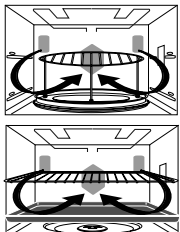
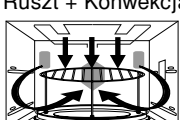
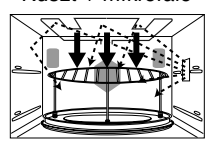
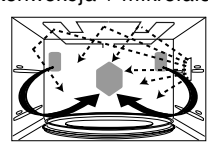
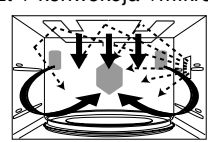


Polski

### 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.






## Dobór odpowiedniego Trybu Gotowania

Tryby gotowania	Zastosowanie	Aksesoria do zastosowania	Pojemniki
<p>Mikrofale</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozmrażanie</li> <li>- Odgrzewanie</li> <li>- Topienie: masła, czekolady, sera żółtego.</li> <li>- Gotowanie ryb, jarzyn, owoców, jaj.</li> <li>- Przygotowywanie: duszonych owoców, dżemów, sosów, sosów na słodko, pasztecików, sosu beszamelowego, karmelu, mięsa, ryb lub pieczywa wegetariańskiego.</li> <li>- Pieczenie ciast biszkoptowych bez dodatków kolorowych (ciastka Victoria, clafoutis itp.),</li> </ul> <p><b>BEZ PODGRZEWANIA WSTĘPNEGO</b></p>	Tylko szklany talerz obrotowy	Nadające się do kuchenek mikrofalowych, bez metalu.
<p>Ruszt</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczenie Mięsa lub ryb na ruszcie.</li> <li>- Pieczenie tostów na ruszcie.</li> <li>- Dopiekanie zapiekanek lub ciastek bezowych.</li> </ul> <p><b>Niezbędne wstępne podgrzanie</b></p>	Szklany talerz obrotowy + taca metalowa + stojak okrągły	Można stosować puszki metalowe odporne na ciepło.
<p>KONWEKCJA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczenie małych ciasteczek, które szybko się piecze: ciasteczek dmuchanych, ciastek, kapuśniaczków, ciastek kruchych, rolad.</li> <li>- Pieczenie dań specjalnych: ciasteczek dmuchanych, ciastek bezowych, vol-au-vent, małych bułeczek lub ciasteczek drożdżowych, napoleonków, pasztecików z mięsem, itp.</li> <li>- Pieczenie quiche, pizy oraz kremów.</li> </ul> <p><b>Wstępne podgrzanie jest zalecane</b></p>	Szklany talerz obrotowy + taca metalowa + stojak okrągły lub półka drucziana	Można stosować puszki metalowe odporne na ciepło.
<p>Ruszt + Konwekcja</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczenie czerwonego mięsa, grubych steków (żeberek lub befszyków, kotletów z kością)</li> <li>- Duszenie ryb.</li> </ul> <p><b>Niezbędne wstępne podgrzanie</b></p>	Szklany talerz obrotowy + taca metalowa + stojak okrągły lub półka emaliowana i/lub drucziana	Można stosować puszki metalowe odporne na ciepło.
<p>MIESZANY</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruszt + mikrofale</li> <li>• Konwekcja + mikrofale</li> <li>• Ruszt + konwekcja + mikrofale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczenie mięsa i drobiu.</li> <li>- Rozmrażanie i odgrzewanie chrupiących potraw (quiche, pizy, chleba, bułeczek wiedeńskich, lasagne, zapiekanek)</li> <li>- Gotowanie lasagne, mięsa, ziemniaków lub zapiekanych warzywnych.</li> <li>- Pieczenie ciastek i puddingów biszkoptowych z dodatkami, pieczenie quiche, ciasteczek i kremów.</li> </ul> <p><b>Wstępne podgrzanie jest zalecane</b></p>	Szklany talerz obrotowy + taca metalowa + stojak okrągły (zależnie od wielkości dania)	Nadające się do kuchenek mikrofalowych i odporne na ciepło. Formy metalowe do pieczenia ciast można kłaść tylko na tacę metalową. <b>NIE WOLNO UŻYWAĆ</b> form sprężynujących.
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Ruszt + mikrofale</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>Konwekcja + mikrofale</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>Ruszt + konwekcja + mikrofale</p>  </div> </div>			



