

Panasonic®

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

Microwave /Grill Oven
Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlnná / trouba/ Gril
Grillezős/mikrohullámú sütő
Cuptor cu microunde



NN-GD452W / NN-GD462M

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Română

- Important safety instructions. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- Warning! The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
- Warning! Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be by a qualified service person.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Warning! Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
- Warning! Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way

and understands the hazards of improper use.

For Countertop use:

- Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.
- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, 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.
- When using the GRILL 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.

- 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.
- Warning! The accessible parts may become hot in combination use. Young children should be kept away. Children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for Built-in use or for use inside a cupboard.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING,

take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Contents

Installation & connection	8
Placement of your oven	8
Important safety instructions	9-12
Outline diagram	13
Control panel NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Control & operation procedure	15
Setting the clock	16
Child safety lock	16
Microwave cooking and defrosting	17
Grilling	18
Combination cooking	19
Using the timer	20
Multi-stage cooking.....	21
Using the memory function.....	22
Turbo defrost	23
Auto sensor programs	24-26
Auto weight Panacrunch programs	27
Panacrunch pan	28
Questions and answers	29
Care of your oven	30
Technical specifications	31

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.

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.

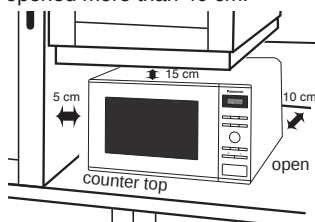
Placement of your oven

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

1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the 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.

Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
9. Do not block the air vents on the sides 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.

Important safety instructions

■ WARNING!

Important safety instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be carried out by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. 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 other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. Users are advised to avoid a downward pressure on the microwave oven door when in the open position. There is a safety risk that the oven will tilt forward.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Important safety instructions

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. 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 inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance must not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance. This does not apply when preheating the Panacrunch pan.
6. If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

Heater operation

1. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
2. The oven has two heaters situated in the top of the oven cavity. After using the COMBINATION and GRILL function these surfaces will be very

hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

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



3. The accessible parts may become hot in combination use. Young children should be kept away, and children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

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.

Important safety instructions

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.

Wire rack

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

Panacrunch pan

See 28 EN

Cooking times

- 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.

■ Important!

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.

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.

Eggs

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

Piercing Skin

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

Meat thermometer

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

Important safety instructions

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.

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.

Utensils/foil

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

Feeding bottles/baby food jars

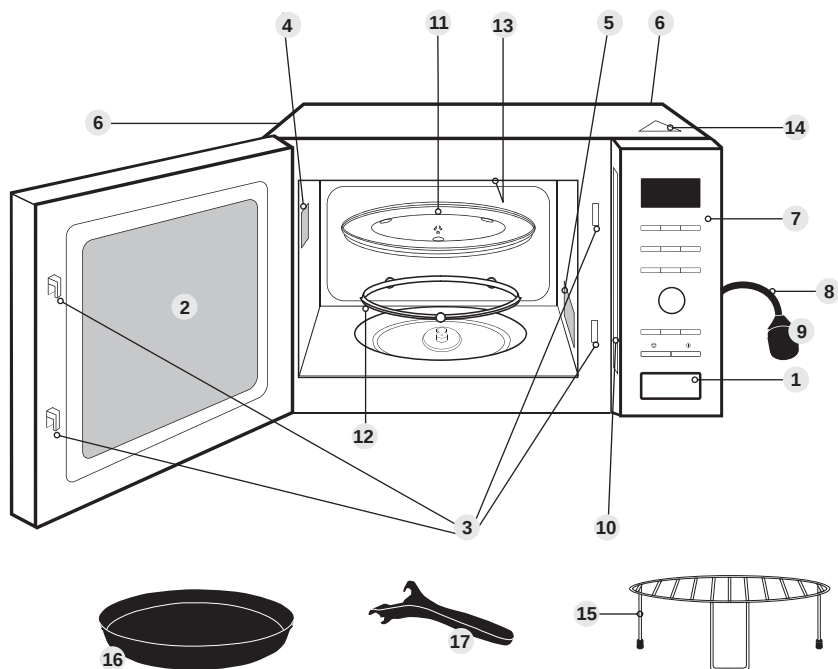
- The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Fan Motor operation

