

Panasonic®

INVERTER

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

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

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

NN-CT579S

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

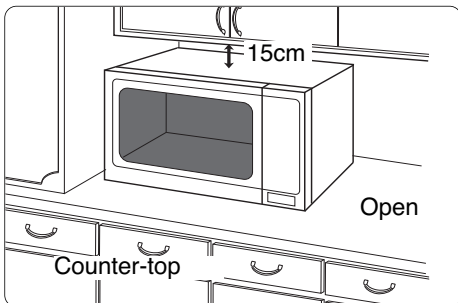
Placement of the Oven

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

1. Oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall.
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:

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



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.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Attention: Hot Surfaces



WARNING

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. **Repairs should only be done by a qualified service person.**
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with the special cord available from the manufacturer.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. Liquids and foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This oven is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the oven by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the oven.

Safety Instructions

Use of your oven

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

Heater Operation

1. Before using CONVECTION, COMBINATION or GRILL function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on CONVECTION 220°C, for 20 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.
2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during CONVECTION, COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
3. The oven has two quartz heaters situated in the top of the oven. After using the CONVECTION, COMBINATION and GRILL functions, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven, as these will be very hot.
N.B. After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
4. The accessible parts may become hot in CONVECTION, COMBINATION and GRILL use. Young children should be kept away and children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Fan Motor Operation

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

Oven Light

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

Accessories

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

Glass Tray

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

Roller Ring

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

Metal Tray

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

Wire Rack

1. The wire rack is used to grill small dishes, and help with the circulation of heat.
2. Do not use any metal container directly on the Wire Rack in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the Wire Rack in MICROWAVE mode only.

Panacrunch pan - See page En-16

1) Cooking Times

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

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

2) Small Quantities of Foods

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

3) Eggs

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

4) Piercing Skin

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

5) Meat Thermometer

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

6) Liquids

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
 - a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - b) Do not overheat.
 - c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the cooking time.
 - d) After heating, allow it to stand in the oven for a short time, stir again before carefully removing the container.

7) Paper/Plastic

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

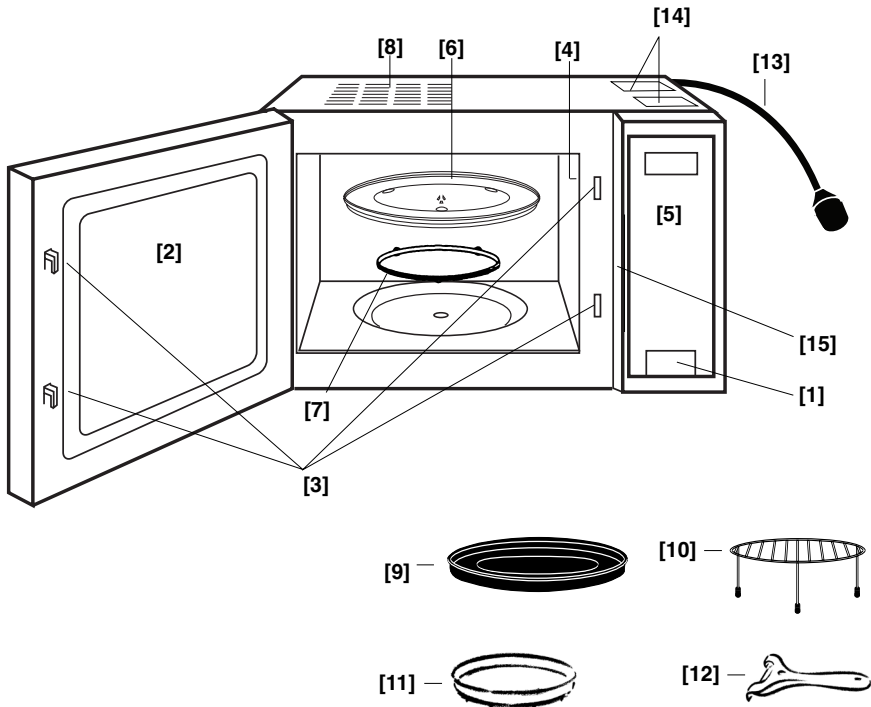
8) Utensils/Foil

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

9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

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

Outline Diagram



[1] Door Release Button

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

[2] Oven Window

[3] Door Safety Lock System

[4] Oven Air Vent

[5] Control Panel

[6] Glass Tray

[7] Roller Ring

[8] External Oven Air Vents

[9] Metal Tray

[10] Wire Rack

[11] Panacrunch Pan

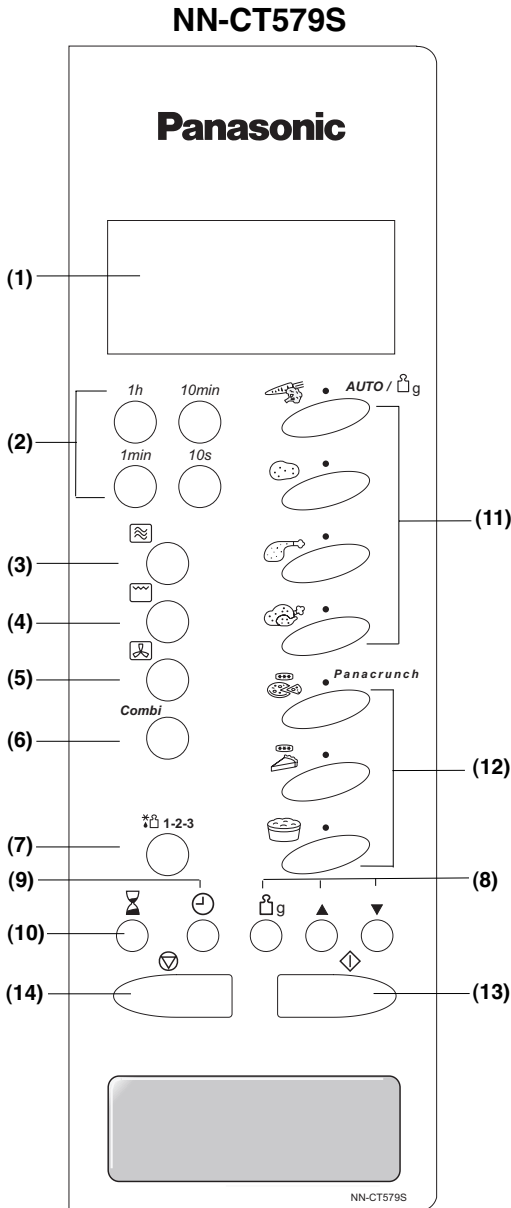
[12] Panacrunch Pan Handle

[13] Power Cord

[14] Caution Label (Hot Surfaces)

[15] Identification Label

Control Panel



- (1) Display Window
- (2) Time Pads
- (3) Microwave Power Pad
- (4) Grill Power Pad
- (5) Convection Pad
- (6) Combination Pad
- (7) Auto Defrost Pad
- (8) Weight Select Pads
- (9) Clock Pad
- (10) Delay/Stand Pad
- (11) Auto Weight Program Pads
- (12) Panacrunch Program Pads
- (13) Start Pad:

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

(14) 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.

N.B:

If an operation is set and start pad is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock mode.

This oven is equipped with an energy saving function.

Please Note:





1. When in stand-by mode the brightness of the display will be reduced.
2. The oven will enter stand-by mode, when first plugged in and immediately after the last operation has completed.

Beep Sound:

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

Oven Accessories

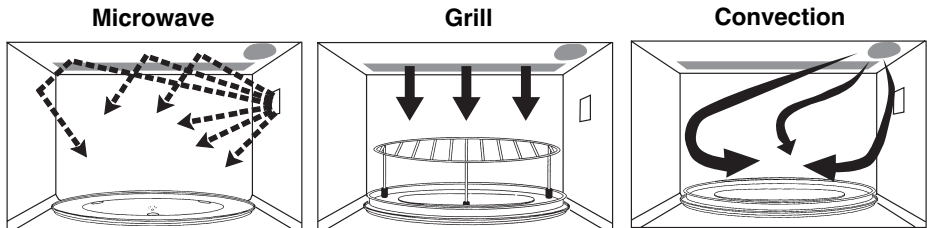
The following chart shows correct use of the accessories in the oven.

	Glass Tray	Metal Tray	Wire Rack	Panacrunch pan
				
Microwave	YES	NO	NO	NO
Grill	YES	YES	YES	YES
Convection	YES	YES	YES	YES
Combination	YES	YES	YES	YES

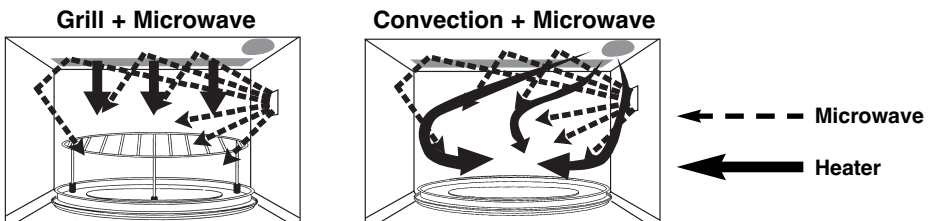
Cooking Modes

The diagrams shown below are examples of the accessories.

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



Combination



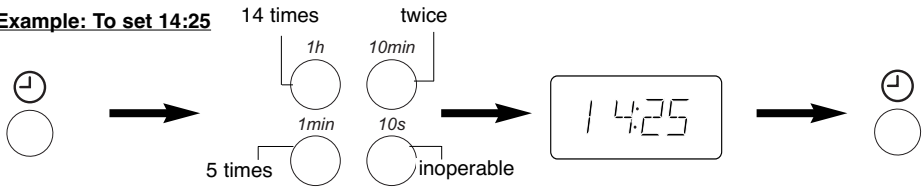
Controls and Operation Procedure



These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven press the Start Pad until you locate your language. As you press the pads, the display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes. If for any reason you wish to change the language displayed, unplug the oven and repeat this procedure. If the Delay/Stand Pad is pressed 4 times, this will turn off the operation guide. To turn the operation guide back on, press the Delay/Stand Pad 4 times.

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.



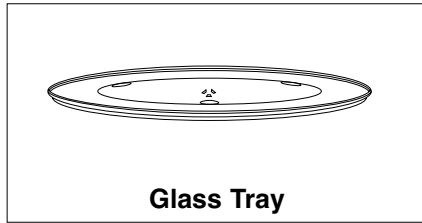
- **Press Start Pad three times.**
 ➤ The time of day will disappear. Actual time will not be lost. A '*' is indicated in the display.
- **Press Stop/Cancel Pad three times.**
 ➤ The time of day will reappear in the display.

NOTE: To activate child lock, start pad must be pressed 3 times within a 10 second period.

Microwave Cooking and Defrost

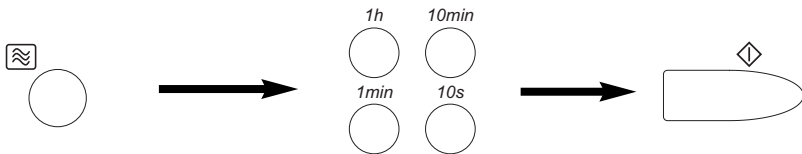
There are 6 different microwave power levels available (see the chart below).

Use of accessory:



This chart shows approximate wattage for each power level.

Press	Power Level	Wattage	Max time available
once	MAX	1000 W	30 minutes
twice	MIN (DEFROST)	270 W	99 minutes 50 secs .
3 times	MEDIUM	600 W	99 minutes 50 secs .
4 times	LOW	440 W	99 minutes 50 secs .
5 times	SIMMER	250 W	99 minutes 50 secs .
6 times	WARM	100 W	99 minutes 50 secs .



- **Select Microwave power level.**
- **Set the cooking time.**
- **Press Start Pad.**

NOTE:

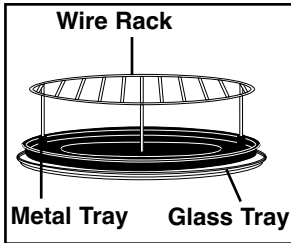
1. For 2 or 3 stage cooking, before pressing Start Pad, repeat setting the Microwave power level and cooking time.
e.g. Casserole — High 10 minutes to bring the casserole to boil. Simmer 60 minutes to cook. Warm 10 minutes to allow flavours to develop
2. Stand time can be programmed after the Microwave power and time setting.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. 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.

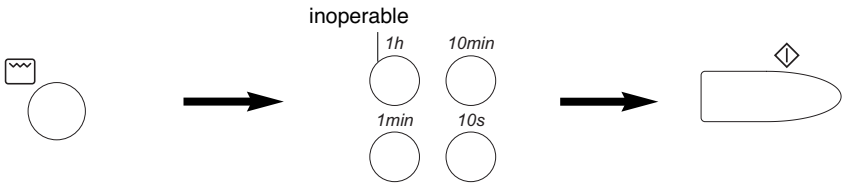
Grilling

The Grill Pad provides 3 Grill settings.

Use of accessory:



Press	Power Level	Wattage
once	1 HIGH	1300 W
twice	2 MEDIUM	950 W
3 times	3 LOW	700 W



- Press Grill Power Pad for the desired Grill setting.

- Set the cooking time (up to 99 minutes 50 seconds.)

- Press Start Pad.

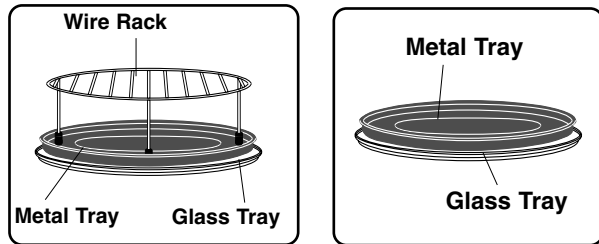
NOTE:

1. The Grill will only operate with the oven door closed.
2. The Grill cannot be preheated.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments, up to 99 minutes 50 seconds.

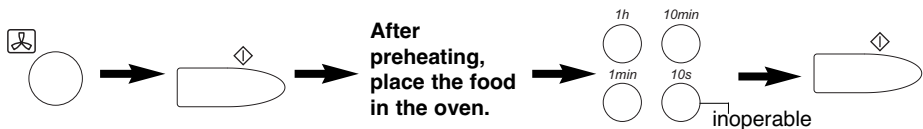
Cooking by Convection

This feature offers a choice of convection temperatures 100 - 220°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 220°C then 100°C.

Use of accessory:



Cooking by Convection:



- Set the desired temperature.
- Press Start Pad to start preheating.
- Set the cooking time (up to 9 hours 59 minutes).
- Press Start Pad.

NOTE ON PREHEATING:

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

NOTE:

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

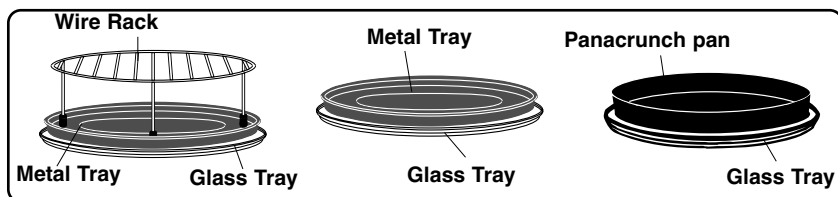
Combination Cooking

There are 2 combination settings:

- 1) Grill 1, 2 or 3 + Microwave 600 W, 440 W, 250 W or 100 W
- 2) Convection 100 - 220°C + Microwave 600 W, 440 W, 250 W or 100 W

Use of accessory:

Convection or Grill + Microwave



1) Grill + Microwave

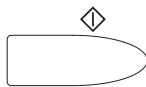
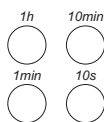
Combi



- Press **Combination Pad.**

- Set the desired **Grill setting.**

- Set the desired **Microwave power level.**



- Set the desired **cooking time** (up to 9 hours 59 minutes).

- Press **Start Pad.**

2) Convection + Microwave

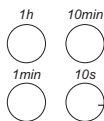
Combi



- Press **Combination Pad.**

- Set the desired **temperature.**

- Set the desired **Microwave power level.**



- Set the desired **cooking time** (up to 9 hours 59 minutes).

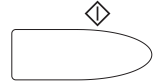
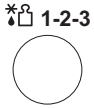
- Press **Start Pad.**

NOTE ON PREHEATING:

1. When using Grill + Microwave mode, preheat is not available.
2. When using Convection + Microwave, the oven can be preheated. Press Start Pad after selecting Microwave power level and Convection temperature. No microwaves are emitted during combination preheating.

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

- Press Start Pad.

Program	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Suitable Foods
1	SMALL PIECES <i>in</i>	120 - 1550g		Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops (each 100g to 400g). Turn at beeps.
2	BIG PIECE <i>in</i>	400 - 2500g		Big pieces of meat, roast, whole chicken. Turn at beeps.
3	BREAD <i>in</i>	70 - 500g		For reheating frozen bread, rolls and croissants. Remove all packaging and place on Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beeps.

NOTE:

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

NOTE on Program 3:

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

Auto Weight Programs

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

e.g.



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

- **Set the weight of food.**
 - g 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:

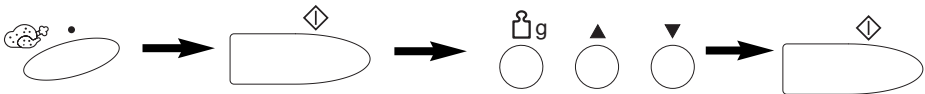
1. When cooking time is over 60 minutes, the time will appear as Hours and Minutes.
2. Follow the charts on the following pages for the recommended weight and accessories to be used.

Auto Weight Programs

Program	Category	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
 1 Press	Cook Fresh Vegetables	FRESH VEGETABLES	300 - 1500 g		For cooking fresh vegetables. Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90 ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
 1 Press	Cook Baked Potato	BAKED POTATO	200 - 1500 g		For cooking baked potatoes with a crisp dry skin. Choose medium sized potatoes 180-300g for best results. Wash and dry potatoes and prick with a fork several times. Place on metal tray on glass tray.
 1 Press	Cook Chicken Pieces	CHICKEN PIECES	150 - 1000 g		For cooking fresh chicken pieces. Place breast side down on Wire Rack on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
 1 Press	Cook Fresh Whole Chicken	WHOLE CHICKEN	950 - 2000 g		For cooking a whole chicken. Place on Metal Tray on Glass Tray. Start cooking breast side down and turn at beep. Cook stuffing separately.

NOTE

It is necessary to preheat the oven for the fresh whole chicken program. Use the following sequence.



















Select the Fresh Whole Chicken Program.

Press the Start Pad to pre-heat the oven.

After pre-heating, beeps sound and 'P' will flash in the display. Place the Whole Chicken in the oven and set weight.

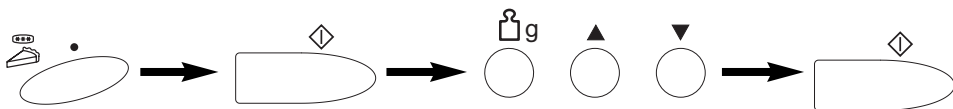
Press Start.

Auto Weight Programs

Program	Category	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
  1 Press	Frozen Pizza	FROZEN-PIZZA  	150 - 600 g		For reheating, crisping the base and browning the top of frozen purchased pizza. Remove all packaging and place the pizza in the panacrunch pan.
  2 Presses	Fresh Pizza	CHILLED-PIZZA	150 - 600 g		For reheating, crisping the base and browning the top of fresh purchased pizza. Remove all packaging and place the pizza in the panacrunch pan.
  1 Press	Frozen Quiche	FROZEN-QUICHE  	150 - 550 g		For reheating, crisping the pastry base and browning the top of frozen purchased quiche. Remove all packaging and place the quiche in the panacrunch pan.
  1 Press	Fresh Feuilletés	CHILLED-PASTRY	100 - 600 g		For reheating, crisping and browning fresh feuilletés (pastry items) e.g. friands, feuilleté tresse etc. Remove all packaging and place in the panacrunch pan.

NOTE:

1. It is necessary to preheat the Panacrunch pan for the above Programs. Use the following sequence.



1. Select the required Program (1 press) and place the Panacrunch pan in the oven, directly on the glass tray.
2. Press the start button to pre-heat the Panacrunch pan.
3. After pre-heating beeps sound and "P" will flash in the display. Place the food in the pan, set weight.
4. Press start.

Panacrunch pan

THE 'CONCEPT'

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

USING THE PANACRUNCH PAN

(Manual operation)

- For best results, pre-heat the pan before using. Place directly on the glass tray and pre-heat on Combination Grill 1 + 600 W for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and beefburgers.
- Remove the pan from the oven and place the food in the pan. Use the Panacrunch pan handle or oven gloves as the pan will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the pan immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay.
- Place the pan on the glass tray and cook according to the guidelines shown in the cooking chart in the cookbook.

NOTES:

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

CARE OF THE PAN

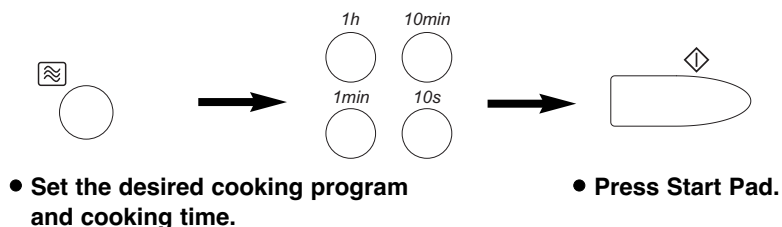
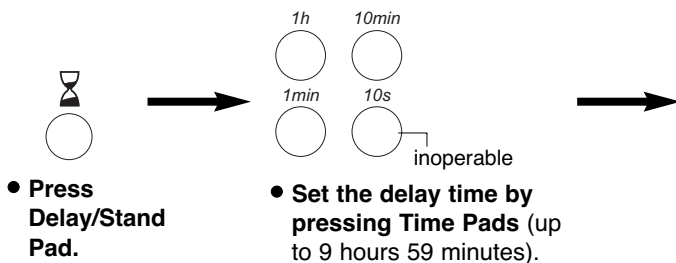
- Never use any sharp utensils on the pan as this will damage the non-stick surface.
- After use, wash the pan in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the pan.
- The pan is dishwasher safe.



Delay Start Cooking

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

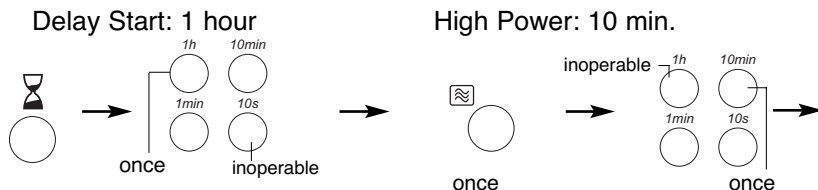
e.g.



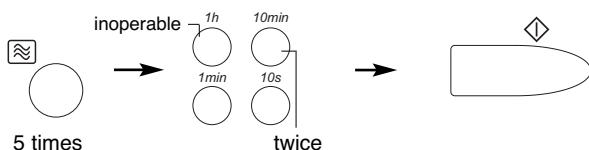
NOTE:

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

e.g.



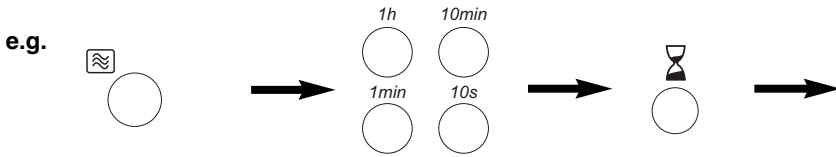
Simmer Power: 20 min.



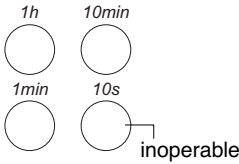
2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

Stand Time

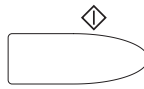
By using Delay/Stand Pad, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.



- Set the desired cooking program and cooking time.



- Press Delay/Stand Pad.



- Set desired amount of time by pressing Time Pads (up to 9 hours 59 minutes).

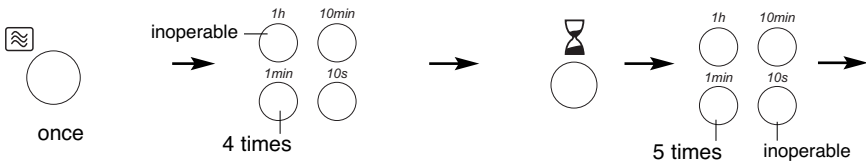
- Press Start Pad.

NOTE:

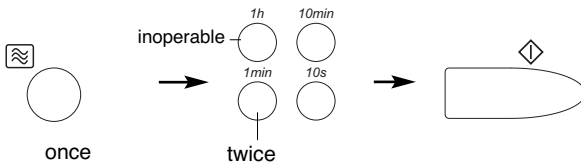
1. Three stage cooking can be programmed including Stand Time.
e.g.

High Power: 4 min.

Stand Time: 5 min.



High Power: 2 min.



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

Questions and Answers

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 microwave pad once and stop/cancel pad 4 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 220°C for 20 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Q: The oven stops cooking by microwave and 'H97' or 'H98' appears in the display. Why?

A: This display indicates a problem with the microwave generation system. Please contact an authorised Service Centre.

Q: The wordprompt has disappeared on my display, I can only see numbers ?

A : There may have been a power failure, and the wordprompt is disabled. Unplug the oven for a few seconds, then plug it again. When "88:88" is displayed, press the start pad until your language is displayed. Then set the clock. Refer to page En-7.

Care of Your Oven

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

Technical Specifications

Power Source:	230 V, 50 Hz	
Power Consumption:	Maximum;	2400 W
	Microwave;	1260 W
	Grill;	1360 W
	Convection;	1380 W
Output:	Microwave;	1000 W (IEC-60705)
	Grill Heater;	1300 W
	Convection Heater;	1300 W
Outside Dimensions:	520 (W) x 395 (D) x 310 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	
Uncrated Weight:	13.5 kg	
Noise:	50 dB	

Specifications subject to change without notice.

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

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

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



For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis.

Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

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

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

For business users in the European Union

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

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

Pursuant to the directive 2004/108/EC, article 9(2)

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, a division of Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F.R.Germany

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

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.

Wichtungsvorschriften

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.

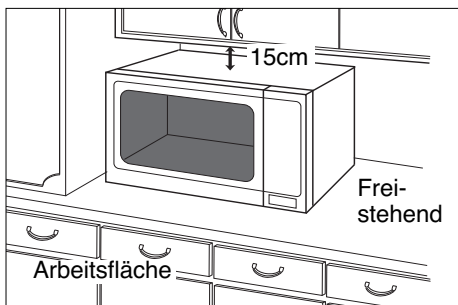
Aufstellen des Gerätes

Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.

1. Das Mikrowellengerät muss auf einer flachen, stabilen Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet, mit dem Rücken gegen die Wand aufgestellt werden.
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:

Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät,



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.
10. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines getrennten Fernbedienungssystems ausgelegt.

Achtung: Heiße Oberflächen



Aufstellen und Anschließen

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.
7. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis gedacht, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Gerätes eingewiesen oder von einer solchen Person beaufsichtigt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
4. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.
5. Nehmen Sie das MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. Ausnahme hierfür ist Punkt 1 unter Grillbetrieb und das Vorheizen des Bräunungstellers.
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 STOPP-TASTE 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 außerdem bei 220°C 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. Der Mikrowellenherd verfügt über zwei Quarz-Heizelemente, die sich oben im Herd befinden. Nach Benutzung der KONVEKTIONS-, KOMBINATIONS- und GRILLfunktionen ist darauf zu achten, dass die Innenoberflächen des Herdes nicht berührt werden, da diese sehr heiß sind.
4. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.

Automatischer Entlüftungsbetrieb

Ist das Mikrowellengerät nach dem Betrieb heiß, setzt automatisch für eine Minute der

Entlüftungsbetrieb ein. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern dient zum Abkühlen der elektronischen Bauteile. Sie können währenddessen die Gerätetür öffnen und das Lebensmittel herausnehmen. Der Entlüftungsbetrieb schaltet sich automatisch ab.

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 platziert werden.

Grillrost

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

Bräunungsteller - siehe Seite D-18.

Wichtige Informationen

1) Kochzeiten

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

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

2) Geringe Lebensmittelmengen

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

3) Eier

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

4) Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

5) Speisethermometer

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

6) Flüssigkeiten

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

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

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

7) Papier und Plastik

- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausdrücklich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

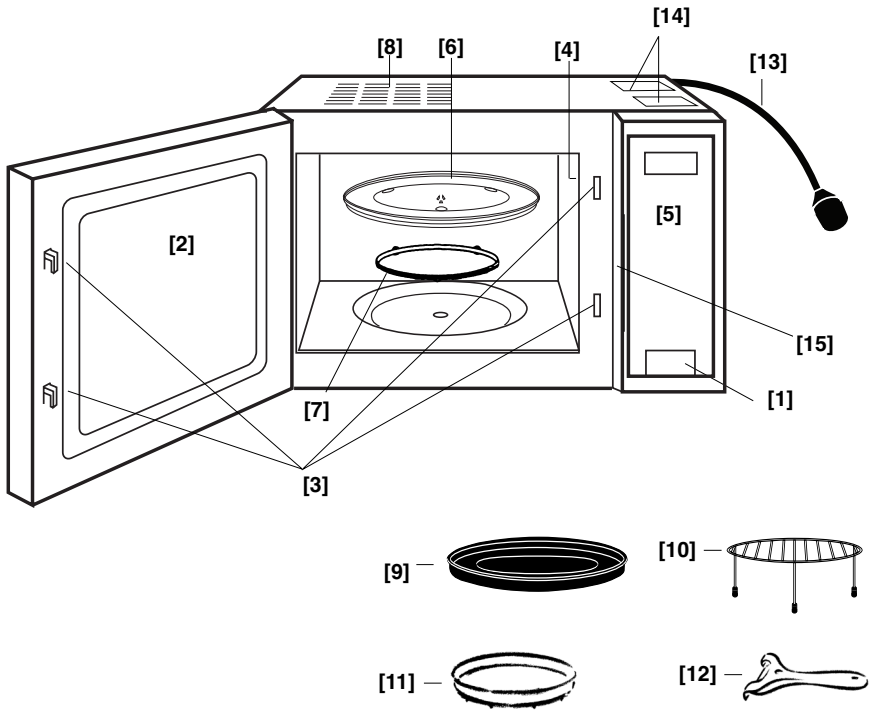
8) Hilfsmittel und Folien

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

9) Babynahrung

- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus 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 Temperaturengleich stattfinden kann.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schematische Ansicht



[1] Türöffner

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

[2] Sichtfenster

[3] Türsicherungsverriegelungen

[4] Innerer Entlüftungsschlitz

[5] Bedienfeld

[6] Glasdrehsteller

[7] Rollenring

[8] Äußere Entlüftungsschlitze

[9] Fettpfanne

[10] Grillrost

[11] Bräunungsteller

[12] Griff für Bräunungsteller

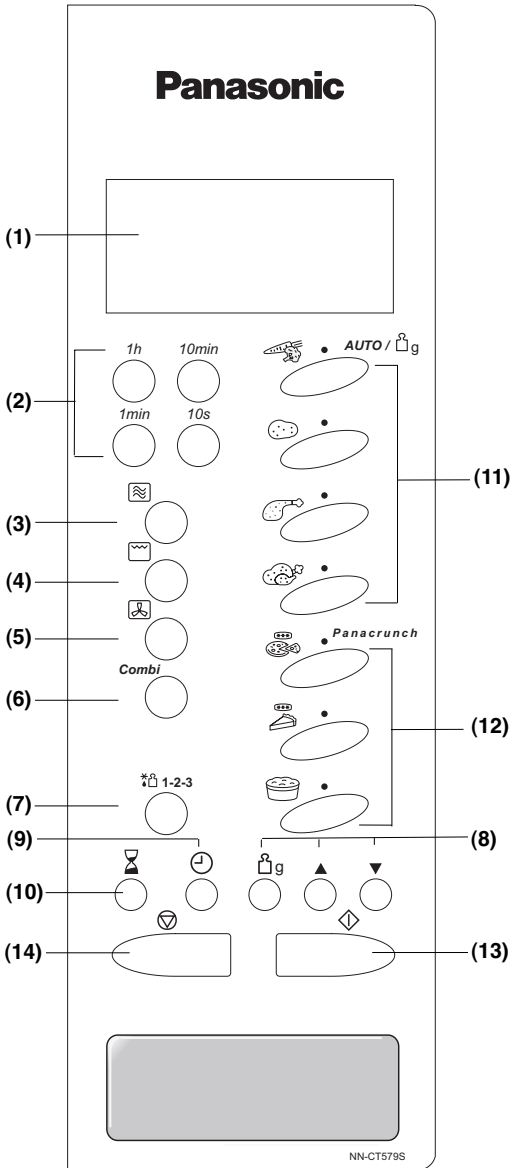
[13] Stromkabel

[14] Warnschild (Heiße Oberfläche)

[15] Kennzeichnungsaufkleber

Bedienfelder

NN-CT579S



- (1) Digitaldisplay
- (2) Zeiteinstellung
- (3) Ein-/Austaste für Mikrowelle
- (4) Ein-/Austaste für Grill
- (5) Heißluftbetrieb
- (6) Taste Kombinationsbetrieb
- (7) Automatisches Auftauen
- (8) Plus/Minus-Tasten
- (9) Uhrzeiteinstellung
- (10) Vorwahlzeit/Standzeit-Taste
- (11) Taste für die Gewichtsautomatik zum Garen

- (12) Panacrunch-Gewichtsautomatikprogramme
- (13) 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.

- (14) 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.

Anmerkungen: Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zurück zum Zeitanzeige-Modus.

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

Bitte beachten:





1. Im Bereitschaftsmodus ist die Helligkeit des Displays reduziert.
2. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den Bereitschaftsmodus über.

Akustisches Signal:

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

Gerätezubehör

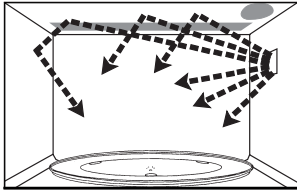
Die nachfolgende Tabelle zeigt den korrekten Einsatz des Zubehörs.

	Glasdrehsteller	Fettpfanne	Grillrost	Bräungsteller
				
Mikrowelle	Ja	Nein	Nein	Nein
Grill	Ja	Ja	Ja	Ja
Heißluft	Ja	Ja	Ja	Ja
Kombination	Ja	Ja	Ja	Ja

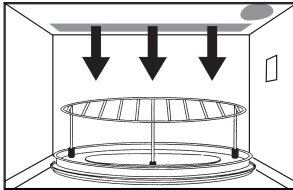
Betriebsarten

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

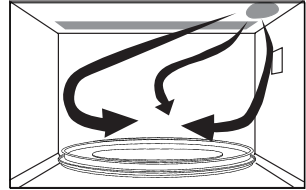
Mikrowelle



Grill



Heißluft

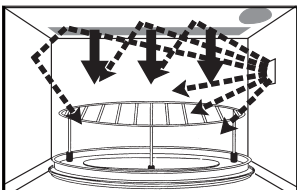


Kombination

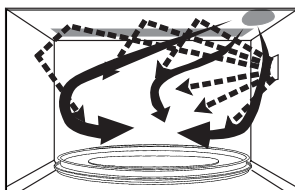
← - - - Mikrowelle

← Heizelemente

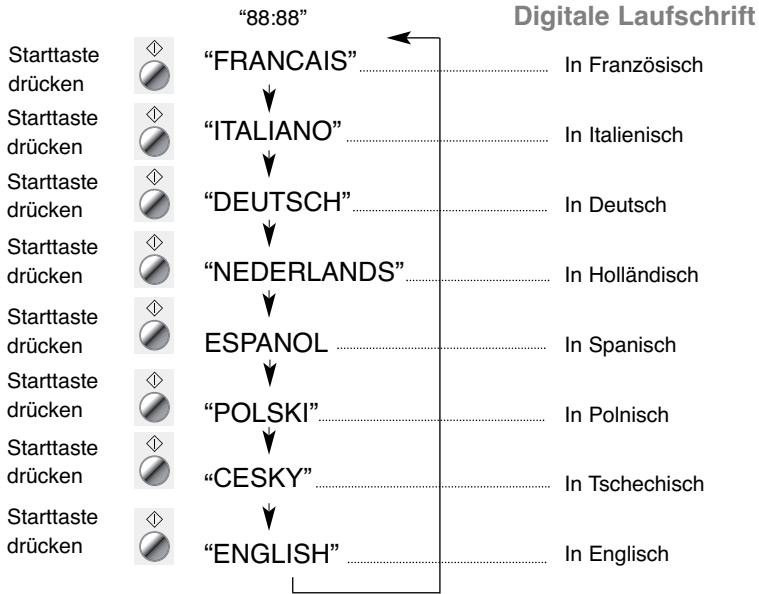
Grill + Mikrowelle



Heißluft + Mikrowelle



Tastatur und Bedienung



Digitale Laufschrift

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

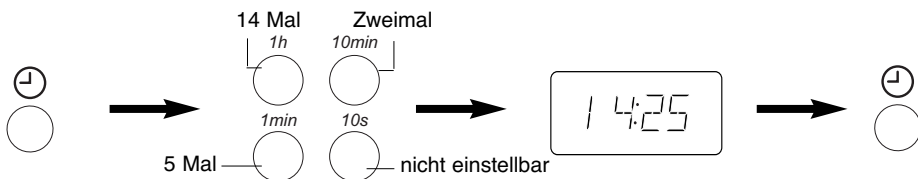
Das Gerät ist betriebsbereit, wenn der Netzstecker angeschlossen wird. Betätigen Sie anschließend die Starttaste so oft, bis die Sprache Ihrer Wahl im Anzeigenfeld erscheint. Möchten Sie die Sprache verändern, so ziehen Sie den Netzstecker und verfahren Sie anschließend erneut wie oben beschrieben.

Bei viermaligem Drücken der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste wird die Laufschrift-Funktion ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten drücken Sie viermal die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.

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:



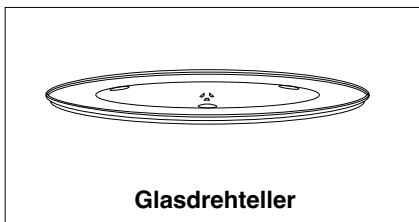
- **Drücken Sie drei mal die Starttaste.**
 - ☛ Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigenfeld erscheint * und die Kindersicherung ist aktiviert.
- **Drücken Sie dreimal die Stopp-/Lösch-taste.**
 - ☛ Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld, die Kindersicherung ist gelöscht.

HINWEIS: Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

Mikrowellen - und Auftaubetrieb

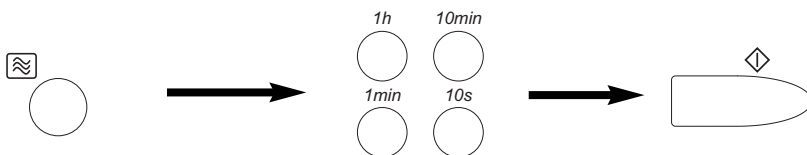
Das Gerät verfügt über 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen. Die Wattleistung der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

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 Minuten 50 Sekunden.
3 Mal	MITTEL	600 W	99 Minuten 50 Sekunden.
4 Mal	NIEDRIG	440 W	99 Minuten 50 Sekunden.
5 Mal	KÖCHELN	250 W	99 Minuten 50 Sekunden.
6 Mal	ERWÄRMEN	100 W	99 Minuten 50 Sekunden.



- Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
- Drücken Sie die Starttaste.

ANMERKUNGEN:

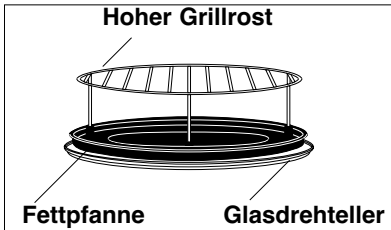
- Für das zwei- oder dreistufige Garen wiederholen Sie – vor dem Drücken der Starttaste – die Einstellung der Mikrowellen-Leistungsstufe und der Garzeit.
z.B. Schmor-/Eintopf — 10 Minuten auf hoher Stufe zum Sieden bringen und dann 60 Minuten köcheln lassen.
10 Minuten erwärmen, damit sich das Aroma 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.

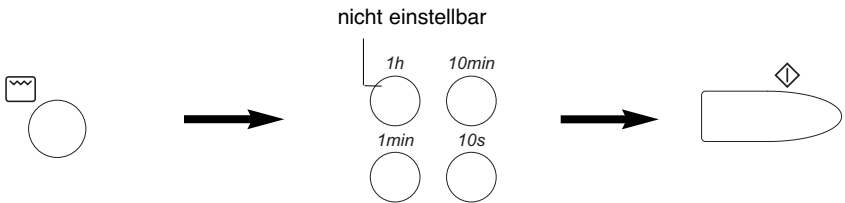
Grillbetrieb

Mit der Grilltaste wird eine der 3 Grillstufen eingestellt.

Zubehör



Drücken	Leistungsstufe	Wattleistung
Einmal	1 HOCH	1300 W
Zweimal	2 MITTEL	950 W
3 Mal	3 NIEDRIG	700 W



- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Grillstufe.

- Stellen Sie die Garzeit ein (bis zu 99 Minuten 50 Sekunden).

- Drücken Sie die Starttaste.

ANMERKUNGEN:

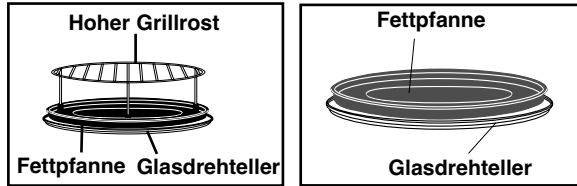
1. Der Grillbetrieb ist nur bei geschlossener Gerätetür möglich.
2. Der Grill kann nicht vorgeheizt werden.
3. Die Garzeit kann während des Garens verlängert werden. Drücken Sie hierzu die 1-Min-Taste so oft, wie erforderlich.
Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert (bis zu maximal 99 Minuten 50 Sekunden).

Heißluft

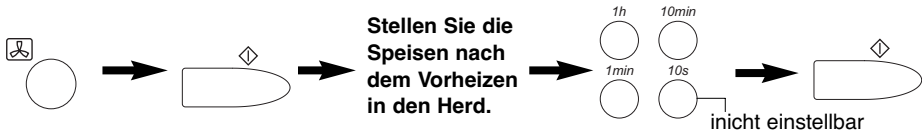
Bei dieser Betriebsart können Temperaturen sowie 100 bis 220°C in 10°C - Schritten eingestellt werden. Zur schnellen Einstellung der am häufigsten verwendeten Temperaturen, beginnen die Temperaturen bei 150°C, bis 220°C, gefolgt von 100°C.

Zubehör: Zum einstufigen Kochen.

Bei Verwendung des Glasdrehtellers.



Kochen mit Heißluft



- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Drücken Sie die Starttaste zum Vorheizen.
- Stellen Sie die Garzeit ein (bis zu 9 Stunden 59 Minuten).
- Drücken Sie die Starttaste.

HINWEISE ZUM VORHEIZEN:

1. 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.
2. Soll ohne Vorheizen gekocht werden, stellen Sie nach Auswahl der gewünschten Temperatur die Garzeit ein und drücken die Starttaste.

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.
4. Die gewählte Temperatur kann nach dem Drücken der Starttaste abgerufen und geändert werden. Bei einmaligem Drücken der Heißluft-Taste wird die ursprünglich eingestellte Temperatur in der Digitalanzeige angezeigt. Während die Temperatur im Anzeigenfeld sichtbar ist, kann sie durch Drücken der Heißluft-Taste geändert werden.

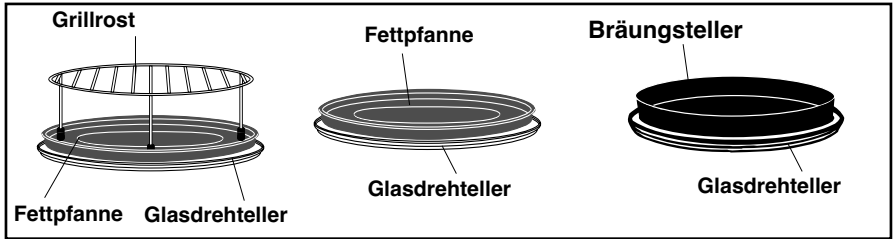
Kombinationsbetrieb

Es stehen Ihnen zwei verschiedene Kombinationsbetriebsarten zur Verfügung:

- 1) Grill 1, 2 oder 3 + Mikrowelle 600 W, 440 W, 250 W oder 100 W
- 2) Heißluft 100-220° + Mikrowelle 600 W, 440 W, 250 W oder 100 W

Zubehör:

Heißluft oder Grill + Mikrowelle



1) Grill + Mikrowelle

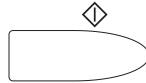
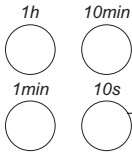
Combi



- Drücken Sie die Kombinationstaste.

- Stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.

- Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.



- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (bis zu 9 Stunden 59 Minuten).

- Drücken Sie die Starttaste.

2) Heißluft + Mikrowelle

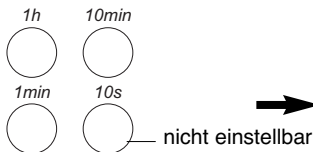
Combi



- Drücken Sie die Kombinationstaste.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

- Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.



- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (bis zu 9 Stunden 59 Minuten).

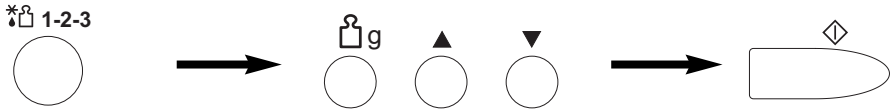
- Drücken Sie die Starttaste.

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-13.

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.
 - ◻ g 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.

Kategorie	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Lebensmittel
◻ 1	KLEIN TEILE	120 - 1550g		Flache, kleine Fleischstücke, z.B. Schnitzel, Würstchen, Fischfilet, Steaks, Koteletts (jedes Stück 100 bis 400g). Bei Signalton wenden.
◻ 2	GROSS TEILE	400 - 2500g		Große Fleischstücke, z.B. Braten, ganze Hähnchen. Bei Signalton wenden.
◻ 3	BROT	70 - 500g		Zum Auftauen von gefrorenem Brot, Brötchen und Croissants. Entfernen Sie sämtliche Verpackung und stellen Sie den hohen Grillrost mit dem Brot in die Fettpfanne, auf den Glasdrehsteller. Bei Signalton wenden.

ANMERKUNGEN:

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

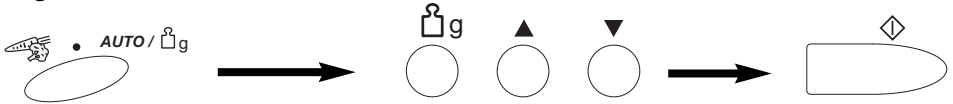
Hinweis zum Programm 3:

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

Gewichtsautomatik-Programme

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

e.g.


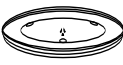








- Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatik-Programm aus.
- Geben Sie das Gewicht der Speisen ein.
 - g Erhöhen des Gewichts um jeweils 100 g
 - ▲ Erhöhen des Gewichts um jeweils 10 g
 - ▼ Verringern des Gewichts um jeweils 10 g
- Drücken sie die Starttaste.

ANMERKUNGEN:

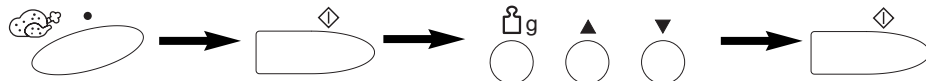
1. Beträgt die Garzeit mehr als 60 Minuten, wird die ablaufende Zeit in Stunden und Minuten angegeben.
2. Angaben zum empfohlenen Gewicht und zur Benutzung des Zubehörs entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen.

Gewichtsautomatik-Programme

Programm	Kategorie	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tipps
 (1 mal drücken)	Frisches Gemüse	FRISCHES GEMUEESE	300 - 1500 g		Zum Garen von frischem Gemüse. Geben Sie das vorbereitete Gemüse in eine geeignete Form. Fügen Sie 6 Eßl. (90 ml) Wasser hinzu. Decken Sie das Gemüse mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel ab. Größere Mengen sollten beim Erönen des Signals umgerührt werde.
 (1 mal drücken)	Ofenkartoffel	OFENKARTOFFEL	200 - 1500 g		Für die Zubereitung knuspriger Ofenkartoffeln. Wählen Sie 180-300g mittelgroße Kartoffeln aus. Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln und stechen Sie die Kartoffeln mit einer Gabel mehrmals an. Legen Sie die Kartoffeln in die Fettpfanne und plazieren Sie die Fettpfanne auf den Glasdrehteller.
 (1 mal drücken)	Garen von Hühnchenteilen	HUEHNERTEILE	150 - 1000 g		Zum Garen frischer Hähnchenteile. Stellen Sie den hohen Grillrost mit den Hähnchenteilen in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Beim Erönen des Signals wenden.
 (1 mal drücken)	Garen eines ganzen Hähnchens	HUHN GANZ	950 - 2000 g		Zum Garen von zwei kleinen oder einem großen Hähnchen. Stellen Sie die Fettpfanne mit dem/den Hähnchen, auf den Glasdrehteller. Drehen Sie zunächst die Brustseite nach unten und wenden Sie das/die Hähnchen beim Erönen des Signals. Bereiten Sie die Füllung für das/die Hähnchen separat zu.

Anmerkung:

Für die obigen Programme ist ein Vorheizen der Pizzapfanne erforderlich. Benutzen Sie hierzu die folgenden Bedienschritte:











Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie die Pizzapfanne in das Gerät, direkt auf die Glasplatte.

Drücken Sie zum Vorheizen die Starttaste.

Nach dem Vorheizen ertönt ein Piepton und 'P' leuchtet im Display auf. Geben Sie die Speisen in die Pfanne und stellen Sie das Gewicht ein.

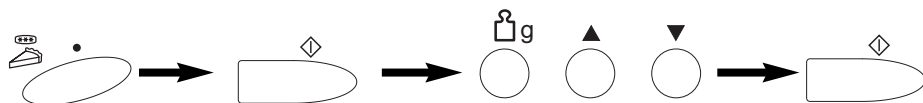
Drücken Sie die Starttaste.

Gewichtsautomatik-Programme

Programm	Kategorie	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tipps
 (1 mal drücken)	Tiefgefrorene Pizza	GEFRORENE PIZZA ✖ ✖ 💧 💧	150 - 600 g		Zum Erhitzen, Knusprigbacken des Bodens und Bräunen von tiefgefrorener, vorgefertigter Pizza. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den Bräunungsteller.
 (2 mal drücken)	Frische Pizza	GEKUEHLTE PIZZA	150 - 600 g		Zum Erhitzen, Knusprigbacken des Bodens und Bräunen von frischer, vorgefertigter Pizza. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den Bräunungsteller.
 (1 mal drücken)	Tiefgefrorene Quiche	GEFRORENE QUICHE ✖ ✖ 💧 💧	150 - 550 g		Zum Erhitzen, Knusprigbacken des Bodens und Bräunen von tiefgefrorener, vorgefertigter Quiche. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den Bräunungsteller.
 (1 mal drücken)	Frischem Blätterteig-gebäcks	GEKUEHLTE BACKWAREN	100 - 600 g		Zum Aufwärmen, Aufbacken und Bräunen frischem Blätterteiggebäcks, z.B. Königinpastetchen, Blätterteigpasteten, Blätterteigteilchen etc. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und legen Sie die Gebäckstücke in die Pizzapfanne.

Anmerkung:

Für die obigen Programme ist ein Vorheizen der Pizzapfanne erforderlich. Benutzen Sie hierzu die folgenden Bedienschritte.



1. Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie die Pizzapfanne in den Herd, direkt auf die Glasplatte.
2. Drücken Sie die Starttaste, um dem Bräunungsteller vorzuheizen.
3. Nach dem Vorheizen ertönt ein Piepton und ‚P‘ leuchtet im Display auf. Geben Sie die Speisen in die Pfanne und stellen Sie das Gewicht ein.
4. Drücken Sie die Starttaste.

Bräunungsteller

Das Konzept

Bei einigen Lebensmitteln, die mit Mikrowellen zubereitet werden, kann der Teig anschließend immer noch weich und wenig knusprig sein. Der Ihrem Gerät zugehörige Bräunungsteller läßt Pizzen, Quiches und andere Teigwaren braun und knusprig werden. Der Bräunungsteller absorbiert Mikrowellen und erhitzt sich dadurch, das Lebensmittel wird außerdem durch Mikrowellen und Grill/Heißluft erwärmt. Das Zusammenwirken dieser Komponenten geschieht folgendermaßen: Der Boden des Bräunungstellers absorbiert Mikrowellen und wandelt diese in Hitze um. Diese Hitze wird von unten an das Lebensmittel abgegeben. Die Bräunung der Lebensmittel-Oberfläche erfolgt durch den Grill. Zudem unterstützt die Anti-Haft-Beschichtung des Bräunungstellers den Hitzeeffekt.

Anwendung des Bräunungstellers (manueller Betrieb)

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

Wichtige Hinweise:

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

PFLEGE DES BRÄUNUNGSTELLERS

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

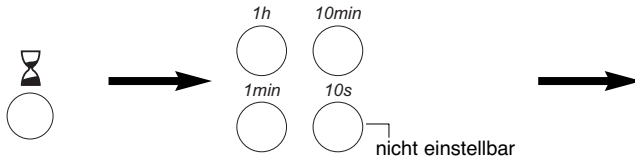
- ◆ Der Bräunungsteller ist für die Geschirrspülmaschine geeignet.



Gerätebetrieb mit Vorwahlzeit

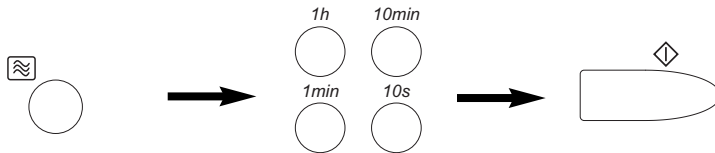
Mittels der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste können Sie eine Vorwahlzeit zum später einsetzenden Gerätebetrieb eingeben.

z.B.



- Drücken Sie die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.

- Stellen Sie durch Drücken der Zeittasten die gewünschte Vorwahlzeit ein (bis zu 9 Stunden 59 Minuten).



- Stellen Sie das gewünschte Garprogramm und die Garzeit ein.

- Drücken Sie die Starttaste.

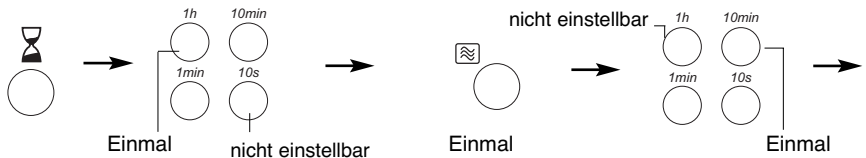
ANMERKUNGEN:

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

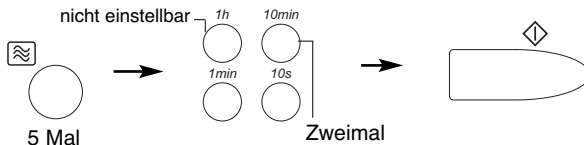
z.B.

Vorwahlzeit: 1 Stunde

Hohe Leistungsstufe: 10 Min.



Köcheln: 20 Min.



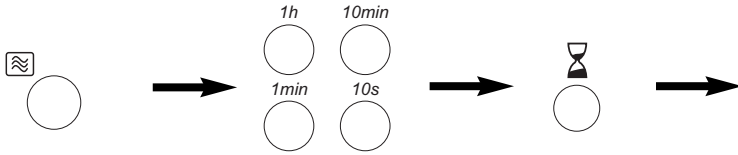
2. Beträgt die Vorwahlzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Minuten angegeben. Beträgt sie weniger als eine Stunde, wird die Vorwahlzeit in Sekunden zurückgezählt.

3. Die Vorwahlzeit kann nicht vor einem Automatikprogramm einprogrammiert werden.

Standzeit

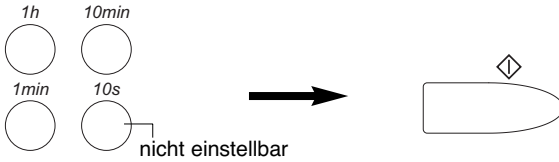
Mittels der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste ist es möglich, die Standzeit nach dem Garen einzuprogrammieren oder das Gerät als Minutentimer zu programmieren.

z.B.



- Stellen Sie das gewünschte Garprogramm und die Garzeit ein.

- Drücken Sie die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.



- Stellen Sie durch Drücken der Zeittasten der Zeittasten den gewünschten ein (is zu 9 stunden 59 minuten).

- Drücken Sie die Starttaste.

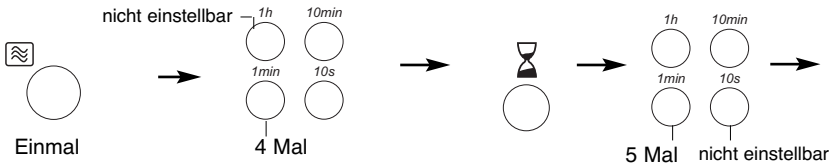
ANMERKUNGEN:

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

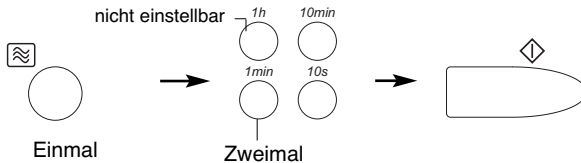
z.B.

Hohe Leistungsstufe: 4 Min.

Standzeit: 5 Min.



Hohe Leistungsstufe: 2 Min.



2. Wird die Gerätetür bei eingestellter Standzeit oder bei eingestelltem Minutentimer geöffnet, so wird die Zeit im Anzeigenfeld zurückgezählt.

3. 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.

Fragen und Antworten

- F:** Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A:** Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKROWELLENLEISTUNG auf GRILLEIS-TUNG während des Kombinationsbetriebs. Dies ist normal.
- F:** Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt beim Betrieb von Heißluft, Kombination und Grill Rauch?
- A:** Nach mehrfachem Gebrauch ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel und Zubehör für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb nehmen. Dadurch werden geruchsverursachende Lebensmittelrückstände und konservierende 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.
- F:** Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.
- A:** Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
- F:** Die Laufschrift im Display ist verschwunden. Warum kann ich nur Zahlen sehen?
- A:** Möglicherweise gab es einen Stromausfall und die Laufschrift wurde deaktiviert. Trennen Sie das Gerät einige Sekunden vom Netzstrom und schließen Sie es wieder an. Wenn „88:88“ angezeigt wird, drücken Sie die Start-Taste, bis Ihre Sprache erscheint. Stellen Sie dann die Uhrzeit ein. Siehe Seite De-8.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät ab.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie an den Garraumwänden haftende Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. **VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL.**
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Gelegentlich sollten Sie den Glasteller in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
8. 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.
9. 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.
10. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
11. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
12. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
13. Wird der Herd nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz	
Leistungsaufnahme:	Maximum;	2400 W
	Mikrowelle;	1260 W
	Grill;	1360 W
	Heißluft;	1380 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle;	1000 W (IEC-60705)
	Grill;	1300 W
	Heißluft;	1300 W
Äußere Abmessungen:	520 (W) x 395 (D) x 310 (H) mm	
Garraumabmessungen:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	
Gewicht:	13.5 kg	
Geräuschpegel:	50 dB	

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigungen sind vorbehalten.

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

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



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

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

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

Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer

unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.

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

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

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

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Gemäß der Richtlinie 2004/108/EC, Artikel 9(2)

Panasonic Testing Centre

Panasonic Deutschland, eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Hergestellt von Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

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 APPARAAT OP EEN GEAARDE WANDCONTACTDOOS AANGESLOTEN TE WORDEN.

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

Voltage

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

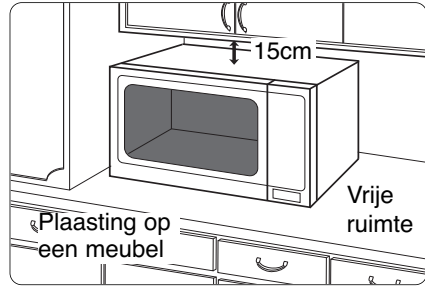
Het plaatsen van de magnetronoven

Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

1. De magnetronoven moet worden geplaatst op een effen, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant van de oven tegen een achtermuur.
2. Indien de magnetron ingebouwd wordt, let er dan op dat de stekker uit het stopcontact gehaald kan worden of op een andere wijze de stroomvoorziening onderbroken kan worden.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie aanwezig is.

Plaatsing op een meubel:

Als een van de kanten vlak tegen de muur staat, moeten de andere kant en de bovenkant vrij staan. Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm.



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 consumentengebruik. 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 nooit in het water hangen.
9. De ventilatie-openingen van de magnetron, aan de achter- en bovenkant, moeten vrij blijven en mogen niet geblokkeerd worden. Indien deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, kan de oven oververhit raken. Een thermische veiligheidsschakelaar zal de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra deze afgekoeld is.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

Let op: Hete oppervlakken



Installatie en aansluiting

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.
6. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles verwarmd worden.
7. Deze oven is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, noch door personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van de oven door iemand de verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen, zodat ze niet met de oven kunnen spelen.

Installatie en aansluiting

Gebruik van uw magnetronoven

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

Veiligheidsinstructies

Werking van de oven en grill

1. Voordat u de eerste keer gebruik gaat maken van de HETE LUCHT-, COMBINATIE- of GRILL functies, wrijf dan eerst de eventueel resterende olie in de oven weg en schakel de magnetron gedurende 20 minuten in op de stand HETE LUCHT 220°C. Op deze manier wordt de olie, die gebruikt werd als beschermingslaag tegen het roesten, eraf gebrand. Dit is de enige keer dat de oven 'leeg' gebruikt mag worden.
2. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatie-openingen van de kast en de ovendeur worden tijdens de HETE LUCHT (CONVENTIE-), COMBINATIE- en GRILL functies heet. Pas dus op bij het openen en sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of eruit halen van voedsel en accessoires.
3. De oven is bovenaan uitgerust met twee kwartselementen. Raak na het gebruik van de CONVECTIE, COMBINATIE en GRILL functies nooit de binnenkant van de oven aan. Die is namelijk heel warm.

N.B. Na het koken m.b.v. deze functies kunnen de oven-toebehoren heel heet zijn.

4. De buitenkant van de magnetronoven kan, tijdens het grillen, warm worden. Kinderen moeten buiten het bereik van de oven gehouden worden.

Werking van de ventilatiemotor

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

Verlichting van de magnetronoven

Indien het noodzakelijk is dat de verlichting van de oven dient vervangen te worden, neemt u dan contact op met uw verkoper (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 de draaiplateau. Maak altijd gebruik van een schaal die u dan op de draaiplateau plaatst.

Loopring

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

Metalen draaiplateau

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

Metalen rooster

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

Panacrunch Pan - Zie pagina NI-18

Belangrijke informatie

1. Kooktijden

- De in het kookboek opgegeven kooktijden zijn bij benadering weergegeven. 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 soms beter het voedsel minder lang te laten koken dan nodig. Als het voedsel niet genoeg gekookt is, 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 vuur vatten. Hierdoor kan de oven worden beschadigd.

2. Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als te lang wordt doorgekookt. Indien het voedsel vuur 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. Eieren kunnen ten gevolge van de druk ontploffen, zelfs na hun opwarming in de magnetron.

4. Niet poreuze schil

- Voedingsmiddelen zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes hebben geen poreuze schil en dienen voor 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 worden 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:

6. Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soepen, sausen en drank opgewarmd worden 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 of dit type bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycleerd materiaal (bijv. keukenrol) tenzij het product gemerkt is met een teken dat dit zonder problemen in een magnetronoven gebruikt mag worden. Producten gemaakt van gerecycleerd 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.

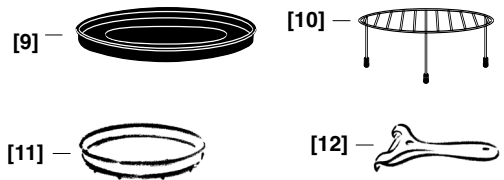
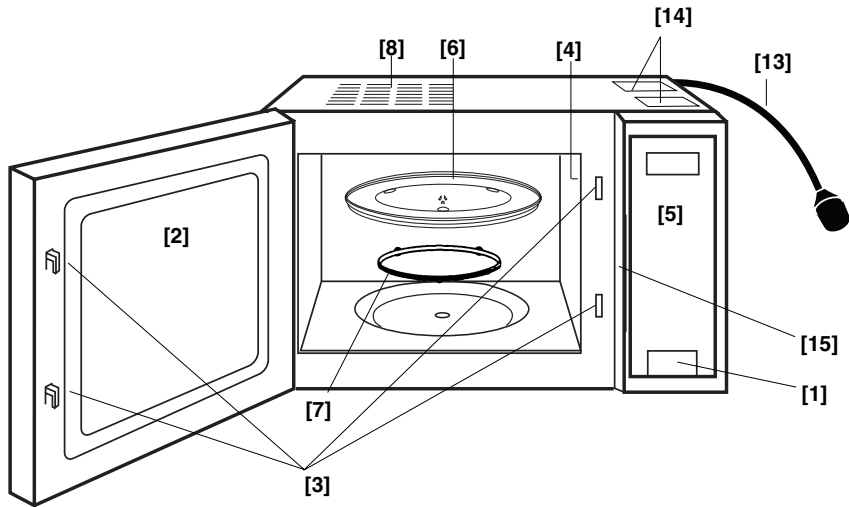
8. Hulpmiddelen/Folie

- 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



(1) Deur ontgrendeltoets

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

(2) Doorkijkvenster

(3) Veiligheidsschakelaars

(4) Ventilatie-openingen

(5) Bedieningspaneel

(6) Glazen draaiplateau

(7) Loopring

(8) Luchtopeningen voor de ventilatie van de oven

(9) Metalen draaiplateau

(10) Metalen rooster

(11) Panacrunch Pan

(12) Panacrunch Pan - handvat

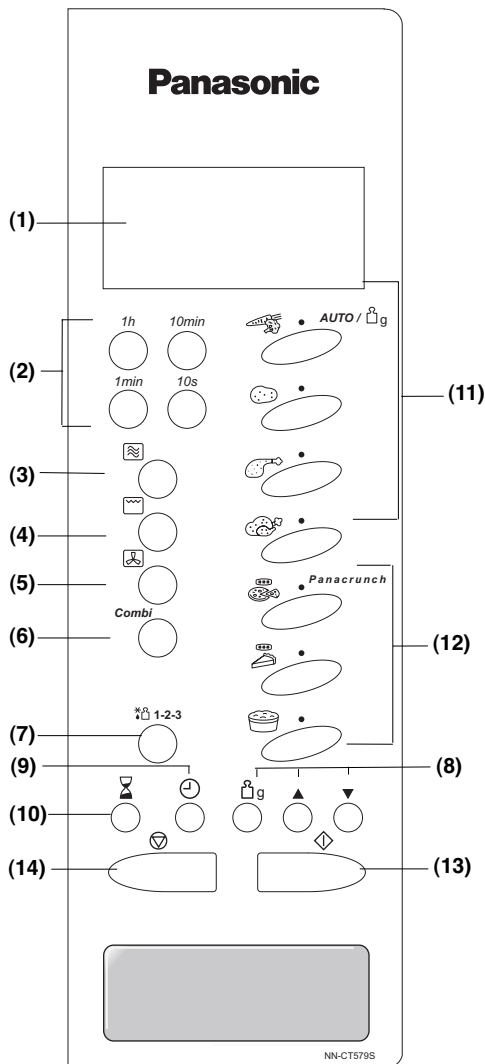
(13) Elektriciteitssnoer

(14) Waarschuwingsetiket (Hete oppervlakken)

(15) Identificatie plaat

Het bedieningspaneel

NN-CT579S



- (1) Uitleesvenster
- (2) Tijdtoetsen
- (3) Vermogenstoets
- (4) Grill toets
- (5) Hete lucht toets
- (6) Combinatie toets
- (7) Automatische ontdooitoets
- (8) Gewicht - Instelling
- (9) Kloктоets
- (10) Programmeer/standaardtijdtoets
- (11) Automatische programma's met gewichtinstelling
- (12) Panacrunch (pan-krokant) automatische programma's met gewichtinstelling
- (13) De starttoets:

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

- (14) 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.

OPMERKING: Als u een programma heeft ingesteld, maar niet op de startknop drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na zes minuten. Op het display wordt dan weer de tijd van de dag weergegeven.

Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

Let op:

1. De helderheid van de display vermindert als de stand-by mode is ingeschakeld.
2. De oven zal op de stand-by mode overgaan als deze voor het eerst wordt ingeplugd en direct nadat de laatste handeling ermee is verricht.

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 pieptoonje horen. Bij het einde van welk programma dan ook, hoort u vijfmaal achtereenvolgend een piepgeluid.

Toebehoren

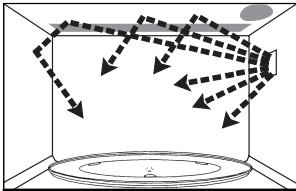
De tabel hieronder vermeldt welke accessoires voor welk programma gebruikt moeten worden.

	Glazen draaiplateau	Metalen draaiplateau	Metalen rooster	Panacrunch Pan
Magnetron	JA	NEE	NEE	NEE
Grill	JA	JA	JA	JA
Hete lucht	JA	JA	JA	JA
Combinatie	JA	JA	JA	JA

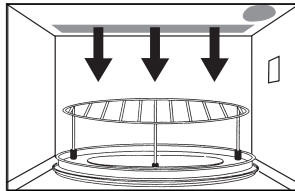
Kookmethoden

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

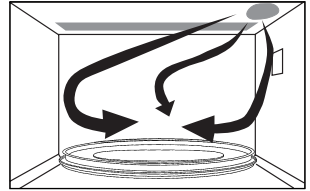
Magnetron



Grillen



Hete lucht

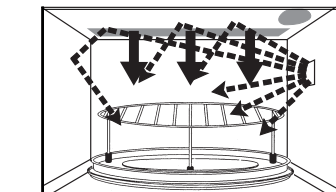


Combinatie

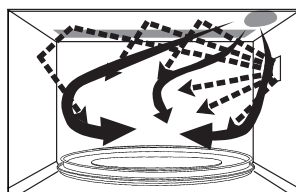
← - - - Magnetron

← Voorverwarmen

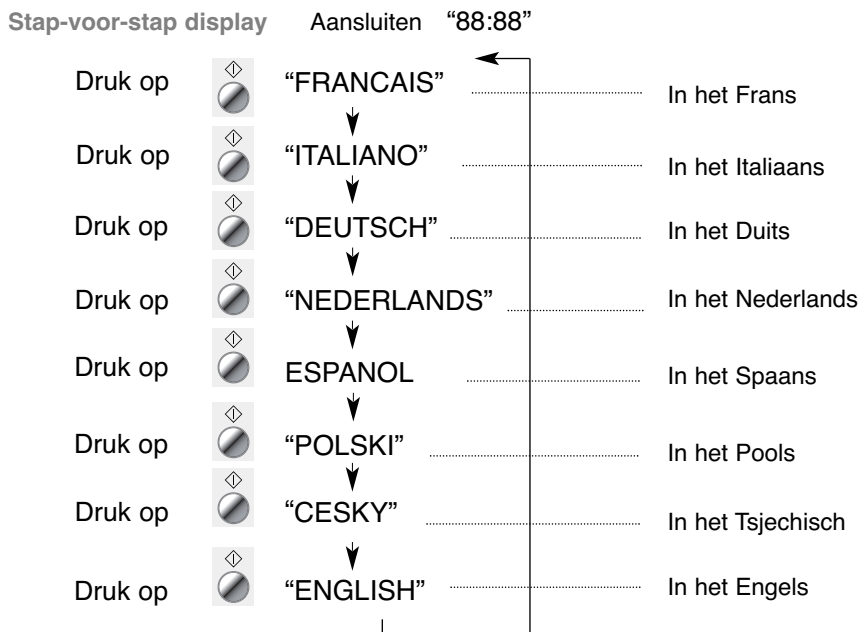
Grill + Magnetron



Hete lucht + Magnetron



Bediening en gebruiksprocedure



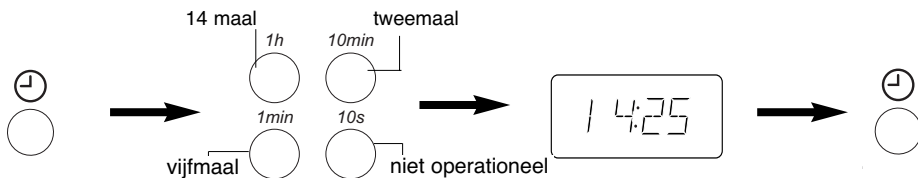
Als u de Delay/Stand knop 4 keer indrukt zal hulptekst worden uitgeschakeld. Om de hulptekst weer te laten verschijnen drukt u de Delay/Stand knop 4 keer in.

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



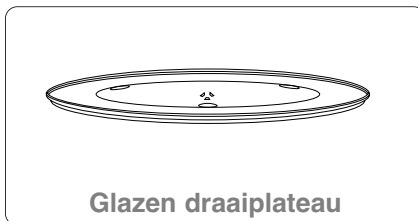
- **Druk 3 keer op de Stop/wistoets.**
 - ☛ De tijdsindicatie verschijnt opnieuw in het uitleesvenster.

OPMERKING: Om het kinderslot te activeren moet u de startknop 3 keer binnen 10 seconden indrukken.

Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

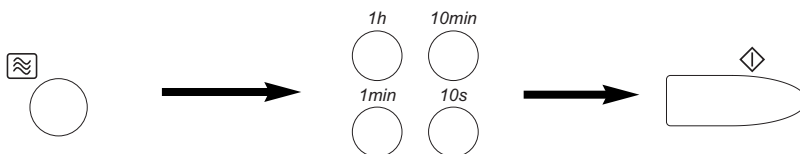
Er zijn 6 verschillende niveaus voor het vermogen aanwezig (zie de onderstaande tabel).

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	MAX (Maximaal)	1000 W	30 minuten
2 x	MIN (Ontdooitoets)	270 W	99 minuten 50 seconden
3 x	Middelmatig	600 W	99 minuten 50 seconden
4 x	Smoor	440 W	99 minuten 50 seconden
5 x	Sudder	250 W	99 minuten 50 seconden
6 x	Warmhoud	100 W	99 minuten 50 seconden



- Bepaal het vermogen dat u wenst te gebruiken.
- Stel de kooktijd in.
- Druk de starttoets in.

Opmerking:

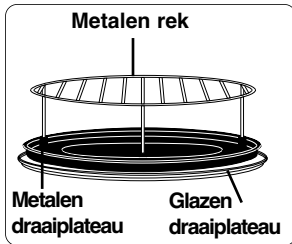
1. Voor 2-of 3- fasen koken, dient u de stappen 1 en 2 te herhalen, voordat u op de starttoets drukt.
Bijvoorbeeld Zelfbereide maaltijd -- Maximaal - 10 minuten om de maaltijd te bereiden.
Smoor gedurende 60 minuten om te laten koken.
-- Warmhoud functie 10 minuten verwarmen om de smaak te laten ontwikkelen.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

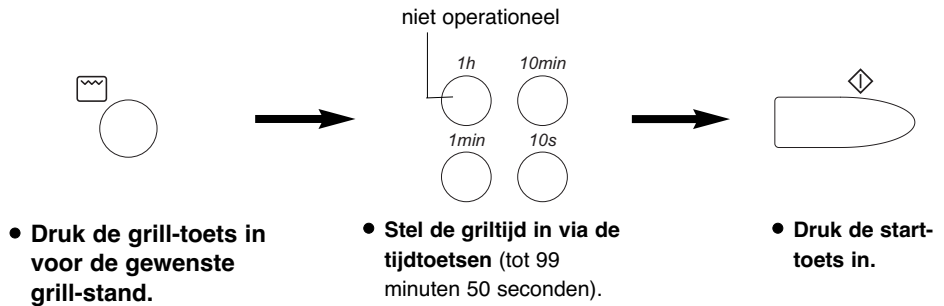
Bij het grillen kunt u een keuze maken uit drie standen.

Gebruik van de accessoires:



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

Nederlands



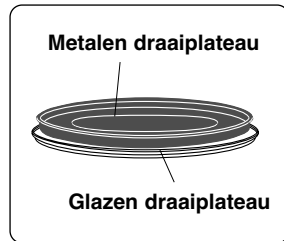
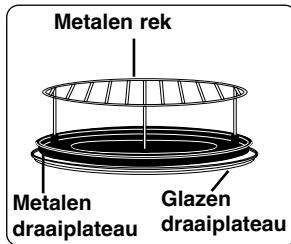
Opmerking:

1. De grill zal alleen werken wanneer de ovendeur gesloten is.
2. De Grill kan niet voorverwarmd worden.
3. 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 50 seconden.

Koken met de Hete Lucht

Deze toetsen bieden de mogelijkheid om een temperatuur van 100 - 220°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 220°C, en 100°C.

Gebruik van accessoires:



Koken met Hete lucht:



- Kies de gewenste temperatuur.
- Druk de starttoets in om het voorverwarmen te starten.
- Stel de gewenste kooktijd in (tot 9 uur 59 minuten).
- 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 ovendeur 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 kook/baktijd minder dan een uur bedraagt, wordt de tijd per seconde afgeteld.
2. Wanneer de ingestelde kook/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 kook/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 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.

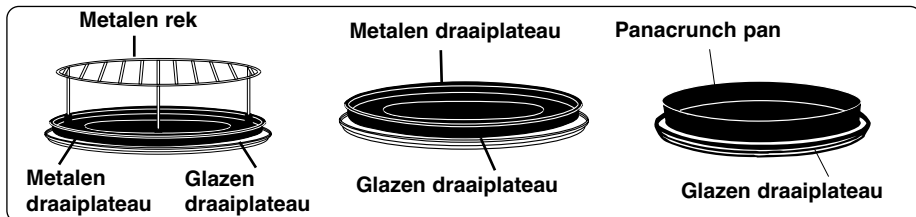
Combinatie koken

Er zijn 2 combinaties voorgeprogrammeerd:

- 1) Grill 1, 2 of 3 + Magnetron 600 W, 440 W, 250 W of 100 W
- 2) Hete lucht 100 - 220°C + Magnetron 600 W, 440 W, 250 W of 100 W

Gebruik van accessoires:

Hete lucht of Grill + Magnetron



Nederlands

1. Grill + Magnetron

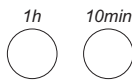
Combi



- Druk de Combinatietoets in.

- Kies de gewenste Grill instelling.

- Kies het gewenste vermogen.



niet operationeel



- Stel de gewenste baktijd in (tot 9 uur 59 minuten).

- Druk de starttoets in.

2. Hete lucht + Magnetron

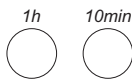
Combi



- Druk de Combinatietoets in.

- Kies de gewenste temperatuur.

- Kies het gewenste vermogen.



niet operationeel



- Kies de gewenste baktijd (tot 9 uur 59 minuten).

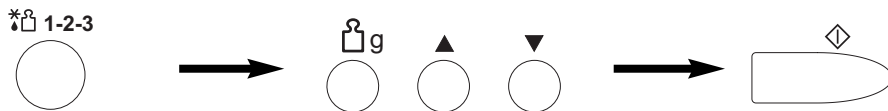
- Druk de starttoets in.

Opmerking over het voorverwarmen:

1. De functie Voorverwarmen is niet beschikbaar wanneer de functie Grill + Magnetron gebruikt wordt.
2. De oven kan voorverwarmd worden bij het gebruik van de functies Hete lucht + Magnetron. Druk op de starttoets nadat u het niveau van de magnetronfunctie of de Temperatuur Hete lucht heeft geselecteerd en volg de instructies zoals gesteld onder OPMERKING BIJ HET VOORVERWARMEN op pagina NI-10. Tijdens het voorverwarmen met een combinatiefunctie worden er geen microgolven uitgestraald.

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.
 - 📏 g instellen van het gewicht - stapsgewijs per 100 g
 - ▲ verhogen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g
 - ▼ verlagen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g
- Druk de **starttoets** in.

Categorie	Stap voor stap display:	Gewicht	Accessoires	Geschikt voedsel/Tips
*📏1	KLEINE * STUKKEN	120 - 1550g		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	GROTE * STUKKEN	400 - 2500g		Voor het ontdooien van grote stukken vlees, braadstukken, hele kippen. Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
*📏3	BROOD * *	70 - 500g		Voor het ontdooien van bevroren brood, broodjes en croissants. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats het op het rek op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Draai het brood om als de pieptoon weergegeven wordt.

Opmerkingen:

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

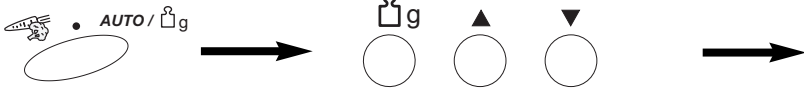
Opmerking Bij Programma 3:

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

Automatisch koken

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

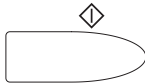
b.v.



- Kies het gewenste programma.

- Stel het gewicht van het voedsel in.

- g instellen van het gewicht - stapsgewijs per 100 g
- verhogen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g
- verlagen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g











- Druk de starttoets in.

Opmerkingen:

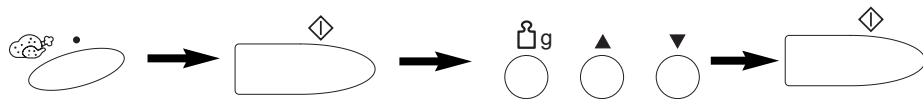
1. Indien de resterende kooktijd meer dan 60 minuten bedraagt, wordt de tijd in uren en minuten weergegeven.
2. De tabel hieronder geeft het aanbevolen gewicht aan, alsook de accessoires die gebruikt moeten worden.

Automatisch koken

Programma nummer	Programma	VERSEstap voor stap display	Geadviseerd gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
 (1 x drukken)	Het koken van verse groenten	VERSE GROENTEN	300 - 1500 g		Voor het koken van verse groenten. Plaats de voor bereide groenten in een daarvoor geschikte schaal en voeg zes eetlepels (90 ml) water toe. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Grote hoeveelheden moeten, zodra de pieptoon weergegeven wordt, omgedraaid worden.
 (1 x drukken)	Het koken van gebakken aardappeltjes	GEBAKKEN AARDAPPELEN	200 - 1500 g		Voor het koken van gebakken aardappeltjes. Gebruik aardappeltjes van 180-300g voor het beste resultaat. Was en droog de aardappeltjes af en prik er met een vork in. Gebruik de metalen draaiplateau.
 (1 x drukken)	Kip bereiden	VERSE STUKKEN KIP	150 - 1000 g		Voor het bereiden van verse stukjes kip. Plaats de stukjes kip op een hoog metalen rek op de metalen draaiplateau op de glazen draaiplateau. Draai de stukjes kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
 (1 x drukken)	Een verse hele kip bereiden	HELE KIP	950 - 2000 g		Voor het bereiden van een grote, hele kip of 2 kleinere kippen. Plaats de kip(pen) op de metalen draaiplateau. Begin met het bereiden van de kip met de borstzijde naar beneden en draai de kip om zodra de pieptoon weergegeven wordt. Bereid de vulling afzonderlijk.

Opmerkingen:

1. Voor het programma verse hele kip moet u de oven voorverwarmen. Doe dit als volgt:











Kies het programma verse hele kip.

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

Na het voorverwarmen, hoort u een piep en knippert 'P' op het display. Plaats de hele kip in de oven en stel het gewicht in.

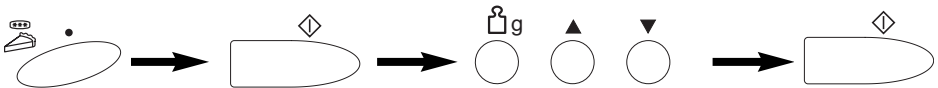
Druk de starttoets in.

Automatisch koken

Programma nummer	Programma a	Stap voor stap display	Geadviseerd gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
 Panac (1 x drukken)	Diepvries Pizza	DIEPGEVROREN PIZZA ✖ ✖ 💧 💧	150 - 600 g		Voor het opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, bevroren pizza. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de pizza in de Panacrunch Pan.
 Panac (2 x drukken)	Verse Pizza	VERSE PIZZA	150 - 600 g		Voor het opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, verse pizza. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de pizza in de Panacrunch Pan.
 Panac (1 x drukken)	Diepvries Quiche	DIEPGEVROREN QUICHE ✖ ✖ 💧 💧	150 - 550 g		Voor het opwarmen, knapperig maken en bruinen van de bovenkant van de gekochte, diepvries quiche. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats de quiche in de Panacrunch Pan.
 Panac (1 x drukken)	Pasteitjes bijv	KOUD GEBAK	100 - 600 g		Voor het opwarmen, bakken en bruinen van pasteitjes bijv. Koninginnehapjes, worstenbroodjes, bladerdeegvlechten etc. verwijdert u de verpakking en plaatst u ze in de Panacrunch Pan.

Opmerkingen:

1. Voor de bovenstaande programma's is het nodig de Panacrunch Pan voor te verwarmen. Doe dit als volgt.



1. Kies het vereiste programma en plaats de Panacrunch Pan rechtstreeks op de glazen plaat in de oven.
2. Druk de starttoets in om de Panacrunch Pan voor te verwarmen.
3. Wanneer de oven is voorverwarmd, hoort u een piep en knippert 'P' op het display. Plaats het eten in de schotel en stel het gewicht in.
4. Druk de starttoets in.

Panacrunch Pan

Het 'concept'

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

Het gebruik van de panacrunchpan (handmatige bediening)

- Om de beste resultaten te verkrijgen is het aan te raden om te pan voor te verwarmen. Plaats de pan direct op het glazen draaiplateau en verwarm deze, via de functie Combinatie Grill 1 + 600 W gedurende 3 minuten, voor. Om het bruinen te verbeteren kunt u de pan met olie in vetten voordat u de pan voorverwarmd. Dit is van toepassing voor producten zoals worstjes of beefburgers.
- Neem de pan uit de oven en leg het voedsel in de pan. Gebruik hierbij het handvat van de Panacrunch Pan of ovenhandschoenen want de pan zal heel heet zijn. Voor het beste resultaat is het van belang om het voedsel, direct na het voorverwarmen, in de pan te leggen. Als het voedsel niet direct in de voorverwarmde pan wordt gelegd, kan dit gevolgen hebben voor het bruinen van de producten.
- Plaats de pan op het glazen draaiplateau en bereid conform de richtlijnen die in de kooktabel in het kookboek zijn weergegeven.



Opmerkingen:

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

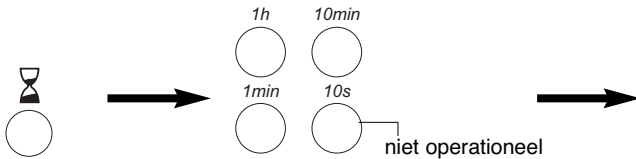
Onderhoud van de Pan

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

Voorgeprogrammeerde start

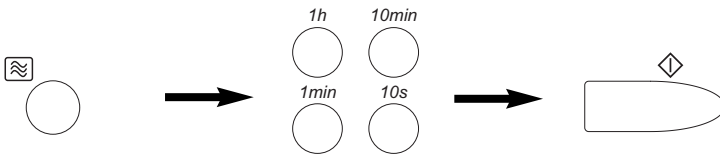
Deze functie maakt het mogelijk, de uitgestelde begintijd van het koken, vooraf in te stellen.

b.v.



• Druk op de programmeer/standaardtijdtoets.

• Stel het aantal uren/minuten in waarna de magnetronoven met koken moet beginnen door de tijdtoetsen in te drukken (tot 9 uur 59 minuten).



• Stel het gewenste kookprogramma in.

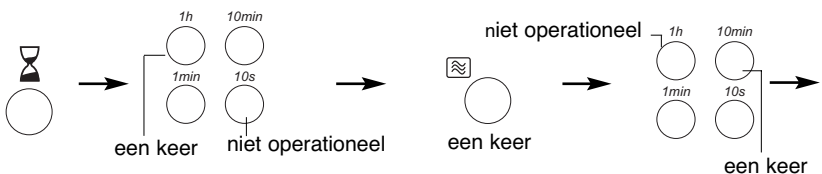
• Druk de starttoets in.