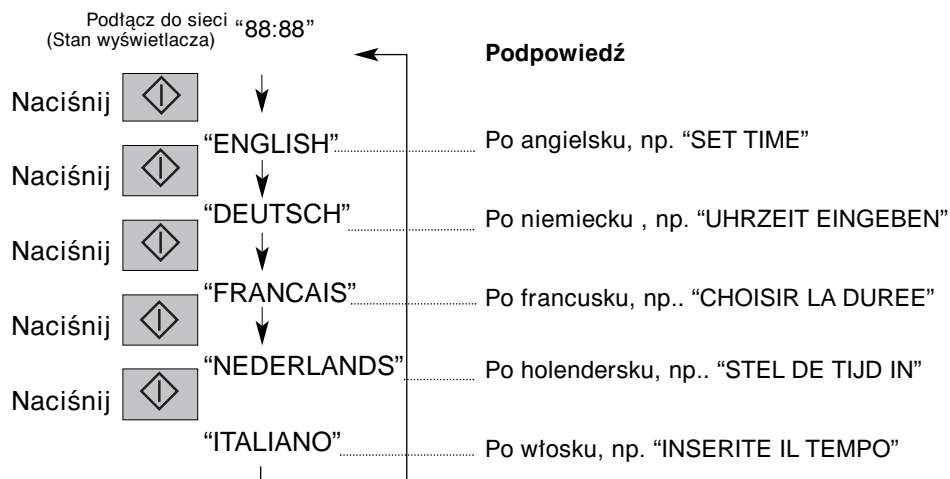
## Akcesoria kuchenki

Poniższa tabela wyjaśnia prawidłowe zastosowanie akcesoriów kuchenki.

	Szklany talerz obrotowy	Metalowy talerz	Okrągły grill	Półka emaliowana	Półka druciana
					
Mikrofalę	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE
Grill	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Konwekcja	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Grill Konwekcja	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Kombinacja	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE

## Regulatory oraz procedura obsługi

### Funkcja podpowiedzi (wyświetlanie podpowiedzi następnego kroku):

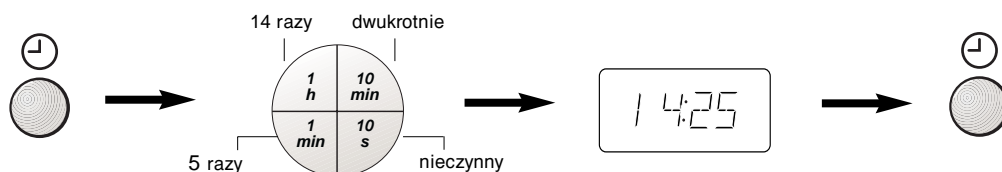


Model ten wyposażony jest w wyjątkową funkcję podpowiedzi, która pomaga Ci wykonać kolejne kroki, ułatwiając obsługę kuchenki. Po podłączeniu kuchenki do sieci, naciśnij przycisk start, aż wybierzesz odpowiadającą Ci wersję językową podpowiedzi. Po naciśnięciu kolejnego przycisku, na wyświetlaczu pojawi 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.

## Regulatory oraz procedura obsługi

### Ustawianie zegara:

Przykład: Aby ustawić 14:25



- **Naciśnij przycisk zegara.**
  - ☛ Dwukropek zacznie migać.
- **Wprowadź czas, naciskając odpowiednie przyciski czasu.**
  - ☛ Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.
- **Naciśnij przycisk zegara.**
  - ☛ Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

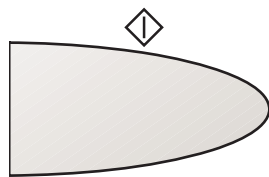
### UWAGA:

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.

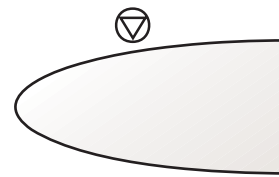
### Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi:

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.