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

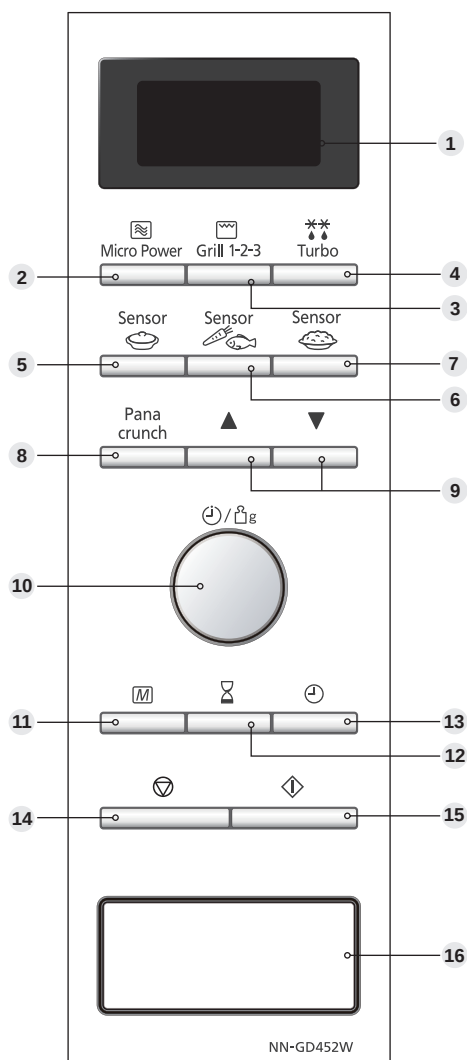
Outline diagram

1. **Door release**
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 button pressed.
2. **Oven window**
3. **Door safety lock system**
4. **Oven air vent**
5. **Microwave feed guide (do not remove)**
6. **External oven air vents**
7. **Control panel**
8. **Power supply cord**
9. **Plug**
10. **Identification Label**
11. **Glass tray**
12. **Roller ring**
13. **Grill Elements**
14. **Caution label (Hot surfaces)**
15. **Wire rack**
16. **Panacrunch pan**
17. **Panacrunch pan handle**



■ **Note.**
This illustration is for reference only.

Control panel NN-GD452W/NN-GD462M *



- 1 Display window
- 2 Microwave power levels button
- 3 Grill button
- 4 Turbo defrost programs button
- 5 Auto sensor reheat programs button
- 6 Auto sensor cook vegetables / fish programs button
- 7 Auto sensor cook rice / pasta programs button
- 8 Auto weight Panacrunch programs button
- 9 More / less button
- 10 Time / Weight selection dial
- 11 Memory button
- 12 Timer button
- 13 Clock button
- 14 Stop /Cancel button:
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.
- 15 Start button
- 16 Door Release button

This oven is equipped with an energy saving function.

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

■ 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.

■ Note

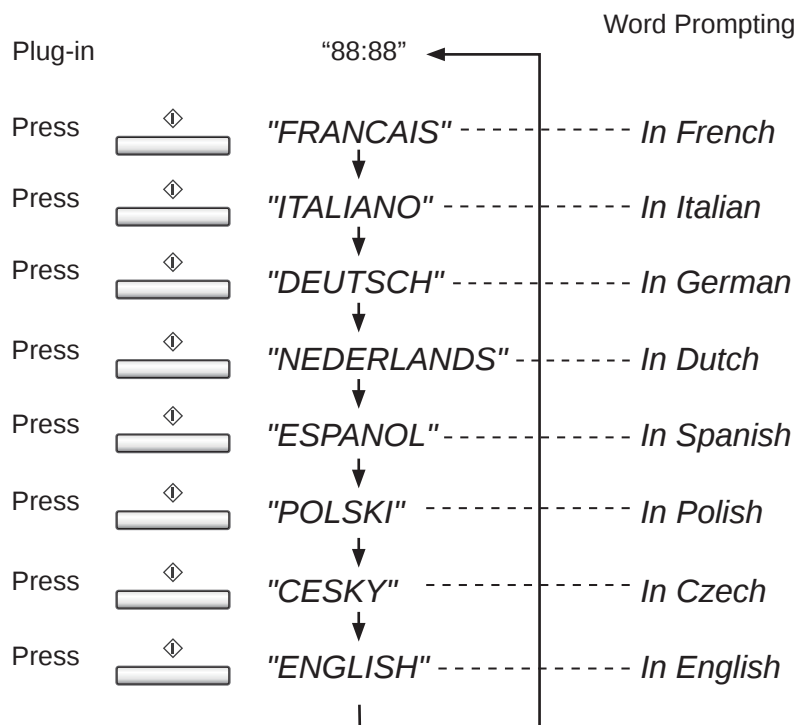
If an operation is set and start button is not pressed, after 6 minutes the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock mode.