Opmerkingen:

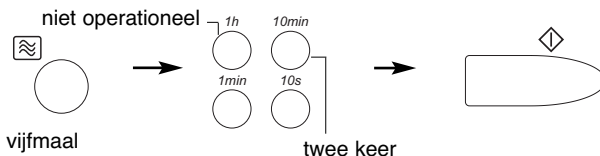
1. Drie fases van het koken kunnen geprogrammeerd worden inclusief de uitgestelde begintijd.
b.v

Uitgestelde begintijd: 1 uur

Hoog vermogen: 10 min.



Sudder vermogen: 20 min.

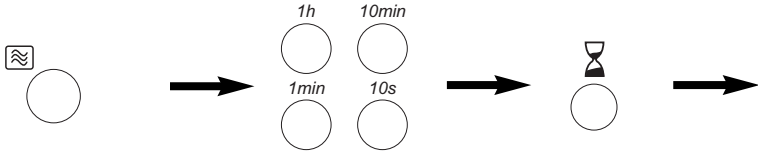


- Als de voorgeprogrammeerde uitgestelde begintijd langer dan een uur is, zal de tijd in minuten aftellen. Indien de uitgestelde begintijd minder dan een uur is, zal de tijd in seconden worden afgeteld.
- De uitgestelde begintijd kan niet voor de automatische programma's ingesteld worden.

Wachttijd

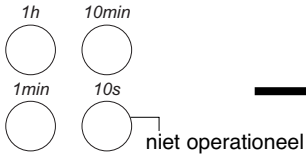
Door het gebruik van de Programmeer/Standaardtijdtoets kunt u de wachttijd programmeren nadat de bereiding heeft plaatsgevonden of deze gebruiken om de functie als een kookwekker te gebruiken.

b.v.



- **Stel de gewenste kooktijd en het gewenste kookprogramma in.**

- **Druk op de programmeer/standaardtijdtoets.**



- **Stel de gewenste tijdsduur in door de tijdtoetsen in te drukken (tot 9 uur en 59 minuten).**

- **Druk op de starttoets.**

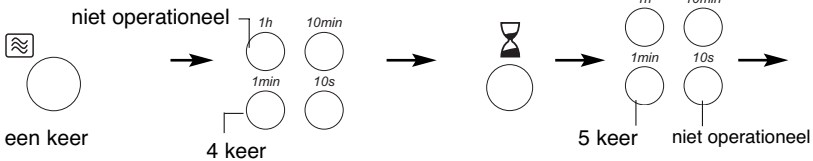
Opmerkingen:

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

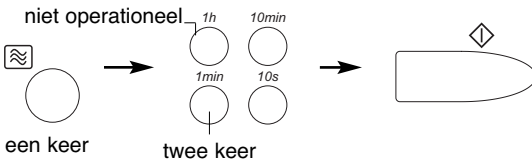
b.v.

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/standaardtijd-toets, 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 ventilatie-openingen afgevoerd. Er zitten echter geen microgolven in de lucht. De ventilatie-openingen van de oven mogen, tijdens het koken, nooit geblokkeerd worden.
- V:** Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A:** De geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van magnetronoven op HETE LUCHT- + GRILL voor het realiseren van de juiste combinatie-afstelling. Dit is normaal.
- V:** Kan ik de vooraf ingestelde oven-temperatuur 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.

Vraag en antwoord

- 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 vier 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 220°C. Op deze manier worden alle voedselresten, vetaanslag etc., die luchtjes en of rook kunnen veroorzaken, weggebrand.
- V:** De magnetronfunctie van mijn oven werkt niet meer en de melding 'H97' en 'H98' verschijnt in de display.
- A:** Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.
- V:** De hulptekst staat niet meer op de display en ik zie alleen nog cijfers.
- A:** Er kan sprake zijn van een stroomstoring waardoor de hulptekst is verdwenen. Trek de stekker van de oven uit het stopcontact gedurende een paar seconden en plug de stekker dan weer in. Als u "88:88" op de display ziet druk dan op de start knop totdat uw taal naar keuze op de display verschijnt. Stel vervolgens de klok in. Zie pagina NI-8.

Onderhoud van uw magnetronoven

1. Schakel de magnetronoven uit voordat u deze gaat schoonmaken.
2. Hou de binnenkant van de magnetronoven, de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen schoon. Wanneer er voedselresten of gemorste vloeistoffen aan de wanden van de magnetronoven, deurafdichtingen en plaatsen rondom deze afdichtingen kleven, veeg deze dan weg met een vochtige doek. Indien deze vlekken erg vuil zijn geworden, kunt u gebruik maken van een zachtwerkend schoonmaakmiddel. Het gebruik van scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
GEBRUIK GEEN STANDAARD OVEN-REINIGINGSMIDDELEN.
3. De buitenkant van de oven moet met een vochtige doek worden schoongemaakt. Om te voorkomen, dat de mechanische delen van de magnetronoven worden beschadigd, dient men er goed op te letten dat er geen water door de ventilatie-openingen kan binnendringen.
4. Indien het bedieningspaneel vuil is geworden, maak deze dan met een zachte, droge doek schoon. Gebruik voor het bedieningspaneel geen sterke reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Bij het schoonmaken van het bedieningspaneel dient de ovendeur geopend te blijven, om zodoende te voorkomen, dat de magnetronoven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de STOP/Wistoets opnieuw worden ingedrukt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan, stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan met een zachte doek weg. Dit zou nl. het geval kunnen zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoog vochtigheidsgehalte - deze stoomvorming heeft niets te maken met een slecht of foutief functioneren van het apparaat.
6. Het is af en toe noodzakelijk om het glazen draaiplateau te verwijderen om dit schoon te maken. Was het plateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. De loopring en de holle ruimte in de ovenbodem dienen ook regelmatig schoongemaakt te worden, om geruis tijdens het werken te voorkomen. De bodem van de magnetron kan met heet water en een schoonmaakmiddel schoongemaakt worden en vervolgens droog gemaakt worden met een schone doek. De loopring moet worden afgewassen in een zacht zeepsopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/of op de wielen van de loopring, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de loopring uit de uitsparing van de grondplaat haalt, om deze schoon te maken, let er dan goed op dat deze weer in de juiste positie teruggeplaatst wordt.
8. Bij het grillen, hete lucht, of combinatie koken kunnen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Maak de oven dan ook regelmatig schoon omdat dit vet zich anders opeenhoopt als gevolg waarvan de oven, tijdens het gebruik, kan gaan 'roken'.
9. Om een hardnekkige geur te doen verdwijnen plaats een kom water met het sap van een halve citroen in de oven. De oven 4-5 min. op HOOG 1000 W vermogen zetten. De op de wanden van de oven neergeslagen damp afwissen met een spons.
10. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
11. Deze oven dient alleen door gekwalificeerd personeel onderhouden te worden. Neem voor het onderhoud en reparatie van de oven contact op met uw meest dichtstbijzijnde, geautoriseerde, vakhandelaar.
12. Houd verluchtingsopeningen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de verluchtingsopeningen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de verluchtingsopeningen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.
13. Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Technische specificaties

Netspanning:	230 V, 50 Hz	
Energieverbruik:	Maximaal;	2400 W
	Magnetron;	1260 W
	Grill;	1360 W
	Hete lucht;	1380 W
Gegevens:	Magnetron;	1000 W (IEC-60705)
	Grill verwarmers;	1300 W
	Hete lucht verwarmers;	1300 W
Buitenmaten:	520 (B) x 395 (D) x 310 (H) mm	
Binnenafmetingen:	359 (B) x 352 (D) x 217 (H) mm	
Gewicht (zonder frame):	13.5 kg	
Geluidsniveau:	50 dB	

De specificaties kunnen, zonder voorafgaand bericht, gewijzigd worden.

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

Informatie over het weggoeien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)

Dit symbool betekent in Europa dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.



Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In België kunt u uw producten bij uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een vergelijkbaar nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt of raadpleeg www.bebat.be of www.recupel.be.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggoeien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggoeien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Uit hoofde van richtlijn 2004/108/EC, artikel 9(2)

Panasonic testcentrum

Panasonic Service Europe, een afdeling van Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsberggring 15,22525 Hamburg, F.R. Duitsland

Geproduceerd door Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd., 898

Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

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 prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

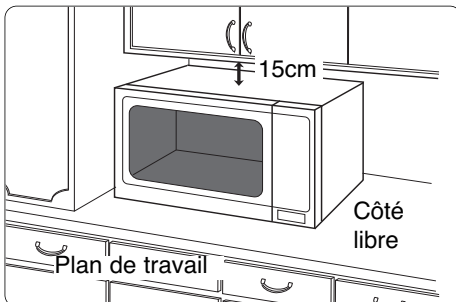
Mise en place du four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

1. Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

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

Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm en haut du four.



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.
10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande distinct.

Attention : Surfaces brûlantes



Installation et branchement

AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux facultés mentales, physiques ou sensorielles altérées, ni par des personnes inexpérimentées ou ignorantes à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec le four.

Consignes de sécurité

Utilisation du four

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

Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode CHALEUR TOURNANTE pendant 20 minutes à 220°C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le four et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
3. Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL, les parois du four sont brûlantes.
N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

Fonctionnement du ventilateur

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

vous pouvez retirer les aliments pendant que le ventilateur tourne.

Lampe du four

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

Accessoires

Le four est fourni avec plusieurs 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 (sauf Pommes de terre avec la peau en mode micro-ondes)

Anneau à roulettes

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

Plateau noir

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

Trépied métallique

1. Le trépied est conçu pour optimiser la circulation d'air chaud autour des aliments et les rapprocher du gril.
2. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied en mode MICRO-ONDES uniquement.

Panacrunch - voir Page Fr-18

Informations importantes

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent faire varier ces temps de cuisson sont : le degré de cuisson désiré, la température initiale, la hauteur de l'aliment, le volume, la taille et la forme de la nourriture et des récipients utilisés.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum : si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

N.B. : Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

2) Petites quantités de nourriture

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

3) Œufs

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

4) Aliments avec peau

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

5) Thermomètre à viande

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

6) Liquides

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

7) Papier/plastique

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

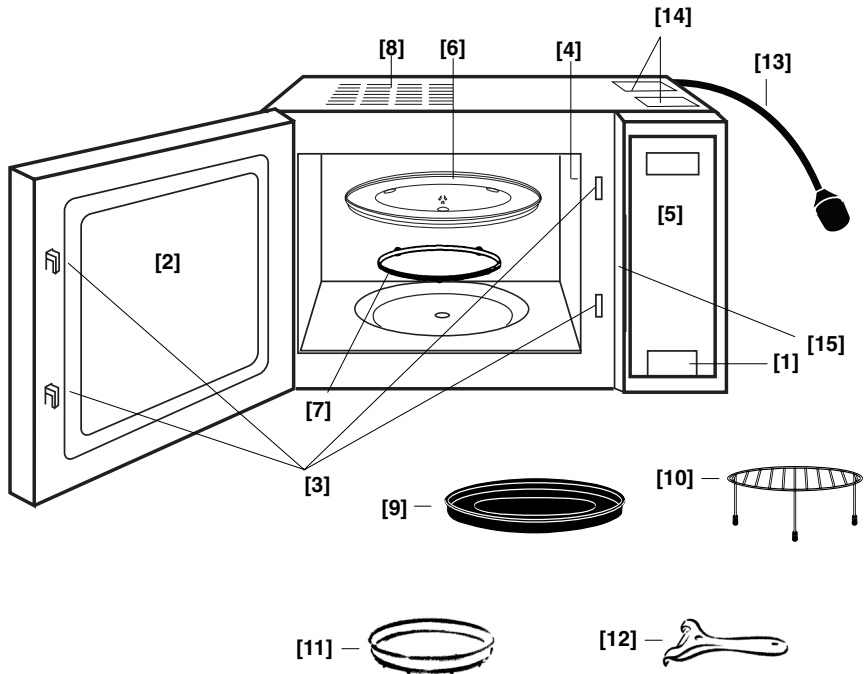
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- N'utilisez pas de récipients métalliques dans votre four en mode micro-ondes pures. Ils peuvent provoquer un arc électrique et endommager votre four.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou une barquette aluminium, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

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

Schéma descriptif



[1] Touche d'ouverture de la porte

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

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouverture d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Plateau tournant en verre

[7] Anneau à roulettes

[8] Ouvertures d'aération externes du four

[9] Plateau noir

[10] Trépied métallique

[11] Panacrunch

[12] Poignée du Panacrunch

[13] Câble électrique

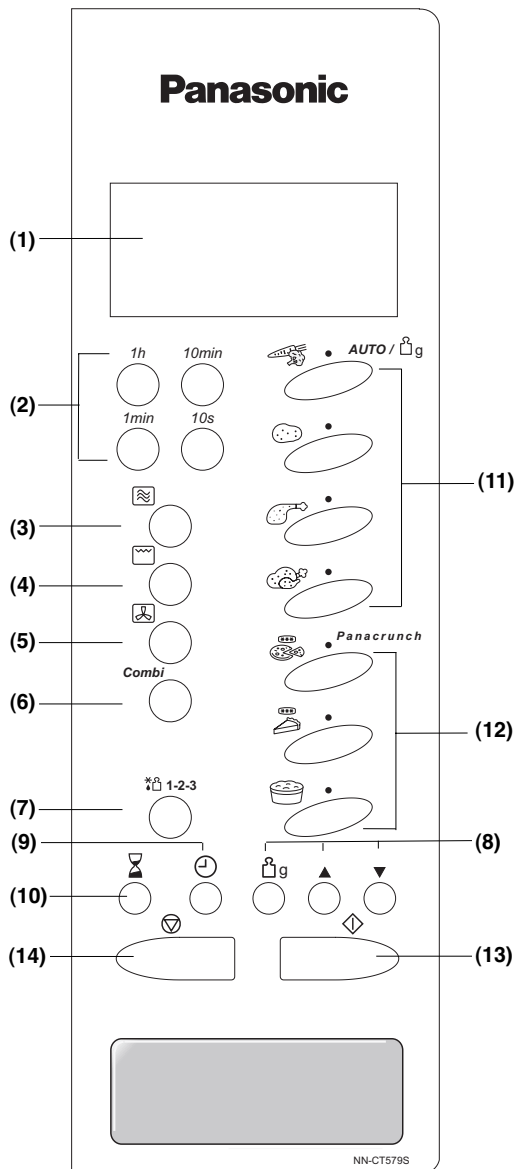
[14] Sticker d'avertissement (surfaces chaudes)

[15] Etiquette d'identification

Panneau de commandes

NN-CT579S

Panasonic



- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touches de durée
- (3) Touche de puissance micro-ondes
- (4) Touche de gril
- (5) Touche de chaleur tournante
- (6) Touche de cuisson combinée
- (7) Touche de décongélation automatique selon le poids
- (8) Touches de poids
- (9) Touche d'horloge
- (10) Touche Minuteur
- (11) Touches automatiques selon le poids
- (12) Touches Panacrunch automatiques selon le poids

(13) **Touche de mise en marche :**
 Pressez une fois cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

(14) **Touche d'arrêt/annulation :**
Avant la mise en marche du four : Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément la cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

REMARQUES :

Si un programme est choisi et que le bouton Marche n'est pas appuyé, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. L'affichage reviendra en mode horloge.

Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

N.B. :





1. Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite.
2. Le four se mettra en mode veille au moment où il est branché à l'alimentation et après la dernière opération.

Bip sonore :

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

Accessoires

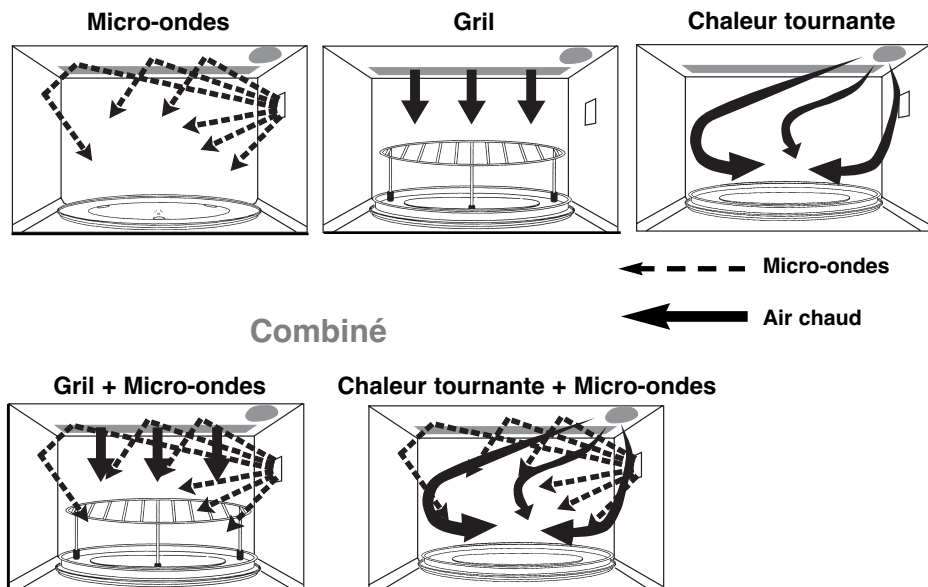
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau de verre	Plateau noir	Trépied Métallique	Panacrunch
				
Micro-ondes	OUI	NON	NON	NON
Gril	OUI	OUI	OUI	OUI
Chaleur tournante	OUI	OUI	OUI	OUI
Combiné	OUI	OUI	OUI	OUI

Français

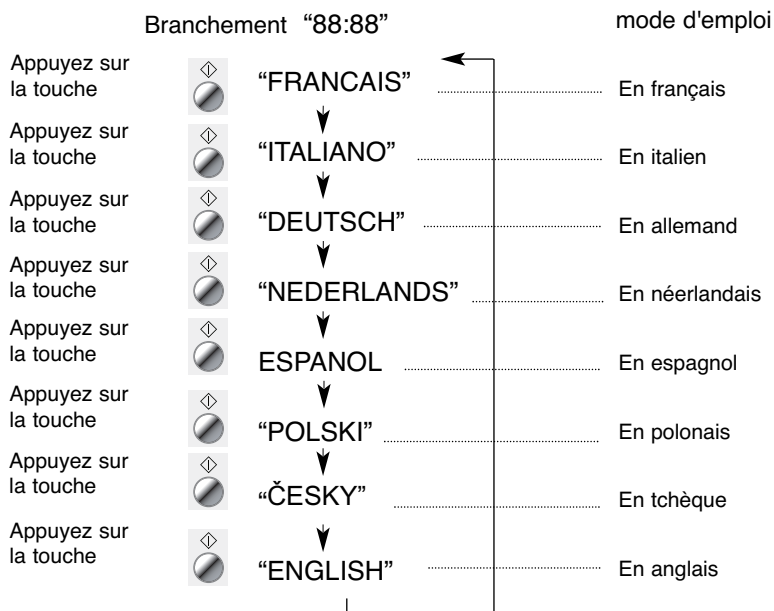
Modes de cuisson

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



Commandes et mode d'emploi

Affichage du mode d'emploi



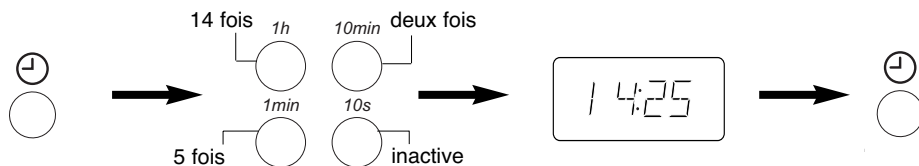
Si vous appuyez 4 fois sur la touche « Minuteur/Départ différé », le mode d'emploi défilant sera désactivé. Pour le réactiver, pressez 4 fois la touche Minuteur/Départ différé.

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

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

REMARQUES :

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

Verrouillage de sécurité enfant :

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

Pour l'activer :



Pour le désactiver :



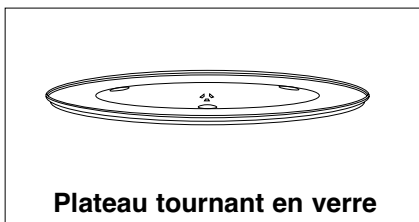
- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**
 - L'affichage de l'heure disparaît sans toutefois être perdu. Le symbole * est affiché. tandis qu'un astérisque (*) apparaît.
- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.**
 - L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

NOTE : Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Marche » en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

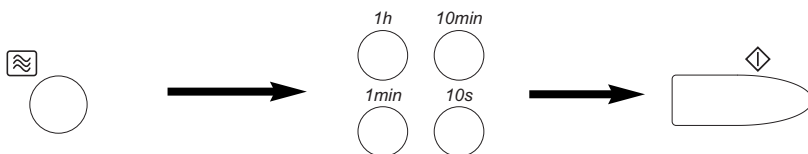
Votre four propose 6 niveaux de puissance différents de micro-ondes.

Accessoire utilisé:



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

Appuyez	Niveau de puissance	Watts	Temps maximum disponible
1 fois	MAX	1000 W	30 minutes
2 fois	MIN (DECONGELATION)	270 W	99 min 50 seconde.
3 fois	MOYEN	600 W	99 min 50 seconde.
4 fois	DOUX	440 W	99 min 50 seconde.
5 fois	MIJOTAGE	250 W	99 min 50 seconde.
6 fois	MAINTIEN AU CHAUD	100 W	99 min 50 seconde.



- Sélectionnez la puissance des micro-ondes.
- Réglez le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

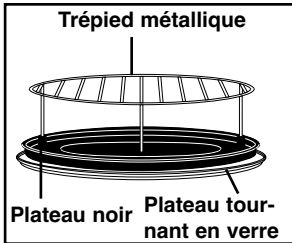
1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson. Pour cela, avant de presser la touche Marche, choisissez une deuxième puissance et sa durée de cuisson.
Ex. Ragoût — 1000 W 10 minutes pour porter l'aliment à ébullition. Puis 250 W pendant 60 minutes de cuisson. Enfin 100 W pendant minutes pour que les arômes se diffusent.
2. Vous pouvez utiliser cette option d'enchaînement pour maintenir un plat au chaud pendant un certain temps après toute cuisson.
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.

ATTENTION : La fonction EXPRESS vous permet de démarrer directement une cuisson sur 1000 W en pressant seulement une touche de durée puis Marche.

Cuisson au grill

Vous disposez de 3 puissances de grill.

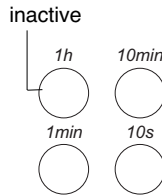
Accessoires utilisés :



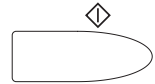
Appuyez	Niveau de puissance	Watts
1 fois	1 FORT	1300 W
2 fois	2 MOYEN	950 W
3 fois	3 DOUX	700 W



- Choisissez la puissance de grill désirée.



- Réglez le temps de cuisson (jusqu'à 99 minutes 50 seconde).



- Appuyez sur la touche Marche.

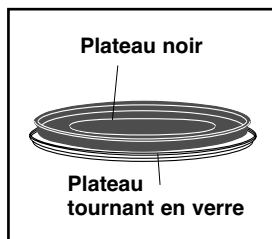
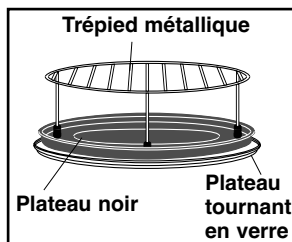
REMARQUES :

1. Le grill ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Le grill ne peut pas être préchauffé.
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 jusqu'à 99 minutes 50 seconde.

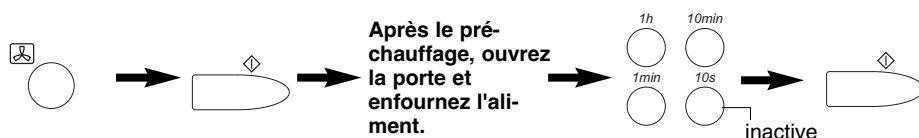
Cuisson en chaleur tournante

Cette fonction offre un choix de températures de chaleur tournante de 100 à 220°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus utilisées pour la cuisson, les températures commencent à partir de 150°C jusqu'à 220°C et ensuite 100°C.

Accessoires utilisés :



Cuisson en chaleur tournante :



- Choisissez la température.
- Pressez Marche pour commencer le préchauffage.
- Réglez le temps de cuisson (jusqu'à 9 heures 59 minutes).
- Pressez la touche Marche.

Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 bips 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 cuire sans préchauffage préalable, sélectionnez d'abord la température du four puis, choisissez la durée de cuisson et pressez 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. Pressez une fois la touche de Chaleur Tournante pour afficher la température. Pendant qu'elle s'affiche, vous pouvez la modifier en pressant 1 ou plusieurs fois la touche de Chaleur Tournante.

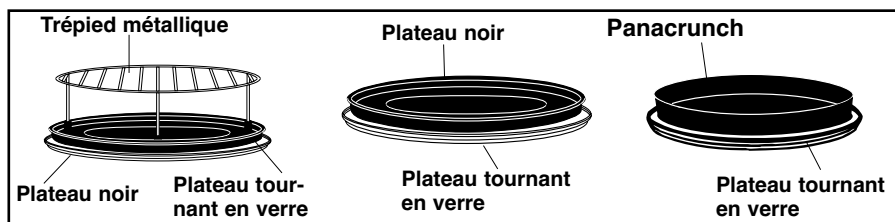
Cuisson combinée

Le mode Cuisson combinée offre 2 types de combinaisons possibles :

- 1) Gril 1, 2 ou 3 + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
- 2) Chaleur tournante 100 à 220°C + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W

Accessoires utilisés :

Chaleur Tournante ou Gril + Micro-ondes



1) Gril + Micro-ondes

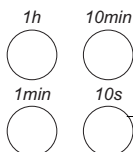
Combi



- Pressez la touche Combi.

- Choisissez la puissance de grill souhaitée.

- Choisissez la puissance de micro-ondes.



- Réglez la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures 59 minutes).

- Appuyez sur la touche Marche.

2) Chaleur tournante + Micro-ondes

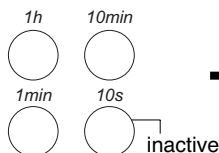
Combi



- Pressez la touche Combi.

- Choisissez la température souhaitée.

- Choisissez la puissance de micro-ondes.



- Réglez la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures 59 minutes).

- Appuyez sur la touche Marche.

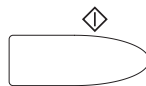
REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE :

En mode de cuisson combinée avec Chaleur tournante, **il est possible de préchauffer le four**. Pressez la touche Marche tout de suite APRES la sélection de température et de puissance. Voir Remarques sur le préchauffage page Fr-12. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode Préchauffage.

Décongélation automatique

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

* 1-2-3



- Choisir l'aliment à décongeler en pressant 1, 2 ou 3 fois.

- Affichez le poids du produit congelé.

g Incrémentation par 100 g

Incrémentation par 10 g

Diminution du poids par pas de 10 g

- Appuyez sur la touche Marche.

Touche	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Aliments appropriés
* 1	PETITES PIECES	120 - 1550 g		Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes (de 100 g à 400 g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
* 2	GROSSE PIECE	400 - 2500 g		Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier. Au bip sonore, retournez l'aliment.
* 3	PAIN CROIS- SANTS	70 - 500 g		Pour décongeler du pain congelé, des petits pains et croissants. Retirez tous les emballages et placez les aliments sur le trépied, le plateau noir et le plateau en verre. Au bip sonore, retournez l'aliment.

REMARQUES :

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

REMARQUE sur la touche PAIN :

Cette touche fonctionne en mode combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler en sortant les aliments.

Touches de cuisson automatique selon le poids

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

ex.


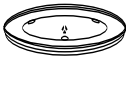








- Sélectionnez la catégorie d'aliment que vous désirez cuire. Presser 1 ou 2 fois.
- Affichez le poids des aliments.
 - g Incrémentation par 100 g
 - ▲ Incrémentation par 10 g
 - ▼ Diminution du poids par pas de 10 g
- Pressez la touche Marche.

REMARQUES :

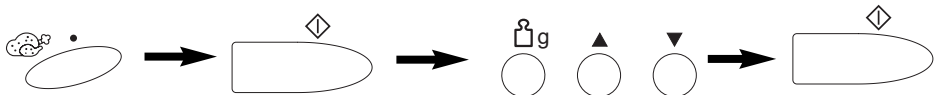
1. Au-delà d'1 heure, la durée s'affiche en heures et minutes.
2. Pour plus d'informations sur le poids et les accessoires à utiliser, consultez les tableaux des pages suivantes.

Cuissons automatiques selon le poids

Touché	Catégorie	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
 (1 pression)	Cuisson des légumes	LEGUMES FRAIS	300 - 1500 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 6 c. à s. d'eau (90 ml) et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Mélangez au bip sonore.
 (1 pression)	Pommes de terre au four	POMMES DE TERRE AU FOUR	200 - 1500 g		Pour cuire au four des pommes de terre entières avec la peau. Choisir plutôt des pommes de terre pesant entre 180 et 300 g. Placer sur le plateau noir lui-même sur le plateau en verre les pommes de terre lavées et piquées avec une fourchette. Retournez au bip sonore.
 (1 pression)	Cuisson du poulet en morceaux	MORCEAUX DE POULET	150 - 1000 g		Pour cuire des cuisses de poulet fraîches. Placez les cuisses 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.
 (1 pression)	Cuisson du poulet entier	POULET ENTIER	950 - 2000 g		Pour rôtir un poulet, une canette ou une pintade fraîche. Préchauffez. Posez la volaille dans un plat allant au four sur le plateau noir ou directement sur le plateau noir, et sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.

REMARQUE :

Il est nécessaire de préchauffer le four avant d'utiliser le programme Poulet Entier. Procéder comme suit :



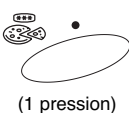

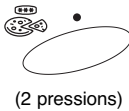

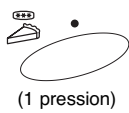



Sélectionner le programme Poulet entier.

Presser la touche Marche pour préchauffer le four.

En fin de préchauffage, un bip sonore retentit et le "P" clignote dans l'afficheur. Enfourner le poulet et afficher le poids.

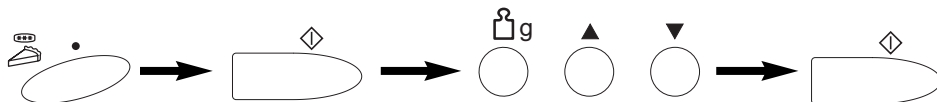
Pressez la touche Marche.

Réchauffages automatiques selon le poids

Touche	Catégorie	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
 (1 pression)	Pizza surgelée	PIZZA SURGELEE ✖ ✖ 💧 💧	150 - 600 g		Pour réchauffer une pizza cuite et surgelée. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé.
 (2 pressions)	Pizza fraîche	PIZZA FRAICHE	150 - 600 g		Pour réchauffer une pizza fraîche réfrigérée. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé.
 (1 pression)	Quiche surgelée	QUICHE SURGELEE ✖ ✖ 💧 💧	150 - 550 g		Pour réchauffer une quiche cuite surgelée. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Panacrunch préchauffé.
 (1 pression)	Feuilletés frais	FEUILLETE FRAIS	100 - 600 g		Pour réchauffer des feuilletés, tresses, paniers, friands cuits et réfrigérés. Déballez entièrement et posez sur le Panacrunch préchauffé.

REMARQUES :

- Il est nécessaire de préchauffer le Panacrunch pour tous les programmes utilisant le Panacrunch. Pour cela, procédez de la façon suivante :



- Choisir la catégorie et placer le Panacrunch dans le four sur le plateau en verre.
- Presser la touche Marche pour préchauffer le Panacrunch.
- En fin de préchauffage, un bip sonore retentit. Enfourner l'aliment sur le plat et afficher le poids.
- Presser la touche Marche.

Panacrunch

A quoi sert un Panacrunch

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

UTILISATION DU PANACRUNCH

(Utilisation manuelle)

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

REMARQUES :

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

ENTRETIEN DU PANACRUNCH

- ◆ N'utilisez jamais d'objet pointu, car cela endommagerait la surface anti-adhésive du Panacrunch.
- ◆ Après utilisation, nettoyez le Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampon à recurer, car cela endommagerait la surface du Panacrunch.

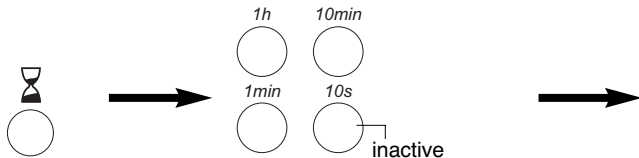
◆ Le Panacrunch peut être lavé en toute sécurité dans un lave-vaisselle.



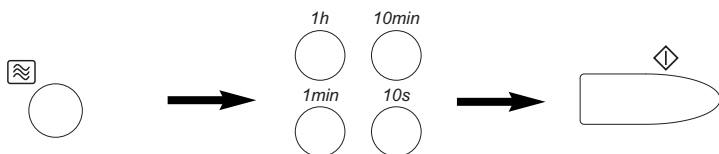
Mise en marche retardée

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

ex.



- Appuyez sur la touche Minuteur.
- Réglez le temps de retardement souhaité en appuyant sur les touches de durée (jusqu'à 9 heures 59 minutes).



- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.
- Appuyez sur la touche Marche.

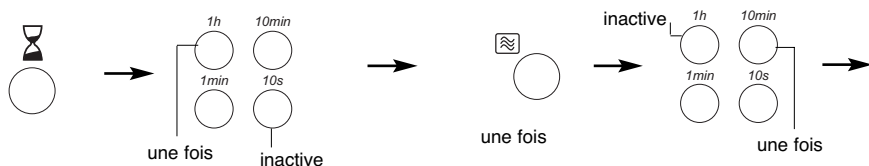
REMARQUES :

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

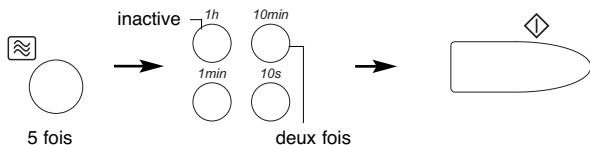
e.g.

Mise en marche retardée : 1 heure

Puissance 1000 W : 10 min



Puissance 250 W : 20 min.

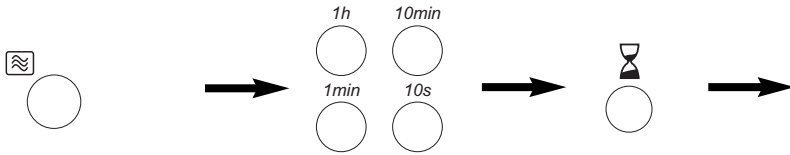


2. Si le retardement spécifié est supérieur à une heure, le décompte s'effectue en minutes. S'il est inférieur à une heure, il s'effectue en secondes.
3. Il est impossible de retarder la mise en marche d'une touche automatique.

Fonction minuteur

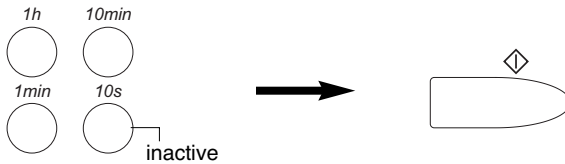
Cette touche vous permet d'utiliser la fonction Minuteur de votre four ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

ex.



- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.

- Pressez la touche Minuteur.



- Réglez la durée désirée à l'aide des touches de durée (jusqu'à 9 heures 59 minutes).

- Appuyez sur la touche Marche.

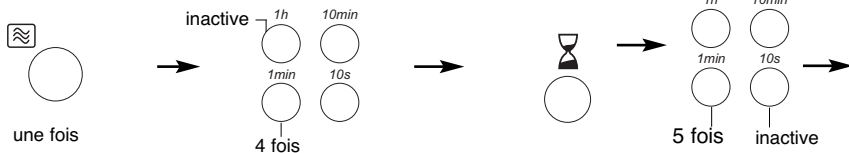
REMARQUES :

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

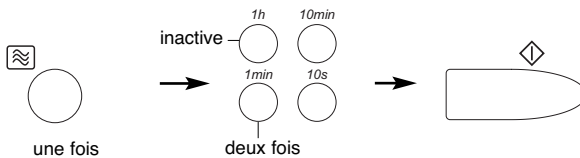
ex.

Puissance 1000 W : 4 min.

Repos : 5 min.



Puissance 1000 W : 2 min



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

Vos questions - nos réponses

- Q :** La lettre "D" apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pour quelle raison ?
- R :** Le four a été programmé en mode DEMO. Ce mode est destiné aux revendeurs. Pour le désactiver, pressez 1 fois la touche Micro-ondes puis 4 fois la touche Arrêt/Annulation.
- 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 :** Pourquoi n'y-a-t-il plus le mode défilant en français sur mon four ?
- R :** Il y a eu une coupure de courant à votre domicile. Débranchez le four quelques instants puis rebranchez-le. Lorsque "88:88" s'affiche, pressez la touche Marche jusqu'à l'affichage de votre langue. Puis mettez votre four à l'heure. Voir page Fr-8.
- 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'acceptera pas une quatrième étape de cuisson et refuse une touche automatique après un départ différé.
- Q :** Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?
- R :** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q :** Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?
- R :** Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode CHALEUR TOURNANTE OU GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.
- Q :** Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?
- R :** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q :** Mon four arrête de cuire par micro-ondes et « H97 » et « H98 » s'affichent sur l'écran d'affichage.
- R :** L'affichage indique un problème avec le système de génération de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.

Vos questions - nos réponses

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 conseillé de nettoyer le four et de le faire fonctionner pendant 20 minutes sans nourriture en mode CHALEUR TOURNANTE à 220 °C, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

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

R :Oui. Appuyez sur la touche de 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.

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. Les parois en inox doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. Si le four est très encrassé, pulvérisez de la mousse décapante (pour fours traditionnels) sur une éponge et appliquer sur les parois (éviter la porte et les éléments du gril). Laisser agir et rincer selon les instructions du fabricant. NE PAS pulvériser de mousse décapante directement dans le four.
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou durs ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surface extérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses pièces.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION de manière à effacer l'affichage.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide.
Cela n'est, en aucun cas, dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre et de le nettoyer.
Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci ne produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer la sole du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs grasses s'accumulent sur la sole à force d'usage mais ne risquent pas d'endommager la sole ni les roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulette après l'avoir nettoyé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. La maintenance du four ne peut être assurée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.
13. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée :	Maximum ;	2400 W
	Micro-ondes ;	1260 W
	Gril ;	1360 W
	Chaleur tournante ;	1380 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-60705)
	Résistance du gril ;	1300 W
	Résistance de chaleur tournante ;	1300 W
Dimensions extérieures :	520 (L) x 395 (P) x 310 (H) mm	
Dimensions intérieures :	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	
Poids (hors emballage) :	13.5 kg	
Niveau sonore :	50 dB	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.

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



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

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

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement

et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

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

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

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

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

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

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

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH,
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

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

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.

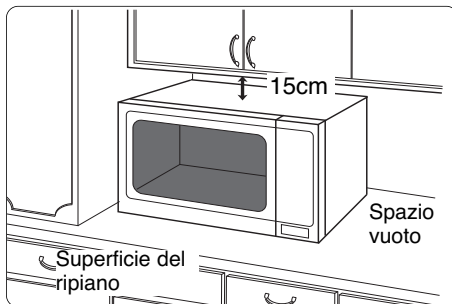
Sistemazione del forno

Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza.

1. Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore.
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:

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. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno.



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.
10. Questo apparecchio non è progettato per essere controllato tramite un timer esterno o un sistema telecomandato acquistato separatamente.

Attenzione: superfici molto calde



Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

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 a mente istruito dal produttore.

4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito con un cavo speciale fornito dal fabbricante.
5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
6. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
7. Questo forno non è stato progettato per essere utilizzato da bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o inesperte senza la supervisione o senza istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Struzioni per la sicurezza

Impiego del forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di alimenti. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali. Essi potrebbero infatti prendere fuoco.
4. Per evitare danni in caso di accensione accidentale del forno, quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto al di fuori degli accessori del forno stesso.

5. Le funzioni di cottura a MICROONDE o a COMBINAZIONE NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE CON IL FORNO VUOTO. In tal caso si potrebbe infatti danneggiare l'apparecchio. Fanno eccezione il caso descritto al punto 1, al paragrafo relativo al riscaldamento, ed il caso dell'operazione di preriscaldamento del piatto panacrunch.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il tasto Arresto/Cancello e lasciare la porta chiusa allo scopo di estinguere eventuali fiamme. Togliere la spina dalla presa o disinserire l'interruttore generale.

Struzioni per la sicurezza

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 220°C per 20 minuti, senza alimenti e accessori. Questa operazione ha lo scopo di bruciare e quindi far dissolvere l'olio usato per la protezione antiruggine. Questo è l'unico caso in cui il forno deve essere usato vuoto.
2. Le superfici esterne del forno, incluse le prese di ventilazione sul corpo e la porta, si scaldano durante la cottura con le funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude la porta del forno e quando si inseriscono o estraggono alimenti o accessori.
3. Il forno presenta due grill al quarzo nella parte alta. Dopo aver usato le funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE E GRILL, evitare di toccare le superfici interne del forno, perché possono essere molto calde.
ATTENZIONE: dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
4. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill. Tenere i bambini lontano dal forno.

Funzionamento della ventola di raffreddamento

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

Luce interna del forno

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

Accessori

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

Vassoio di vetro

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

Anello rotante

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

Vassoio in metallo

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

Supporti metallici

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

Piatto panacrunch - vedi a pagina It-18

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. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

4. Bucherellare le superfici non porose

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

5. Termometro per carni

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

6. Liquidi

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

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

7. Carta, plastica

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

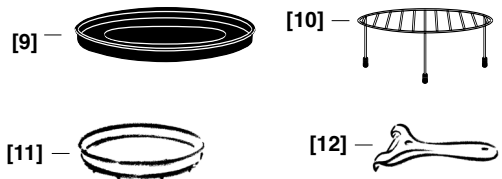
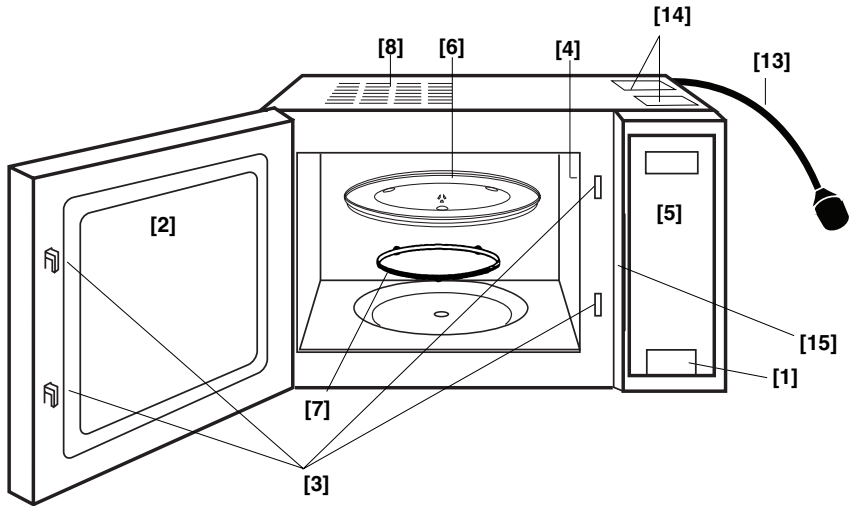
8. Utensili/pellicole

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

9. Biberon/vasetti di alimenti per bambini

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

Il vostro forno



(1) Pulsante di apertura della porta

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

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

(2) Finestra del forno

(3) Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta

(4) Apertura di ventilazione del forno

(5) Pannello di comando

(6) Vassoio di vetro

(7) Anello rotante

(8) Prese di ventilazione esterne del forno

(9) Vassoio in metallo

(10) Supporto metallico

(11) Piatto panacrunch

(12) Impugnatura piatto panacrunch

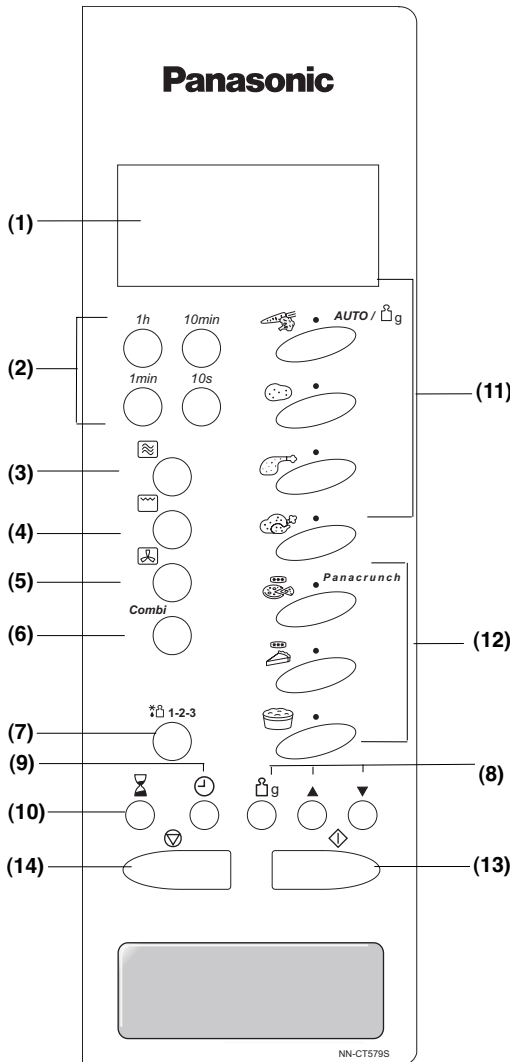
(13) Cavo di alimentazione

(14) Etichetta di avvertenza (Attenzione superficie calda)

(15) Etichetta d'identificazione

Pannello di comando

NN-CT579S



- (1) Finestrella del display
- (2) Pulsanti di impostazione tempo
- (3) Pulsante modalità Microonde
- (4) Pulsante modalità Grill
- (5) Pulsante Convezione
- (6) Pulsante Cottura Combinata
- (7) Scongelamento Automatico
- (8) Pulsanti Selezione Peso
- (9) Pulsante Orologio
- (10) Pulsante Ritardo / Attesa
- (11) Pulsanti programmi automatici a microonde in base al peso
- (12) Programmi automatici a peso Panacrunch
- (13) Pulsante Avvio:
Premere per avviare il funzionamento del forno.
Se durante la cottura viene aperta la porta o viene premuto una volta il pulsante Arresto/Cancela, è necessario premere di nuovo il pulsante Avvio per riprendere la cottura.
- (14) 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.