## Gotowanie oraz rozmrażanie mikrofalowe

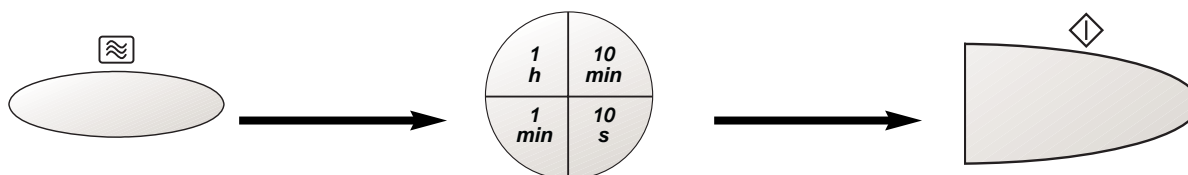
Dostępnych jest 6 różnych poziomów mocy mikrofalowej (patrz tabelka poniżej).

### Użycie akcesoriów:



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

Naciśnij	Poziom mocy	Moc	Maksymalny czas
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.



• Ustaw poziom mocy mikrofal

• Ustaw czas gotowania.

• Naciśnij przycisk start.

### UWAGI:

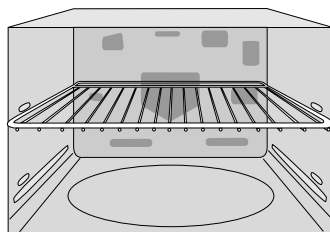
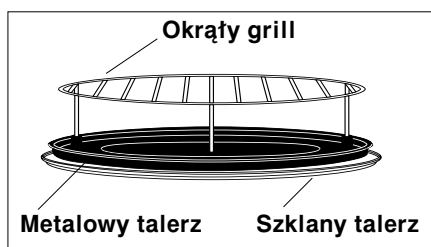
1. W przypadku gotowania w 2 lub 3 etapach, zanim naciśniesz przycisk start, powtórz ustawienia mocy mikrofal i czasu gotowania, np. Danie zapiekane – Duża moc na 10 minut, aby zagotować potrawę. Moc Wolne Gotowanie (250 W), aby ugotować.  
– Moc Utrzymanie ciepła (100 W) na 10 minut, aby poprawić smak.
2. Czas pauzy możesz zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu gotowania.
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 maksymalnego, dostępnego czasu.

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

## Opiekanie

Przycisk Grill umożliwia 3 ustawienia tej funkcji.

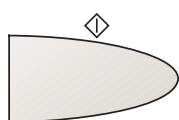
### Użycie akcesoriów:



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



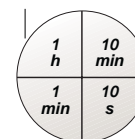
- Naciskaj przycisk mocy Grilla, aby uzyskać żądany poziom mocy.



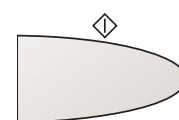
- Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie.

Po podgrzaniu  
włóż potrawę do  
kuchenki.

nieczynny



- Ustaw czas gotowania (do 99 minut 90 sekund).



- 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 mocy Grill ustaw czas pieczenia i naciśnij przycisk start.

### UWAGA:

1. Grill może opieką wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
2. 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.

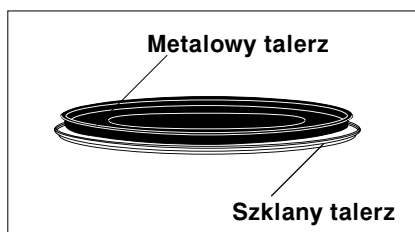
## Gotowanie konwekcyjne/grill konwekcyjne

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. Przy gotowaniu konwekcyjnym istnieje możliwość gotowania jedno- lub dwupoziomowego. Gotowanie na półkach  $\text{\textcircled{D}}$  patrz strona En-12.

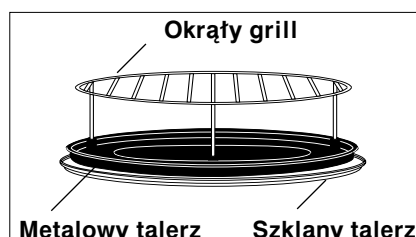
### Użycie akcesoriów: Tylko do gotowania jednopoziomowego.