■ Beep sound

When a button is pressed correctly a beep will be heard. If a button is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

Controls and operation procedure

Word Prompting:

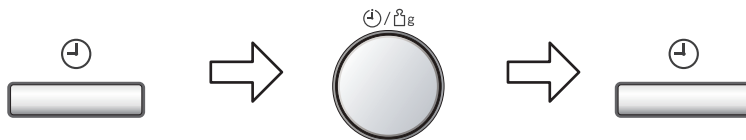


These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven press the Start Button until you locate your language. As you press the buttons, the display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes.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

If the Timer Button is pressed 4 times, this will turn off the operation guide. To turn the operation guide back on, press the Timer Button 4 times.

Setting the clock

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



Press Clock once
A colon starts to blink.

Turn Time / Weight Dial.
Enter the time by turning the Time/Weight dial. The time appears in the display and the colon blinks.

Press Clock
The colon stops blinking. Time of day is now locked into the display.

■ Notes

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3, as above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, ie 2 pm = 14:00 not 2:00.

Child safety lock

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

To Set:



Press Start three times
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. '★' is indicated in the display.

To Cancel:



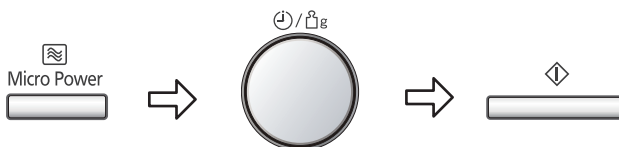
Press Stop /Cancel three times
The time of day will reappear in the display.

■ Note

1. To activate child lock, Start must be pressed 3 times within a 10 second period.

Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.



Press Microwave Power.
Select desired power level.

Set the cooking time using the Time/Weight Dial (1000 W power: up to 30 minutes Other powers: up to 90 minutes).

Press Start Button.
The cooking program will count down

1 Press	Max	1000 Watts
2 Presses	Defrost	270 Watts
3 Presses	Medium	600 Watts
4 Presses	Low	440 Watts
5 Presses	Simmer	300 Watts
6 Presses	Warm	100 Watts

■ CAUTION!

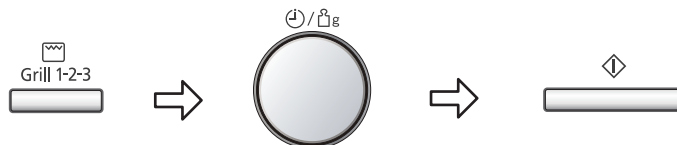
The oven will automatically work on MAX microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.

■ Notes

1. For multi-stage cooking refer to page 21 EN.
2. Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 20 EN.
3. You can change the cooking time during cooking if required. Turn Time/Weight Dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.

Grilling

The glass turntable must always be in position when using the oven.



Press Grill to select level

1 press	Grill 1	1100 W	(high)
2 presses	Grill 2	800 W	(medium)
3 Presses	Grill 3	600 W	(low)

Set Time

Select Cooking time by turning the Time/Weight Dial. Time can be set up to 90 minutes.