Nota

Nel caso in cui si imposti una funzione e non si preme il pulsante Avvio, dopo 6 minuti la funzione sarà automaticamente annullata ed il display tornerà alla modalità di visualizzazione dell'ora.

Il forno è dotato di funzionalità finalizzate al risparmio energetico.

Da notare:





1. In modalità stand-by la luminosità del display è ridotta.
2. Il forno entra in modalità stand-by dal momento in cui viene connesso alla rete elettrica ed immediatamente al termine di ogni programma.

Segnale acustico:

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

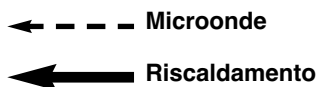
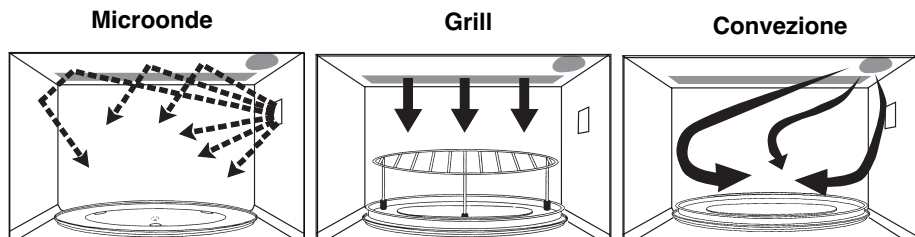
Accessori del forno

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

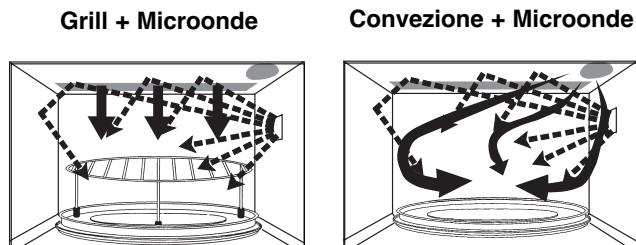
	Vassoio di vetro	Vassoio in metallo	Supporto metallico	Piatto pancrunch
				
Microonde	Sì	NO	NO	NO
Grill	Sì	Sì	Sì	Sì
Convezione	Sì	Sì	Sì	Sì
Combinazione	Sì	Sì	Sì	Sì

Modalità di cottura

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



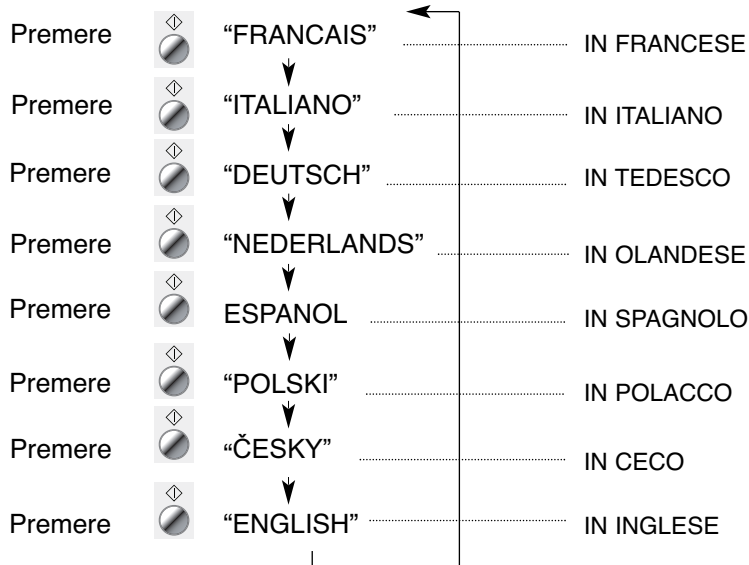
Cottura combinata



Uso dei comandi e funzionamento del forno

Collegare alla presa di corrente "88:88"

Visualizzazione della lingua:



Questi modelli dispongono di una funzione di "Procedura guidata in italiano" 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.

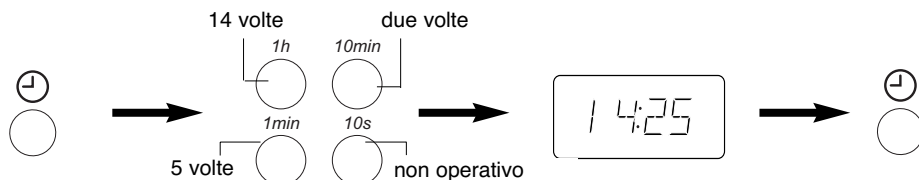
Premendo i tasti, il display visualizza automaticamente le istruzioni successive, eliminando in tal modo le possibilità di errore.

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

Se il tasto Delay/Stand (Attesa/Riposo) è premuto 4 volte, la Procedura guidata sarà disattivata. Per riattivarla, premere il tasto Delay/Stand (Attesa/Riposo) 4 volte.

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. Il simbolo** appare nel display.

Per annullare:



- **Premere per tre volte il pulsante Arresto/Cancel.**
 - ☛ L'ora riappare nel display.

NOTA: Per attivare il sistema di sicurezza bambini, il tasto di avvio deve essere premuto 3 volte nell'arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

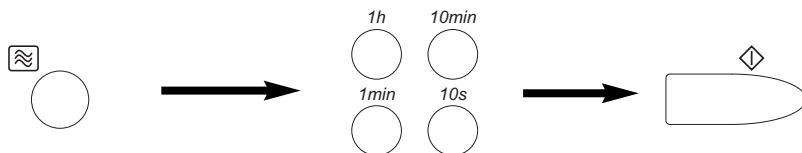
Vi sono 6 diversi livelli di potenza per il forno a microonde (vedi la seguente tabella).

Uso degli accessori:



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

Premere	Livello potenza	Watt	Tempo massimo disponibile
Una volta	MAX (MASSIMA)	1000 W	30 minuti
2 volte	MIN (SCONGELAMENTO)	270 W	99 minuti 50 secondo
3 volte	MEDIA	600 W	99 minuti 50 secondo
4 volte	BASSA	440 W	99 minuti 50 secondo
5 volte	COTTURA LENTA	250 W	99 minuti 50 secondo
6 volte	MANTENIMENTO	100 W	99 minuti 50 secondo



- **Selezionare il livello di potenza microonde.**
- **Impostare il tempo di cottura.**
- **Premere il pulsante Avvio.**

Nota:

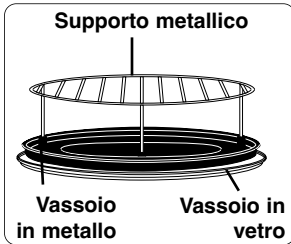
1. Per la cottura in 2 o 3 stadi, prima di premere il pulsante Avvio, ripetere l'impostazione del livello di potenza microonde e del tempo di cottura.
Es. Sformato - Alta potenza per 10 minuti per portare lo sformato all'ebollizione.
Cuocere lentamente per 60 minuti.
Scaldare per 10 minuti per farlo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

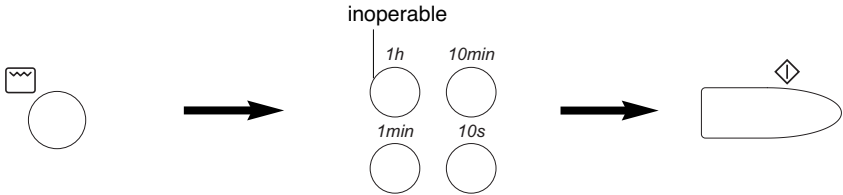
Uso del grill

Il pulsante Grill consente tre posizioni di impostazione.

Uso degli accessori:



Premere	Livello potenza	Watt
una volta	1 ALTO	1300 W
due volte	2 MEDIO	950 W
tre volte	3 BASSO	700 W



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

- Impostare il tempo di cottura (sino a 99 minuti 50 secondo).

- Premere il pulsante Avvio.

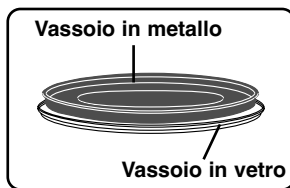
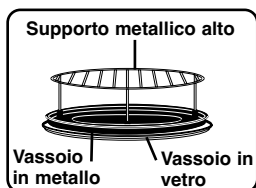
Nota:

1. Il grill funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Il Grill non può essere preriscaldato.
3. Se richiesto, si potrà aumentare il tempo 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 50 secondo

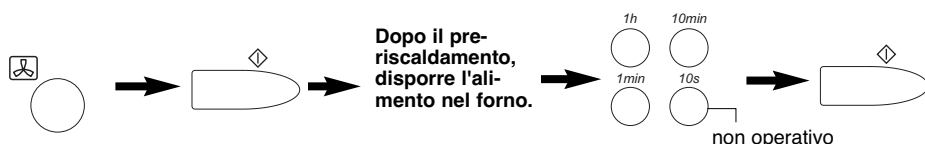
Cottura a convezione

Questa funzione offre una scelta tra temperature di convezione di 100 a 220°C, con incrementi di 10°C. Per la selezione rapida delle temperature di cottura più comunemente usate, le temperature iniziano a 150°C, con conteggio sino a 220°C, quindi a 100°C.

Uso degli accessori:



Cottura a Convezione:



- Impostare la temperatura desiderata.
- Premere il pulsante Avvio per iniziare il preriscaldamento.
- Impostare il tempo di cottura (sino a 9 ore, 59 minuti).
- 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 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. 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 per richiamare la temperatura sulla finestrella del display. Mentre è visualizzata sulla finestra del display, la temperatura potrà essere modificata intervenendo sul pulsante Convezione.

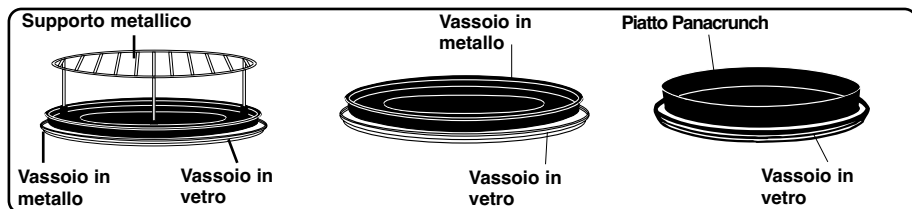
Combinazione modi di cottura

Esistono 2 diverse impostazioni per la cottura combinata:

- 1) Grill 1, 2, o 3 + Microonde 600 W, 440 W, 250 W o 100 W
- 2) Convezione 100 - 220°C + Microonde 600 W, 440 W, 250 W o 100 W

Uso degli accessori:

Grill o Convezione + Microonde



1. Grill + Microonde

Combi



- Premere il pulsante **Cottura Combinata.**

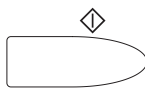
- Impostare la **potenza grill** desiderata.

- Impostare il **livello di potenza microonde** desiderato.

1h 10min



non operativo



- Impostare il **tempo di cottura** desiderato (sino a 9 ore, 59 minuti).

- Premere il **pulsante Avvio.**

2. Convezione + Microonde

Combi



- Premere il pulsante **Cottura Combinata.**

- Impostare la **temperatura** desiderata.

- Impostare il **livello di potenza microonde** desiderato.

1h 10min



non operativo



- Impostare il **tempo di cottura** desiderato (sino a 9 ore, 59 minuti).

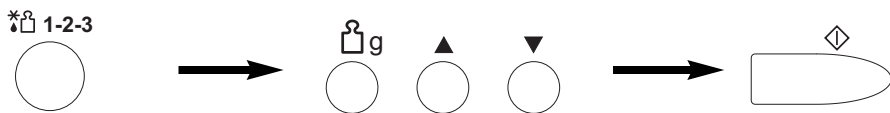
- Premere il **pulsante Avvio.**

Nota sul preriscaldamento:

1. Quando si impiega il modo Grill + Microonde la funzione di preriscaldamento non è disponibile.
2. La funzione di preriscaldamento è disponibile nei modi di cottura Convezione + Microonde. Premere il tasto Avvio dopo aver selezionato il livello di potenza Microonde o la temperatura di Convezione e attenersi alle indicazioni fornite al paragrafo **NOTA SUL PRERISCALDAMENTO**, a pagina It-10. Durante il preriscaldamento combinato non vengono emesse microonde.

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.

Numero	Indicazione in lingua	Peso	Accessori	Alimenti adatti
☐1	PEZZI PICCOLI	120 - 1550g		Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, filetti di pesce, bistecche, costolette di maiale (ognuna da 100g a 400g). Girare al segnale acustico.
☐2	PEZZI GRANDI	400 - 2500g		Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi. Girare al segnale acustico.
☐3	PANE	70 - 500g		Per riscaldare pane, panini e croissant congelati. Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto metallico alto oppure sul vassoio di metallo o di vetro. Girare al segnale acustico.

Nota:

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

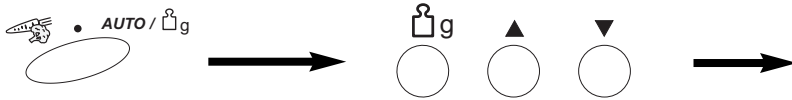
Nota sul Programma 3:

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

Programmi automatici a peso




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

ad esempio



- 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


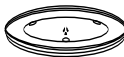








- Premere il pulsante Avvio.

Nota:

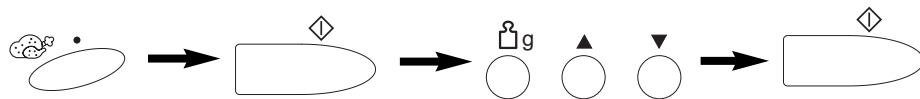
1. Quando il tempo di cottura supera i 60 minuti, il tempo viene visualizzato in ore e minuti.
2. Seguire le tabelle riportate nelle pagine seguenti per il peso raccomandato e gli accessori da usare.

Programmi automatici a peso

Programma	Categoria	Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
 (premere 1 volta)	Cottura verdure fresche	VERDURE FRESCHE	300 - 1500 g		Per cucinare verdure fresche. 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.
 (premere 1 volta)	Cottura patate al forno croccanti	PATATE AL FORNO	200 - 1500 g		Per cucinare patate al forno croccanti. Scegliere patate di medie dimensioni (180 - 300 gr.) per ottenere buoni risultati. Lavare e asciugare le patate, bucherellarle diverse volte con una forchetta. Metterle sul vassoio di metallo o di vetro.
 (premere 1 volta)	Cottura pollo a pezzi	PEZZI DI POLLO	150 - 1000 g		Per cucinare pollo fresco in pezzi. Mettere il petto rivolto verso il basso sul supporto metallico, posizionarlo nel vassoio metallico e collocarlo a sua volta nel vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
 (premere 1 volta)	Cottura pollo intero	POLLO INTERO	950 - 2000 g		Per cucinare un pollo intero o 2 piccoli polli. Disporre il pollo sul vassoio di metallo e posizionarlo nel vassoio di vetro. Iniziare la cottura posizionando il pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico. Cuocere il ripieno a parte

Nota:

È necessario preriscaldare il forno per utilizzare il programma Pollo intero fresco. Procedere come segue:















Selezionare il programma Pollo intero fresco.

Premere il pulsante di avvio per preriscaldare il Piatto Panacrunch.

Dopo il preriscaldamento, viene emesso il segnale acustico e sul display lampeggia una 'P'. Collocare il pollo intero nel forno e impostare il peso.

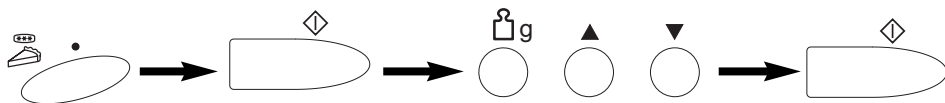
Premere il tasto avvio.

Programmi automatici a peso

Programma	Categoria	Indicazione in lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
  (premere 1 volta)	Pizza congelata	PIZZA SURGELATA ✖ ✖ 💧 💧	150 - 600 g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata congelata. Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel Piatto Panacrunch.
  (premere 1 volta)	Pizza fresca	PIZZA FRESCA	150 - 600 g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata fresca. Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel Piatto Panacrunch..
  (premere 1 volta)	Quiche congelata	QUICHE SURGELATA ✖ ✖ 💧 💧	150 - 550 g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistate e congelate. Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel Piatto Panacrunch.
  (premere 1 volta)	Pasta Sfoglia fresca	PASTICCERIA FRESCA	100 - 600 g		Per riscaldare, rendere croccanti e indorare prodotti di pasta sfoglia dolci o salati. Rimuovere l'involucro della confezione e collocare questi alimenti nella teglia da pizza.

Nota:

È necessario preriscaldare la teglia da pizza per i programmi summenzionati. Procedere come segue.



1. Selezionare il programma richiesto e collocare la teglia da pizza nel forno direttamente sul piano di vetro.
2. Premere il pulsante di avvio per preriscaldare il Piatto Panacrunch.
3. Dopo il preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia una 'P'. Collocare il cibo nella teglia e impostare il peso.
4. Premere il tasto Avvio.

Piatto panacrunch

Il 'concetto'

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

Uso del piatto panacrunch (funzionamento manuale)

- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare il piatto prima dell'uso. Porre direttamente sul piatto rotante di vetro e preriscaldare usando il programma combinato Grill 1 + 600 Watt per tre minuti. Per ottenere una migliore doratura, ungere con olio il piatto prima di preriscaldarlo per alimenti come salsicce e hamburger.
- Togliere il piatto dal forno e disporvi l'alimento. Usare l'impugnatura in dotazione o dei guanti da forno dato che il piatto può scottare. Per ottenere i migliori risultati è importante sistemare subito l'alimento sul piatto dopo il preriscaldamento. Qualsiasi ritardo potrebbe compromettere il risultato finale.
- Porre il piatto panacrunch sul vassoio di vetro e cuocere secondo le istruzioni contenute nella tabella di cottura del ricettario.

Nota:

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

Cura del piatto panacrunch

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

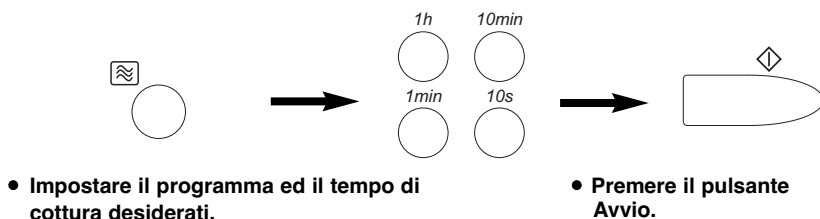
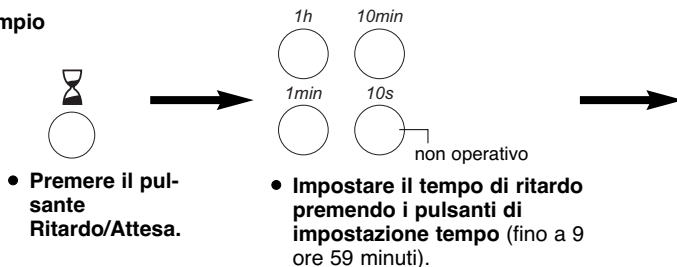
- ◆ Il piatto panacrunch può essere lavato in lavastoviglie.



Cottura con avvio ritardato

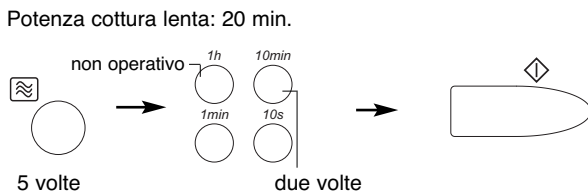
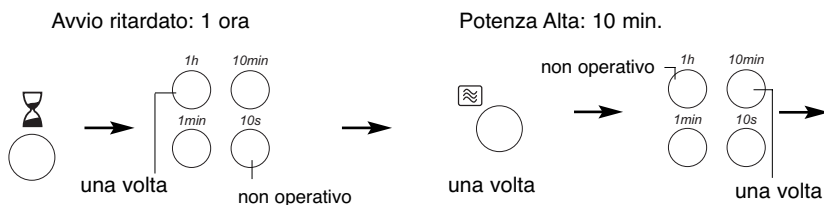
Utilizzando il pulsante Ritardo/Attesa si potrà programmare l'avvio ritardato della cottura.

ad esempio



Nota:

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

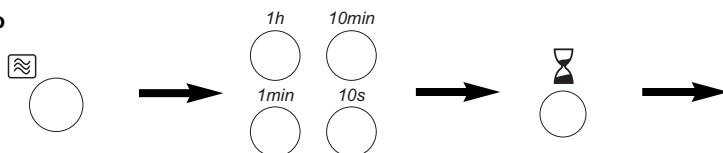


- Se il tempo di attesa programmato supera l'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti. Se il tempo di attesa è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
- La funzione di avvio ritardato non può essere programmata prima dei programmi automatici.

Tempo di attesa

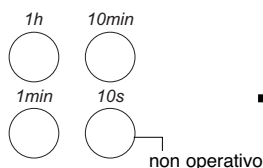
Con il pulsante Ritardo/Attesa si potrà programmare un tempo di attesa a ultimazione della cottura o programmare il forno come un timer a minuti.

ad esempio



• 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 59 minuti).

• Premere il pulsante Avvio.

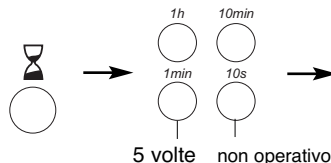
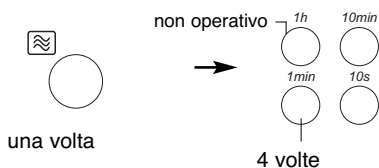
NOTA:

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

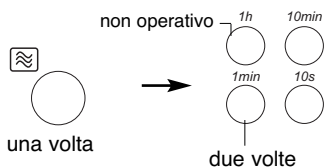
ad esempio

Potenza alta: 4 min.

Tempo di attesa: 5 min.



Potenza alta: 2 min.



2. Se la porta del forno viene aperta durante il tempo di attesa o durante il funzionamento del timer a minuti, il conto alla rovescia nel display continuerà ad avanzare.

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

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.

Domande e risposte

- D:** Posso cucinare facilmente le mie ricette preferite con le funzioni CONVEZIONE/GRILL?
- R:** Sì. Potrà cuocere le sue ricette preferite proprio come in un forno di tipo tradizionale. Consultare le istruzioni nel Ricettario Panasonic per le temperature forno ed i tempi di cottura consigliati.
- D:** La lettera "D" appare nel display e il forno non cuoce. Perché?
- R:** Il forno ha programmato il modo di cottura in dimostrazione. Questa modalità è stata concepita per l'esposizione nei negozi dell'apparecchio. Disattivare questa modalità premendo 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 220°C nella modalità CONVEZIONE. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.
- D:** Il mio forno smette di cucinare a microonde e sul display appaiono "H97" e "H98".
- R:** Il display indica un problema relativo al sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un centro assistenza autorizzato.
- D:** Il sistema di procedura guidata "Word Prompting" non appare più sul mio display e vedo solamente dei numeri.
- R:** Potrebbe essersi verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica e il sistema "Word Prompting" è stato disabilitato. Scollegare la spina del forno e dopo pochi secondi reinserirla. Quando appare 88:88, premere il tasto di avvio fino a quando apparirà la lingua desiderata. Quindi impostare l'ora. Fare riferimento alla pagina It-8.

Cura del forno a microonde

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

Caratteristiche tecniche

Alimentazione elettrica:	230 V, 50 Hz	
Consumo energetico:	Massimo;	2400 W
	Microonde;	1260 W
	Grill;	1360 W
	Convezione;	1380 W
Uscita:	Microonde;	1000 W (IEC-60705)
	Resistenza Grill;	1300 W
	Resistenza Convezione;	1300 W
Dimensioni esterne:	520 (L) x 395 (P) x 310 (A) mm	
Dimensioni della cavità del forno:	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm	
Peso senza imballaggio:	13.5 kg	Le caratteristiche tecniche sono
Rumore:	50 dB	sogette a modifiche senza preavviso.

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

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



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

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

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

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

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

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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

Ai sensi della direttiva 2004/108/CE, articolo 9(2)

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, una divisione di Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania

Prodotto da Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Cina.

Instalación y conexión

Examine su horno microondas

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

Instrucciones de conexión a tierra

IMPORTANTE: POR RAZONES DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTA UNIDAD TIENE QUE ESTAR CONECTADA A TIERRA.

Si el enchufe de pared de CA no dispone de conexión a tierra, es responsabilidad suya hacerlo reemplazar por uno que esté debidamente conectado a tierra.

Voltaje de funcionamiento

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

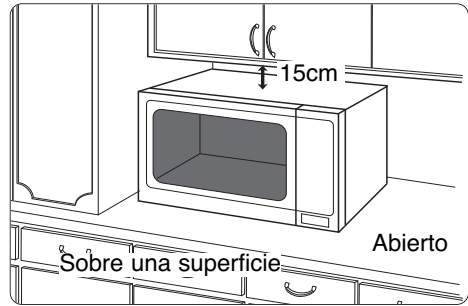
Colocación del horno

Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado dentro de alacenas.

1. El microondas se debe colocar en una superficie plana y estable, 85 cm por encima del suelo, con la parte trasera contra una pared.
2. Cuando el horno esté instalado, debe poderse aislar el aparato del suministro eléctrico con rapidez, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para que el horno funcione correctamente es preciso asegurar la necesaria y fluida circulación de aire.

Sobre la encimera:

Si uno de los lados del horno se coloca junto a una pared, el otro lado debe estar completamente abierto. Deje 15 cm de espacio libre por encima del horno.



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

Atención: Superficies calientes



Instalación y conexión

Advertencias

1. Los cierres de la puerta y sus alrededores deben limpiarse con un paño húmedo. Es preciso examinar el aparato por si tiene daños en estas zonas, en cuyo caso no debe utilizarse hasta haber sido reparado por personal técnico cualificado autorizado por el fabricante.
2. No intente forzar, ajustar ni reparar la puerta, el panel de mandos, los interruptores del circuito de seguridad o cualquier otro componente del horno. No extraiga del horno el panel externo que protege de la exposición a la energía de microondas. **Las reparaciones sólo debe realizarlas personal técnico cualificado.**
3. No utilice el aparato si el CABLE O ENCHUFE están estropeados, si no parece funcionar correctamente o ha sufrido una caída u otro accidente. Es peligroso realizar reparaciones si no se ha recibido la formación necesaria como personal técnico del fabricante.
4. Si el cable de alimentación eléctrica de este aparato se estropea, debe sustituirse por el cable específico del fabricante.
5. Sólo debe permitirse el uso del microondas a los niños si se les han dado instrucciones adecuadas, entienden los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado y son capaces de utilizarlo de forma segura.
6. Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
7. Este horno no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del horno. Hay que controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el horno.

Instrucciones de seguridad

Utilización del horno

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

Instrucciones de seguridad

Funcionamiento de la resistencia

1. Antes de utilizar las funciones CONVECCIÓN, COMBINADO o GRILL por primera vez, limpie el exceso de aceite que haya en la cavidad del horno y encienda el horno (CONVECCIÓN 220°C) sin comida ni accesorios, por 20 minutos. De esta forma, se quema el aceite utilizado en la protección contra corrosión. Esta es la única ocasión en que el horno se utiliza vacío.
 2. Las superficies exteriores del horno, incluidas las rejillas de ventilación de la cabina y la puerta del horno, se calientan mucho durante las modalidades de CONVECCIÓN, COMBINADO y GRILL; preste atención al abrir o cerrar la puerta y al introducir o extraer comida y accesorios.
 3. El horno tiene dos calentadores de cuarzo situados en la parte superior del mismo. Después de utilizar las funciones de CONVECCIÓN, COMBINACIÓN y PARRILLA, debe evitar tocar las superficies del interior del horno, puesto que estarán muy calientes.
- Nota: Tras cocinar en estas modalidades, los accesorios del horno también estarán muy calientes.**
4. Cuando se utiliza el Grill, todas las partes accesibles están muy calientes. Mantenga a los niños alejados del horno.

Funcionamiento del ventilador

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

Lámpara del horno

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

Accesorios

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

Bandeja de cristal

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

Aro giratorio

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

Bandeja metálica

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

Parrillas

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

Bandeja para panacrunch - Ver página Es-18

Información importante

1. Tiempos de cocción

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

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

2. Pequeñas cantidades de comida

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

3. Huevos

- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de MICROONDAS. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.

4. Perforaciones de la piel

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

5. Termómetro para carnes

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

6. Líquidos

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

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

7. Papel/Plástico

- Cuando caliente la comida en recipientes de plástico o papel, compruebe el horno a menudo ya que estos materiales pueden prenderse si se sobrecalientan.
- No utilice productos de papel reciclado (como los rollos de papel de cocina) a menos que en la etiqueta del producto se especifique su idoneidad para hornos microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que originen pequeñas explosiones o fuegos durante su uso.
- Retire las cintas de cierre de las bolsas de asar antes de introducir las en el horno.

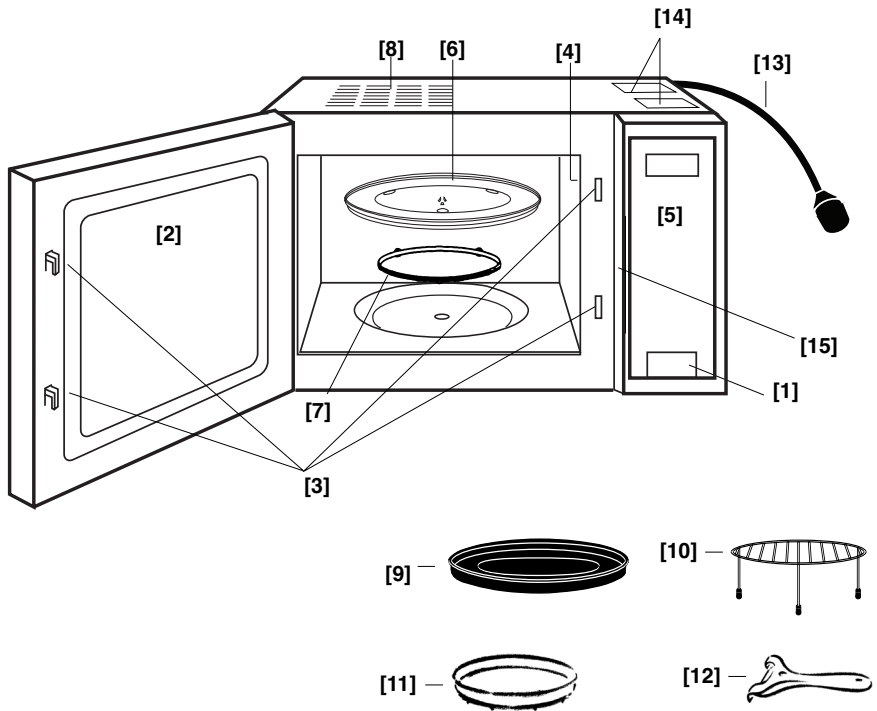
8. Utensilios/Papel de aluminio

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

9. Biberones/Tarritos infantiles

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

Esquema general



(1) Botón de apertura de la puerta

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

(2) Puerta de cristal

(3) Sistema de cierre de seguridad de la puerta

(4) Rejillas de ventilación internas

(5) Panel del mandos

(6) Bandeja de cristal

(7) Aro giratorio

(8) Rejillas de ventilación externas

(9) Bandeja metálica

(10) Parrilla

(11) Bandeja para panacrunch

(12) Mango de la Bandeja para panacrunch

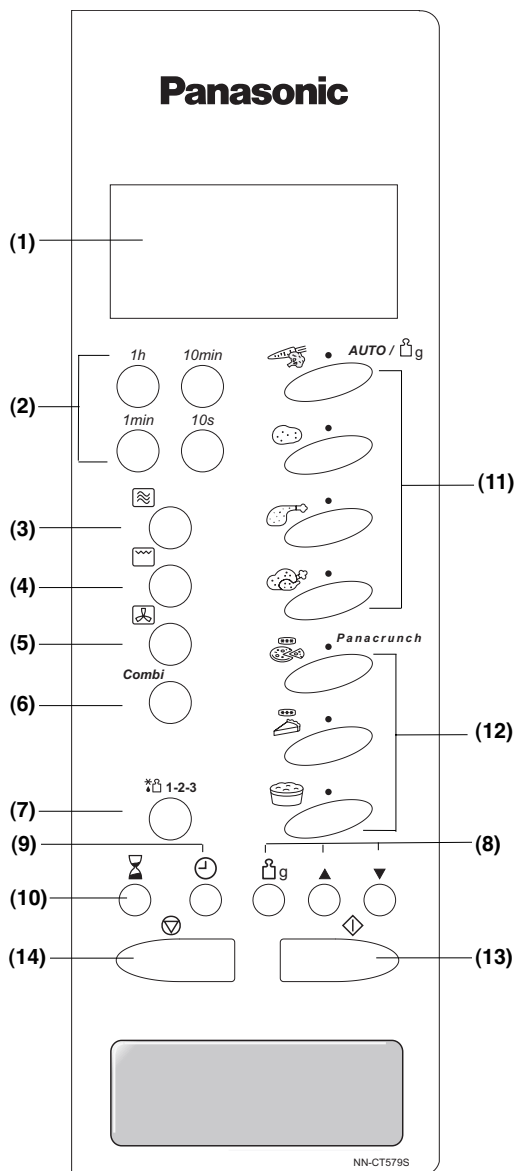
(13) Cable de alimentación

(14) Advertencia (superficie caliente)

(15) Tarjeta de identificación

Paneles del mandos

NN-CT579S



- (1) Visor
- (2) Selector de tiempo
- (3) Bóton de potencia
- (4) Bóton de grill
- (5) Bóton de convección
- (6) Bóton de grill + convección
- (7) Descongelación automática por peso
- (8) Selector de peso
- (9) Bóton del reloj
- (10) Bóton de retardo/espera
- (11) Programas automáticos en función del peso

(12) Programas de Panacrunch automático por peso

(13) **Bóton de marcha:**
Un toque permite que el horno empiece a funcionar. Si se abre la puerta o se pulsa el sensor de PARADA/CANCELACIÓN una vez deberemos pulsar de nuevo el sensor de MARCHA para que siga funcionando el horno.

(14) **Bóton de parada/cancelación:**

Antes de la cocción: Una presión anula sus instrucciones.

Durante la cocción: Una presión para temporalmente el proceso de cocción. Otra presión cancela todas sus instrucciones y la hora del día aparece en la ventanilla indicadora.

Nota

Si se establece una operación y no se pulsa el botón de inicio, el horno cancelará la operación automáticamente después de 6 minutos. La pantalla volverá al modo de reloj.

Este horno está equipado con una función de ahorro de energía.

Nota:

1. Durante el modo de espera, el brillo de la pantalla se reducirá.
2. El horno entrará en modo de espera la primera vez que se enchufe e inmediatamente después de completar el último funcionamiento.

Avisador acústico:

Cuando un Bóton se pulse correctamente, se oirá un avisador. Si no se produce al pulsar un sensor significa que el horno no acepta la instrucción. El horno avisará 2 veces entre las distintas etapas programadas. Después de precalentar en función de Convección o Combinación, se oirán 3 pitidos. Al final de un programa completo el avisador sonará 5 veces.

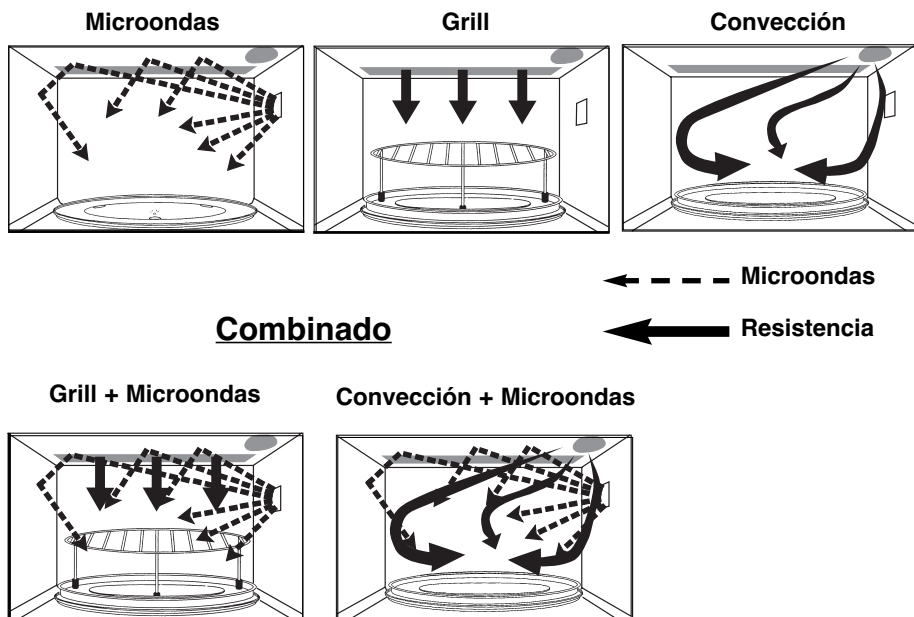
Accesorios del horno

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

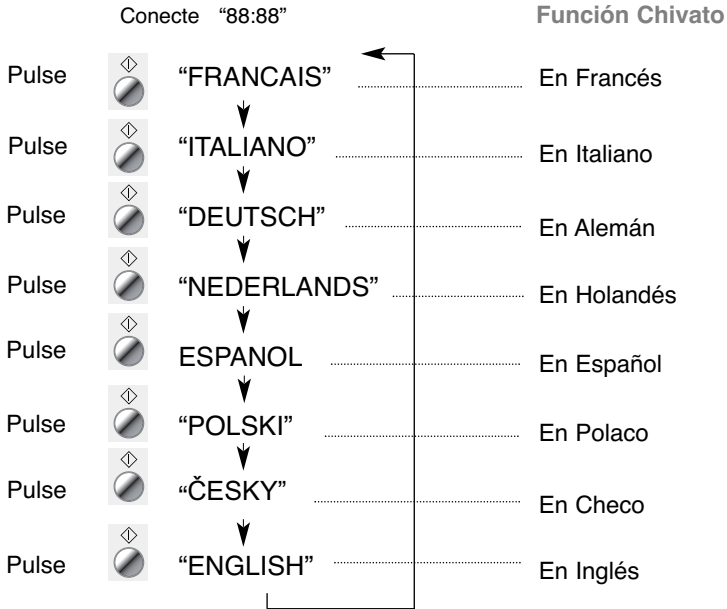
	Bandeja de cristal	Bandeja metálica	Parrilla	Bandeja pizzas
Microondas	SÍ	NO	NO	NO
Grill	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Convección	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Combinado	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

Modalidades de cocción

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



Mandos y modo de funcionamiento



Estos modelos disponen de la original función de "Información en pantalla", que sirve de guía para utilizar el microondas. Tras haber enchufado el horno, pulse el botón de inicio tantas veces como sea necesario hasta encontrar el idioma que desee.

Cada vez que pulse un botón, la pantalla mostrará el siguiente paso a seguir, eliminando la posibilidad de cometer errores.

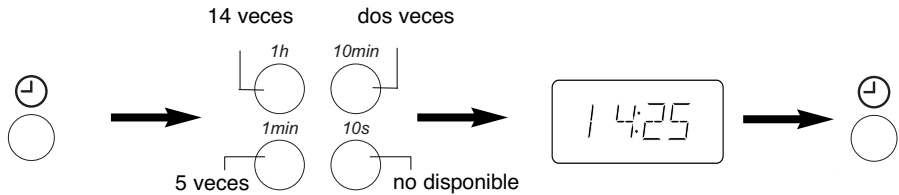
Si por cualquier motivo quisiera cambiar el idioma de la información en pantalla, desconecte el horno y repita este procedimiento.

Si se pulsa el botón Retraso/Reposo 4 veces, se apagará la guía de funcionamiento. Para volver a encender la guía de funcionamiento, pulse el botón Retraso/Reposo 4 veces

Mandos y modo de funcionamiento

Puesta en hora del reloj:

Ejemplo: Para establecer 14:25



- **Pulse el botón del reloj.** Los dos puntos empezarán a parpadear.
- **Introduzca la hora pulsando los botones de tiempo que correspondan.** Aparecerá la hora en pantalla con los dos puntos parpadeando.
- **Pulse el botón del reloj.** Los dos puntos dejarán de parpadear y la hora quedará establecida.

Nota:

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

Bloqueo de seguridad para niños:

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

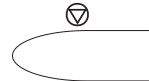
Para

activarlo:



Para

desactivarlo:



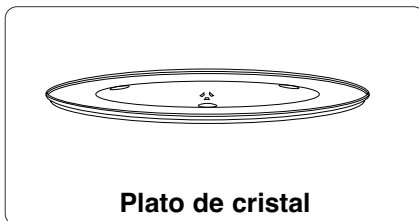
- **Pulse el botón de inicio tres veces.** Desaparecerá la hora de la pantalla. No se perderá la hora actual. La hora actual no se perderá. Un * aparecerá en el visualizador.
- **Pulse el botón de parada/cancelar tres veces.** La pantalla volverá a mostrar la hora.

NOTA: Para activar el bloqueo de seguridad para niños, se debe pulsar el botón de inicio 3 veces en un período de 10 segundos.

Cocción y descongelación con microondas

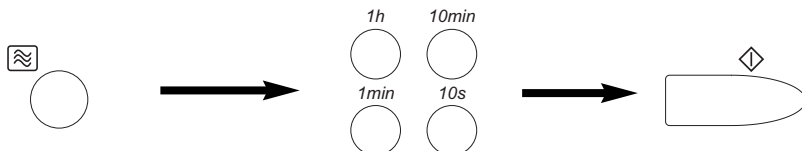
El horno dispone de 6 niveles diferentes de potencia de microondas (consulte el cuadro que se incluye a continuación).

Utilización de accesorios:



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

Pulse	Nivel de potencia	Potencia en vatios	Tiempo máx. disponible
una vez	MAX	1000 W	30 minutos
dos veces	MIN (Descongelar)	270 W	99 minutos 50 segundo
3 veces	(Medio)	600 W	99 minutos 50 segundo
4 veces	(Bajo)	440 W	99 minutos 50 segundo
5 veces	(Hervir a fuego lento)	250 W	99 minutos 50 segundo
6 veces	(Calentar)	100 W	99 minutos 50 segundo



• Seleccione el nivel de potencia de microondas.

• Establezca el tiempo de cocción.

• Pulse el botón de inicio.