W przypadku użycia stolika obrotowego.

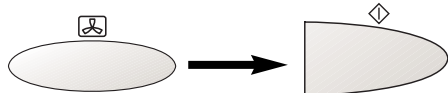
Konwekcja



Grill i Konwekcja



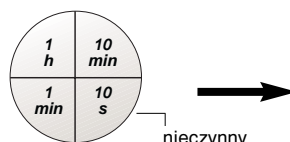
#### Gotowanie Konwekcyjne:



- Ustaw żadaną temperaturę.

- Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie.

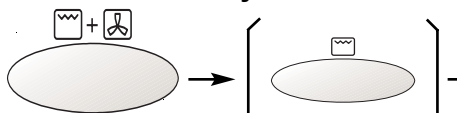
Po podgrzaniu  
włóż potrawę do  
kuchenki.



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

- Naciśnij przycisk start.

#### Gotowanie w trybie Grill/Konwekcja:

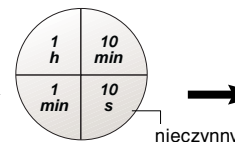


- Ustaw żadaną temperaturę (Moc Grilla jest ustawiona na Duża)

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

- Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie.

Po podgrzaniu  
włóż 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.

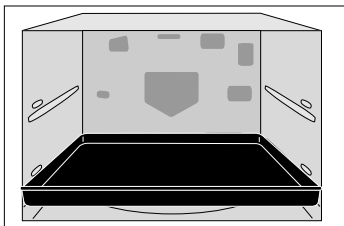
# Gotowanie konwekcyjne/gril konwekcyjne

## Gotowanie na półkach

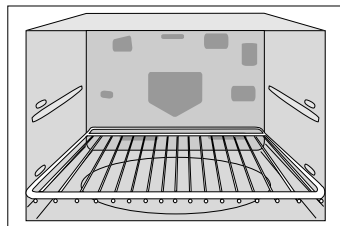
### Gotowanie jednopoziomowe

W razie zastosowania półki do gotowania jednopoziomowego D półkę należy umieścić na dolnym poziomie.

Półka emaliowana

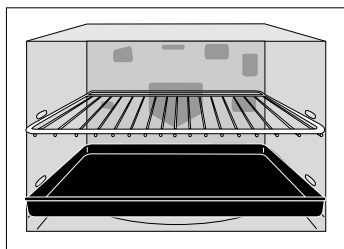


Półka druciana



### Gotowanie dwupoziomowe

Podczas gotowania dwupoziomowego należy wykorzystać obydwie posiadane półki, przy czym półkę emaliowaną należy umieścić na dolnym poziomie, a półkę drucianą D na górnym.



Zależnie od przepisu, można prowadzić podgrzewanie wstępne z założonymi półkami lub bez nich. Szczegóły znaleźć można w poszczególnych przepisach.

Pieczenie seryjne



Gotowanie potraw w dużych naczyniach



Półki nadają się idealnie do pieczenia seryjnego oraz w przypadku gotowania potraw w dużych naczyniach, które nie mogą się obracać na stoliku obrotowym.

#### UWAGA:

1. Podczas gotowania na jednej lub na obydwu półkach należy usunąć wszystkie pozostałe akcesoria (tackę szklaną, pierścień obrotowy i tackę metalową).
2. Należy przed użyciem upewnić się, czy półki są założone prawidłowo i bezpiecznie.
3. Nie wolno wkładać na żadną z półek naczyń, które wraz z potrawą ważą więcej niż 5 kg.
4. PRZY WYJMOWANIU POTRAW I AKCESORIÓW PO GOTOWANIU NALEŻY ZAWSZE UŻYWAĆ SPECJALNYCH RĘKAWIC, PONIEWAŻ ZARÓWNO KUCHENKA JAK I AKCESORIA SĄ BARDZO ROZGRZANE.
5. Przy wyjmowaniu potraw należy zawsze wysunąć półkę tylko do połowy, a następnie wyjąć potrawę. Półka druciana będzie zablokowana w swoim położeniu.
6. Jeśli pieczenie trwa dłużej niż 20 minut w wysokiej temperaturze (powyżej 210 C), zaleca się przekręcić nieco półki podczas operacji pieczenia.