Press Start

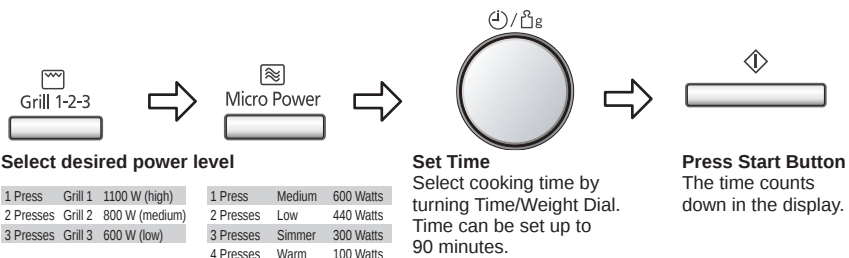
The time counts down in the display.

■ Notes

1. Place food on wire rack on turntable. Place a heatproof plate (Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. DO NOT attempt to preheat the grill.
4. The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function with the door open.
5. There is no microwave power on the GRILL only program.
6. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
7. After turning, return food to the oven and close door. After closing oven door, press Start. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
8. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the Grill and before using the microwave or combination.

■ **CAUTION!** The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Combination cooking



1000 W/270 W can not be set in combination cooking

When cooking by combination, the microwave power cooks food quickly whilst the grill gives traditional browning and crisping.

■ Notes

1. The wire rack is designed to be used for Combination and Grilling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual program. For small quantities do not cook by Combination, cook by GRILL or MICROWAVE ONLY for best results.
3. Never cover foods when cooking on Combination.
4. DO NOT preheat the grill on Combination.
5. Arcing may occur if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used accidentally. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave. If this occurs, stop the oven immediately.
6. Some foods should be cooked on Combination without using the wire rack i.e. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the glass tray.
7. DO NOT use plastic MICROWAVE containers on combination programs (unless suitable for combination cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal.
8. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.

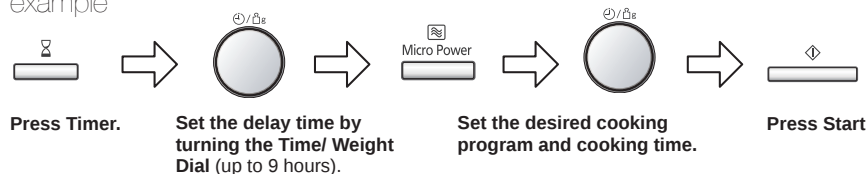
■ CAUTION! The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Using the timer

Delay start cooking

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

example

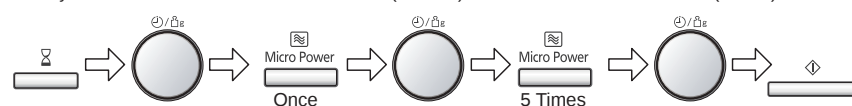


Notes

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

example

Delay Start: 1 hour Max Power (1000 W): 10 min Simmer Power (300 W): 20 min

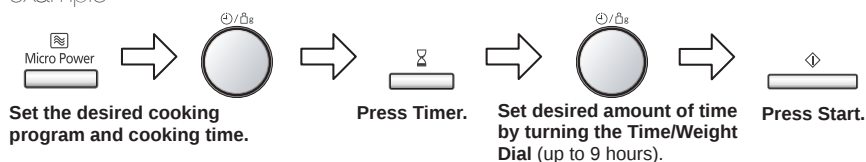


2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay Start cannot be programmed before an auto program.

Stand time

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

example

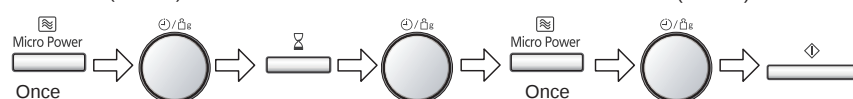


Notes

1. Three stage cooking can be programmed including stand time.

example

Max Power (1000 W): 4 min Stand Time: 5 min Max Power (1000 W): 2 min

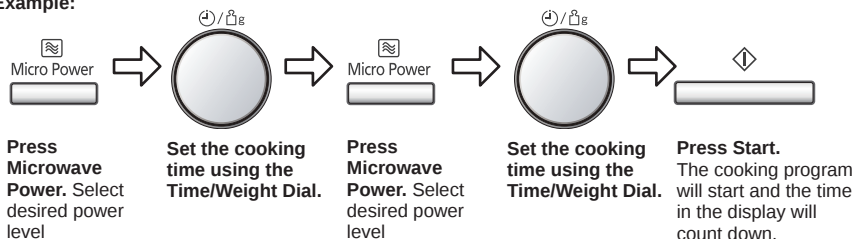


2. If the oven door is opened during the Stand Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.
3. This feature may also be used as a minute timer. In this case press the Timer, set time and press Start.
4. Stand time cannot be programmed after an auto program.