Nota:

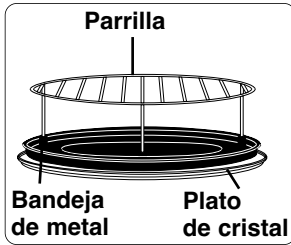
1. Para la cocción en 2 ó 3 etapas, establezca de nuevo el nivel de potencia de microondas y el tiempo de cocción antes de pulsar el botón de inicio.
p.ej. Guiso — Alto (HIGH) 10 minutos para levantar un hervor al guiso. Hervir a fuego lento (SIMMER) 60 minutos para cocinarlo.
Calentar (WARM) 10 minutos para que se desarrollen los sabores.
2. El tiempo de reposo puede programarse después de establecer la potencia de microondas y el tiempo de cocción.
3. Puede aumentar el tiempo de cocción durante el proceso si fuera necesario. Pulse el botón de 1 min. para aumentar el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse de minuto en minuto hasta llegar al tiempo máximo disponible.

PRECAUCIÓN: El horno funcionará automáticamente a una potencia de microondas de 1000 W si se introduce el tiempo de cocción pero no se especifica el nivel de potencia.

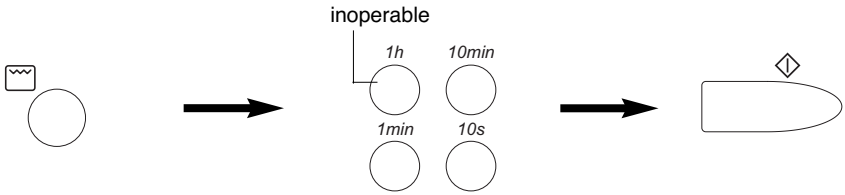
Utilización del grill

El botón de grill ofrece 3 ajustes de grill.

Utilización de accesorios:



Pulse	Nivel de potencia	Potencia en vatios
una vez	1 HIGH	1300 W
dos veces	2 MEDIUM	950 W
3 veces	3 LOW	700 W



- Pulse el botón de potencia del grill que corresponda al ajuste de grill que desee.
- Establezca el tiempo de cocción. (99 minutos 50 segundo).
- Pulse el botón de inicio.

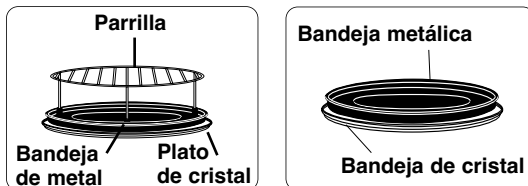
Nota:

1. El grill solo funcionará si la puerta del horno está cerrada.
2. El grill no puede precalentarse.
3. Puede aumentar el tiempo de cocción durante el proceso si fuera necesario. Pulse el botón de 1 min. para aumentar el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse de minuto en minuto hasta llegar a los 99 minutos 50 segundo.

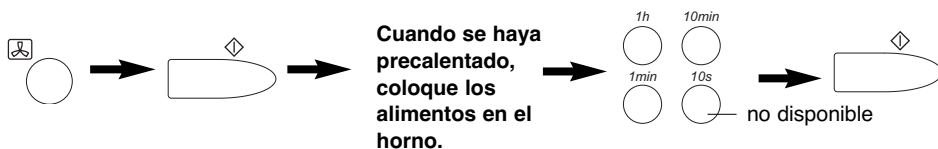
Cocción por convección

Esta función permite seleccionar temperaturas de convección de 100 - 220°C en incrementos de 10°C. Para una rápida selección de las temperaturas de cocción más usuales, sus valores comienzan por 150°C y van aumentando hasta 220°C, después pasan a 100°C.

Utilización de accesorios:



Cocción por convección:



- Establezca la temperatura que desee.
- Pulse el botón de inicio para comenzar el precalentamiento.
- Establezca el tiempo de cocción (hasta 9 horas y 59 minutos).
- Pulse el botón de inicio.

Nota sobre precalentamiento:

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

Nota:

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

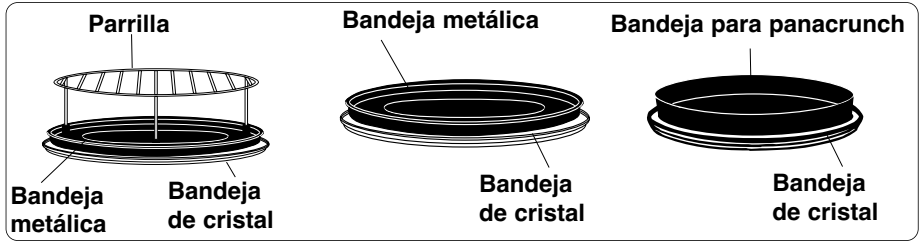
Cocción combinada

Hay 2 posibles combinaciones:

- 1) Grill 1, 2 o 3 + Microondas 600 W, 440 W, 250 W o 100 W
- 2) Convección 100 - 220°C + Microondas 600 W, 440 W, 250 W o 100 W

Utilización de accesorios:

Convección o Grill + Microondas



1) Grill + Microondas

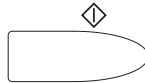
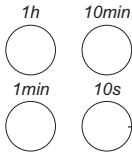
Combi



- Pulse el botón de combinación.

- Establezca la opción de grill que desee.

- Seleccione el nivel de potencia de microondas que desee.



- Establezca el tiempo de cocción que desee (hasta 9 horas y 59 minutos).

- Pulse el botón de inicio.

2) Convección + Microondas

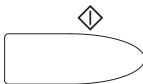
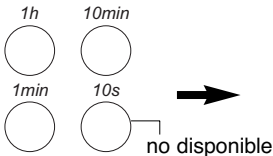
Combi



- Pulse el botón de combinación.

- Establezca la temperatura que desee.

- Seleccione el nivel de potencia de microondas que desee.



- Establezca el tiempo de cocción que desee (hasta 9 horas y 59 minutos).

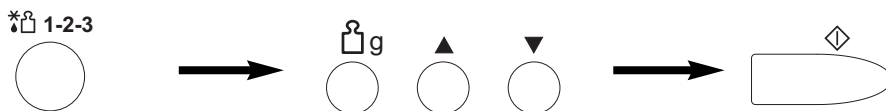
- Pulse el botón de inicio.

Nota sobre precalentamiento:

Puede precalentarse el horno para la cocción combinada. Pulse el botón de inicio antes de establecer el tiempo de cocción y siga las instrucciones de la NOTA SOBRE PRECALENTAMIENTO que se ofrece en la página Es-12.

Descongelación automática

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



- **Seleccione el programa de descongelación automática que desee.**
- **Indique el peso de los alimentos congelados.**
 - el peso aumenta de 100 g en 100 g
 - el peso aumenta de 10 g en 10 g
 - peso disminuye de 10 g en 10 g
- **Pulse el botón de inicio.**

Programa	Palabra en pantalla	Peso	Accesorios	Alimentos recomendados
1	TROZOS PEQUEÑOS ** 	120 - 1550g		Trozos pequeños de carne, escalopes, salchichas, filetes de pescado, bistecs, chuletas (de 100 g a 400 g cada uno). Déle la vuelta cuando suenen los pitidos.
2	PIEZA GRANDE ** 	400 - 2500g		Trozos grandes de carne, asado, pollo entero. Déle la vuelta cuando suenen los pitidos.
3	PAN ** 	70 - 500g		Para recalentar pan congelado o piezas de bollería. Retire los envoltorios y coloque el alimento en la parrilla sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.

Nota:

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

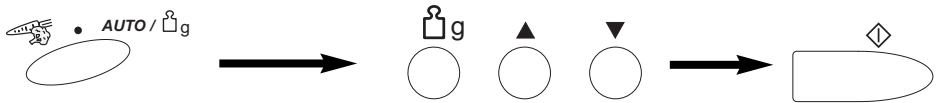
Nota sobre el Programa 3:

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

Programas Automáticos por Peso

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

p.ej.



- **Seleccione el programa de peso automático que desee.**


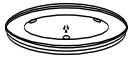






- **Indique el peso de los alimentos**
 - 📏g el peso aumenta de 100 g en 100 g
 - ▲ el peso aumenta de 10 g en 100 g
 - ▼ el peso disminuye de 10 g en 10 g

- **Pulse el botón de inicio.**

Nota:

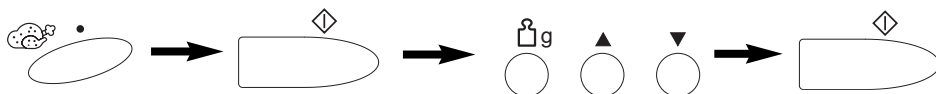
1. Cuando el tiempo de cocción supera los 60 minutos, se mostrará el tiempo en horas y minutos.
2. Consulte los cuadros de las páginas siguientes para ver el peso recomendado y los accesorios que pueden utilizarse.

Programas Automáticos por Peso

Programa	Categoría	Chivato	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
 (pulsar 1 vez)	Cocinar verdura fresca	VERDURA FRESCA	300 - 1500 g		Para cocinar verdura fresca. Coloque la verdura ya limpia en un recipiente de tamaño apropiado. Rociela con 6 cucharadas (90 ml) de agua. Cúbrela ligeramente con una tapadera o con película de plástico perforada. Si la cantidad es considerable, convendrá removerlo cuando suene el pitido.
 (pulsar 1 vez)	Cocinar patata al horno	PATATAS AL HORNO	200 - 1500 g		Para cocinar patata al horno. Seleccionar patatas de tamaño medio 180 - 300 gramos para un mejor resultado. Lavar y secar las patatas y pincharlas con un tenedor varias veces. Situar en una bandeja de metal o de cristal.
 (pulsar 1 vez)	Cocinar pollo troceado	TROZOS DE POLLO	150 - 1000 g		Para cocinar trozos de pollo fresco. Utilice la parrilla sobre la bandeja metálica situada en la bandeja de cristal. Dé la vuelta al alimento cuando suene el pitido.
 (pulsar 1 vez)	Cocinar pollo fresco entero	POLLO ENTERO	950 - 2000 g		Para cocinar un pollo de grandes dimensiones entero o 2 pollos pequeños. Coloque el alimento en la bandeja metálica. Comience la cocción con el lado de la pechuga hacia abajo, y déle la vuelta cuando suene el pitido. Cocine el relleno aparte.

Nota:

Es necesario precalentar el horno para el programa para Pollo fresco entero. Utilice la secuencia siguiente:











Seleccione el Programa para Pollo fresco entero.

Pulse el botón de Marcha para iniciar el precalentamiento.

Después de precalentar, suena un pitido y parpadeará "P" en la pantalla. Coloque el Pollo entero en el horno y seleccione el peso.

Pulse el botón de Marcha.

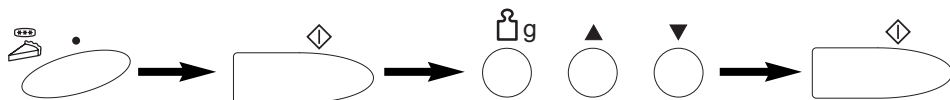
Programas automáticos por peso

Programa	Categoría	Chivato	Peso recomendado	Accesorios	Instrucciones
 (pulsar 1 vez)	Pizza congelada	PIZZA CONGELADA ✖ ✖ 💧 💧	150 - 600 g		Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las pizzas congeladas preparadas. Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la Bandeja para panacrunch.
 (pulsar 2 veces)	Pizza fresca	PIZZA FRESCA	150 - 600 g		Para calentar, dejar crujiente la base y dorar la superficie de las pizzas frescas preparadas. Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en la Bandeja para panacrunch.
 (pulsar 1 vez)	Quiche congelada	QUICHE CONGELADA ✖ ✖ 💧 💧	150 - 550 g		Para calentar, dejar crujiente la base de pasta y dorar la superficie de las quiches congeladas preparadas. Retire todo el envoltorio y coloque la quiche en la Bandeja para panacrunch.
 (pulsar 1 vez)	Hojaldre Fresco	PASTELERIA FRESCA	100 - 600 g		Para recalentar, tostar y dorar hojaldre fresco, por ejemplo, en bouchée à la reine, pastelillos, etc. Elimine el envoltorio y colóquelos en la Bandeja para panacrunch.

Español

Nota:

Es necesario precalentar la Bandeja para panacrunch para los programas mencionados anteriormente. Utilice la secuencia siguiente:



1. Seleccione el Programa necesario y coloque la bandeja de pizza en el horno, directamente sobre el plato de cristal.
2. Pulse el botón de Marcha para calentar la Bandeja para panacrunch.
3. Después de precalentar, suena un pitido y parpadeará "P" en la pantalla. Coloque los alimentos en la bandeja y seleccione el peso.
4. Pulse el botón de Marcha.

Bandeja para panacrunch

El 'concepto'

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

Uso de la bandeja para panacrunch (Funcionamiento manual)

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

Notas:

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

Conservación de la bandeja

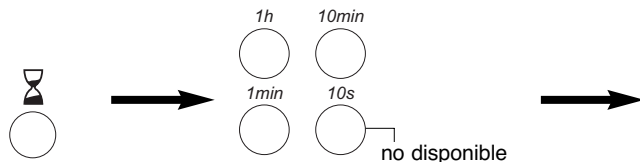
- ◆ No emplee utensilios punzantes con la bandeja, ya que se dañará la superficie antiadherente.
- ◆ Después de utilizarla, lave la bandeja con agua caliente enjabonada y aclárela con agua caliente. No utilice ningún limpiador ni estropajo abrasivo ya que se dañará la superficie de la bandeja.
- ◆ La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



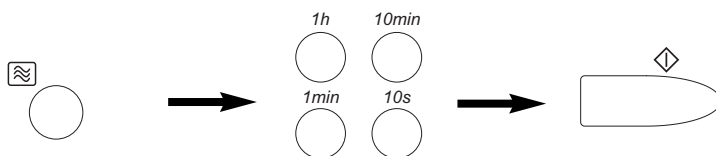
Cocción con retraso de inicio

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

p.ej.



- Pulse el botón de retraso/reposo.
- Establezca el tiempo de retraso pulsando los botones de tiempo (hasta 9 horas 59 minutos).

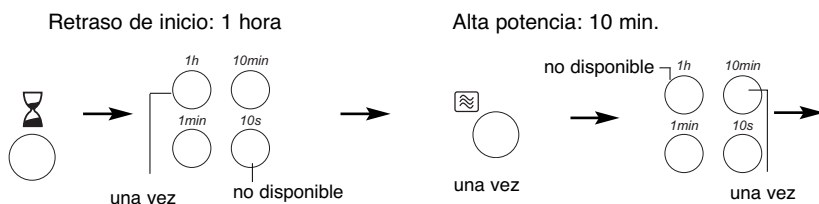


- Establezca el programa de cocción y el tiempo de cocción que desee.
- Pulse el botón de inicio.

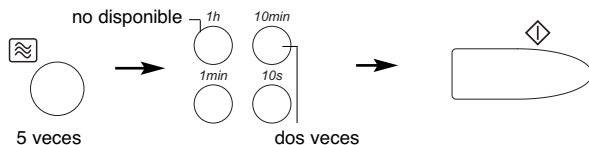
Nota:

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

p.ej.



Potencia para hervir a fuego lento: 20 min

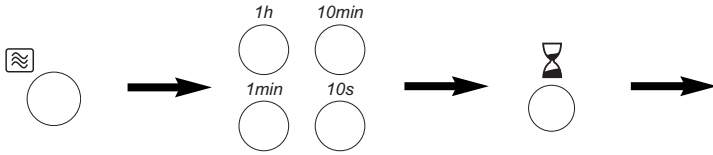


2. Si el tiempo de retraso programado es superior a una hora, el tiempo irá descontándose en unidades de minuto. Si es inferior a una hora, el tiempo irá descontándose en unidades de segundo.
3. No puede programarse el retraso de inicio antes de ninguno de los programas automáticos.

Tiempo de reposo

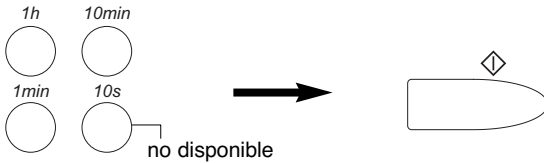
Puede utilizar la tecla de retraso/reposo para programar el tiempo de reposo tras haber finalizado la cocción o para programar el horno como temporizador.

p.ej.



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

- Pulse el botón de retraso/reposo.

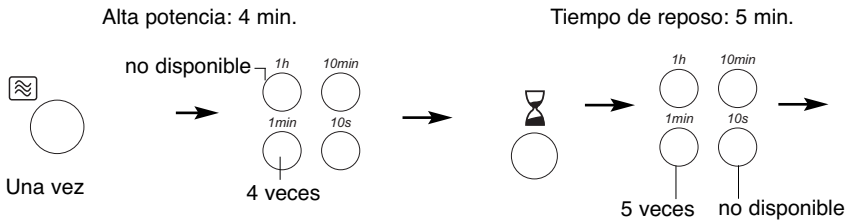


- Establezca el tiempo que desee pulsando los botones de tiempo (hasta 9 horas 59 minutos).

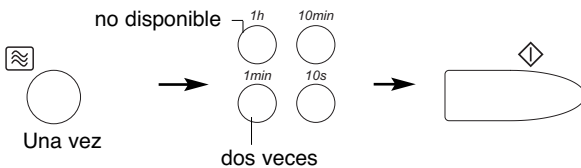
- Pulse el botón de inicio.

Nota:

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



Alta potencia: 2 min.



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

Preguntas y respuestas

- P:** ¿Por qué no se pone en marcha el horno?
- R:** Cuando el horno no se ponga en marcha, deben comprobarse los siguientes puntos:
1. ¿Está bien enchufado? Extraiga el enchufe, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo.
 2. Compruebe el cuadro de fusibles y el automático. Reestablezca el automático o cambie el fusible estropeado o fundido.
 3. Si el automático y los fusibles están bien, conecte otro aparato en el enchufe. Si funciona, el problema está en el horno. Si tampoco funcionan otros aparatos, es posible que el problema esté en el enchufe.
Si cree que el problema lo causa el horno, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
- P:** El horno microondas causa interferencias con el TV. ¿Es esto normal?
- R:** Pueden producirse algunas interferencias con la radio y la TV mientras se cocina con el horno microondas. Son interferencias semejantes a las originadas por electrodomésticos pequeños como aspiradores, batidoras, secadores, etc. Las interferencias no significan que el horno tenga un problema.
- P:** El horno no acepta el programa. ¿Por qué?
- R:** El diseño de este horno no permite trabajar con programas equivocados. Por ejemplo, el horno sólo acepta un estado de cocción (excepto el Comienzo retardado), y no admitirá un Programa automático por peso después del Comienzo retardado.
- P:** A veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación del horno. ¿Por qué?
- R:** El calor que despiden los alimentos que se cocinan calienta el aire de la cavidad del horno. Este aire caliente sigue la circulación de aire del horno y sale al exterior a través de los conductos de ventilación. El aire no contiene microondas. Las rejillas de ventilación del horno no deben estar taponadas durante su funcionamiento.
- P:** Aparece una "D" en el visor y el horno no funciona. ¿Por qué?
- R:** El horno está programado en la MODALIDAD DE DEMOSTRACIÓN. Esta modalidad está pensada para utilizarla en el comercio o almacén de venta. Pulse cuatro veces el botón del Reloj para desactivar esta modalidad.
- P:** ¿Se puede utilizar un termómetro de horno convencional en el horno microondas?
- R:** Solo cuando se utiliza la modalidad de cocción CONVECCIÓN/GRILL. El metal de algunos termómetros puede producir chispas en el horno y no debe utilizarse en las modalidades de cocción MICROONDAS ni COMBINADO.

Preguntas y respuestas

- P:** Se oyen ruidos de zumbidos y chasquidos en el horno cuando se utiliza la modalidad de COMBINADO. ¿Qué origina dichos ruidos?
- R:** Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia de MICROONDAS a CONVECCIÓN/GRILL para crear el ajuste de combinación. Es normal.
- P:** El horno huele y genera humo cuando se utiliza la función de CONVECCIÓN, COMBINADO y GRILL. ¿Por qué?
- R:** Conviene limpiar el horno después de utilizarlo varias veces; tras su limpieza, téngalo encendido durante 20 minutos sin alimentos, bandeja de cristal ni aro giratorio, en la modalidad CONVECCIÓN 220°C. Este procedimiento quemará cualquier alimento, residuo u aceite que pueda originar olor o humo.
- P:** ¿Se puede revisar la temperatura preestablecida del horno mientras se cocina o calienta por CONVECCIÓN?
- R:** Sí. Pulse el botón selector de temperaturas de convección y el visor mostrará la temperatura del horno durante 2 segundos.
- P:** ¿Se pueden cocinar las recetas de uso habitual mediante CONVECCIÓN/GRILL?
- R:** Sí. Puede cocinar sus recetas habituales exactamente como en un horno convencional. Consulte las temperaturas y los tiempos de cocción aconsejados en las instrucciones del Libro de cocina de Panasonic.
- P:** El horno deja de funcionar en microondas y aparece en pantalla "H97" y "H98".
- R:** El mensaje en pantalla indica que hay un problema con el sistema de generación de microondas. Póngase en contacto con el centro de reparaciones autorizado.
- P:** La información en la pantalla ha desaparecido, sólo se ven números.
- R:** Es posible que haya habido un corte de energía y la información en la pantalla se haya deshabilitado. Desenchufe el horno por unos segundos y vuélvalo a enchufar. Cuando se muestre "88:88", pulse el botón de inicio hasta que aparezca su idioma. A continuación, ajuste el reloj. Consulte la Pág Es-8.

Mantenimiento del horno

1. Apague el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpios el interior del horno, los cierres de la puerta y las áreas donde estos se encuentran. Si se adhieren restos de comida o líquidos derramados a las paredes del horno, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede utilizarse un detergente suave. No es conveniente emplear detergentes fuertes o abrasivos. **NO UTILICE LIMPIADORES DE HORNO COMERCIALES.**
3. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.
4. La superficie externa del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar que sufran daños las partes básicas del interior del horno, no debe permitir que entre agua en los conductos de ventilación.
5. Si el panel del mandos se ensucia, límpiolo con un paño suave seco, sin utilizar detergentes fuertes ni abrasivos. Mientras limpia el panel del mandos, deje la puerta del horno abierta para impedir su encendido accidental. Al terminar de limpiar, toque el botón PARAR/CANCELAR para despejar el visor.
6. Si se condensa vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, límpiolo con un trapo suave. Esto puede deberse a un entorno especialmente húmedo, pero no implica el funcionamiento incorrecto del horno.
7. A veces conviene extraer la bandeja de cristal para limpiarla. Puede lavarla con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
8. El aro giratorio y la base de la cavidad del horno deben limpiarse con regularidad para evitar ruidos. Frote la superficie inferior del horno con un paño empapado en agua caliente y un detergente suave, y séquela, a continuación, con un paño limpio. El aro giratorio puede lavarse con agua jabonosa. Con el uso repetido del horno, se acumulan vapores de la cocción que no afectan a la superficie inferior ni a las rueditas del aro giratorio. Tras retirar el aro giratorio de la base de la cavidad del horno para su limpieza, asegúrese de que lo vuelve a colocar de forma correcta.
9. Cuando se utiliza la modalidad de GRILL, CONVECCIÓN o COMBINADO, algunos alimentos pueden salpicar de grasa las paredes del horno. Si el horno no se limpia con regularidad, puede comenzar a "echar humo" durante su uso.
10. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
11. Este horno sólo puede repararlo personal técnico cualificado. Para el mantenimiento y la reparación del horno, póngase en contacto con el distribuidor autorizado más cercano.
12. Mantenga libres las rejillas de aire en todo momento. Compruebe que no haya polvo ni otro material bloqueando las rejillas de ventilación en las partes superior, trasera o inferior del horno. Si se bloquean las rejillas, podría producirse un sobrecalentamiento que podría afectar al funcionamiento del horno y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
13. Debe mantener el horno limpio, puesto que no hacerlo así podría llevar al deterioro de las superficies, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.

Especificaciones técnicas

Alimentación eléctrica:	230 V, 50 Hz	
Consumo eléctrico:	Máximo:	2400 W
	Microondas:	1260 W
	Grill:	1360 W
	Convección:	1380 W
Potencia de salida:	Microondas:	1000 W (CEI-60705)
	Resistencia Grill:	1300 W
	Resistencia convección:	1300 W
Dimensiones externas:	520 (An) x 395 (F) x 310 (Al) mm	
Dim. cavidad del horno:	359 (An) x 352 (F) x 217 (Al) mm	
Peso sin embalaje:	13.5 kg	
Ruido:	50 dB	

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.

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

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

La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente. Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano.

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

Para empresas de la Unión Europea

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

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

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

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

Según la directiva 2004/108/CE, artículo 9(2)

Centro de Ensayos de Panasonic

Panasonic Service Europe, una división de Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15,22525 Hamburg, República Federal de Alemania

Fabricado por Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

Sprawdź kuchenkę mikrofalową

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

Przepisy dotyczące uziemienia

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

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

Napięcie zasilające

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

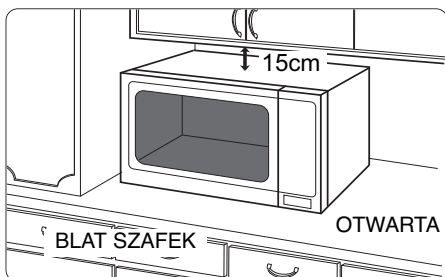
Ustawianie kuchenki

Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element wbudowany lub do instalacji wewnątrz szafki.

1. Kuchenka mikrofalowa musi być umieszczona na płaskiej, stabilnej powierzchni, na wysokości 85 cm, a tył kuchenki powinien być ustawiony wzdłuż tylnej ściany.
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:

Jeśli kuchenka jest przysunięta jednym bokiem do ściany, wtedy druga strona musi być całkowicie otwarta. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką.



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 zwiisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
9. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu kuchenki. Jeśli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zakryte, kuchenka może się przegrzać. W tym przypadku, kuchenka jest chroniona przez układ zabezpieczający przed nadmierną temperaturą, który wznowi pracę kuchenki dopiero po jej ostygnięciu.
10. Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.

Uwaga: gorące powierzchnie



Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelki należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy przeprowadzonej wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przekaźników zabezpieczeń wyłączających lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej obudowy z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal.
Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
3. Nie używaj tego urządzenia, gdy ma uszkodzony kabel sieciowy lub wtyczkę, jeśli nie pracuje prawidłowo, lub gdy zostało uszkodzone lub upuszczone.
W takich przypadkach, urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
4. Jeśli kabel sieciowy tego urządzenia zostanie uszkodzony, powinien być wymieniony na specjalny kabel dostarczany wyłącznie przez producenta.
5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.
6. Posiłki oraz płyny nie mogą być podgrzewane w zamkniętych naczyniach, ponieważ może to wywołać ich eksplozję.
7. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby woda lub inne ciecze nie przedostały się do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłyby to doprowadzić do jego uszkodzenia.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Korzystanie z kuchenki

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

Praca grzejnika

1. Przed pierwszym użyciem funkcji KOMBINACYJNEJ lub GRILLA, wytrzyj nadmiar smaru z wnętrza kuchenki i urochom kuchenkę, bez żywności i akcesoriów, w trybie grilla przez około 10 minut. Pozwoli to na całkowite wypalenie się pozostałości oleju zabezpieczającego przed korozją. Jest to jedyny przypadek użycia pustej kuchenki.
2. W trybie KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
3. Kuchenka jest wyposażona w dwie grzałki kwarcowe znajdujące się w górnej części urządzenia. Po zastosowaniu funkcji KONWEKCYJNY, KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, należy uważać, aby nie dotknąć wewnętrznych części kuchenki, ponieważ one są bardzo gorące.
4. Dostępne części kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

Działanie wentylatora chłodzącego

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

Oświetlenie kuchenki

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

Akcesoria

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

Szklany talerz obrotowy

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

Pierścień z rolkami

1. Pierścień z rolkami oraz dno kuchenki powinny 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.

Ruszt

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

Panacrunch talerz – patrz strona PL-18.

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 kuchni.

2) Małe ilości żywności

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

3) Jajka

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

4) Przebijanie skórki

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

5) Termometr do mięsa

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

6) Płynny

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

ostrożności:

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

7) Papier/plastik

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

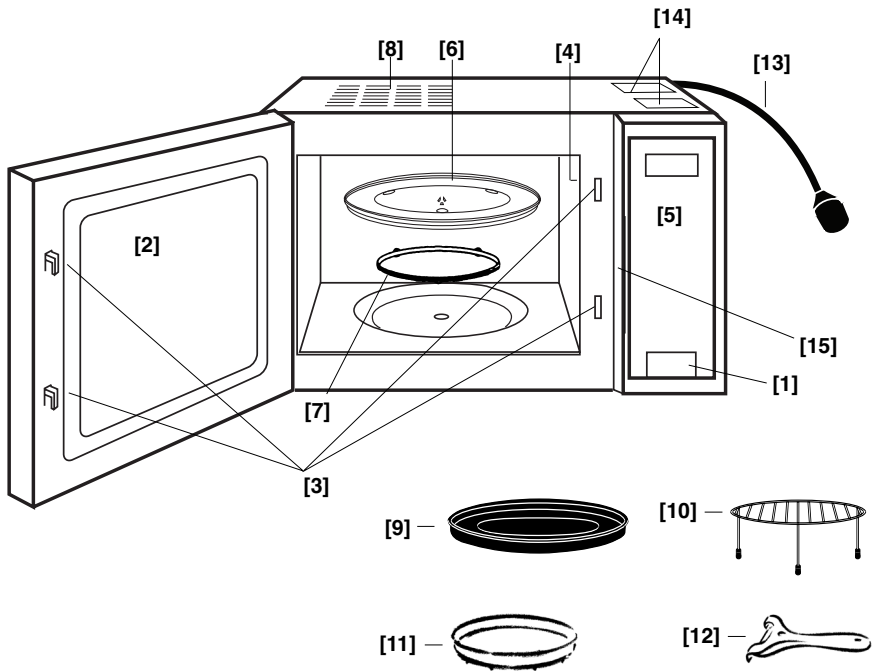
8) Naczynia/folie

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

9) Butelki do karmienia/stoiczkki z żywnością dla niemowląt

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

Wygląd zewnętrzny

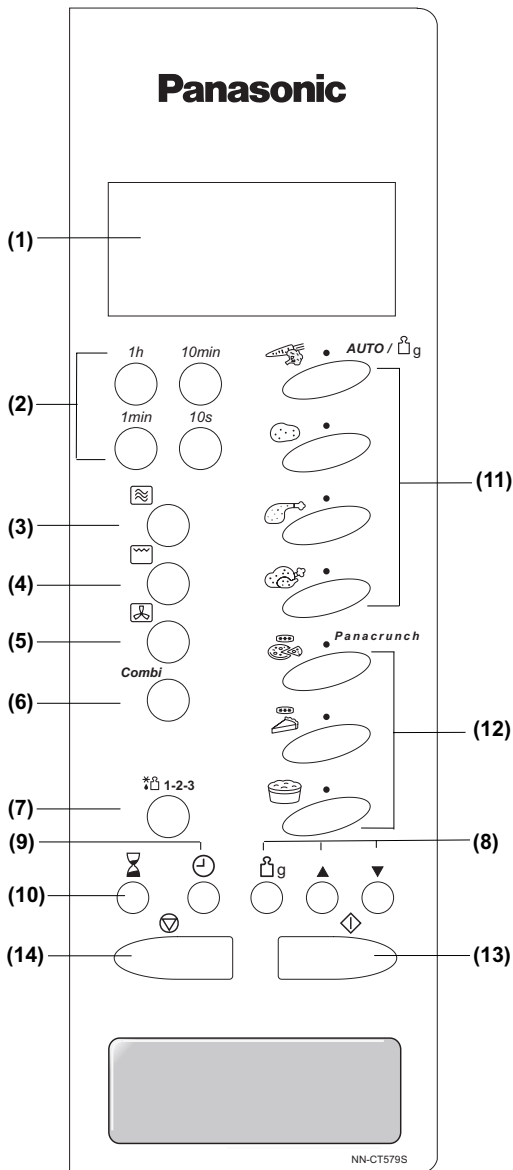


- [1] Przycisk otwierania drzwiczek
Naciśnij przycisk, aby otworzyć drzwiczki. Gdy otworzysz drzwiczki podczas gotowania, gotowanie zostanie chwilowo przerwane, bez kasowania wcześniejszych ustawień. Gotowanie zostanie wznowione, gdy tylko drzwiczki zostaną ponownie zamknięte i naciśniesz przycisk start. 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] Grill
- [11] Panacrunch talerz
- [12] Uchwyt do Panacrunch talerz
- [13] Kabel zasilający
- [14] Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia)
- [15] **Etykieta identyfikacyjna**

Panel sterowania

NN-CT579S

Panasonic



- (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 Kombinacja
- (7) Przycisk automatycznego rozmrażania
- (8) Przyciski regulacyjne Plus / Minus / Wybór wagi
- (9) Przycisk zegara
- (10) Przycisk Opóźnienie/Odstawienie
- (11) Przyciski automatycznych programów z uwzględnieniem wagi produktu
- (12) Przyciski automatycznych programów w trybie Panacrunch z uwzględnieniem wagi produktu
- (13) Przycisk start

Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki. Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.

- (14) Przycisk stop/kasowanie
Przed rozpoczęciem gotowania: jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia.
Podczas gotowania: jedno naciśnięcie wstrzymuje wykonywanie programu gotowania. Po powtórnym naciśnięciu, wszystkie wprowadzone ustawienia zostaną skasowane, a na wyświetlaczu pojawi się czas.

Uwaga:

Jeżeli dana operacja została nastawiona ale przycisk startu nie został naciśnięty, to po upływie 6 minut kuchenka automatycznie anuluje nastawę. Wyświetlacz zaś powróci do trybu wyświetlania aktualnego czasu.

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

Uwaga:

1. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zredukowana.
2. Kuchenka przejdzie do trybu czuwania po podłączeniu do źródła zasilania oraz po zakończeniu danej pracy.

Sygnat dźwiękowy:

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

Akcesoria kuchenki

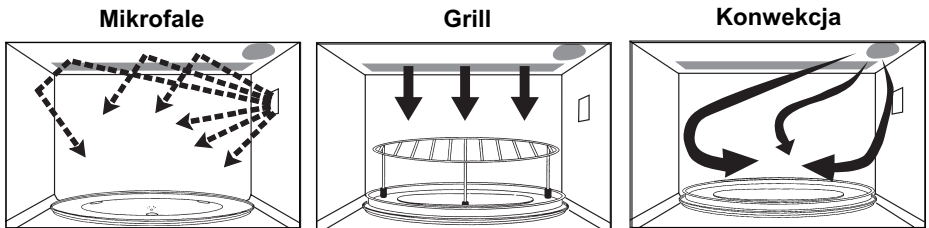
Poniższa tabela wyjaśnia prawidłowe zastosowanie akcesoriów kuchenki.

	Szklany talerz obrotowy	Metalowy talerz	Grill	Panacrunch talerz
Mikrofałe	TAK	NIE	NIE	NIE
Grill	TAK	TAK	TAK	TAK
Konwekcja	TAK	TAK	TAK	TAK
Kombinacja	TAK	TAK	TAK	TAK

Tryby gotowania

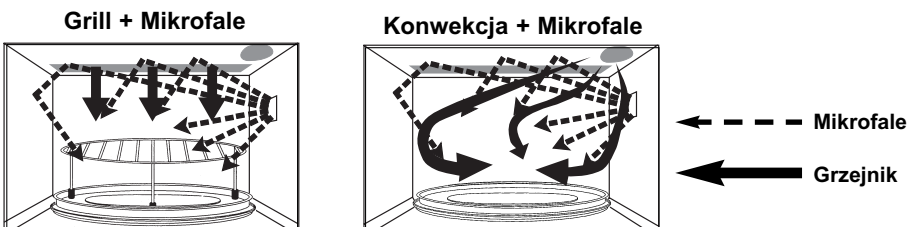
Rysunki pokazują przykłady zastosowania akcesoriów kuchenki

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



Polski

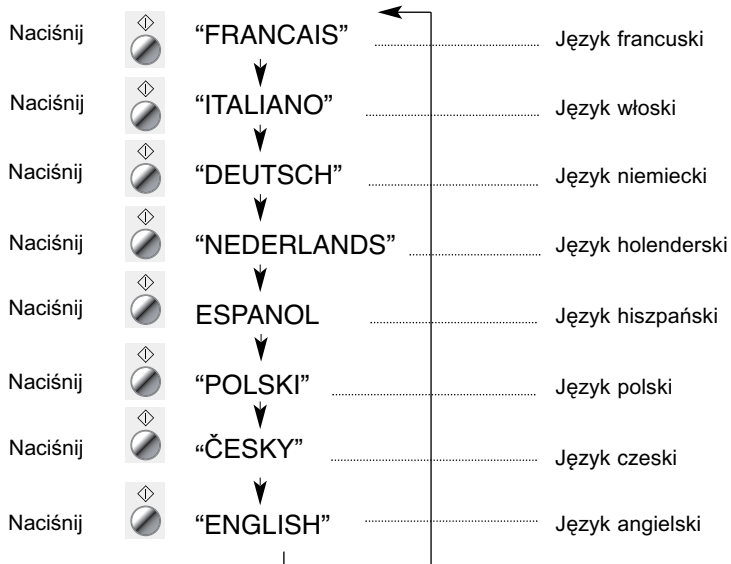
Kombinacyjnej



Elementy sterujące i procedura obsługi

Podłącz do sieci "88:88" (Stan wyświetlacza)

Naciśnij
(Wyświetlanie kolejnego języka)



Modele wyposażone są w wyjątkową funkcję „podpowiedzi”, która ułatwia użytkownikowi obsługę kuchenki mikrofalowej. Po podjęciu decyzji kuchenka naciśnij przycisk Start odpowiednią liczbę razy, aby znaleźć swój język.

Po naciśnięciu przycisków wyświetlacz przejdzie do wyświetlania kolejnej instrukcji, eliminując możliwość pomyłki.

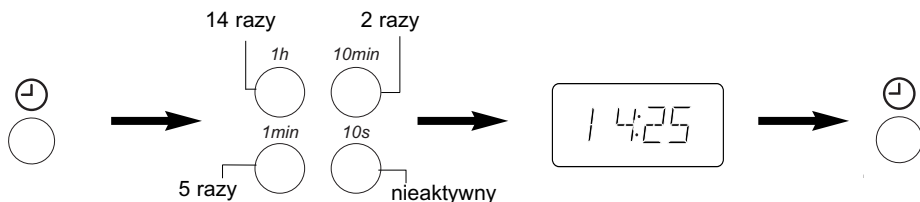
Jeśli z jakiegokolwiek powodu chcesz zmienić język wyświetlanych komunikatów, odłącz kuchenkę i powtórz tę procedurę.

Czterokrotne przyciśnięcie przycisku Opóźnienie / Odstawienie spowoduje wyłączenie przewodnika po funkcjach kuchenki. Aby ponownie uruchomić przewodnik, naciśnij czterokrotnie przycisk Opóźnienie / Odstawienie.

Elementy sterujące i procedura obsługi

Ustawianie zegara:

Przykład: ustawianie godziny 14:25



- **Naciśnij przycisk zegara.**
 - ☛ Dwukropek zacznie migać.
- **Wprowadź godzinę, naciskając odpowiednie przyciski czasu.**
 - ☛ Godzina zostanie wyświetlona na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migał.
- **Naciśnij przycisk zegara.**
 - ☛ Dwukropek przestanie migać i zostanie wprowadzona godzina.

UWAGA:

1. Aby zresetować ustawienie czasu, należy powtórzyć wszystkie powyższe kroki.
2. Godzina jest wyświetlana na wyświetlaczu, chyba że nastąpiła przerwa w zasilaniu.
3. Zegar wyświetla czas w formacie 24-godzinny.

Blokada zabezpieczająca:

Dzięki temu systemowi przyciski sterujące kuchenki są nieaktywne, można jednak otworzyć drzwiczki. Blokadę można ustawić, jeśli na wyświetlaczu wyświetlany jest dwukropek lub godzina.

Ustawianie:



- **Naciśnij przycisk Start trzy razy.**
 - ☛ Z wyświetlacza zniknie godzina. Bieżący czas nie zostanie utracony. Taki symbol * będzie widoczny na wyświetlaczu.

Anulowanie:



- **Naciśnij przycisk Stop/Anuluj trzy razy.**
 - ☛ Godzina ponownie pojawi się na wyświetlaczu.

UWAGA: Aby włączyć blokadę, należy w czasie 10 sekund trzykrotnie nacisnąć przycisk startu.

Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej

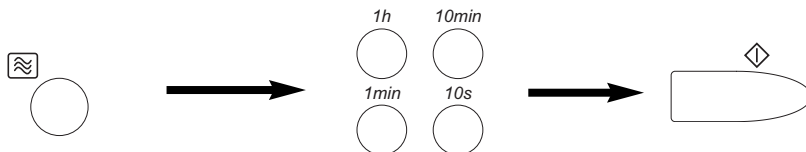
Kuchenka posiada 6 różnych poziomów mocy mikrofalowej (patrz poniższa tabelka).

Korzystanie z akcesoriów:



W tabeli przedstawiono orientacyjną moc dla poszczególnych poziomów mocy.

Naciśnij raz	Poziom mocy	Moc	Maks.dostępny czas
1 raz	MAKS.	1000 W	30 minut
2 razy	MIN. (ROZMRAŻANIE)	270 W	99 minut 50 sekund.
3 razy	ŚREDNIA	600 W	99 minut 50 sekund.
4 razy	NISKA	440 W	99 minut 50 sekund.
5 razy	DUSZENIE	250 W	99 minut 50 sekund.
6 razy	PODGRZEWANIE	100 W	99 minut 50 sekund.



• Wybierz poziom mocy mikrofalowej.

• Ustaw czas gotowania.

• Naciśnij przycisk.

UWAGA:

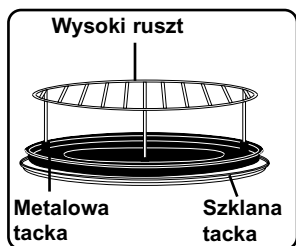
1. W przypadku gotowania dwu- lub trzystopniowego przed naciśnięciem przycisku Start powtórz ustawienie poziomu mocy mikrofalowej i czasu gotowania, np. zapiekanka – poziom wysoki, czas: 10 minut, aby uzyskać odpowiednią wysoką temperaturę; poziom duszenie, czas: 60 minut, aby zapiec; poziom podgrzewanie, czas: 10 minut, aby smak nabrał intensywności.
2. Czas odstawienia może być zaprogramowany po ustawieniu mocy mikrofalowej i czasu.
3. Czas gotowania można w razie potrzeby przedłużyć podczas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby wydłużyć czas gotowania. Czas gotowania można wydłużać z krokiem co jedną minutę, aż do osiągnięcia maksymalnego dopuszczalnego czasu.

OSTRZEŻENIE: Kuchenka automatycznie będzie pracować z mocą mikrofalową 1000 W, jeśli wprowadzony został czas gotowania bez wybrania poziomu mocy.

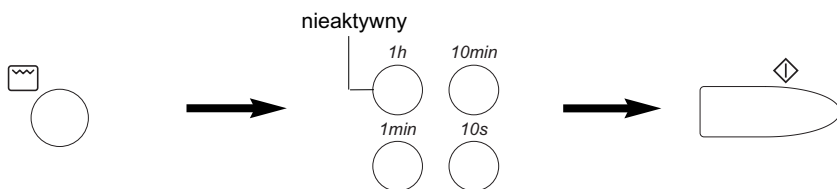
Grillowanie

Przycisk grillowania ma trzy dostępne ustawienia.

Korzystanie z akcesoriów:



Naciśnij	Poziom mocy	Moc
raz	1 MAKS	1300 W
2 razy	2 ŚREDNIA	950 W
3 razy	3 NISKA	700 W



- Naciśnij przycisk mocy grillowania, aby ustawić żądane ustawienie.

- Ustaw czas gotowania (do 99 minut 50 sekund.)

- Naciśnij przycisk.

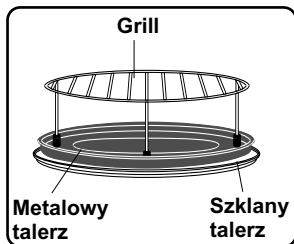
UWAGA:

1. Ruszt będzie działał tylko przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
2. Ruszt nie może być wstępnie podgrzewany.
3. Czas gotowania można w razie potrzeby przedłużyć podczas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby wydłużyć czas gotowania. Czas grillowania można wydłużyć z krokiem co jedną minutę, maksymalnie do 99 minut 50 sekund.