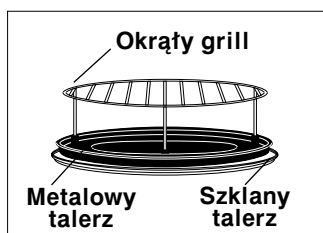
PL-12

## 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:

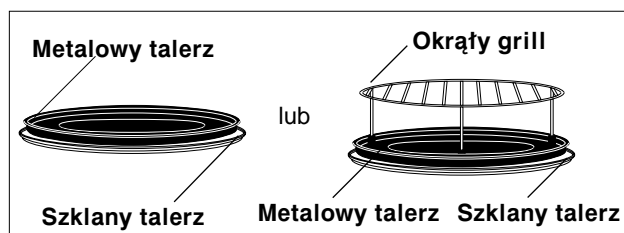
#### Grill + Mikrofałe



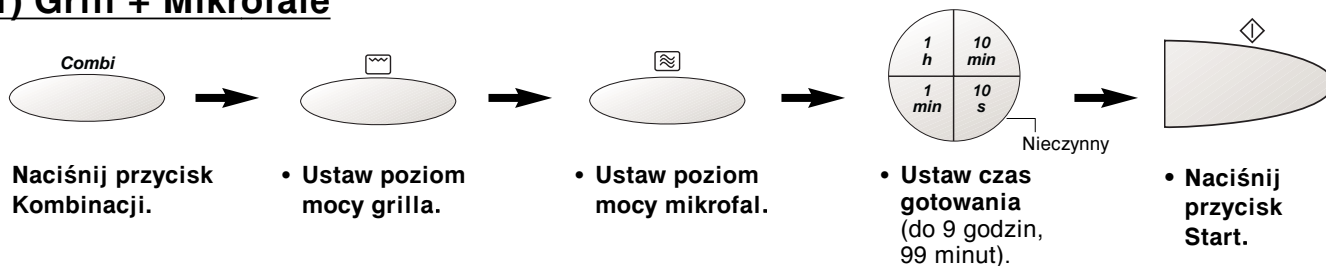
#### Konwekcja + Mikrofałe



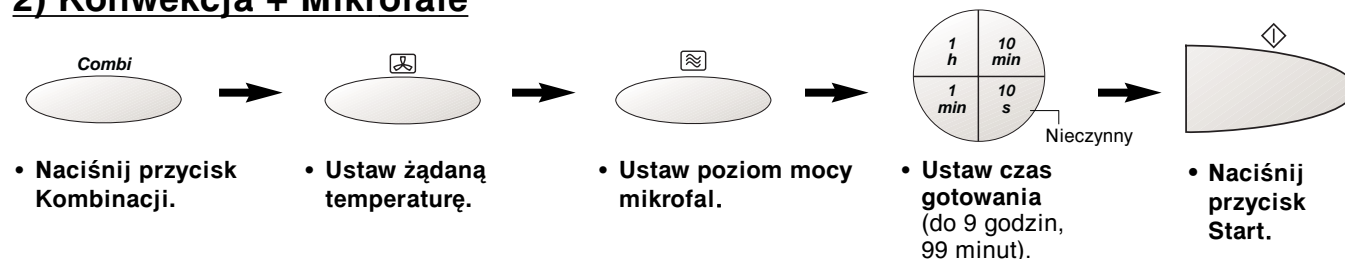
#### Grill/Konwekcja + Mikrofałe



### 1) Grill + Mikrofałe



### 2) Konwekcja + Mikrofałe



### 3) Grill/Konwekcja + Mikrofałe



## Gotowanie kombinacyjne

### UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA:

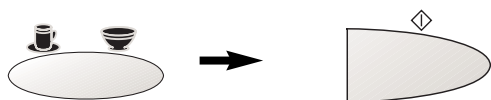
Kuchenka może być podgrzana, gdy ustawiony jest tryb kombinowany. Należy nacisnąć przycisk Start po ustawieniu mocy mikrofal lub temperatury Konwekcji; przestrzegaj UWAG ODNOŚNIE PODGRZEWANIA na str. PL-11.