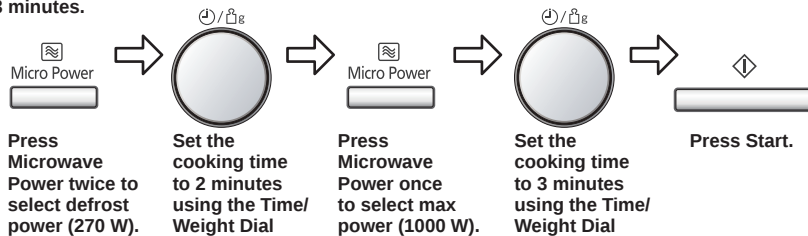
Multi-stage cooking

2 or 3 stage cooking

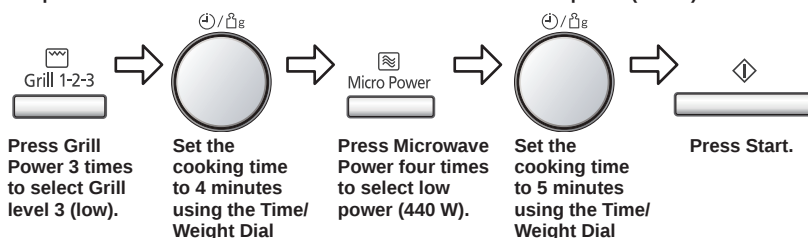
Example:



Example: To DEFOST (270 W) for 2 minutes and cook food on MAX (1000 W) power for 3 minutes.



Example: To GRILL at LOW for 4 minutes and cook food on LOW power (440 W) for 5 minutes.



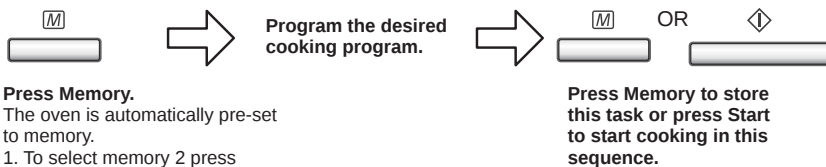
Notes

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

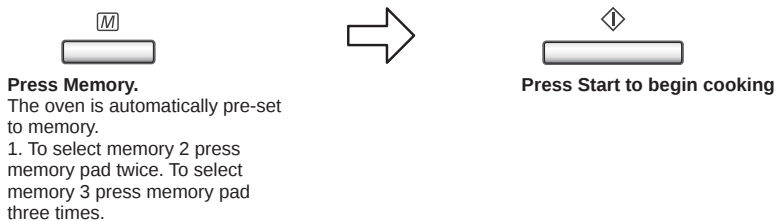
Using the memory function

This feature allows you to pre-program your oven for a regular reheating or cooking task (for instance the manual Preheating of the Panacrunch pan). You are able to pre-program your oven for a specific power level and time that is convenient for you. You can only pre-program one memory task with this oven.

To set a memory program



To use a memory program

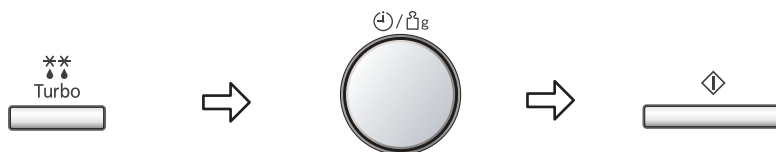


■ Notes

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

Turbo defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.



Select the desired Turbo Defrost program

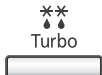
- 1 Press Small Pieces
- 2 Presses Big Piece
- 3 Presses Bread

Set the weight of the frozen food by using the Time/Weight Dial.