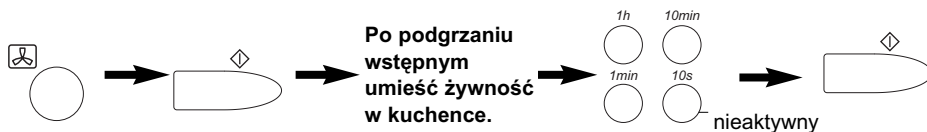
Gotowanie z termoobiegiem

Funkcja umożliwia wybór temperatur Konwekcji od 100° - 220°C z przyrostami co 10°C. Aby można było szybko wybrać najczęściej stosowane temperatury, ustawianie rozpoczyna się od 150°C, aż do osiągnięcia 220°C, następnie przechodzi do 100°C.

Korzystanie z akcesoriów:



Gotowanie z termoobiegiem



- Ustaw żądaną temperaturę.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć wstępne podgrzewanie.
- Ustaw czas gotowania (do 9 godzin 59 minut).
- Naciśnij przycisk.

UWAGI DOTYCZĄCE WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA:

1. Nie otwieraj drzwiczek podczas wstępnego podgrzewania. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, a w oknie wyświetlacza będzie migać litera „P”. Jeśli drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte po zakończeniu wstępnego podgrzewania, kuchenka będzie utrzymywać wybraną temperaturę. Po 30 minutach kuchenka wyłączy się automatycznie i powróci do wyświetlania godziny.
2. Jeśli chcesz gotować bez podgrzewania wstępnego, po wybraniu żądanej temperatury ustaw czas gotowania, a następnie naciśnij przycisk Start.

UWAGA:

1. Jeśli wybrany czas gotowania jest krótszy niż godzina, czas jest odliczany sekunda po sekundzie.
2. Jeśli wybrany czas gotowania jest dłuższy niż godzina, czas jest odliczany minuta po minucie aż do momentu, kiedy pozostały czas będzie wynosił „1H 00” (jedną godzinę). Od tego momentu czas na wyświetlaczu będzie pokazywany w formie minut i sekund, z odliczaniem co sekundę.
3. Czas gotowania można w razie potrzeby przedłużyć podczas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby wydłużyć czas gotowania. Czas można wydłużać z krokiem co jedną minutę.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można przywoływać lub zmieniać ustawioną temperaturę. Naciśnij jednokrotnie przycisk gotowania z termoobiegiem lub grillowania z termoobiegiem, aby wskazać temperaturę na wyświetlaczu. Po przywołaniu temperatury na wyświetlaczu można ją zmienić, naciskając przycisk gotowania z termoobiegiem lub grillowania z termoobiegiem.

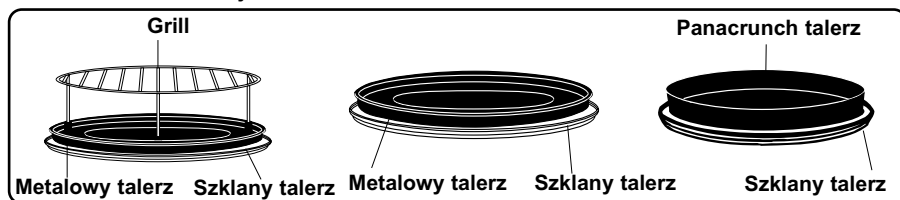
Gotowanie kombinacyjne

Są do dyspozycji 2 kombinacje ustawień:

- 1) Grill 1, 2 lub 3 + Mikrofale 600 W, 440 W, 250 W lub 100 W
- 2) Konwekcja 100 - 220°C + Mikrofale 600 W, 440 W, 250 W lub 100 W

Użycie akcesoriów:

Konwekcja lub Grill + Mikrofale



1) Ruszt + mikrofale

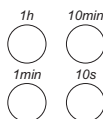
Combi



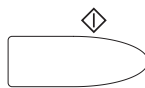
- Naciśnij przycisk gotowania kombinacyjnego.

- Wybierz moc grilla.

- Ustaw żądany poziom mocy mikrofalowej.



nieaktywny



- Ustaw żądany czas gotowania (do 9 godzin 59 minut).

- Naciśnij przycisk Start.

2) Gotowanie z termoobiegiem + mikrofale

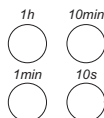
Combi



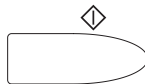
- Naciśnij przycisk gotowania kombinacyjnego.

- Ustaw żądaną temperaturę.

- Ustaw żądany poziom mocy mikrofalowej.



nieaktywny



- Ustaw żądany czas gotowania (do 9 godzin 59 minut).

- Naciśnij przycisk Start.

UWAGA DOTYCZĄCA ROZGRZEWANIA:

1. Nie otwierać drzwiczek podczas rozgrzewania. Po rozgrzaniu rozlegają się trzy sygnały dźwiękowe, a w oknie wyświetlacza zaczyna migać litera „P”. Jeśli po rozgrzaniu drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte, kuchenka utrzyma wybraną temperaturę. Po upływie 30 minut kuchenka wyłączy się automatycznie i powróci do wyświetlania bieżącej godziny.
2. Jeśli gotowanie ma nastąpić bez rozgrzewania, po wybraniu żądanej temperatury należy ustawić czas gotowania i nacisnąć przycisk Start.

Automatyczne rozmrażanie




Dzięki tej funkcji można rozmrażać zamrożone produkty według ich wagi. Wybierz kategorię i ustaw wagę produktu. Wagę programuje się w gramach. Szybkie ustawianie wagi jest możliwe dzięki temu, że jej zakres zaczyna się od najczęściej używanej wagi w danej kategorii.









 1-2-3



 g



- Wybierz żądany program automatycznego rozmrażania.
- Ustaw wagę zamrożonego produktu.
 -  g zwiększanie wagi o 100 g
 -  zwiększanie wagi o 10 g
 -  zmniejszanie wagi 10 g
- Naciśnij przycisk Start.

Program	Podpowiedź	Waga	Akcesoria	Odpowiednie rodzaje żywności
 1	MALE KAWALKI 	120 - 1550g		Niewielkie kawałki mięsa, kiełbasy, filety rybne, steki, kotlety (po 100-400 g). Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
 2	DUŻE KAWALKI MIESA 	400 - 2500g		Duże kawałki mięsa, pieczeń, kurczak w całości. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
 3	CHLEB 	70 - 500g		Do podgrzewania zamrożonego chleba, bułek i rogalików. Usuń opakowanie i umieść na wysokim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Obróć na sygnał dźwiękowy.

UWAGA:

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

UWAGA dotycząca programu 3:

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

Programy automatyczne z uwzględnieniem wagi produktu




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

np.



- Wybierz żądany program automatycznej wagi.

- Ustaw wagę produktu.

-  g zwiększanie wagi o 100 g
-  zwiększanie wagi o 10 g
-  zmniejszanie wagi 10 g











- Naciśnij przycisk Start.

UWAGA:

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

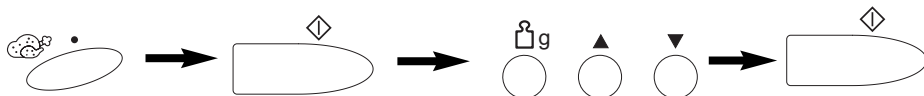
Programy automatyczne z uwzględnieniem wagi produktu

Program	Kategoria	Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Aksesoria	Wskazówki
 1 Naciśnięcie	Gotowanie świeżych warzyw	SWIEZE WARZYWA	300 - 1500 g		Do gotowania świeżych warzyw. Włóż przygotowane warzywa do pojemnika odpowiedniej wielkości. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania na sygnał dźwiękowy.
 1 Naciśnięcie	Przygotowanie pieczonych ziemniaków	PIECZONE ZIEMNIAKI	200 - 1500 g		W celu przygotowanie pieczonych ziemniaków. Należy wybrać średniej wielkości warzywa (180-300g), następnie umyć je i osuszyć. Tak przygotowane warzywa należy ponakłuwać oraz umieścić na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu.
 1 Naciśnięcie	Gotowanie kawałków świeżego kurczaka.	SWIEZE KAWALKI KURCZAKA	150 - 1000 g		Służy do gotowania kawałków świeżego kurczaka. Umieścić na wysokim ruszcie znajdującym się na metalowej tacce umieszczonej na szklanej tacce. Odwrócić po sygnale dźwiękowym.
 1 Naciśnięcie	Gotowanie świeżego kurczaka w całości	CALY KURCZAK	950 - 2000 g		Służy do gotowania jednego dużego kurczaka lub 2 mniejszych kurczaków. Umieścić na metalowej tacce. Rozpocząć gotowanie piersią do dołu i odwrócić po usłyszeniu sygnału. Nadzienie gotować osobno.

UWAGA:

Przed pieczeniem całego świeżego kurczaka trzeba wstępnie nagrzać kuchenkę.

Wykonaj następujące czynności:






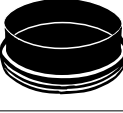
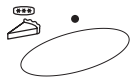
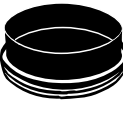


Wybierz program Pieczenie całego świeżego kurczaka.

Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć podgrzewanie.

Gdy kuchenka wstępnie się nagrzeje, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migiała litera "P". Włóż całego kurczaka do kuchenki i określ jego wagę.

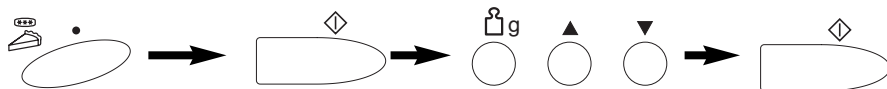
Naciśnij przycisk start.

Programy automatyczne z uwzględnieniem wagi produktu

Program	Kategoria	Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
 1 Naciśnięcie	Pizza zamrożona	MROZONA PIZZA ✖ ✖ ● ●	150 - 600 g		Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy. Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego Panacrunch talerza.
 2 Naciśnięcia	Pizza świeża	SCHŁOD- ZONA PIZZA	150 - 600 g		Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu świeżej, kupionej pizzy. Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego Panacrunch talerza.
 1 Naciśnięcie	Zamrożone ciasto z owocami/ Quiche	MROZONE QUICHE ✖ ✖ ● ●	150 - 550 g		Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu kupionego, zamrożonego ciasta z owocami. Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego Panacrunch talerza.
 1 Naciśnięcie	Świeże ciasteczka	SCHŁOD- ZONE CIASTO	100 - 600 g		Do podgrzewania, nadawania kruchości i przyrumieniania ciast francuskich, babeczek i pasztecików. Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego Panacrunch talerza.

UWAGA:

- Należy podgrzać Panacrunch talerz przed uruchomieniem programu dla świeżego ciasta z owocami (QUICHE). Zastosuj kolejność opisaną poniżej.



- Wybierz żądany program i włóż talerz Panacrunch do kuchenki, bezpośrednio na tacę szklaną.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć podgrzewanie.
- Po wstępnym nagraniu, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera "P". Ułóż jedzenie na talerzu i ustaw jego wagę.
- Naciśnij przycisk start.

Talerz Panacrunch

IDEA

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

KORZYSTANIE Z TALERZA PANACRUNCH (Obsługa ręczna)

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

UWAGI:

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

OBCHODZENIE SIĘ Z TALERZEM DO PIZZY

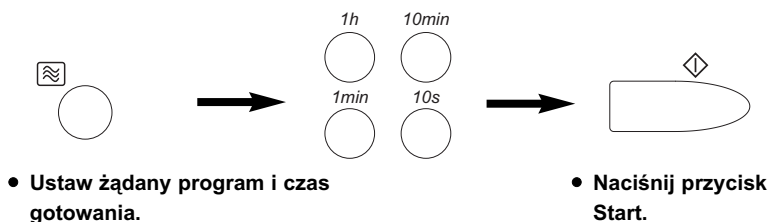
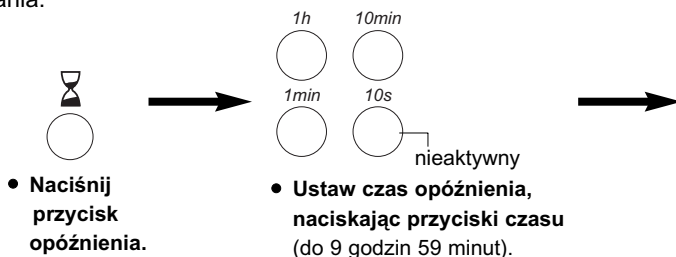
- u Nigdy nie dotykaj talerza ostrymi przedmiotami, gdyż zniszczyłoby to powierzchnię antyadhezyjną.
- u Po użyciu, myj talerz w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i spłucz gorącą wodą. Nie używaj żadnych proszków czyszczących ani ostrych ścierek, gdyż zniszczą powierzchnię talerza. u Talerz można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



Gotowanie z opóźnieniem

Za pomocą przycisku opóźnienia można zaprogramować opóźnione rozpoczęcie gotowania.

np.

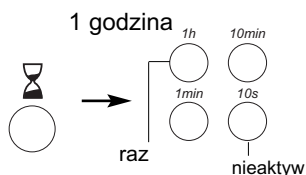


UWAGA:

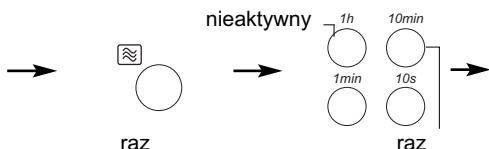
1. Gotowanie trój etapowe można zaprogramować z uwzględnieniem opóźnionego rozpoczęcia.

np.

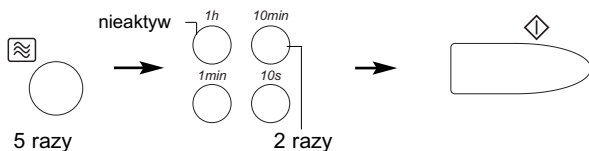
Opóźnienie rozpoczęcia:



Wysoka moc: 10 minut



Duszenie: 20 minut

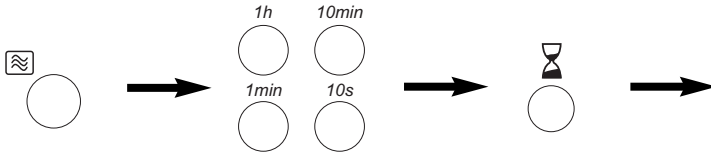


2. Jeśli zaprogramowane opóźnienie jest większe niż 1 godzina, czas będzie odliczany w minutach. Jeśli opóźnienie jest mniejsze niż 1 godzina, czas będzie odliczany w sekundach.
3. Opóźnienia rozpoczęcia nie można zaprogramować przed żadnym programem automatycznym.

Czas odstawienia

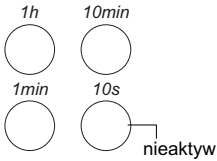
Za pomocą przycisku opóźnienia można zaprogramować czas oczekiwania po zakończeniu gotowania lub używać kuchenki jako minutnika.

np.



• Ustaw żądany program i czas gotowania.

• Naciśnij przycisk opóźnienia.



• Ustaw żądany czas, naciskając przyciski czasu (do 9 godzin 59 minut).

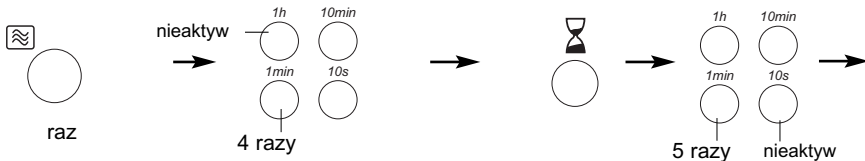
• Naciśnij przycisk Start.

UWAGA:

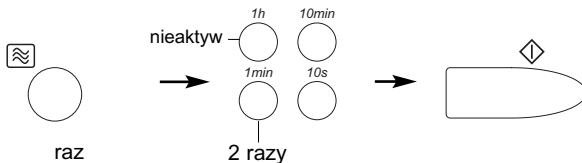
1. Gotowanie trój etapowe można zaprogramować z uwzględnieniem czasu oczekiwania. np.

Wysoka moc: 4 minuty

Czas odstawienia: 5 minut



Wysoka moc: 2 minuty



2. Jeśli w trybie oczekiwania lub minutnika otwarte są drzwiczki, czas na wyświetlaczu nadal jest odliczany.
3. Tej funkcji można używać jako minutnika. W tym celu należy nacisnąć przycisk opóźnienia, 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 sieciowego, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
 3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka sieciowego inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawna jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko sieciowe. Jeśli okaże się, że niesprawna jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- P:** Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?
- O:** Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchni.
- 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 kuchenke. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.
- P:** Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?
- O:** Kuchenka ma zaprogramowany tryb demonstracyjny. Jest on przeznaczony do używania w punkcie sprzedaży. Wyłącz tryb demonstracyjny, czterokrotnie naciskając przycisk zegara.
- P:** Czy mogę używać w kuchenke mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?
- O:** Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu KONWEKJA/GRILL. Metal niektórych termometrów, może powodować iskrzenie w kuchenke i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO.
- P:** Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?
- O:** Kuchenka ma zaprogramowany tryb DEMONSTRACYJNY. Jest on przeznaczony do używania w punkcie sprzedaży. Wyłącz tryb demonstracyjny, czterokrotnie naciskając przycisk zegara.

Pytania (P) i odpowiedzi (O)

- P:** Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?
- O:** Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na KONWEKCYJNY/GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.
- P:** Z kuchenki wydobywa się niemiły zapach i dym podczas korzystania z funkcji KONWEKCJA, KOMBINACJA i GRILL. Dlaczego?
- O:** Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włączyć ją na 20 minut w trybie KONWEKCYJNYM 220°C bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rostkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i niemiłego zapachu.
- P:** Czy mogę sprawdzić ustawioną temperaturę kuchenki podczas gotowania lub podgrzewania w trybie KONWEKCJI?
- O:** Tak. Naciśnij przycisk wyboru temperatury Konwekcji, a na oknie wyświetlacza pojawi się na 2 sekundy temperatura kuchenki.
- P:** Czy mogę gotować moje ulubione potrawy korzystając z funkcji KONWEKCJA/ GRILL?
- O:** Tak. Możesz gotować swoje ulubione potrawy tak samo jak w konwencjonalnym piekarniku. Sprawdź instrukcje podane w książce kucharskiej Panasonic odnośnie zalecanych temperatur kuchenki i czasów gotowania.
- P:** Moja kuchenka przerywa gotowanie z użyciem mikrofal, a na wyświetlaczu pojawiają się napisy „H97” i „H98”.
- O:** Oznacza to, że wystąpił problem z systemem emisji mikrofal. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- P:** Funkcja "POPOWIEDZI" zniknęła z mojego wyświetlacza, na wyświetlaczu są tylko cyfry.
- O:** Przyczyną mogła być awaria zasilania. W takim wypadku funkcja została wyłączona. Odłącz kuchenkę od źródła zasilania na kilka sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się "88:88", naciśnij i przytrzymaj przycisk startu dopóki nie pojawi się Twój język. Następnie ustaw zegar. Wskazówki na str. PI-8.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelki. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelki, 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 CZYSZĄCYCH DO ZWYKŁYCH KUCHENEK.
3. Nie należy używać silnych środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
4. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
5. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, oczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych środków do czyszczenia i szorowania. Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, podczas czyszczenia panelu sterowania, pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki. Po oczyszczeniu, naciśnij przycisk STOP/KASOWANIE, aby wyłączyć wyświetlacz.
6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
7. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
8. Pierścieni z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ściance kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścieni z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.
Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami.
Pamiętaj, aby po umyciu założyć na miejsce pierścieni z rolkami.
9. Podczas korzystania z GRILLA, KONWEKCIJI lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
10. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
11. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
12. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
13. Otwory wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane przez kurz lub inne zanieczyszczenia. Jeżeli otwory wentylacyjne są zatkane, istnieje możliwość przegrzania się kuchenki, co może wpłynąć negatywnie na jej działanie i możliwe jest narażenie się na niebezpieczne sytuacje.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz	
Pobór mocy:	Maksymalnie	2400 W
	Mikrofała	1260 W
	Grill	1360 W
	Konwekcja	1380 W
Moc wyjściowa:	Mikrofała	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1300 W
	Grzejnik konwekcji	1300 W
Wymiary zewnętrzne:	520 (W) x 395 (D) x 310 (H) mm	
Wymiary wnętrza kuchenki:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	
Masa:	13.5 kg	
Noise:	50 dB	

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

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

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



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

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

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być

zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.

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

Użytkownicy biznesowi w krajach Unii Europejskiej

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

Pozbywanie się odpadów w krajach poza Unią Europejską

Taki symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

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

Zgodnie z dyrektywą 2004/108/WE, artykuł 9 ust. (2)

Centrum Testowania Panasonic

Panasonic Service Europe, oddział Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy

Producent: Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Chiny.

Instalace a připojení

Prohlídka mikrovlnné trouby

Vybalte troubu, odstraňte veškerý balicí materiál a ověřte, že nedošlo k jejímu poškození, například k promáčknutí, poškození dveřních zámků nebo poškrábání dvířek. Pokud zjistíte jakékoli poškození, uvědomte ihned svého prodejce. Neinstalujte poškozenou mikrovlnnou troubu.

Pokyny k uzemnění

DŮLEŽITÉ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT NÁLEŽITĚ UZEMNĚN, ABY BYLA ZAJIŠTĚNA OSOBNÍ BEZPEČNOST. Pokud vaše síťová zásuvka není uzemněná, je osobní odpovědností zákazníka vyměnit ji za náležitě uzemněnou zásuvku.

Provozní napětí

Napětí musí být stejné, jaké je uvedeno na štítku mikrovlnné trouby. Pokud je použito vyšší než uvedené napětí, může vzniknout požár nebo jiné škody.

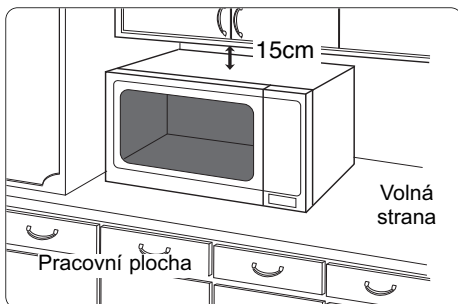
Umístění trouby

Trouba je určena pouze k použití na pracovní ploše. Není určena k vestavění nebo k použití uvnitř skříňky.

1. A mikrohullámú sütőt egyenletes és stabil felületre helyezze, a padlótól legalább 85 cm magasságban, a sütő hátlapját a hátsó fal felé fordítva.
2. Po instalaci trouby by mělo být snadné izolovat zařízení od zdroje napájení vytážením síťové zástrčky nebo pomocí jističe.
3. Pro náležitý provoz trouby zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu.

Umístění na pracovní ploše:

Jestliže je jedna strana mikrovlnné trouby umístěna těsně u stěny, pak její druhá boční nebo horní strana nesmí být blokována. Nad mikrovlnnou troubou ponechte prostor 15cm.



4. Neumísťujte mikrovlnnou troubu v blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Patky se nesmějí odstraňovat.
6. Mikrovlnná trouba je určena pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji ve venkovním prostředí.
7. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte v prostředí s vysokou vlhkostí.
8. Přívodní elektrická šňůra se nesmí dotýkat vnějšího povrchu mikrovlnné trouby. Přívodní šňůra se rovněž nesmí dostat do blízkosti horkých ploch. Nenechávejte přívodní šňůru viset přehnutou přes okraj stolu nebo pracovní desky. Nenamáčejte přívodní šňůru, zástrčku ani mikrovlnnou troubu do vody.
9. Nezakrývejte větrací otvory na horní a zadní straně trouby. Jsou-li větrací otvory během provozu zakryté, trouba se může přehřát. V takovém případě je mikrovlnná trouba chráněna tepelnou pojistkou a její provoz se obnoví až po jejím vychladnutí.
10. Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

Pozor: Horké povrchy



Instalace a připojení

VÝSTRAHA

1. Těsnění dveří a jeho okolí se čistí vlhkým hadříkem. Spotřebič je nutno prohlédnout a zjistit, zda nedošlo k poškození těsnění dveří a okolních ploch. Pokud jsou tyto plochy poškozeny, spotřebič se nesmí používat, dokud servisní technik vyškolený výrobcem neprovede opravu.
2. Nepokoušejte se manipulovat s dvířky, tělesem ovládacího panelu, bezpečnostním spínačem nebo jinými částmi mikrovlnné trouby ani je seřizovat či opravovat. Nesnímejte z mikrovlnné trouby vnější panel, který chrání před mikrovlnným zářením. **Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.**
3. Nepoužívejte spotřebič, jestliže je poškozena PŘÍVODNÍ ŠNŮRA NEBO ZÁSTRČKA, pokud spotřebič nefunguje řádně, byl poškozen nebo spadl na zem. Je to nebezpečné pro všechny osoby kromě servisního technika vyškoleného výrobcem k provádění servisních oprav.
4. Pokud je přívodní šňůra spotřebiče poškozena, musí být nahrazena speciální přívodní šňůrou od výrobce.
5. Dětem dovolte používat mikrovlnnou troubu bez dozoru pouze pokud se jim dostalo náležitých pokynů, aby byly schopny používat troubu bezpečně a chápaly nebezpečí spojená s nesprávným použitím.
6. Tekutiny a potraviny se nesmějí zahřívát v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
7. Tuto troubu nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou bez dohledu nebo nedostaly pokyny k užívání trouby. Na děti je třeba dohlížet, aby si s troubou nehrály.

Bezpečnostní pokyny

Použití mikrovlnné trouby

1. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu pro jiné účely, než je příprava jídla. Mikrovlnná trouba je navržena výslovně pro ohřev nebo vaření jídel. Nepoužívejte tuto troubu pro zahřívání chemikálií nebo jiných nepotravinových produktů.
2. Před použitím zkontrolujte, zda lze nádobí či obaly použít v mikrovlnné troubě.
3. Nepokoušejte se v mikrovlnné troubě sušit noviny, oděvy ani další materiály. Může dojít k jejich vzplanutí.
4. Když se mikrovlnná trouba nepoužívá, neskładujte uvnitř žádné předměty kromě jejího příslušenství pro případ, že by došlo k náhodnému zapnutí trouby.
5. POKUD DO MIKROVLNNÉ TROUBY NEJSOU VLOŽENY POTRAVINY, nesmí být tento spotřebič v provozu v režimu MICRO-WAVE nebo COMBINATION. Takový provoz může spotřebič poškodit. Výjimkou je bod 1 s provozem ohřívacího tělesa a předešlých pánev Panacrunch.
6. Pokud se v mikrovlnné troubě objeví kouř nebo oheň, stiskněte tlačítko Stop/Cancel a nechte dvířka zavřená, aby se plameny udusily. Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte elektrický proud pojistkou nebo jističem.

Provoz topného tělesa

1. Před prvním použitím funkce CONVECTION, COMBINATION nebo GRILL vytřete z prostoru mikrovlnné trouby přebytečný olej a zapněte troubu bez potravin a příslušenství na 20 minut v režimu CONVECTION 220°C. Vypálí se tak olej používaný na ochranu proti korozi. Pouze v tomto případě se mikrovlnná trouba použije prázdná.
2. Vnější plochy mikrovlnné trouby včetně větracích otvorů na skříně a dvířkách trouby se při použití funkcí CONVECTION, COMBINATION a GRILL zahřejí a proto buďte opatrní při otevírání nebo zavírání dvířek a také vkládání a vyjímání potravin nebo příslušenství.
3. Mikrovlnná trouba je vybavena dvěma křemíkovými topnými tělesy, která jsou umístěna v horní části. Po použití funkcí CONVECTION, COMBINATION a GRILL je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli vnitřních ploch trouby, protože budou velmi horké.

Upozornění: Po vaření v těchto režimech bude i příslušenství trouby velmi horké.

4. Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu CONVECTION, COMBINATION a GRILL silně zahřát. Vzhledem ke generovanému teplu by malé děti k troubě vůbec neměly mít přístup. Děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělých.

Provoz motoru ventilátoru

Při provozu mikrovlnné trouby v režimu Microwave/Heater (topné těleso) se ventilátor vždy otáčí a ochlazuje elektrické komponenty. Po skončení činnosti se ventilátor může ještě chvíli otáčet. To je zcela normální a i když je ventilátor ještě v činnosti, můžete vyjmout jídlo z trouby.

Osvětlení trouby

Bude-li nutné provést výměnu osvětlení trouby, obraťte se na svého prodejce.

Příslušenství

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

Skleněný talíř

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

Nosný vozík

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

Kovový talíř

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

Drátěná mřížka

1. Drátěná mřížka se používá pro grilování menších kusů potravin a pomáhá k lepší cirkulaci teploty.
2. V režimu COMBINATION s režimem MICROWAVE nepoužívejte přímo na drátěné mřížce žádnou kovovou nádobu.
3. Nepoužívejte drátěnou mřížku pouze v režimu Microwave.

Pánev panacrunch - viz strana Cz-18

Důležité informace

1) Délka vaření

- Doba vaření uvedená v kuchařce je pouze přibližná. Délka vaření závisí na okolnostech, teplotě, množství potravin a typu nádoby.
- Začněte s minimální dobou vaření, aby nedošlo k převaření. Pokud potraviny nejsou dostatečně uvařené, můžete je vždy vařit o něco déle.

Poznámka: Pokud bude doporučená délka vaření překročena, dojde ke znehodnocení potravin a za extrémních okolností může vzniknout požár, který by mohl poškodit vnitřek trouby.

2) Malá množství potravin

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

3) Vejce

- Nevařte vejce ve skořápkách a celá natvrdo vařená vejce v režimu MICROWAVE. Může vzniknout takový tlak, že vejce explodují, a to dokonce i po skončení ohřevu v mikrovlnné troubě.

4) Propichování slupek apod.

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

5) Teploměr na maso

- Teploměr na maso používejte pro kontrolu přípravy pečeně a drůbeže pouze, pokud bylo maso vyjmuté z trouby. Nepoužívejte v režimu MICROWAVE a COMBINATION běžný teploměr, protože může způsobit jiskření.

6) Tekutiny

- Při zahřívání tekutin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě může dojít k přehřátí tekutin za bod varu bez viditelného bublání. To může způsobit náhlé vzkypění horké tekutiny:

- a) Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkými hrdly.
- b) Nepřehřívejte tekutiny.
- c) Zamíchejte tekutinu před umístěním nádoby do mikrovlnné trouby a znovu v polovině vaření.
- d) Po ohřátí ji nechte krátce odstát v troubě, opět opatrně zamíchejte a opatrně vyjměte nádobu.

7) Papír a plasty

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

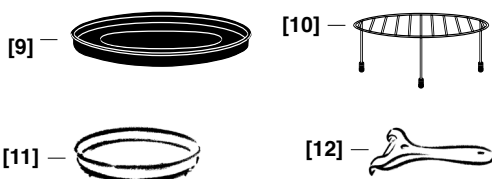
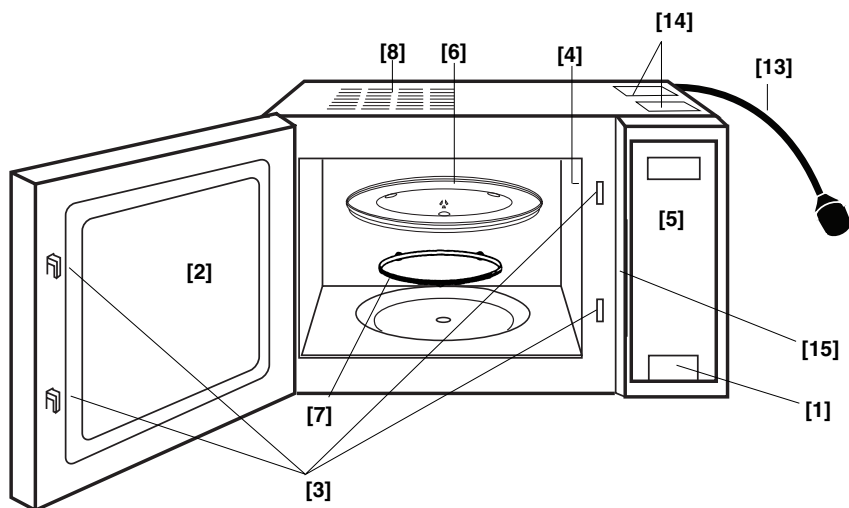
8) Kuchyňské náčiní a fólie

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

9) Kojenecké láhve a nádoby s dětskou výživou

- Před vložením kojenecké láhve nebo nádoby s dětskou výživou do trouby je třeba odstranit vrchní díl a dudlík nebo víčko.
- Obsah kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou je třeba zamíchat nebo protřepat.
- Před konzumací je nutno zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.

Popis mikrovlnné trouby



[1] Tlačítko pro otevření dveří

Dveře otevřete stisknutím. Když otevřete dveře během vaření, vaření se dočasně pozastaví aniž by se zrušilo předchozí nastavení. Vaření se obnoví po zavření dveří a stisknutí tlačítka Start. Když se dveře trouby otevřou, rozsvítí se žárovka mikrovlnné trouby.

[2] Okno mikrovlnné trouby

[3] Bezpečnostní zámek dveří

[4] Větrací otvor

[5] Ovládací panel

[6] Skleněný talíř

[7] Nosný vozík

[8] Vnější větrací otvory

[9] Kovový talíř

[10] Drátěná mřížka

[11] Pánev panacrunch

[12] Rukojeť pánve panacrunch

[13] Síťový kabel

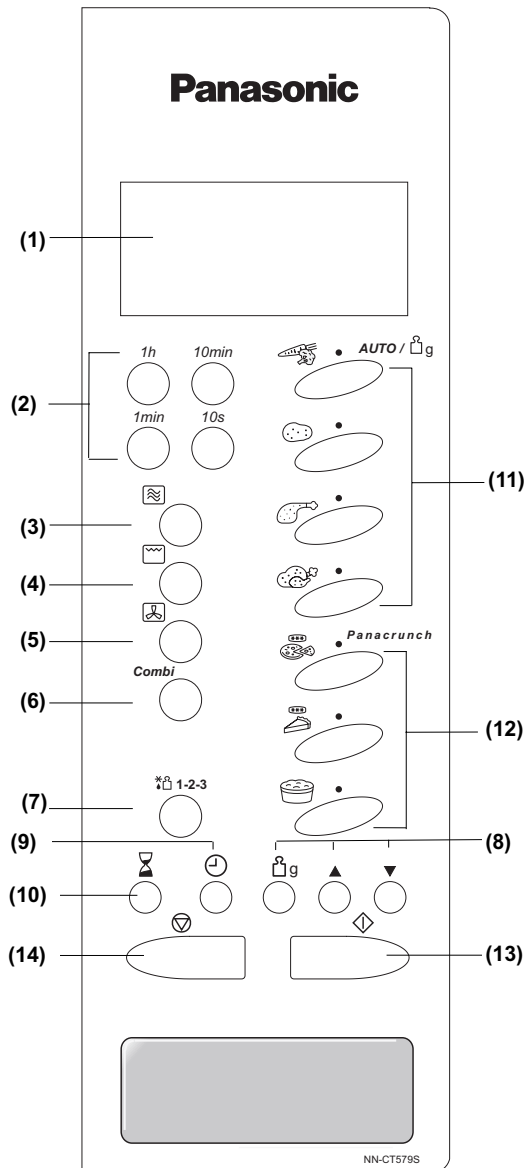
[14] Výstražný štítek (Horké povrchy)

[15] Identifikační štítek

Ovládací panel

NN-CT579S

Panasonic



- (1) Okénko displeje
- (2) Tlačítka pro nastavení času
- (3) Tlačítko režimu Microwave
- (4) Tlačítko režimu Grill
- (5) Tlačítko režimu Convection
- (6) Tlačítko režimu Combination
- (7) Tlačítko pro automatické rozmrazování
- (8) Tlačítka pro nastavení hmotnosti
- (9) Tlačítko hodin
- (10) Tlačítko Delay/Stand
- (11) Tlačítka automatického nastavení hmotnosti
- (12) Tlačítko programu panacrunch
- (13) Tlačítko Start:

Pokud se během vaření otevrou dveře trouby nebo stiskne tlačítko, vaření bude pokračovat po stisknutí tlačítka Start.

- (14) Tlačítko Stop / Cancel:

Před vařením: Jedním stisknutím zrušíte instrukce.

Během vaření: Jedním stisknutím dočasně přerušíte program vaření. Dalším stisknutím zrušíte všechny instrukce a na displeji se zobrazí aktuální čas.

např.:

Jestliže je některá činnost nastavena a nestiskne se příslušný knoflík pro spuštění, trouba automaticky po šesti minutách tuto činnost zruší. Displej se vrátí zpět na režim hodin.

Tato trouba je vybavená funkcí úspory energie.

Poznámka:





1. Pokud bude trouba v pohotovostním režimu, jas obrazovky bude sniženo.
2. Při prvním zapojení a okamžitě po dokončení poslední operace se trouba přepne do pohotovostního režimu.

Zvuková signalizace:

Po stisknutí tlačítka se ozve zvukový signál. Pokud se tento zvukový signál neozve, není nastavení správné. Při změně funkce mikrovlnné trouby se ozvou dva zvukové signály. Po skončení předehřívání v režimu Convection nebo Combination se ozvou tři zvukové signály. Po dokončení vaření se ozve pět zvukových signálů.

Příslušenství mikrovlnné trouby

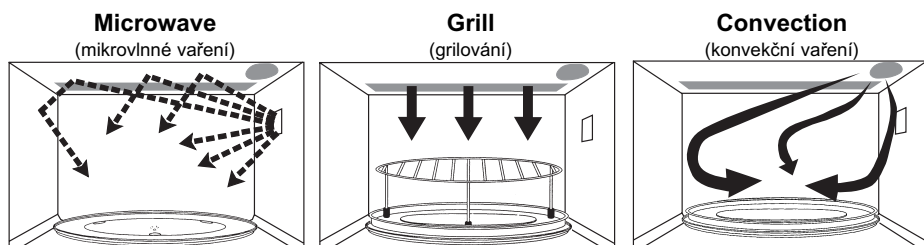
V následující tabulce je uvedeno správné použití příslušenství v mikrovlnné troubě.

	Skleněný talíř	Kovový talíř	Drátěná mřížka	Pánev panacrunch
				
Microwave (mikrovlnné vaření)	Ano	Ne	Ne	Ne
Grill (grilování)	Ano	Ano	Ano	Ano
Convection (konvekční vaření)	Ano	Ano	Ano	Ano
Režim Combination	Ano	Ano	Ano	Ano

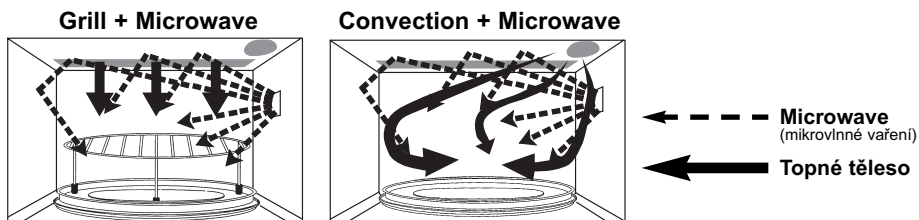
Režim vaření

Následující diagramy uvádějí příklady příslušenství.

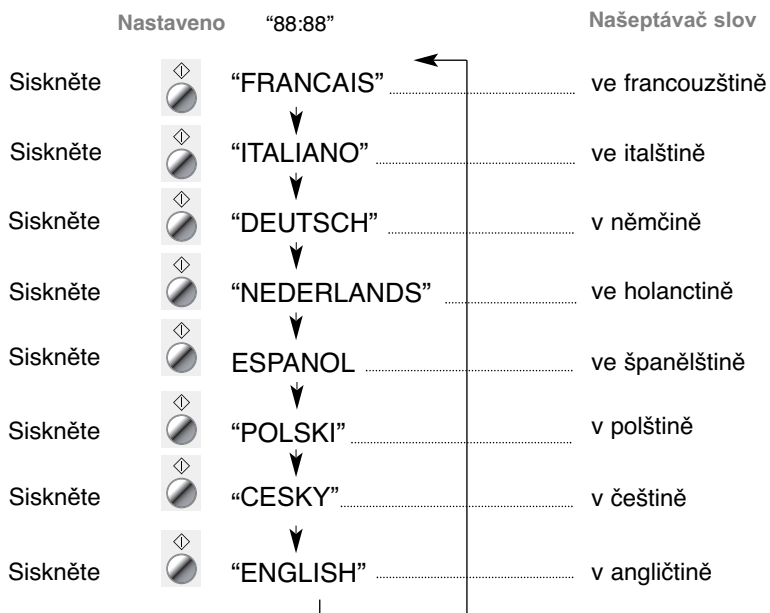
Může být různé podle použitého receptu nebo jídla. Další informace najdete v kuchařské příručce.



Režim Combination



Ovládací prvky a provoz

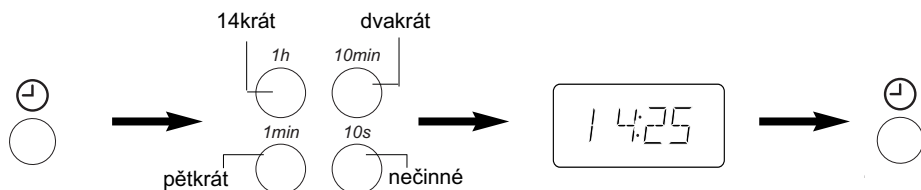


Pokud 4krát stisknete tlačítko Prodleva/Odstavení, průvodce činností trouby se vypne. Pokud jej budete chtít znovu zapnout, 4krát stiskněte tlačítko Prodleva/Odstavení.

Ovládací prvky a provoz

Nastavení hodin:

Příklad: Nastavení na 14 hodin



- **Stiskněte tlačítko Clock** - nastavení hodin.
 - ☛ Dvojtečka začne blikat.
- **Zadejte čas stisknutím příslušných tlačítek pro nastavení času.**
 - ☛ Čas se zobrazí na displeji a dvojtečka bliká.
- **Stiskněte tlačítko Clock.**
 - ☛ Dvojtečka přestane blikat a čas je zadán.

POZNÁMKA:

1. Pro nové nastavení času opakujte všechny uvedené kroky.
2. Čas zůstane zobrazen na displeji, pokud není přerušen proud elektrického proudu.
3. Hodiny zobrazují čas ve 24hodinovém formátu.

Dětský bezpečnostní zámek:

Použijete-li tento systém, ovládací prvky nebudou funkční, ale dveře bude možné otevřít. Dětský zámek lze nastavit, když je na displeji zobrazená dvojtečka nebo čas.

Nastavení:



- **Stiskněte třikrát tlačítko Start.**
 - ☛ Čas zmizí, ale časové údaje se ne ztratí. Na displeji se zobrazí A *.

Zrušení:



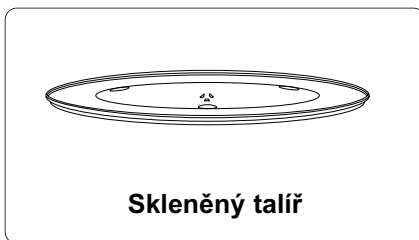
- **Stiskněte třikrát tlačítko Stop/Cancel.**
 - ☛ Čas se znovu zobrazí na displeji.

POZNÁMKA: Dětskou pojistku aktivujete trojím stisknutím tlačítka Start během 10 sekund.

Vaření a rozmrazování v mikrovlnné troubě

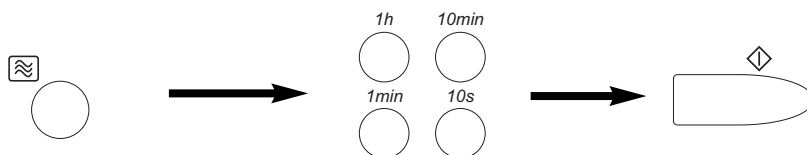
Mikrovlnná trouba nabízí šest různých úrovní výkonu (viz tabulka níže).

Použití příslušenství:



Tabulka uvádí přibližný počet wattů pro každou úroveň výkonu.

Počet stisknutí	Úroveň výkonu	Wattů	Maximální doba
jednou	MAX	1000 W	30 minut
dvakrát	MIN (DEFROST)	270 W	99 minu 50 sekund
třikrát	MEDIUM	600 W	99 minu 50 sekund
čtyřikrát	LOW	440 W	99 minu 50 sekund
pětkrát	SIMMER	250 W	99 minu 50 sekund
šestkrát	WARM	100 W	99 minu 50 sekund



• Zvolte výkon v režimu Microwave

• Zvolte délku vaření.

• Stiskněte tlačítko Start.