### 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)



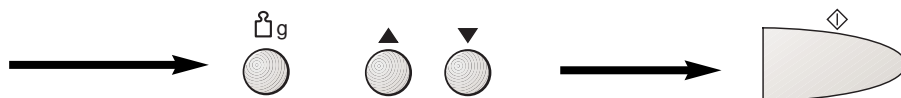
- Naciśnij przycisk podgrzewania 1, 2 lub 3 razy.

- Naciśnij przycisk start.

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

## Rozmrażanie automatyczne

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



- Wybierz żądany program rozmrażania automatycznego.








- Ustaw wagę zamrożonego produktu.

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

- Naciśnij przycisk Start.



## Rozmrażanie automatyczne

Program	Waga	Aksesoria	Odpowiednie rodzaje żywności
 1	100 - 1600 g		<b>Małe kawałki mięsa, eskalopki, kiełbaski, filety rybne, steki, kotlety</b> (od 100g do 400g każdy). Obróć na sygnał dźwiękowy.
 2	400 - 2000 g		Duże porcje mięsa, pieczeń, cały kurczak. Obróć na sygnał dźwiękowy.
 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.

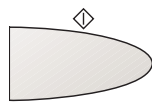
### Uwaga do programu 3

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

## Programy automatyczne z czujnikiem

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

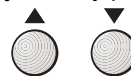
Np.



- Wybierz żądany program automatyczny z czujnikiem.

- Naciśnij przycisk start.

### 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.

### 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). Program odgrzewania jest przydatny w przypadku potraw wyjmowanych z lodówki lub przechowywanych w temperaturze pokojowej.
- 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-16.
- 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.

## Programy automatyczne z czujnikiem

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 pauzy.
	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 pauzy.
	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 ponaktowaną 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 ponaktowaną folią lub pokrywką.
	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 okrągłym 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.
  - 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.

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.

## Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Program	Waga	Aksesoria	Wskazówki
	11 Kawałki kurczaka	150 - 1500 g	 <b>Do pieczenia części kurczaka jak nóżki, 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 piersiami do dołu, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć go na drugą stronę.
	13 Wieprzowina lub cielęcina	800 - 2000 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 - 1300 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 - 2000 g	 <b>Do przygotowania pieczeni ze świeżej baraniny.</b> Umieść baraninę w płytkim, żaroodpornym naczyniu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu.
	16 Tarta	4 - 6 porcji	 Aby przygotować zapiekaną potrawę (tarta) z surowych składników – patrz przepisy w książce kucharskiej; Np. Savoury Quiche – Quiche Lorraine (rodzaj zapiekanki), tarta grzybowa, tarta cebulowa, tarta szpinakowy. Tarta na słodko: tarta Bourdaloue, tarta ze świeżego sera, tarta z rabarbaru, tarta jabłkowa. <b>Uruchamianie kuchenki:</b> • Podgrzać kuchenkę przy ustawieniu Grill 1 + Konwekcja 250°C z metalowym talerzem ustawionym na szklanym talerzu (patrz str. PL-11). Po podgrzaniu skasuj program. Potóż tartę, w foremce, na gorącym metalowym talerzu. • Ustaw automatyczny program menu Tart 1 naciśnięcie      4-6 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.

## Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Przycisk Opóźnienie/Pauza umożliwia zaprogramowanie gotowania z opóźnionym rozpoczęciem.

Np.



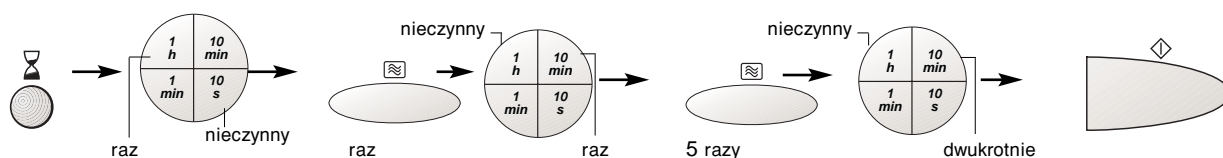
- Naciśnij przycisk Opóźnienie/Pauza.
- Ustaw czas opóźnienia rozpoczęcia gotowania, (do 9 godzin 99 minut).
- Ustaw żądany program i czas gotowania.
- Naciśnij przycisk Start.