Turning the dial slowly will count up in 10 g steps. Turning the dial quickly will count up in 100 g steps.

Press Start

Remember to stir or turn the food during defrosting.

Program	Min./Max. Weight	Suitable Food
1. SMALL PIECES  1 press	200 g - 1200 g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press turbo defrost once. Turn and shield at beeps. Allow to stand for 5 min to 30 mins.
2. BIG PIECE  2 presses	400 g - 2500 g	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Press turbo defrost twice. Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminum foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed before cooking. Turn and shield at beeps.
3. BREAD  3 presses	100 g - 800 g	Small or large loaves of bread, white or wholewheat. Place the loaf on a piece of kitchen roll. Press turbo defrost three times and turn at beep. Allow bread to stand for 5 min (white light bread) to 30 min (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.

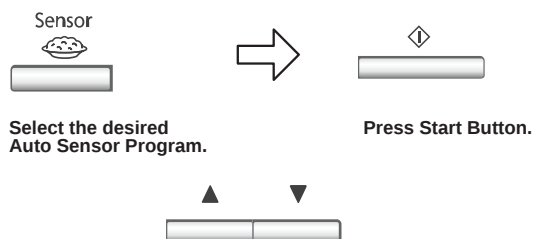
■ IMPORTANT!

See page 16 EN in cook book for defrosting guidelines

Auto sensor programs

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

e.g.



■ Plus/Minus Control:

Preferences for degree of cooking vary for each individual. After having used Auto Sensor Programs a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different degree of cooking. By using Plus/Minus control, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Press ▲ or ▼ button before pressing Start Button. If you are satisfied with the result of the Auto Sensor Programs, you do not have to use this control.

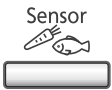
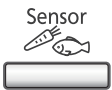
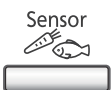
■ Notes

1. The oven automatically calculates the cooking time or the remaining cooking time.
2. The door should not be opened before the time appears in the display window.
3. The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C, for other types of food +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature). The reheat soup program is suitable for foods at refrigerator or room temperature.
4. To prevent any mistakes during Auto Sensor Programs ensure that Glass Tray and the plate are dry.
5. The room temperature should not be more than 35 °C and not less than 0 °C.
6. Only cook foods within the recommended weight range described on pages 23 En.
7. For auto sensor programs soup, fresh vegetables, frozen vegetables, fresh fish, frozen fish cover with cling film. Pierce the cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. For programs chilled meal and frozen meal reheat in container as purchased. Pierce covering film. If transferring meals into a dish, cover with pierced cling film. For auto sensor programs rice and pasta cover with a lid.
8. If the oven has previously been used and it is too hot to be used on an Auto Sensor Program, 'HOT' will appear in the display window. After the 'HOT' disappears, the Auto Sensor Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

Auto sensor programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
4. SOUP Sensor  1 press	150 g - 1000 g		For reheating chilled and ambient soup. Place soup into a suitable sized container. Foods should be at refrigerator temperature approx +5 °C or room temperature. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Press auto sensor reheat programs button once then press start. Stir at end of program and allow a few minutes standing time.
5. CHILLED MEAL Sensor  2 presses	200 g - 1000 g		To reheat a fresh precooked meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. + 5 °C. Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Press auto sensor reheat program button twice then press start. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes.
6. FROZEN MEAL Sensor  3 presses	200 g - 1000 g		To reheat a frozen precooked meal or casserole; All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C); Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Press auto sensor reheat programs button three times then press start. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Check temperature and cook further minutes if necessary before eating. This program is not suitable for portionable frozen foods.
7. FRESH VEGETABLES Sensor  1 press	200 g - 1000 g		To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Press auto sensor cook vegetables/ fish program button once. Press start. Stir at beep for large quantities. Drain after cooking and season to taste.