POZNÁMKA:

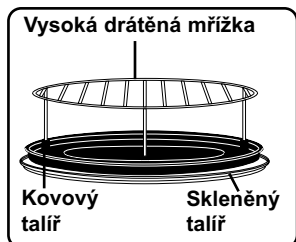
- Pro dvou nebo třífázové vaření nastavte před stisknutím tlačítka Start znovu úroveň výkonu v režimu Microwave a délku vaření.
Př.: Zapékané pokrmy – 10 minut úroveň High pro uvedení pokrmu do varu. 60 minut úroveň Simmer pro vaření. 10 minut úroveň Warm pro rozvinutí chuti.
- Dobu odstavení lze naprogramovat po nastavení úrovně výkonu Microwave a nastavení času.
- V případě potřeby můžete nastavenou délku prodloužit během vaření. Délku vaření prodloužíte stisknutím tlačítka 1 min. Čas lze přidávat po jedné minutě do dosažení maximální možné délky.

UPOZORNĚNÍ: Trouba bude automaticky pracovat s výkonem 1000 W v režimu Microwave, pokud bude doba vaření zadána bez volby úrovně výkonu.

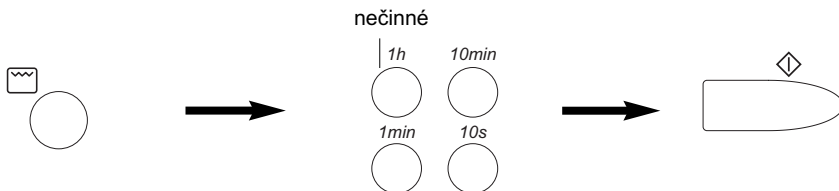
Grilování

Tlačítko Grill nabízí 3 stupně nastavení grilu.

Použití příslušenství:



Počet stisknutí	Úroveň výkonu	Wattů
jednou	1 HIGH	1300 W
dvakrát	2 MEDIUM	950 W
třikrát	3 LOW	700 W



- Stiskněte tlačítko výkonu grilování pro požadované nastavení grilu.

- Zvolte délku vaření (do 99 minut 50 sekund).

- Stiskněte tlačítko Start.

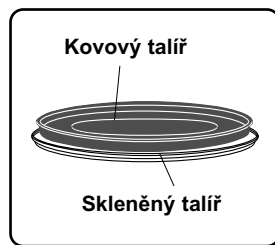
POZNÁMKA:

1. Grilování bude probíhat pouze při zavřených dveřích trouby.
2. Grill nelze předeheřivat.
3. V případě potřeby můžete nastavenou délku prodloužit během vaření. Délku vaření prodloužíte stisknutím tlačítka 1 min. Čas lze přidávat po jedné minutě do dosažení 99 minut 50 sekund.

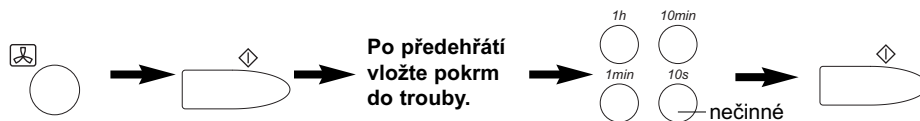
Vaření v režimu Convection:

Tato funkce umožňuje nastavení konvekční teploty od 100 do 220°C zvyšováním po 10°C. Pro umožnění rychlého nastavení nejběžnějších teplot vaření je počáteční teplota 150°C a po navýšení do 220°C následuje 100°C.

Použití příslušenství:



Vaření v režimu Convection:



- Nastavte požadovanou teplotu.
- Stisknutím tlačítka Start spusťte předehřívání.
- Zvolte délku vaření (až 9 hodin 59 minut).
- Stiskněte tlačítko Start.

POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

1. Při předehřívání neotvírejte dveře trouby. Po předehřívání se ozvou 3 zvukové signály a na okénku displeje bude blikat písmeno „P“. Pokud po předehřátí nejsou otevřena dvířka trouby, trouba bude udržovat zvolenou teplotu. Po 30 minutách se trouba automaticky vypne a zobrazí se čas.
2. Pokud chcete vařit bez předehřátí, pak po výběru výkonu v režimu Grill zvolte délku vaření a stiskněte tlačítko Start.

POZNÁMKA:

1. Pokud je zvolený čas vaření kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po vteřinách.
2. Pokud zvolený čas přesahuje jednu hodinu, čas se bude odpočítávat po minutách, dokud se na displeji nezobrazí „1H 00“ (1 hodina). Na displeji se pak zobrazí minuty a vteřiny a odpočítávání bude probíhat po vteřinách.
3. V případě potřeby můžete nastavenou délku prodloužit během vaření. Délku vaření prodloužíte stisknutím tlačítka 1 min. Čas lze přidávat po jedné minutě.
4. Po stisknutí tlačítka Start lze nastavenou teplotu znovu vyvolat a změnit. Teplotu lze v okénku displeje zobrazit jedním stisknutím tlačítka Convection. Když se teplota znovu zobrazí v okénku displeje, můžete ji změnit stisknutím tlačítka Convection.

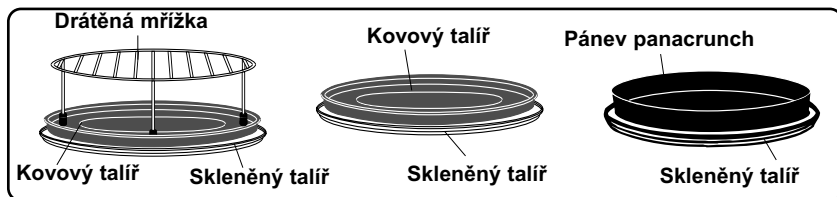
Vaření v režimu Combination

V tomto režimu jsou dvě možnosti nastavení:

- 1) Grill 1, 2 nebo 3 + Microwave 600 W, 440 W, 250 W nebo 100 W
- 2) Convection 100 - 220°C + Microwave 600 W, 440 W, 250 W nebo 100 W

Použití příslušenství:

Grill Convection + Microwave



1) Grill + Microwave

- Combi
-
- Stiskněte tlačítko **Combination**.
 - Nastavte požadované nastavení grilu.
 - Nastavte požadovanou úroveň výkonu v režimu **Microwave**.
- 1h 10min
1min 10s
nečinné
-
- Nastavte požadovanou dobu vaření (do 9 hodin 59 minut).
 - Stiskněte tlačítko **Start**.

2) Convection + Microwave

- Combi
-
- Stiskněte tlačítko **Combination**.
 - Nastavte požadovanou teplotu.
 - Nastavte požadovanou úroveň výkonu v režimu **Microwave**.
- 1h 10min
1min 10s
nečinné
-
- Nastavte požadovanou dobu vaření (do 9 hodin 59 minut).
 - Stiskněte tlačítko **Start**.

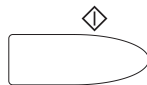
POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

1. V režimu Grill + Microwave přehřívání není možné.
2. V režimu Convection + Microwave troubu lze přehřívání. Stiskněte tlačítko **Start** a vyberte úroveň výkonu režimu Microwave nebo teplotu režimu Convection. Během přehřívání v režimu Combination nevzniká žádné mikrovlnné záření.

Automatické rozmrazování

Tato funkce umožňuje rozmrazovat zmrazené potraviny podle hmotnosti. Vyberte kategorii a nastavte hmotnost potravin. Hmotnost se programuje v gramech. Hmotnost v každé kategorii začíná nejčastěji užívanou hmotností, aby bylo možné provést volbu co nejrychleji.

* 1-2-3



- **Nastavte požadovaný program automatického rozmrazování.**

- **Zvolte hmotnost zmrazeného pokrmu.**



hmotnost se zvyšuje po 100 g



hmotnost se zvyšuje po 10 g



hmotnost se snižuje po 10 g

- **Stiskněte tlačítko Start.**

Program	Nápověda	Hmotnost	Příslušenství	Vhodné potraviny
* 1	MALE KOUSKY	120 - 1550g		Malé kousky masa, řízky, párky, rybí filety, steaky, kotlety (po 100g až 400 g). Po zvukovém signálu otočte.
* 2	VETSI KUSY MASA	400 - 2500g		Velké kusy masa, pečeně, celé kuře. Po zvukovém signálu otočte.
* 3	CHLEB	70 - 500g		Pro rozmrazování zmrazeného chleba, rohlíků a croissantů. Odstraňte veškerý obal a umístěte na drátěnou mřížku na kovovém talíři položeném na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočte.

POZNÁMKA:

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

POZNÁMKA k programu 3:

Chléb a pečivo vyjímajte z trouby opatrně. Během rozmrazování a po jeho skončení bude trouba a příslušenství silně zahřáté.

Automatické programy s nastavením hmotnosti

Tato funkce umožňuje přípravu většiny vašich oblíbených jídel s pouhým nastavením hmotnosti. Trouba určí výkon Microwave, nastavení režimu Grill, teplotu režimu Convection a dobu vaření. Vyberte kategorii a nastavte hmotnost potravin. Hmotnost se programuje v gramech. Hmotnost v každé kategorii začíná nejčastěji užívanou hmotností, aby bylo možné provést volbu co nejrychleji.

Příklad:



- **Nastavte požadovaný program automatického nastavení hmotnosti.**
- **Zvolte hmotnost zmrazeného pokrmu.**
 - hmotnost se zvyšuje po 100 g
 - hmotnost se zvyšuje po 10 g
 - hmotnost se snižuje po 10 g











- **Stiskněte tlačítko Start.**

POZNÁMKA:

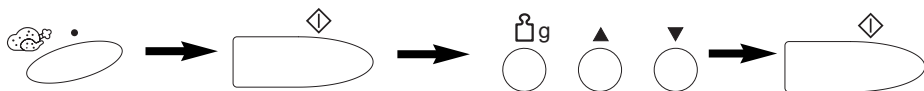
1. Pokud délka vaření přesahuje 60 minut, čas se zobrazí v hodinách a minutách.
2. Tabulka na následujících stránkách uvádí doporučenou hmotnost a potřebné příslušenství.

Automatické programy s nastavením hmotnosti

Program	Kategorie	Nápo-věda	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
 1 stisk	Vaření čerstvé zeleniny	CERSTVA ZELENINA	300 - 1500 g		Vaření čerstvé zeleniny. Vložte připravenou zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Pokropte 6 polévkovými lžicemi (90 ml) vody. Přikryjte děrovanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Větší množství vyžaduje po zvukovém signálu zamíchání.
 1 stisk	Příprava pečených brambor	PECENE BRAMBORY	200 - 1500 g		Pro přípravu pečených brambor s křupavou slupkou. Pro co nejlepší výsledek vyberte středně velké brambory 180-300 g. Omyjte a osušte je a několikrát propíchněte vidličkou. Položte je na kovový talíř na skleněném talíři.
 1 stisk	Kuřecí kousky	CERSTVE KURECI KOUSKY	150 - 1000 g		Vaření čerstvých kuřecích kousků. Položte kuře na kovovou mřížku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři prsní stranou dolů. Po zvukovém signálu otočte.
 1 stisk	Příprava celého čerstvého kuřete	CELE KURE	950 - 2000 g		Příprava celého kuřete. Začněte vařit prsní stranou dolů a po zvukovém signálu otočte. Nádivku vařte zvlášť.

POZNÁMKA

V případě programu pro pečení celého kuřete je třeba troubu předehřát. Použijte následující postup.











Vyberte program Cele Kure.

Stiskněte tlačítko Start pro předehřátí trouby.

Po předehřátí se ozve zvukový signál a na displeji bliká „P“. Vložte celé kuře do trouby a nastavte hmotnost.

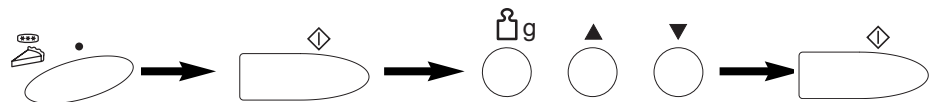
Stiskněte tlačítko Start.

Automatické programy s nastavením hmotnosti

Program	Kategorie	Nápo-věda	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
 1 stisk	Zmrazená pizza	ZMRAZENÁ PIZZA ✖ ✖ 💧 💧	150 - 600 g		Pro ohřátí, propečení těsta a zbarvení povrchu zakoupené zmrazené pizzy. Odstraňte veškerý obal a položte pizzu na pánev pancrunch.
 2 stisk	Čerstvá pizza	CHLAZENÁ PIZZA	150 - 600 g		Pro ohřátí, propečení těsta a zbarvení povrchu zakoupené čerstvé pizzy. Odstraňte veškerý obal a položte pizzu na pánev pancrunch.
 1 stisk	Zmrazený koláč	ZMRAZENÉ KOLÁČE ✖ ✖ 💧 💧	150 - 550 g		Pro ohřátí, propečení těsta a zbarvení povrchu koupeného zmrazeného koláče. Odstraňte veškerý obal a položte koláč na pánev pancrunch.
 1 stisk	Čerstvé pečivo z listkového těsta	CHLAZENÉ TESTO	100 - 600 g		Pro ohřátí, propečení a zbarvení čerstvého pečiva z listkového těsta, např. plněných taštiček, drobného piškotového pečiva apod. Odstraňte veškerý obal a položte koláč na pánev pancrunch.

POZNÁMKA:

1. V případě výše uvedených programů je nutné předehřátí v pánvi pancrunch. Použijte následující postup:



1. Zvolte požadovaný program (1 stisknutí) a vložte pánev pancrunch do trouby, přímo na skleněný talíř.
2. Stiskněte tlačítko Start pro předehřátí pánve pancrunch.
3. Po předehřátí se ozve zvukový signál a na displeji bliká „P“. Dejte na pánev potraviny a nastavte hmotnost.
4. Stiskněte tlačítko Start.

Pánev panacrunch

PRINCIP FUNKCE

Některé potraviny při přípravě v mikrovlnné troubě nemají barvu a jejich povrch je rozměklý. Pánev panacrunch pracuje třemi způsoby: zahřátí pánve absorpcí mikrovln, zahřátí pánve přímo mikrovlnami a zahřátí pánve v režimu Grill/Convection. Dno pánve absorbuje mikrovlny a přeměňuje je na teplo. Poté je teplo pánvi předáno do potraviny. Účinek zahřátí je maximalizován neprůhledným povrchem.

POUŽITÍ PÁNVE PANACRUNCH (manuální obsluha)

- Pro lepší výsledek pánve před použitím předehřejte. Položte ji přímo na skleněný talíř a předehřejte v režimu Combination Grill 1 + 600 W po dobu 3 minut. Pro lepší zbarvení potravin jako jsou párky nebo hovězí karbenátky potřete pánve před předehříváním olejem.
- Vyjměte pánve z trouby a vložte na ni potraviny. Pro dosažení lepšího výsledku je důležité, aby byly potraviny vloženy na pánve ihned po předehřátí. V případě zdržení nelze zaručit výsledek.
- Položte pánve na skleněný talíř a postupujte podle pokynů uvedených v tabulce v kuchařské příručce.

POZNÁMKY:

1. Nepředehřívajte pánev déle než 8 minut.
2. Pokládejte pánev vždy na střed skleněného talíře a zajistěte, aby se nedotýkala stěn vnitřku mikrovlnné trouby. Pokud tomu tak nebude, může dojít k jiskření, které poškodí vnitřek trouby.
3. Pánev vždy pokládejte na skleněný talíř. Nepoužívejte s drátěnou mřížkou.
4. Při manipulaci s horkou pánví panacrunch vždy používejte rukojeť nebo kuchyňskou chňapku.
5. Před vařením se přesvědčte, že je odstraněn veškerý obal z potravin.
6. Nepokládejte na horkou pánve žádný hořlavý materiál, protože by mohl vzplátnout.
7. Pánev lze používat i v obyčejné troubě.
8. Pro lepší výsledek používejte pánve v režimu COMBINATION GRILL/ CONVECTION a MICROWAVE.

ÚDRŽBA PÁNVE

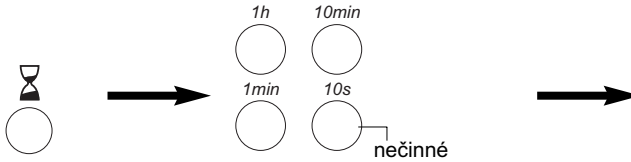
- ◆ Nikdy na pánve nepoužívejte ostré nástroje, protože by se tak mohl porušit neprůhledný povrch.
- ◆ Po použití omyjte pánve horkou vodou se saponátem a opláchněte rovněž horkou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky nebo drátěnku apod., protože by se tak poškodil povrch pánve.
- ◆ Pánev lze mýt v myčce.



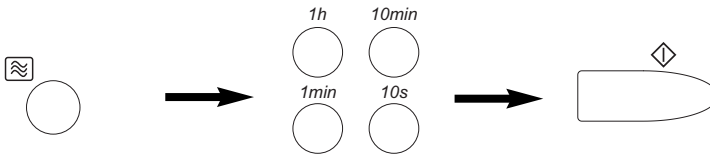
Opožděný start vaření

Tlačítko Delay/Stand umožňuje naprogramovat opožděný start vaření.

Příklad:



- Stiskněte tlačítko Delay/Stand.
- Nastavte dobu zpoždění stisknutím tlačítek pro nastavení času (až do 9 hodin 59 minuty).

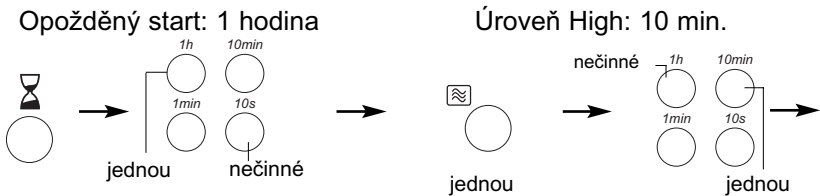


- Zvolte požadovaný program vaření a délku vaření.
- Stiskněte tlačítko Start.

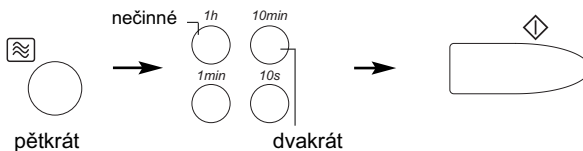
POZNÁMKA:

1. Trojfázové vaření lze naprogramovat včetně opožděného zahájení vaření.

Příklad:



Úroveň Simmer 20 min.

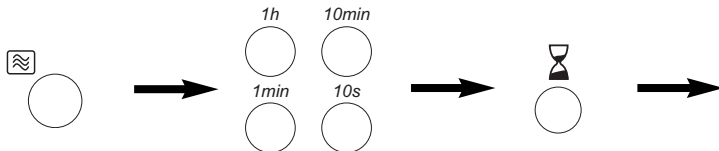


2. Pokud naprogramované zpoždění přesáhne jednu hodinu, čas se bude odpočítávat po minutách. Pokud je kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po vteřinách.
3. Zpožděný start nelze naprogramovat před žádným automatickým programem.

Doba odstavení

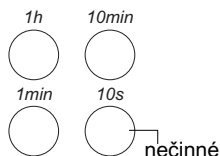
Pomocí tlačítka Delay/Stand můžete naprogramovat dobu odstavení po dokončení vaření nebo jej můžete použít k naprogramování trouby jako minutový časovač.

Příklad:



- Zvolte požadovaný program vaření a délku vaření.

- Stiskněte tlačítko.



- Nastavte požadovanou dobu stisknutím tlačítek pro nastavení čas (do 9 hodin 59 minu).

- Stiskněte tlačítko.

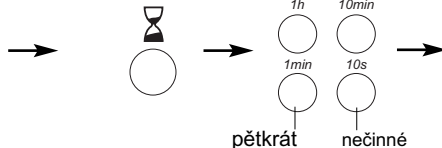
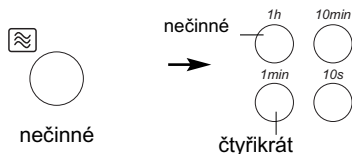
POZNÁMKA:

1. Trojfázové vaření lze naprogramovat včetně doby odstavení.

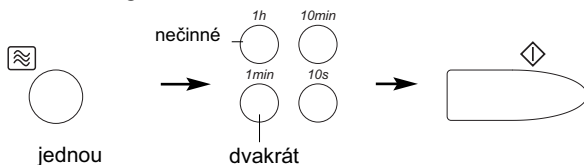
Příklad:

Úroveň High: 4 min.

Doba odstavení: 5 min.



Úroveň High: 2 min.



2. Pokud jsou dveře mikrovlnné trouby při době odstavení nebo v režimu minutového časovače otevřena, čas se bude dále odpočítávat.
3. Tuto funkci lze využít také jako časovač. V takovém případě stiskněte tlačítko, nastavte čas a stiskněte tlačítko Start.

Otázky a odpovědi

Ot: Proč se mikrovlnná trouba nezapíná?

Odp.: Pokud se mikrovlnná trouba nezapíná, zkontrolujte následující:

1. Je zástrčka trouby dobře zasunuta do síťové zásuvky? Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 vteřin a znovu ji zapojte.
2. Zkontrolujte jistič a pojistku. Přepněte jistič nebo vyměňte pojistku, pokud je vadná nebo spálená.
3. Pokud je pojistka nebo jistič v pořádku, připojte do zásuvky jiný spotřebič. Pokud jiný spotřebič funguje, problém pravděpodobně souvisí se samotnou troubou. Pokud spotřebič nefunguje, problém pravděpodobně souvisí se zásuvkou. Pokud se zdá, že problém souvisí s mikrovlnnou troubou, obraťte se na autorizovaný servis.

Ot: Mikrovlnná trouba ruší televizní přijímač. Je to normální?

Odp.: Při vaření v mikrovlnné troubě může docházet k rušení rádia a televize. Podobá se to rušení, které způsobují malé spotřebiče, jako jsou mixery, vysavače, vysoušeče vlasů atd.

Ot: Trouba neakceptuje můj program. Proč?

Odp.: Mikrovlnná trouba je konstruována tak, aby nepřijala nesprávný program. Trouba například nepřijme čtvrtou fázi vaření a také program automatického stanovení hmotnosti po zpožděném startu.

Ot: Z větracích otvorů někdy vychází teplý vzduch. Proč?

Odp.: Teplu, které vydávají potraviny při vaření, ohřívá vzduch ve vnitřním prostoru mikrovlnné trouby. Ohřátý vzduch je z trouby odváděn větracími otvory. Ve vzduchu není žádné mikrovlnné záření. Větrací otvory nesmějí být při vaření blokovány.

Ot: Při vaření v režimu COMBINATION z trouby vycházejí bzučivé zvuky a cvakání. Co tyto zvuky způsobuje?

Odp.: Zvuky se ozývají při automatickém přepínání z režimu Microwave do režimu CONVECTION/GRILL pro vytvoření kombinovaného nastavení. To je normální.

Ot: Mohu při vaření nebo přehřívání v režimu CONVECTION zkontrolovat přednastavenou teplotu trouby?

Odp.: Ano. Stiskněte tlačítko režimu Convection a teplota trouby se na 2 vteřiny zobrazí na displeji.

- Ot.:** Mohu snadno vařit své oblíbené recepty v režimu CONVECTION/GRILL?
- Odp.:** Ano. Své oblíbené recepty můžete připravovat stejně jako v obyčejné troubě. V kuchařce společnosti Panasonic najdete doporučené teploty trouby a doporučenou délku vaření.
- Ot.:** Na displeji se zobrazuje znak „D“ a trouba nefunguje. Proč?
- Odp.:** Trouba je naprogramována na režim DEMO MODE, který je určen pro předvádění mikrovlnné trouby v obchodě. Tento režim zrušíte *tver*m stisknutím tlačítka hodin.
- Ot.:** Mohu v troubě použít běžný teploměr?
- Odp.:** Pouze při vaření v režimu CONVECTION/GRILL. Kov v některých teploměrech může způsobit v mikrovlnné troubě vznik elektrického oblouku a neměl by být používán v režimech MICROWAVE a COMBINATION.
- Ot.:** Trouba při vaření v režimu CONVECTION, COMBINATION a GRILL zapáchá a vychází z ní kouř. Proč?
- Odp.:** Po opakovaném použití se doporučuje troubu vyčistit a nechat ji v chodu bez potravin, skleněného talíře a nosného vozíku po dobu 20 minut v režimu CONVECTION při teplotě 220 °C. Vypálí se tak veškeré zbytky potravin nebo oleje, které mohou být příčinou zápachu a/nebo kouře.
- Ot.:** Trouba přestane mikrovlnně vařit a na displeji se objeví „H97“ a „H98“.
- Odp.:** Displej upozorňuje na problém vytváření mikrovln. Obráťte se na autorizované servisní centrum.
- Ot.:** Funkce „Word Prompting“ z displeje zmizela, vidím pouze čísla.
- Odp.:** Mohlo dojít k přerušení dodávky elektřiny a funkce „Word Prompting“ byla deaktivována. Troubu na několik sekund odpojte ze zásuvky, pak ji znovu zapojte. Jakmile se objeví „88:88“, mačkejte tlačítko start, dokud se nezobrazí váš jazyk. Pak nastavte hodiny. Viz strana En-8.

Údržba mikrovlnné trouby

1. Před čištěním mikrovlnnou troubu vypněte.
2. Udržujte vnitřek trouby, těsnění dveří a jeho okolí v čistotě. Pokud na stěnách trouby, těsnění dveří a jeho okolí ulpívají zbytky potravin nebo rozstříknuté tekutiny, otřete je vlhkým hadříkem. V případě většího znečištění lze použít jemný čisticí prostředek. Použití silného nebo abrazivního čisticího prostředku se nedoporučuje.
NEPOUŽÍVEJTE ČISTICÍ PROSTŘEDKY NA BĚŽNÉ KUCHYŇSKÉ TROUBY.
3. K čištění skla dvířek mikrovlnné trouby nepoužívejte silné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové drátěnky, protože by mohly poškrábat jeho povrch a následně sklo porušit.
4. Vnější povrch mikrovlnné trouby by se měl čistit vlhkým hadříkem. Aby se předešlo poškození funkčních částí uvnitř mikrovlnné trouby, neměla by se do větracích otvorů dostat voda.
5. Pokud je ovládací panel znečištěný, očistěte jej jemným suchým hadříkem. Pro čištění ovládacího panelu nepoužívejte silné nebo abrazivní čisticí prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka otevřená, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby. Po očištění stiskněte tlačítko STOP/CANCEL pro vymazání displeje.
6. Pokud se uvnitř trouby nebo kolem vnější strany dvířek usazuje pára, otřete ji suchou utěrkou. Může k tomu docházet v prostředí s vysokou vlhkostí a v žádném případě to neznamena funkční poruchu spotřebiče.
7. Občas je nutné vyjmout skleněný talíř a vyčistit jej. Omyjte talíř v teplé vodě se saponátem nebo v myčce.
8. Nosný vozík a dno mikrovlnné trouby je třeba pravidelně čistit, aby se zabránilo nadbytečné hlučnosti. Povrch dna trouby stačí očistit jemným čisticím prostředkem a horkou vodou a pak jej osušit čistou utěrkou. Nosný vozík lze omýt vodou s jemným saponátem. Pára, která se hromadí při opakovaném používání, nemá žádný vliv na povrch dna nebo kolečka nosného vozíku. Po vyjmutí nosného vozíku za účelem čištění se ujistěte, že jste jej vrátili do správné polohy.
9. V režimu GRILL, CONVECTION nebo COMBINATION může z některých potravin stříkat tuk na vnitřní stěny trouby. Pokud se trouba občas nečistí, může se při jejím používání začít vytvářet kouř.
10. K čištění se nesmí používat parní čisticí zařízení.
11. Servisní údržbu mikrovlnné trouby mohou provádět pouze kvalifikované osoby. Za účelem údržby a oprav se obraťte na nejbližšího autorizovaného prodejce.
12. Větrací otvory udržujte stále čisté. Kontrolujte, zda větrací otvory nejsou blokovány prachem nebo jinými látkami. Při zablokování větracích otvorů se trouba může přehřát, což ovlivní její provoz a případně může představovat bezpečnostní riziko.
13. Není-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.

Technické údaje

Napětí:	230 V, 50 Hz	
Vstupní výkon:	Maximum:	2400 W
	Režim Microwave:	1260 W
	Režim Grill:	1360 W
	Režim Convection:	1380 W
Výstupní výkon:	Režim Microwave:	1000 W (IEC-60705)
	Režim Grill:	1300 W
	Režim Convection:	1300 W
Vnější rozměry:	520 (š) x 395 (hl) x 310 (v) mm	
Vnitřní prostor trouby:	359 (š) x 352 (hl) x 217 (v) mm	
Hmotnost bez obalu:	13.5 kg	
Hlučnost:	50 dB	

Technické údaje mohou být změněny bez předběžného upozornění.

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

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

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



Pro řádné zpracování, regeneraci a recyklaci předejte tyto výrobky do určených sběrných míst, kde budou bezplatně přijaty. V některých zemích je možné vracet výrobky místnímu prodejci při nákupu nového podobného produktu.

Správná likvidace výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a předejít potenciálním negativním účinkům na lidské zdraví a životní prostředí, k nimž by jinak došlo při nevhodné manipulaci s odpadem. Místní orgány vám poskytnou podrobné informace o nejbližším sběrném místě. Za nesprávnou likvidaci odpadu mohou být udělovány pokuty v souladu s národní legislativou.

Pro uživatele v Evropské unii

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

Informace o likvidaci v zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol platí pouze v Evropské unii.

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

Podle nařízení 2004/108/EC, článku 9(2)

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, společnosti Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, SRN

Výrobce: Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Čína.

Telepítés és csatlakoztatás

Ellenőrizze mikrohullámú sütőjét

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

Földelési utasítások

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

Ha a hálózati aljzat nincs földelve, a vásárló személyes felelőssége, hogy megfelelően földelt aljzatra cseréltesse azt.

Üzemi feszültség

A feszültségnek meg kell felelnie a sütőn található címkén feltüntetett értéknek. Ha a megadottnál magasabb feszültséget használ, az tűzhez és más károkhoz vezethet.

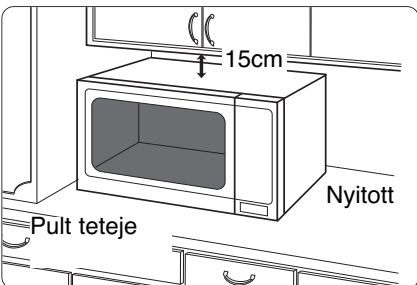
A sütő elhelyezése

A sütőt csak pulton történő használatra tervezték. Beépítve vagy szekrény belsejében nem használható.

1. Mikrovlnná trouba musí být umístěna na rovnou a pevnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou tak, aby se zadní část trouby nacházela u stěny.
2. A sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a készülék könnyen kikapcsolható legyen az elektromos hálózathoz a csatlakozó kihúzásával, vagy egy megszakító segítségével.
3. A megfelelő működés érdekében biztosítson elégséges légáramlást a sütő körül.

Használat a pulton:

Ha a sütő egyik oldala közvetlenül fal mellett helyezkedik el, a másik oldalt és a sütő tetejét nem szabad elzárni. Biztosítson legalább 15 cm szabad helyet a sütő felett.



4. Ne helyezze a sütőt elektromos- vagy gázsütő közelébe.
5. A lábakat nem szabad eltávolítani.

6. A sütő csak háztartási célokra használható. Ne használja szabadterén.
7. Ne használja a mikrohullámú sütőt nedves környezetben.
8. A tápkábel nem érhet hozzá a sütő külső burkolatához. Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől. Ne hagyja a vezetéket az asztal vagy a pult széléről leelőgni. Ne merítse a vezetéket, a csatlakozót vagy a sütőt vízbe.
9. Ne zárja el a sütő tetején és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ebben az esetben a sütőt biztonsággi hőkapcsoló védi, és a készülék csak a lehűlés után kapcsolható be újra.
10. A készülék nem arra készült, hogy külső időzítővel, vagy különálló távirányító rendszerrel működtessék.

Figyelem: Forró felületek



Telepítés és csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!

1. Az ajtó szigetelését és a szigetelés körüli területet nedves ruhával meg kell tisztítani. A készüléken ellenőrizni kell az ajtó szigetelésének és környékének épségét, és ha ezek a területek megsérültek, a készüléket nem szabad addig használni, amíg a gyártó által képzett szakember ki nem javította.
2. Ne próbálkozzon az ajtónak, a kapcsolótábla burkolatának, a biztonsági zárszerkezet kapcsolójának vagy a sütő más részeinek javításával vagy átalakításával. Ne távolítsa el a külső panelt a sütőről, mivel az védelmet biztosít a mikrohullámú energia ellen.
A javításokat szakképzett szerelővel kell elvégeztetni.
3. Ne működtesse a készüléket, ha a VEZETÉK VAGY A CSATLAKOZÓ megsérült, ha nem működik megfelelően, vagy ha megsérült, vagy leejtették. A gyártó által képzett szakembereken kívül más személyek számára a javítás elvégzése veszélyes.
4. Ha a készülék tápkábele megsérült, azt a gyártótól beszerezhető speciális tápkábelre kell kicserélni.
5. Gyermekek számára csak akkor engedélyezze a sütő önálló használatát, ha azok megfelelő utasításokat kaptak, képesek a sütő biztonságos használatára, és tisztában vannak a helytelen használat kockázataival.
6. A folyadékok és ételek nem melegíthetők zárt edényekben, mivel azok felrobbanhatnak.
7. A készülék nem használható csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve hiányos tapasztalattal és jártassággal rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) által, kivéve, ha egy a biztonságukért felelős személy felügyelete és útmutatása mellett használják azt. Ügyelni kell arra, hogy gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

A sütő használata

1. Ne használja a sütőt semmilyen más célra, csak étel készítésére. Ezt a sütőt étel melegítésére vagy főzésre tervezték. Ne használja a sütőt vegyi anyagok vagy egyéb, ételek közé nem tartozó termékek melegítésére.
2. Használatuk előtt ellenőrizze, hogy az eszközök/edények alkalmasak-e mikrohullámú sütőben történő használatra.
3. Ne használja ezt a mikrohullámú sütőt újságpapír, ruha vagy más anyagok szárítására. Meggyulladhatnak.
4. Amikor a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, a tartozékokat kivéve, mert előfordulhat, hogy valaki véletlenül bekapcsolja a sütőt.
5. Ez a készülék nem működtethető a MIKROHULLÁM vagy KOMBINÁCIÓ üzemmódban, HA NINCS ÉTEL A SÜTŐBEN. Az ilyen működtetés károsíthatja a készüléket. Ez alól kivétel a melegítő funkcionál leírt 1. pont és a Panacrunch serpenyő előmelegítése.
6. Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/Törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy előfogyjon a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál vagy a megszakító panelnél.

Melegítő funkció

1. Mielőtt először használná a HŐLÉGKEVERÉS, a KOMBINÁCIÓ vagy a GRILL funkciót, törölje le a felesleges olajat a sütő belsejében, és működtesse a sütőt HŐLÉGKEVERÉS funkcióban, étel és tartozék nélkül, 220°C-on, 20 percig. Ennek segítségével a rozsdavédelemre használt olaj elégethető. Ez az egyetlen alkalom, amikor a sütő üresen használható.
2. A sütő külső felületei, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodnak HŐLÉGKEVERÉS, KOMBINÁCIÓ és GRILL üzemmódban, ezért legyen óvatos az ajtó nyitása és csukása, illetve az étel és a tartozékok betétele és kivétele során.
3. A sütő felső részében két kvarc fűtőelem található. A HŐLÉGKEVERÉS, a KOMBINÁCIÓ és a GRILL funkció használatát követően ezek a felületek nagyon felforrósodhatnak, ezért ne érjen hozzájuk.
MEGJEGYZÉS: Ezeknek a funkcióknak a használatát követően a sütő tartozékai is nagyon forróak lesznek.
4. A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a HŐLÉGKEVERÉS, a KOMBINÁCIÓ és a GRILL funkció használatakor. A kisgyermeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.

A ventilátor motor működtetése

Amikor a sütőt a mikrohullám/melegítő funkcióban használja, a ventilátor folyamatosan működik, hogy lehűtse az elektromos alkatrészeket. A működés befejezését követően a ventilátor még működhet egy ideig. Ez normális jelenség, és a ventilátor működése közben már kiveheti az ételt a sütőből.

Sütővilágítás

Amikor szükségessé válik a sütő világítótestének cseréje, kérjük forduljon a kereskedőhöz, illetve a szakszervizhez.

Kiegészítők

A sütő különböző tartozékokkal kerül szállításra. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó utasításokat.

Üvegtálca

1. Ne működtesse a sütőt, ha a görgőgyűrű és az üvegtálca nincsen a helyén.
2. Soha ne használjon más típusú üvegtálcát, mint a kifejezetten ehhez a sütőhöz tervezett típust.
3. Ha az üvegtálca felforrósodott, hagyja lehűlni, mielőtt tisztítaná vagy vízbe merítené.
4. Az üvegtálca mindkét irányban foroghat.
5. Ha az üvegtálcára helyezett étel vagy edény hozzáér a sütő falához, és akadályozza a tálcá forgását, a tálcát automatikusan az ellenkező irányban forog. Ez normális jelenség.
6. Ne főzzön ételeket közvetlenül az üvegtálcán, a mikrohullámú üzemmódban készítenédő, héjában főtt burgonya kivételével.

Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés és az ételmaradványok lerakódásának megelőzése érdekében.
2. A görgőgyűrűt mindig az üvegtálcával együtt kell használni a főzés során.

Fémálca

1. A fémálca Grill, Hőlégkeverés és Kombináció üzemmódokban használható. Ne használja a fémálcát mikrohullámú üzemmódban.
2. A fémálcát az üvegtálcára vagy a rácsra kell helyezni.

Rács

1. A rács kisebb ételek grillezéséhez használható, és elősegíti a jó hőáramlást.
2. Ne használjon fémálcákat közvetlenül a rácson a MIKROHULLÁMMAL EGYÜTT
3. A rácsot csak MIKROHULLÁMÚ üzemmódban szabad használni.

Panacrunch serpenyő - Lásd a Hu-18 old.

Fontos tudnivalók

1) Főzési idők

- A szakácskönyvben megadott főzési idők közelítő értékek. A főzési idő az étel állapótól, hőmérsékletétől, mennyiségétől és az edény típusától függ.
- A minimális főzési idővel kezdje, hogy megelőzze a túlfőzést. Ha az étel nem főtt meg kellőképpen, mindig főzheti egy kicsit tovább.

MEGJEGYZÉS: Ha túllépi a megadott főzési időket, az étel tönkremehet, és rendkívüli esetben akár meg is gyulladhat, ami a sütő belsejének károsodásához vezethet.

2) Kis mennyiségű étel

- Ha kis mennyiségű vagy alacsony nedveségtartalmú ételt főz, és túl sokáig főzi, az kiszáradhat vagy meggyulladhat. Ha a sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva a sütő ajtaját, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a fali aljzatból.

3) Tojás

- Ne főzzön tojást héjában, és ne főzzön egész keménytojást a MIKROHULLÁMÚ üzemmódban. A nyomás megnőhet, és a tojások felrobbanhatnak, még a mikrohullámú melegítés végét követően is.

4) A felület átszúrása

- A nem porózus felületű ételek, például a burgonya, a tojássárgája vagy a virsli esetén ki kell szűrni a felületeket, hogy elkerülje felrobbanásukat.

5) Húshőmérő

- Csak akkor használjon húshőmérőt a sülték és szárnyasok sütési fokának ellenőrzésére, ha húst kivette a sütőből. Ne használjon hagyományos húshőmérőt a MIKROHULLÁMÚ vagy a KOMBINÁCIÓ funkcióval, mivel az szikrázást okozhat.

6) Folyadékok

- Folyadékok, pl. levesek, szószok vagy italok melegítése során a mikrohullámú sütőben a

folyadékok felmelegedhetnek a forráspontra, anélkül, hogy ezt buborékképződés jelezne. Ez a forró folyadék hirtelen kifutásához vezethet. Ennek megelőzése érdekében tartsa be az alábbi lépéseket:

- a) Kerülje az egyenes falú, szűk nyakú edények használatát.
- b) Ne melegitse túl a folyadékokat.
- c) Keverje meg a folyadékot, mielőtt a sütőbe helyezné, majd keverje meg ismét a főzési idő felénél.
- d) Melegítés után hagyja az edényt rövid ideig állni a sütőben, majd keverje meg ismét, mielőtt óvatosan kivenné a sütőből.

7) Papír/műanyag

- Ha műanyag- vagy papíredényben lévő ételt melegít, gyakran ellenőrizze a sütőt, mivel ezek a csomagolások meggyulladhatnak, ha túlmelegíti őket.
- Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, csak ha a papírterméken fel van tüntetve, hogy biztonságosan használható mikrohullámú sütőben. Az újrahasznosított papírtermékek tartalmazhatnak olyan szennyeződések, amelyek használat közben szikrákat és/vagy tüzet okozhatnak.
- Távolítsa el a sütőzacskóról a záró drótokat, mielőtt a sütőbe helyezné a zacskókat.

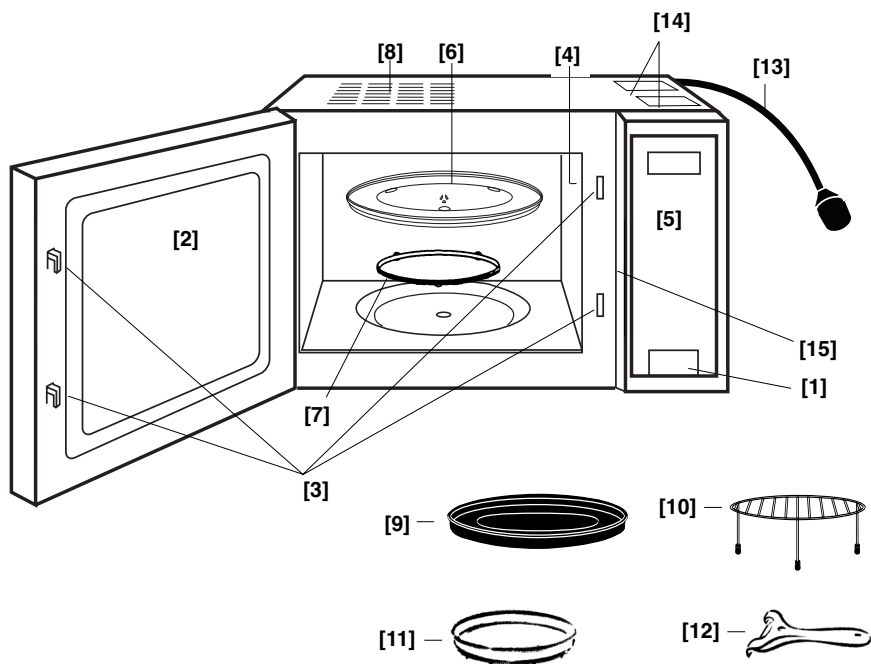
8) Edények/fólia

- Ne melegítsen zárt konzervdobozokat vagy üvegeket, mert felrobbanhatnak.
- Fémedényeket és fémszegélyt tartalmazó csomagolásokat nem szabad mikrohullámú üzemmóddal használni. Ez ugyanis szikrázáshoz vezet.
- Ha alufóliát, fémtüket vagy más fémeszközt használ, a szikrázás megelőzése érdekében a távolság ezek és a sütő falai, illetve az ajtaja között legalább 2 cm legyen.

9) Etetőüvegek / bébiételes üvegek

- A cumisüvegről vagy a bébiételes üvegről le kell venni a cumit, illetve a fedelet, mielőtt betenné a mikrosütőbe.
- Az etetőüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát fel kell rázni vagy meg kell keverni.
- A fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet az égési sérülések elkerülése érdekében.

Áttekintő ábra



[1] Ajtónyitó gomb

Nyomja meg az ajtó kinyitásához. Ha kinyitja a sütő ajtaját főzés közben, a főzés ideiglenesen leáll a korábbi beállítások törlése nélkül. A főzés újakezdődik, amint becsukja az ajtót és megnyomja a Start gombot. A sütő világítása bekapcsol, amikor kinyitja az ajtót.