**UWAGA:**

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

Np.

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

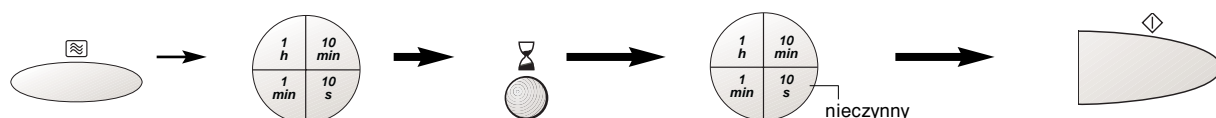


- Jeśli nastawiony czas przekracza jedną godzinę, będzie on odliczany w minutach. Gdy nastawiony czas jest krótszy od jednej godziny, będzie odliczany w sekundach.
- Opóźnienie rozpoczęcia gotowania można zaprogramować przed którymkolwiek z programów automatycznych.

## Czas paury

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

Np. Do zaprogramowania czasu odczekania po gotowaniu.



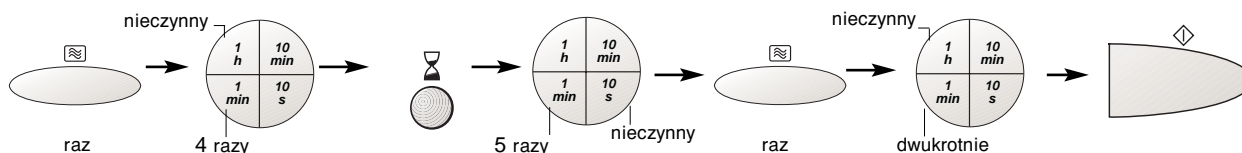
- Ustaw żądany program i czas gotowania.
- Naciśnij przycisk Opóźnienie/Pauza.
- Ustaw żądany czas gotowania (do 9 godzin 99 minut).
- Naciśnij przycisk Start.

**UWAGA:**

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

Np.

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



- Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte podczas działania minutnika, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.
- 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 niesprawną jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko.  
Jeśli okaże się, że niesprawną 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 wypywa 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 KONWEKCJI?
- O:** Tak. Naciśnij przycisk wyboru temperatury Konwekcji, a na oknie wyświetlacza pojawi się na 2 sekundy temperatura kuchenki.
- P:** Czy mogę gotować moje ulubione potrawy korzystając z funkcji KONWEKCJA/GRILL
- O:** Tak. Możesz gotować swoje ulubione potrawy tak samo jak w konwencjonalnym piekarniku. Sprawdź instrukcje podane w książce kucharskiej Panasonic odnośnie zalecanych temperatur kuchenki i czasów gotowania.
- P:** Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?
- O:** Kuchenka ma zaprogramowany tryb DEMONSTRACYJNY. Jest on przeznaczony do użytkowania 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 KONWEKCJA, 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 rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i nieprzyjemnego zapachu.

## Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelek drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane. **NIE UŻYWAJ DOSTĘPNYCH W HANDLU ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO ZWYKŁYCH KUCHENEK.**
3. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
4. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, oczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych środków do czyszczenia i szorowania. Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, podczas czyszczenia panelu sterowania, pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki. Po oczyszczeniu, naciśnij przycisk STOP/KASOWANIE, aby wyłączyć wyświetlacz.
5. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
6. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
7. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej 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 pierścień z rolkami.
8. Podczas korzystania z GRILLA, KONWEKCYJI lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
9. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
10. 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-60705)
	Grill	1500 W
	Konwekcja	1400 W
Wymiary zewnętrzne:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Wymiary wnętrza kuchenki:	350 (W) x 360 (D) x 250 (H) mm	
Waga z akcesoriami:	24.0 Kg	

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

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



**E00036A50EP**  
M0603-0  
Printed in the UK