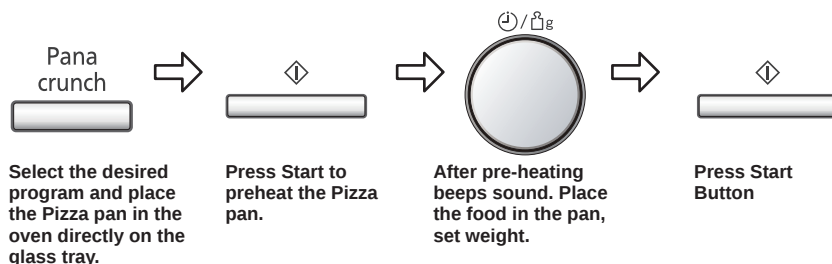
Auto sensor programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
8. FROZEN VEGETABLES  2 presses	200 g - 1000 g		To cook frozen vegetables. Place vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1-3 tbsp water. If cooking vegetables with high water content, such as spinach or tomatoes, do not add water. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Press auto sensor cook vegetables / fish programs button twice. Press start. Drain after cooking.
9. FRESH FISH  3 presses	200 g - 800 g		For cooking fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 2 tbsp (30 ml) water. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Press auto sensor cook vegetables/fish programs button three times. Press start.
10. FROZEN FISH  4 presses	200 g - 800 g		To cook frozen fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 1 tbsp (15 ml) water. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Press auto sensor cook vegetables/ fish programs button four times. Press start.
11. RICE  1 press	100 g - 300 g		For cooking rice for savoury dishes not rice puddings. (Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio or Mediterranean rice). Rinse the rice thoroughly before cooking. Use a large bowl. Add 2 times boiling water to rice. Cover with a lid. Press auto sensor cook rice/ pasta programs button once. Press start. Allow to stand for 5 minutes after cooking. Drain after cooking.
12. PASTA  2 presses	100 g - 450 g		For cooking dried pasta. Use a large bowl. Add 1 tsp salt, 1tbsp oil and boiling water. For 100 g - 290 g pasta add 1 litre of boiling water. For 300 g - 450 g pasta add 1 ½ litre of boiling water. Cover with a lid. Press auto sensor cook rice/ pasta programs button twice. Press start. Drain after cooking.

Notes

- The Auto Sensor Programs must ONLY be used for foods described.
- Only cook foods within the weight ranges described.
- Always weigh the food rather than relying on the package information.
- Most foods benefit from a **STANDING** time, after cooking with an Auto Program, to allow heat to continue conducting to the centre.
- To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Auto weight Panacrunch programs



Program	Weight	Accessories	Instructions
13. FROZEN PIZZA Pana crunch 1 press	150 g - 500 g		For reheating and browning the top of frozen pre-cooked pizza, bruschetta and cheese baguette. Remove all packaging and place the pizza in the preheated Panacrunch pan. Press panacrunch once. Transfer the pizza on to a cooling rack at the end of cooking. This program is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas such as Flammekueche.
14. CHILLED PIZZA Pana crunch 2 presses	150 g - 500 g		For reheating and browning the top of fresh pre-cooked pizza and cheese baguette. Remove all packaging and place the pizza in the preheated Panacrunch pan. Press panacrunch twice. Transfer the pizza onto a cooling rack at the end of cooking. This program is not suitable for very thin pizzas such as Flammekueche
15.FROZEN POTATO PRODUCTS Pana crunch 3 presses	200 g - 500 g		For reheating, crisping and browning frozen potato products. Press panacrunch three times. After preheating the pan, spread out potato products in the pan. For best results, cook in a single layer and stir at beep. This program is not suitable for galettes, Pom' Dauphine and Pom' Noisette.
16.CHILLED QUICHE Pana crunch 4 presses	150 g - 600 g		For reheating fresh pre-cooked quiche. Press panacrunch four times. Remove all packaging and place the quiche in the preheated Panacrunch pan. Transfer the quiche onto a cooling rack at the end of cooking and allow a few minutes standing time. Quiche with a high content of cheese may end up much hotter than quiches with vegetables. This program is not suitable for double-crust pies.

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 just as a conventional oven. 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 the grill. The base of the pan absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the pan to the food. The heating effect is maximised by the non-stick surface.

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 Microwave Max power for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and cordon bleu.
- 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.



■ Notes:

1. Do not pre-heat the Pan more than 5 minutes. Preheating of the Pan can be stored using the memory function (see page 22 EN).
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 and MICROWAVE. Only Microwave mode (1000 W power) can be used for preheating the pan.