[2] Sütő ablaka

[3] Ajtó biztonsági zárórendszere

[4] Sütő szellőzőnyílása

[5] Kapcsolótábla

[6] Üvegtálca

[7] Görgőgyűrű

[8] Külső szellőzőnyílások

[9] Fémtálca

[10] Rács

[11] Panacrunch serpenyő

[12] Panacrunch serpenyő fogantyúja

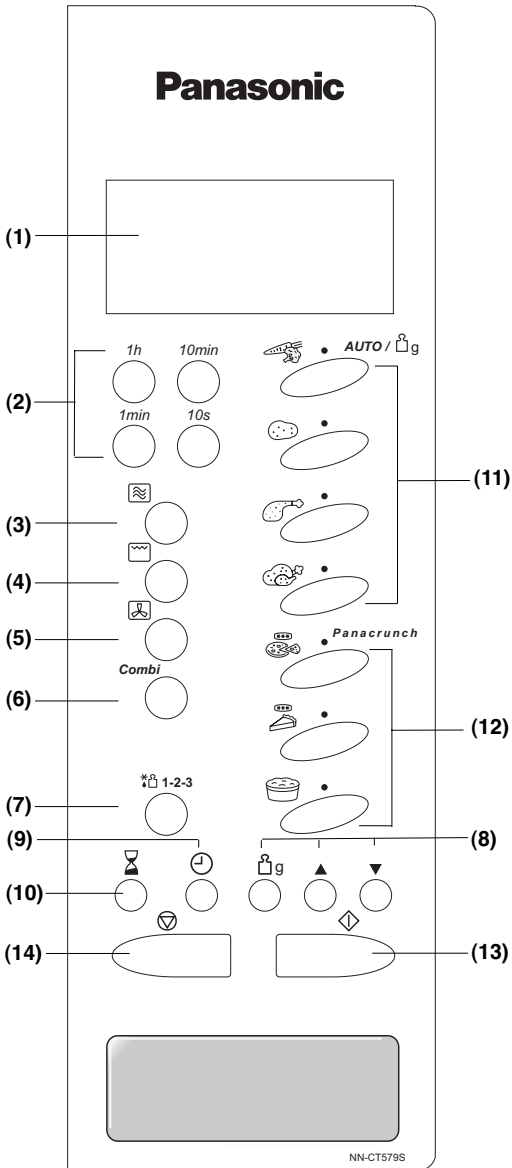
[13] Tápkábel

[14] Figyelmeztető címke (Forró felületek)

[15] Figyelmeztető címke

Kapcsolótábla

NN-CT579S



- (1) Kijelzőablak
- (2) Időgombok
- (3) Mikrohullám program gomb
- (4) Grill program gomb
- (5) Hőlégkeverés gomb
- (6) Kombináció gomb
- (7) Automatikus kiolvasztás gomb
- (8) Tömegkiválasztó gomb
- (9) Óra gomb
- (10) Késleltetés/várakozás gomb
- (11) Automatikus tömegkiválasztó gombok
- (12) Panacrunch programgombok
- (13) Start gomb:

Nyomja meg a start gombot a sütő beindításához.

Ha sütés közben kinyitja az ajtót vagy egyszer megnyomja a Stop/Törlés gombot, akkor a Start gombot ismét meg kell nyomnia a sütés folytatásához.

- (14) Stop/Törlés gomb:

Sütés előtt: egy gombnyomás törli a beprogramozott utasításokat.

Sütés közben: egy gombnyomás átmenetileg leállítja a sütési programot. A második gombnyomás törli az összes beprogramozott utasítást, és az idő jelenik meg a kijelzőn.

Megjegyzés:

Amennyiben egy művelet be van állítva, és a Start gomb nincs lenyomva, akkor 6 perc múlva a sütő automatikusan törli az adott műveletet. A kijelző pedig visszaáll óra üzemmódba.

A sütő energiatakarékos funkcióval van ellátva.

Megjegyzés:

1. Készenléti módban a kijelző fényereje lecsökken.
2. A sütő készenléti módba kerül az első konnektorba csatlakoztatáskor, illetve közvetlenül az utolsó művelet elvégzése után.

Hangjelzés:

Amikor egy gombot megnyom, rövid hangjelzés hallatszik. Ha nem hall hangjelzést, a beállítás helytelen. Amikor a sütő egy funkcióról egy másikra vált, kettős hangjelzés hallatszik. Hőlégkeverés vagy Kombináció üzemmódban végzett előmelegítés befejeződése után három hangjelzés hallható. A főzés befejezésekor öt hangjelzés hallható.

Sütő kiegészítők

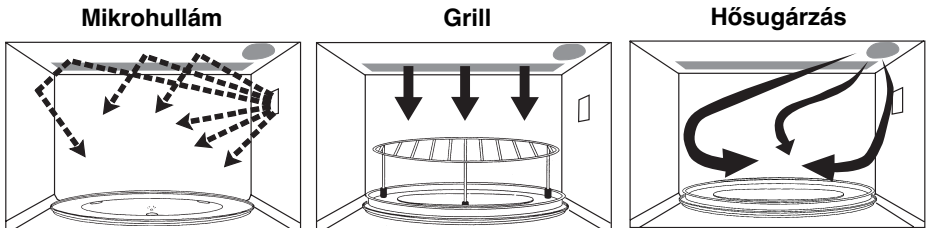
A következő ábra bemutatja a tartozékok helyes használatát a sütőben.

	Üvegtálca	Fém tálca	Rács	Panacrunch serpenyő
Mikrohullám	IGEN	NEM	NEM	NEM
Grill	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN
Hősugárzás	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN
Kombináció	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN

Sütési üzemmódok

Az alábbi ábra a tartozékokra mutat be egy-egy példát.

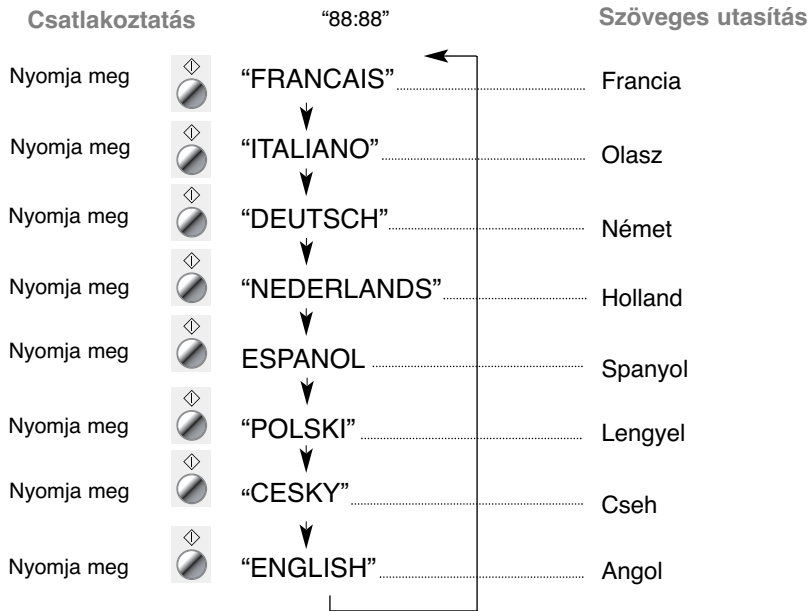
A recepttől/ételtől függően más megoldás is lehetséges. További információk a szakácskönyvben találhatóak.



Kombináció



Kezelőszervek és a működtetés



Ezek a típusok egy egyedülálló funkcióval, a "szöveges utasítás" funkciójával rendelkeznek, amely segít a mikrohullámú sütő kezelésében. Bekapcsolás után nyomja meg a Start gombot a megfelelő nyelv kiválasztásához.

Amint megnyomja a gombokat, a kijelző a következő utasításra vált, kizárva a hibázás kockázatát.

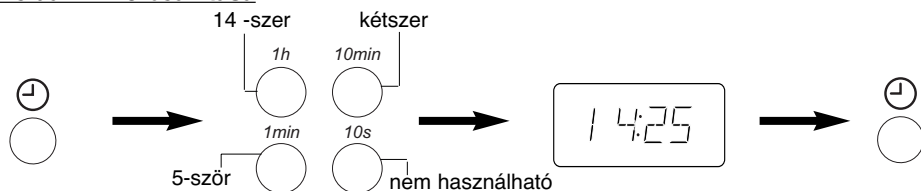
Ha valamilyen okból meg kívánja változtatni a kijelző nyelvét, húzza ki a sütőt a fali hálózati aljzataból, és ismétlje meg az eljárást.

A Késleltetés/Várakozás gomb négyszeri megnyomásával kikapcsolhatja a szöveges utasítás funkciót. A szöveges utasítás funkció visszakapcsolásához nyomja meg négyszer a Késleltetés/Várakozás gombot.

Kezelőszervek és a működtetés

Órabeállítás:

Példa: 14:25 beállítása



- **Nyomja meg az Óra gombot.**
 - ☛ A kettőspont elkezd villogni.
- **Adja meg az időt a megfelelő időgombok megnyomásával.**
 - ☛ Az idő megjelenik a kijelzőn és a kettőspont villogni kezd.
- **Nyomja meg az Óra gombot.**
 - ☛ A kettőspont abbahagyja a villogást, és az időbeállítás rögzül.

MEGJEGYZÉS:

1. Az idő ismételt beállításához ismétlje meg a fenti lépéseket.
2. Az idő látszik a kijelzőn, kivéve ha az áramellátás megszakad.
3. Az óra 24 órás kijelzővel rendelkezik.

Biztonsági gyermekzár:

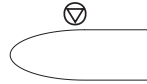
Ennek a rendszernek a használata működésen kívül helyezi a beállító szerveket, de az ajtó kinyitható. A gyermekzár akkor állítható be, ha a kijelzőn kettőspont vagy az idő látható.

Beállítás:



- **Nyomja meg háromszor a Start gombot.**
 - ☛ Az idő eltűnik a kijelzőről. A tényleges idő nemvész el. A "" jelzés látható a kijelzőn.

Törlés:



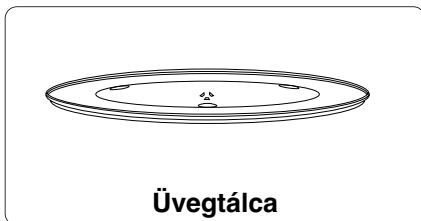
- **Nyomja meg háromszor a Stop/Törlés gombot.**
 - ☛ Az időpont újra látható lesz a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS: A gyermekzár aktiválásához 10 másodpercen belül háromszor kell megnyomni a Start gombot.

Mikrohullámú sütés és kiolvasztás

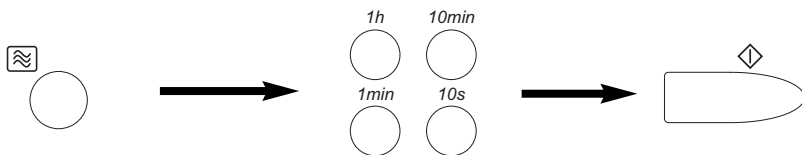
6 különböző mikrohullám-teljesítményszint használható (lásd az alábbi táblázatot).

Kiegészítők használata:



A táblázat az egyes energiaszintekhez tartozó hozzávetőleges Watt teljesítményt mutatja.

Nyomja meg	Energiaszint	Teljesítmény	Maximális rendelkezésre álló idő
egyszer	Max.	1000 W	30 perc
kétszer	Min. (kiolvasztás)	270 W	99 perc 50 másodperc.
háromszor	KÖZEPES	600 W	99 perc 50 másodperc.
4-szer	ALACSONY	440 W	99 perc 50 másodperc.
5-ször	PÁROLÁS	250 W	99 perc 50 másodperc.
6-szor	MELEGÍTÉS	100 W	99 perc 50 másodperc.



- Válassza ki a Mikrohullám-energiaszintet.
- A sütési idő beállítása.
- Nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

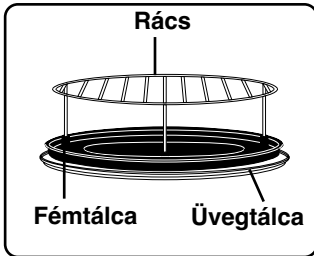
1. A 2 vagy 3 lépcsőben történő sütésnél a Start gomb megnyomása előtt ismétlje meg a mikrohullám-energiaszint és a sütési idő beállítását.
pl. Serpenyő - Magas energiaszint, 10 perc a ragu felforralásához. Párolja 60 percig a főzéshez. Melegítse 10 percig, hogy kialakulhassanak az ízek.
2. A mikrohullám-energiaszint és az idő beállítása után be lehet programozni várakozási időt is.
3. Meghosszabbíthatja a sütési időt a sütés közben, ha szükséges. Nyomja meg az 1 min gombot a sütési idő növeléséhez. Az időt 1 perces lépésekkel lehet növelni a maximálisan rendelkezésre álló idő eléréséig.

FIGYELMEZTETÉS: A sütő automatikusan az 1000 W-os energiaszinten működik, ha úgy adja meg a főzési időt, hogy nem állítja be az energiaszintet.

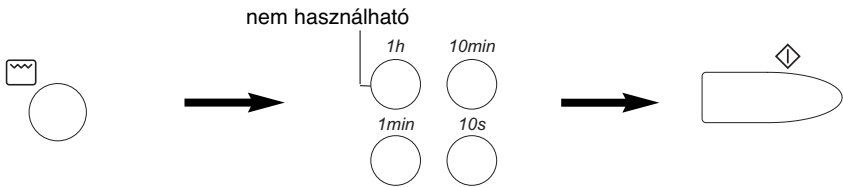
Grillezés

A Grill gomb 3 grillbeállítást tesz lehetővé.

Kiegészítők használata:



Nyomja meg	Energiaszint	Teljesítmény
egyszer	1 MAGAS	1300 W
kétszer	2 KÖZEPES	950 W
3-szor	3 ALACSONY	700 W



- **Nyomja meg a Grill energiaszint gombot a kívánt grillbeállítás kiválasztásához.**

- **Állítsa be a sütési időt (99 perc 50 másodperce).**

- **Nyomja meg a Start gombot.**

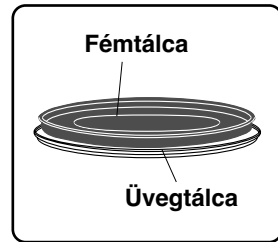
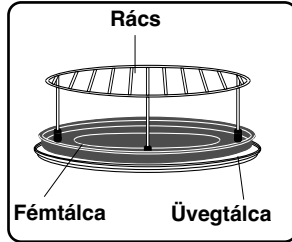
MEGJEGYZÉS:

1. A grill csak zárt ajtóval működik.
2. A grillt nem lehet előmelegíteni.
3. Meghosszabbíthatja a sütési időt a sütés közben, ha szükséges. nyomja meg az 1 min gombot a sütési idő növeléséhez. Az időt 1 perces lépésekkel lehet növelni maximum 90 percig 50 másodperce.

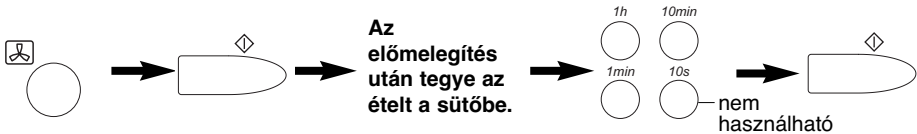
Sütés hőlégkeveréssel

Ez a funkció 100-220°C közötti hőlégkeverés hőmérsékleti értékek kiválasztását teszi lehetővé 10°C-os lépésekben. A leggyakrabban használt főzési hőmérsékleti értékek gyors kiválasztása érdekében a hőmérsékleti értékek 150°C-nál kezdődnek és 220°C-ig emelkednek, majd a 100°C következik.

Kiegészítők használata:



Sütés hőlégkeveréssel



- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
- Nyomja meg a Start gombot az előmelegítés indításához.
- A sütési idő beállítására (9 óra 59 percig).
- Nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

1. Ne nyissa ki az ajtót az előmelegítés alatt. Előmelegítés után 3 hangjelzés hallható, és egy „P” betű villog a kijelzőn. Ha a sütő ajtaját nem nyitja ki az előmelegítés után, a sütő fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet. 30 perc elteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn az idő jelenik meg.
2. Ha előmelegítés nélkül kíván főzni, a kívánt hőmérséklet kiválasztása után állítsa be a főzési időt és nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

1. Ha a kiválasztott főzési idő kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
2. Ha a kiválasztott főzési idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik, az „1H:00” (1 óra) eléréséig. A kijelző ezután percben és másodpercben mutatja az időt, és másodpercenként számol vissza.
3. Meghosszabbíthatja a sütési időt a sütés közben, ha szükséges. Nyomja meg az 1 min gombot a sütési idő növeléséhez. Az idő 1 perces lépésekben növelhető.
4. A Start gomb megnyomását követően a kiválasztott hőmérséklet előhívható és megváltoztatható. Nyomja meg egyszer a Hőlégkeverés gombot a hőmérséklet megjelenítéséhez a kijelzőn. A Hőlégkeverés gomb megnyomásával megváltoztathatja a hőmérsékletet, amikor a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

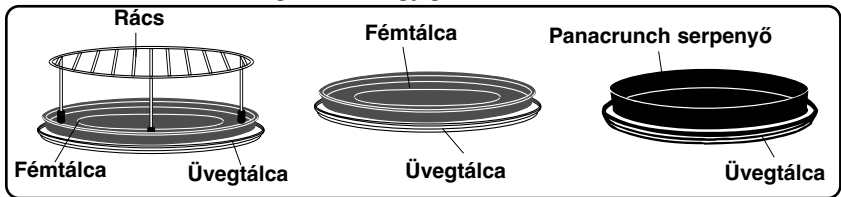
Kombinációs sütés

Két kombinációs beállítás van:

- 1) Grill 1, 2 vagy 3 + Mikrohullám 600 W, 440 W, 250 W vagy 100 W
- 2) Hőlégkeverés 100 - 220°C + Mikrohullám 600 W, 440 W, 250 W vagy 100 W

Kiegészítők használata:

Hőlégkeverés vagy grill + mikrohullám



1) Grill + mikrohullám

- Combi
-
- **Nyomja meg a Kombináció gombot.**
 - **A kívánt Grill-beállítás rögzítése.**
 - **A kívánt mikrohullám-energiaszint beállítása.**
- 1h 10min
1min 10s
nem használható
-
- **A kívánt sütési idő beállítása (max. 9 óra 59 percre).**
 - **Nyomja meg a Start gombot.**

2) Hőlégkeverés + mikrohullám

- Combi
-
- **Nyomja meg a Kombináció gombot.**
 - **A kívánt hőmérséklet beállítása.**
 - **A kívánt mikrohullám-energiaszint beállítása.**
- 1h 10min
1min 10s
nem használható
-
- **A kívánt sütési idő beállítása (max. 9 óra 59 percre).**
 - **Nyomja meg a Start gombot.**

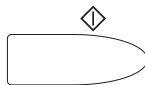
MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

1. A Grill + mikrohullám üzemmód használatakor az előmelegítés nem áll rendelkezésre.
2. A Hőlégkeverés + mikrohullám üzemmód használatakor a sütő előmelegíthető. A mikrohullám-energiaszint vagy a hőlégkeverés hőmérséklet kiválasztása után nyomja meg a Start gombot. A kombinációs előmelegítés közben a készülék nem bocsát ki mikrohullámokat.

Automatikus kiolvasztás

Ennek a funkciónak a segítségével kiolvaszthat fagyasztott ételeket, azok súlyának megfelelően. Válassza ki a kategóriát és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súlyértéken áll.

* 1-2-3



- Válassza ki a kívánt Automatikus kiolvasztás programot.

- Állítsa be a fagyasztott étel súlyát.

- Nyomja meg a Start gombot.








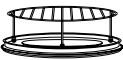
a súly 100 g-os lépésekben növekszik



a súly 10 g-os lépésekben növekszik



a súly 10 g-os lépésekben csökken

Program	Kiírás	Súly	Kiegészítők	Megfelelő ételek
*  1	SMALL PIECES **	120 - 1550 g		Kisebb húsdarabok, csiga, mártások, halfilé, steak, sertés szeletek (mindegyik 100 g és 400 g között). A hangjelzéskor fordítsa meg.
*  2	BIG PIECE **	400 - 2500 g		Nagy húsdarabok, pecsenyék, egész csirke. A hangjelzéskor fordítsa meg.
*  3	BREAD **	70 - 500 g		Mélyhűtött kenyér, rolád és croissant felmelegítéséhez. Távolítsa el a csomagolást és helyezze az üvegtálcán elhelyezett fémtálcán lévő rácsra. A hangjelzéskor fordítsa meg.

MEGJEGYZÉS:

1. Ha a kiolvasztási idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Az étel mérete és alakja határozza meg, hogy maximum mekkora súly fér be a sütőbe.

Megjegyzés a 3. programhoz:

Ügyeljen, amikor kivesszi a kenyeret és a péksüteményeket a sütőből. A sütő és a tartozékok a kiolvasztás közben/után felforrósodnak.

Automatikus súlyprogramok

E funkció segítségével legtöbb kedvenc ételét elkészítheti úgy, hogy csak a súlyt kell beállítania. A sütő automatikusan meghatározza a mikrohullám-energiaszintet, a grill-beállítást, a hőlégkeverés hőmérsékletét és a főzési időt. Válassza ki a kategóriát és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súlyértéken áll.

pl.



- Válassza ki a kívánt Automatikus súlyprogramot.

- Állítsa be az étel súlyát.



a súly 100 g-os lépésekben növekszik



a súly 10 g-os lépésekben növekszik



a súly 10 g-os lépésekben csökken











- Nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

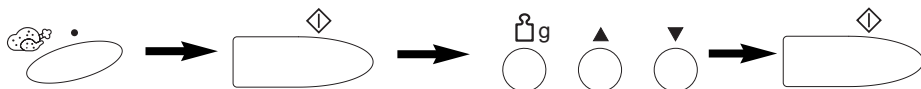
1. Ha a főzési idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Kövesse a következő oldalakon található ábrákat, amelyek a javasolt súlyokat és a használandó tartozékokat tartalmazzák.

Automatikus súlyprogramok

Program	Kategória	Emlékeztető	Javasolt súly	Kiegészítők	Utasítások
 1 gombnyomás	Friss zöldségek főzése	FRESH VEGETABLES	300 - 1500 g		Friss zöldségek főzéséhez. Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 6 evőkanálnál (90 ml) vizet. Részlegesen fedje be őket fedővel vagy perforált fóliával. Nagy mennyiség esetén a hangjelzőskor keverje meg.
 1 gombnyomás	Sült burgonya készítése	BAKED POTATO	200 - 1500 g		Ropogós sült burgonya készítéséhez. A legjobb eredmény elérése érdekében válasszon közepes méretű, 180-300 g-os burgonyákat. Mossa és szárítsa meg a burgonyákat, és többször szurkálja meg őket egy villával. Helyezze a burgonyákat az üvegtálcán lévő fémtálcára.
 1 gombnyomás	Csirke-darabok elkészítése	CHICKEN PIECES	150 - 1000 g		Friss csirke-darabok elkészítéséhez. Helyezze a csirkemell-darabokat az üvegtálcán elhelyezett fémtálcán lévő rácsra. A hangjelzőskor fordítsa meg.
 1 gombnyomás	Friss egész csirke elkészítése	WHOLE CHICKEN	950 - 2000 g		Egész csirke elkészítéséhez. Helyezze a csirkét az üvegtálcán lévő fémtálcára. Kezdje el a mellével lefelé sütni, és fordítsa meg a hangjelzőskor. A töltelékét külön készítse el.

MEGJEGYZÉS:

Az egész csirke elkészítésekor elő kell melegíteni a sütőt. Használja az alábbi sorrendet.











Válassza ki az Egész csirke programot.

Nyomja meg a Start gombot a sütő előmelegítéséhez.

Az előmelegítés után hangjelzés hallható, és a „P” betű villog a kijelzőn. Tegye be az egész csirkét a sütőbe, és állítsa be a súlyt.

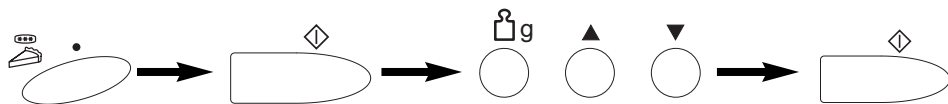
Nyomja meg a Start gombot.

Automatikus súlyprogramok

Program	Kategória	Emlékeztető	Javasolt súly	Kiegészítők	Utasítások
 1 gombnyomás	Fagyasztott pizza	FROZEN PIZZA ✖✖ 💧💧	150 - 600 g		Vásárolt, fagyasztott pizza felmelegítéséhez, aljának ropogóssá tételéhez és tetejének barnításához. Távolítsa el a csomagolást, és tegye a pizzát a panacrunch serpenyőbe.
 2 gombnyomás	Friss pizza	CHILLED PIZZA	150 - 600 g		Vásárolt, friss pizza felmelegítéséhez, aljának ropogóssá tételéhez és tetejének barnításához. Távolítsa el a csomagolást, és tegye a pizzát a panacrunch serpenyőbe.
 1 gombnyomás	Fagyasztott quiche (lepény)	FROZEN QUICHE ✖✖ 💧💧	150 - 550 g		Vásárolt, fagyasztott quiche (lepény) felmelegítéséhez, tésztarészének ropogóssá tételéhez és tetejének barnításához. Távolítsa el a csomagolást, és tegye a quiche-t (lepényt) a panacrunch serpenyőbe.
 1 gombnyomás	Friss tésztafélék	CHILLED PASTRY	100 - 600 g		Friss tésztafélék, melegítéséhez, ropogóssá tételéhez és barnításához. Távolítsa el a csomagolást, és tegye a tésztát a panacrunch serpenyőbe.

MEGJEGYZÉS:

1. A fenti programok esetében elő kell melegíteni a Panacrunch serpenyőt. Használja az alábbi sorrendet.



1. Válassza ki a kívánt programot (1 gombnyomás), és tegye a Panacrunch serpenyőt a sütőbe, közvetlenül az üvegtálcára.
2. Nyomja meg a Start gombot a Panacrunch serpenyő előmelegítéséhez.
3. Az előmelegítés után hangjelzés hallható, és a „P” betű villog a kijelzőn. Helyezze az ételt a serpenyőbe, és állítsa be a súlyt.
4. Nyomja meg a Start gombot.

Panacrunch serpenyő

A MŰKÖDÉSI ELV

A mikrohullámmal készített bizonyos ételek külső rétege lágy és nyúlós lehet. A Panacrunch serpenyő megbarnítja és ropogóssá teszi a pizzát, a quiche-t (lepényt), a pitéét és a kenyérféléket. A Panasonic Panacrunch serpenyő háromféleképpen működik: a serpenyő melegítése a mikrohullámok elnyelésével, az étel mikrohullámokkal történő közvetlen melegítése és az étel Grill/Hőszugárzás funkcióval történő melegítése. A serpenyő alja elnyeli a mikrohullámokat és hővé alakítja át azokat. Ezután a hő a serpenyőről az ételre áramlik át. A hőhatást a tapadásmentes felület fokozza.

A PANACRUNCH SERPENYŐ HASZNÁLATA (kézi használat)

- A legjobb eredmény elérése érdekében használat előtt melegítse elő a serpenyőt. Helyezze közvetlenül az üvegtálcára, és melegítse elő 3 percig a Kombinációs grill 1 + 600 W üzemmódban. A barnítás elősegítése érdekében kenje be a serpenyőt olajjal az előmelegítés előtt az olyan ételek esetében, mint a virsli és marhahús-pogácsa.
- Vegye ki a serpenyőt a sütőből, és tegye az ételt a serpenyőbe. Használja a Panacrunch serpenyő fogantyúját vagy konyhai kesztyűt, mert a serpenyő nagyon átforrósodik. A legjobb eredmény elérése érdekében fontos, hogy az ételt közvetlenül az előmelegítés után helyezze a serpenyőbe. Késlekedés esetén nem garantálható a jó eredmény.
- Tegye a serpenyőt az üvegtálcára, és a sütést a szakácskönyvben lévő táblázatban foglalt útmutató szerint végezze el.

MEGJEGYZÉSEK:

1. Ne melegítse elő 8 percnél hosszabb ideig a serpenyőt.
2. Mindig az üvegtálca közepén helyezze el a serpenyőt, és ügyeljen arra, hogy az ne érjen a sütőtér falához. Ennek elmulasztása szikrázást idézhet elő, ami károsítja a sütőteret.
3. A serpenyőt mindig az üvegtálcán használja. Ne használja a ráccsal együtt.
4. A forró serpenyő kezelésekor mindig használja a Panacrunch serpenyő fogantyúját vagy konyhai kesztyűt.
5. A sütés megkezdése előtt távolítsa el az ételről az összes csomagolóanyagot.
6. Ne tegyen a forró serpenyőre hőérzékeny anyagokat, mert az tüzet okozhat.
7. A serpenyő hagyományos sütőben is használható.
8. A legjobb eredmény elérése érdekében a serpenyőt a KOMBINÁCIÓ GRILL/ HŐLÉGKEVERÉS és MIKROHULLÁM üzemmódban célszerű használni.

A SERPENYŐ ÁPOLÁSA

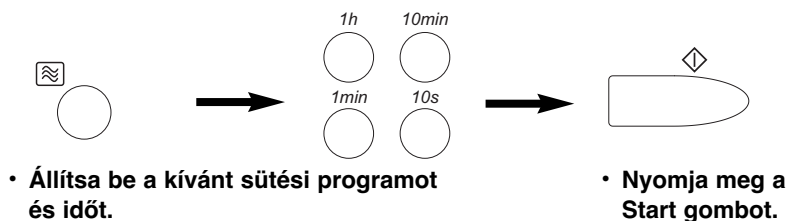
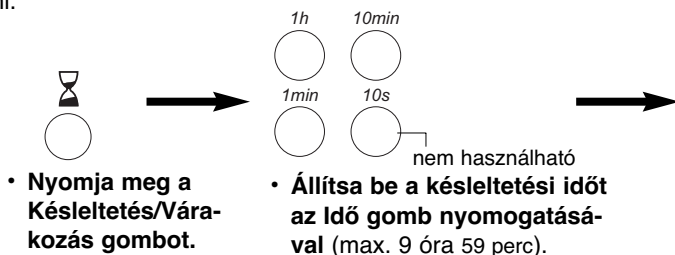
- ◆ Soha ne használjon éles eszközöket a serpenyőn, mert azok károsítják a tapadásmentes felületet.
- ◆ Használat után mosogassa el a serpenyőt forró, szappanos vízben, majd pedig öblítse le forró vízzel. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószerkeket vagy dörzspárnát, mert azok károsítják a serpenyő felületét.
- ◆ A serpenyő mosogatógépben is elmosható.



Késleltetett indítású sütés

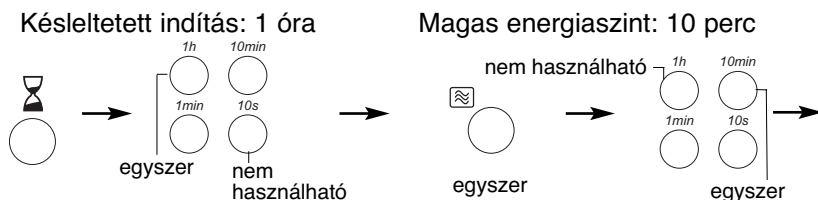
A Késleltetés/várakozás gomb használatával késleltetett indítású sütést lehet beprogramozni.

pl.

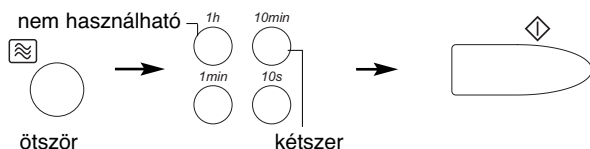


MEGJEGYZÉS:

1. Három fokozatú sütést lehet beprogramozni, beleértve a Késleltetett indítású sütést pl.



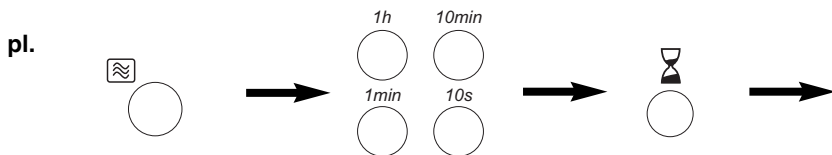
Párolási energiaszint: 20 perc



- Ha a programozott késleltetési idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik. Ha kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
- A késleltetett indítást nem lehet Automatikus programok elé beprogramozni.

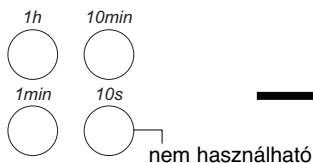
Várakozási idő

A Késleltetés/Várakozás gomb segítségével beprogramozhatja a sütés befejeztét követő várakozási időt, vagy percszámlálóként programozhatja a sütőt.



- Állítsa be a kívánt sütési programot és időt.

- Nyomja meg a Késleltetés/Várakozás gombot.



- Állítsa be a kívánt időt az Idő gombot nyomogatásával (max. 9 óra 59 perc).

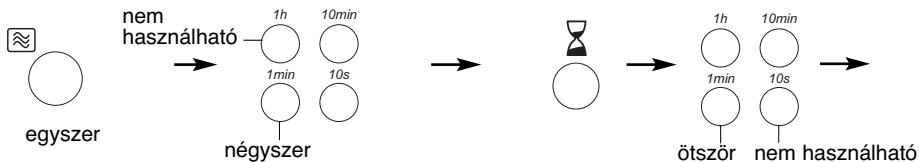
- Nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

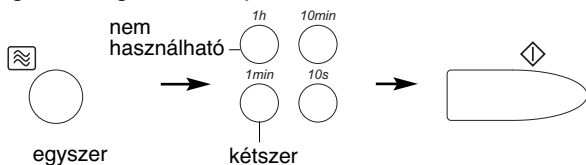
1. Három fokozatú sütést lehet beprogramozni, beleértve a várakozási időt is pl.

Magas energiaszint: 4 perc

Várakozási idő: 5 perc



Magas energiaszint: 2 perc



2. Ha a várakozási idő vagy a percszámlálás közben kinyitja az ajtót, a visszaszámlálás folytatódik a kijelzőn.
3. Ez a funkció időzítőként is használható. Ebben az esetben nyomja meg a Késleltetés/Várakozás gombot, és nyomja meg a Start gombot.

Kérdések és válaszok

- V:** Miért nem kapcsol be a sütőm?
- V:** Ha a sütő nem kapcsol be, ellenőrizze az alábbiakat:
1. Megfelelően csatlakoztatva van a sütő? Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból, várjon 10 másodpercet, és dugja be újra.
 2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha bekapcsolt, vagy kiégett.
 3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, csatlakoztasson egy másik készüléket a fali aljzatba. Ha a készülék működik, a probléma a sütővel van. Ha a készülék nem működik, a probléma a fali hálózati aljzattal van. Ha úgy tűnik, hogy a probléma a sütővel van, forduljon a márkaszervizhez.
- K:** A mikrohullámú sütő zavarja a TV-vételt. Normális ez?
- V:** Bizonyos fokú rádió- és TV interferencia előfordulhat, amikor a mikrohullámú sütővel főz. Ez az interferencia hasonló a kis berendezések, például mixerek, porszívók, hajszárítók stb. okozta interferenciához. Nem jelenti azt, hogy bármilyen probléma lenne a sütővel.
- K:** A sütő nem fogadja el a programot. Miért?
- V:** Ezt a sütőt úgy tervezték, hogy ne fogadjon el hibás programot. Például a sütő nem fogad el negyedik szakaszt, és nem fogad el automatikus súlyprogramokat késleltetett indítást követően.
- K:** Időnként meleg levegő jön a sütő szellőzőnyílásaiból. Miért?
- V:** Az étel készítése során felszabaduló meleg felmelegíti a sütőben lévő levegőt. Ez a meleg levegő a szellőzés következtében távozik a sütőből. A levegőben nincsenek mikrohullámok. A sütő szellőzőnyílásait sosem szabad elzárni sütés közben.
- K:** Zümmögő és kattogó hangok jönnek a sütőből a KOMBINÁCIÓ üzemmód használata során. Mi okozza ezt a zajt?
- V:** A zajok akkor keletkeznek, amikor a sütő automatikusan átvált mikrohullámról HŐLÉGKEVERÉS/GRILL-re, a kombinációs beállítás következtében. Ez normális jelenség.
- K:** Ellenőrizhetem-e a beállított hőmérsékletet, ha HŐLÉGKEVERÉS módban főzök vagy előmelegítek?
- V:** Igen. Nyomja meg a Hőlégkeverés gombot, és a hőmérséklet 2 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Kérdések és válaszok

- K:** Elkészíthetem-e kedvenc receptjeimet a HŐLÉGKEVERÉS/ GRILL segítségével?
- V:** Igen. Ugyanúgy el tudja készíteni kedvenc receptjét, mint egy hagyományos sütőben. Olvassa el a Panasonic szakcskönyvben a javasolt hőmérsékletet és főzési időket.
- K:** „D” betű jelenik meg a kijelzőn és a sütő nem süt. Miért?
- V:** A sütő DEMO üzemmódban van. Ez az üzemmód bolti kiállításra szolgál. Kapcsolja ki ezt az üzemmódot, háromszor megnyomva az Óra gombot.
- K:** Használhatok-e hagyományos sütőhőmérőt a sütőben?
- V:** Csak akkor, ha a HŐLÉGKEVERÉS/GRILL főzési módot használja. Az egyes hőmérőkben lévő fém szikrázást okozhat a sütőben, és nem szabad azt a MIKROHULLÁM és a KOMBINÁCIÓ üzemmódokkal használni.
- K:** A sütőben szag és füst keletkezik, amikor a HŐLÉGKEVERÉS, a KOMBINÁCIÓ vagy a GRILL funkciót használom. Miért?
- V:** Az ismételt használatot követően ajánlatos kitisztítani a sütőt, és ezután HŐLÉGKEVERÉS üzemmódban, étel, görgőgyűrű és üvegtálca nélkül, 220°C-on 20 percig működtetni. Ez eléget minden ételt, maradékot vagy olajat, ami szagokat és/vagy füstöt kelthet.
- K:** A sütő nem süt mikrohullámmal és a kijelzőn „H97” és „H98” jelenik meg.
- V:** A kijelző a mikrohullámot előállító rendszer problémáját jelzi. Kérjük, forduljon egy hivatalos szervizközponthoz.
- K:** A Sűgő eltűnt a kijelzőről, csak számokat látok.
- V:** Hálózati probléma lehet, ezért a Sűgő nem elérhető. Húzza ki a sütőt a konnektorból néhány másodpercre, majd dugja vissza. Ha „88:88”-at mutat, nyomja addig a start gombot, amíg a kívánt nyelv meg nem jelenik. Ezután állítsa be az órát. Lásd a 8. oldalon.

A sütő karbantartása

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt.
2. Tartsa tisztán a sütő belsejét, az ajtó szigetelését és ajtó szigetelésének környékét. Ha a sütő falára, az ajtó szigetelésére és az ajtószigetelés körüli területekre étel vagy folyadék kerül, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon piszkos, használjon enyhe mosogatószeret. Erős mosogatószer vagy súrolószer használata nem ajánlott.
NE HASZNÁLJON KERESKEDELMI SÜTŐTISZÍTÓ SZEREKET.
3. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy éles fémkaparókat az üvegajtó tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, ez pedig üvegtöréshez vezethet.
4. A sütő külső felszínét nedves ruhával kell tisztítani. A sütő belsejében lévő alkatrészek sérülésének elkerülése érdekében a víznek nem szabad a szellőzőnyílásokon keresztül beszivárognia.
5. Ha a kapcsolótábla szennyeződik, tisztítsa meg puha, száraz ruhával. Ne használjon erős mosogatószeret vagy súrolószert a kapcsolótáblán. A kapcsolótábla tisztítása során hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy megelőzze a sütő véletlen bekapcsolását. A tisztítást követően nyomja meg a STOP/TÖRLÉS gombot a kijelzőablak tartalmának törléséhez.
6. Ha pára gyülemlik fel belül vagy a sütő ajtajának külsején, törölje le egy puha ruhával. Ez akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalom mellett működtetik, és nem jelenti a készülék meghibásodását.
7. Időnként szükséges az üveg tálcá el-távolítása tisztítás céljából. Mossa el a tálcát meleg szappanos vízben vagy mosogatógépjében.
8. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés megelőzése érdekében. Egyszerűen törölje tisztára a sütő alsó felszínét enyhe mosószerrel és meleg vízzel, majd törölje szárazra tiszta ruhával. A görgőgyűrű enyhe mosószeres vízben elmosható. Az ismételt használat során felgyülem- lenek a főzés gőzei, de ez nem befolyásolja az alsó felszín vagy a görgőgyűrű működését. Miután le- vette a görgőgyűrűt az alsó felszínről, ügyeljen rá, hogy a megfelelő helyzetben tegye azt vissza.
9. Amikor a GRILL, HŐLÉGKEVERÉS vagy KOMBINÁCIÓ üzemmódot használja, egyes ételek elkerülhetet- lenül zsírt fröcskölnek a sütő falára. Ha nem tisztítja rendszeresen a sütőt, ez a lerakódás használat közben „füstölni” kezdhet.
10. Tisztításra nem szabad gőztisztítót használni.
11. A javításokat csak szakképzett szere- lővel szabad elvégeztetni. A sütő kar- bantartása és javítása érdekében forduljon a legközelebbi márkaszerviz- hez.
12. A szellőzőnyílásokat tartsa mindig szabadon. Ellenőrizze, hogy a por vagy más anyagok nem zárják-e el a sütő tetején, alján és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha a szellőzőnyí- lások elzáródnak, az túlmelegedés- hez vezethet, ami károsítja a sütő működését.
13. A sütő tisztán tartásának elmulasztá- sa a felületek károsodásához vezet- het, ami csökkentheti a készülék élet- tartamát és esetleg veszélyes helyzetbe is vezethet.

Műszaki adatok

Tápfeszültség:	230 V, 50 Hz	
Teljesítményfelvétel:	Maximum	2400 W
	Mikrohullám	1260 W
	Grill	1360 W
	Hőlégkeverés	1380 W
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1300 W
	Hőlégkeverés	1300 W
Külső méretek:	520 (Sz) x 395 (M) x 310 (Mag) mm	
Sütőtér méretek:	359 (Sz) x 352 (M) x 217 (Mag) mm	
Tömeg, csomagolás nélkül:	13.5 kg	
Zajszint:	50 dB	

A műszaki adatok változtatásának előzetes értesítés nélküli jogát fenntartjuk.

Ez a termék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó (EMC) EN 55011 európai szabványnak. E szabvány alapján ez a berendezés a 2. csoport B osztályába tartozik, és a megadott határértékeken belül van. A 2. csoport azt jelenti, hogy szándékosan keletkezik rádiófrekvenciájú elektromágneses sugárzás az étel felmelegítése céljából. A „B” osztály azt jelenti, hogy a termék a normál háztartási területeken használható.

Hulladékelhelyezési információ elektromos és elektronikus eszközök felhasználói számára. (magán háztartások)

Ez a szimbólum a terméken és/vagy a kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási szeméttel összekeverni.



A megfelelő kezelés, újrahasznosítás érdekében kérjük, vigye ezeket a termékek a kijelölt gyűjtőhelyekre, ahol díjmentesen átveszik azokat. Egyes országokban egy hasonló új termék megvásárlása esetén vissza lehet vinni a terméket a helyi kereskedőnek.

Ennek a terméknek a megfelelő hulladékelhelyezése segít megővni értékes forrásainkat, és megakadályozni bármilyen esetleges negatív hatást az emberi egészségre és a környezetre, amely egyébként a nem megfelelő hulladékkezelésből származhat. Kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal a legközelebbi kijelölt gyűjtőhely további részletei tekintetében.

A nemzeti jogszabályok szerint büntetés róható ki az ilyen jellegű hulladék nem megfelelő elhelyezése miatt.

Az Európai Unió üzleti felhasználói számára

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést szeretne hulladékba helyezni, kérjük, hogy a további információkért lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy a szállítóval.

Információ a hulladékelhelyezésről az Európai Unión kívüli más országokban

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes.

Ha hulladékba szeretné helyezni ezt a terméket, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal vagy a kereskedővel, és érdeklődjön a hulladékelhelyezés megfelelő módjáról.

A készülék megfelel a 2004/108/EC direktíva 9(2) szakaszának.

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, a Panasonic Marketing Europe GmbH divíziója

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F. R. Germany

Gyártotta a Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co. Ltd., Longdong Road, Pudong, Sanghaj, 201203, Kína.

Panasonic Corporation

Web Site:<http://panasonic.com.net>

© Panasonic Corporation 2009

F00037X50EP
IP1109-0
Printed in China