Care of the Pan

- NEVER cut the pizzas, quiches or any other food directly in the Panacrunch 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.

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 Centre.

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

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

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

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

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

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

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

A: If the oven has previously been used and it is too hot to be used on an Auto Sensor Program, 'HOT' will appear in the display window. After the 'HOT' disappears, the Auto Sensor Programs

may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

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

A: Only when you are using 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: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?

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

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the 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 Grill for 5 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 fan continues to rotate after cooking. Why?

A: After using grill/combination, the fan motor may rotate for 3 minutes to cool the electrical components. This is normal and you can continue using the oven at this time.

Care of your oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. 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 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 button to clear 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 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 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. 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.
13. Keep air vents clean 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.

Technical specifications

Power Source: **230 V, 50 Hz**
 Power Consumption: **Maximum; 2120 W**
Microwave; 1050 W
Grill; 1160 W
 Output: **Microwave; 1000 W (IEC-60705)**
Grill Heater; 1100 W
 Outside Dimensions:
525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
 Oven Cavity Dimensions:
359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
 Uncrated Weight: **13.2 kg**
 Noise: **66 dB**

Weight and Dimensions shown are approximate.

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



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 Marketing Europe GmbH
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
 F.R.Germany
 Manufactured by Panasonic
 Appliances Microwave Oven (Shanghai)
 Co., Ltd, 888, 898 Longdong Road,
 Pudong, Shanghai, 201203, China.

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

■ Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/ Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen.

■ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.

■ Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.

- **WARNUNG!** 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.
- **WARNUNG!** Führen Sie weder eine Manipulation 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 das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
- Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **WARNUNG!** Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas-oder Elektroherdes aufstellen.
- **WARNUNG!** 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.

Verwendung als Tischgerät:

- Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 40 cm zur anderen Seite.
- 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.
- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

■ 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, in dem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.

■ Weder rohe, gekochte Eier mit 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.

■ Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

■ Halten Sie stets den Garraum, die Tür

und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert

■ VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL.

■ Während des GRILL- und KOMBINATIONSBETRIEBS können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.

■ Wird das Mikrowellengerät 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.

■ **WARNUNG!** Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da

die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- 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.
- Während des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/ Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Reinigungsmittel, die zur Benutzung in einem Mikrowellenherd geeignet sind.

Inhalt

Aufstellen und Anschließen	8
Aufstellen des Gerätes	8
Wichtige Sicherheitshinweise	9-12
Schematische Ansicht	13
Bedienfeld NN-GD452W/NN-GD462M *.....	14
Digitale Laufschrift	15
Einstellen der Uhr	16
Kindersicherung	16
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen.....	17
Grillbetrieb	18
Grillkombinationsbetrieb	19
Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl	20
Mehrstufiges Kochen	21
Verwendung der Speicherfunktion	22
Gewichtsautomatik zum Auftauen.....	23
Auto-Sensor-Programme.....	24-26
Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen.....	27
Panacrunch	28
Fragen und Antworten	29
Pflege des Mikrowellengerätes	30
Technische Daten.....	31

Vielen Dank dafür, dass Sie sich für ein Panasonic Mikrowellengerät entschieden haben.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

Erdungsvorschriften

■ Wichtig!

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

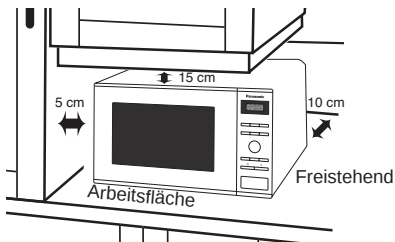
Aufstellen des Gerätes

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

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

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

- a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und freistehend zur anderen Seite.



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.

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 Gerätegehäuseoberfläche 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 an den Seiten und an der Rückseite des Mikrowellengerätes dürfen nicht blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Überhitzungsschutz geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.
10. Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.

Wichtige Sicherheitshinweise

■ WARNUNG!

Wichtige Sicherheitshinweise

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 Manipulation 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 das Austreten von 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. Zur eigenen Sicherheit bitte keinen Druck von oben auf die geöffnete Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da die Gefahr besteht, dass das Gerät nach vorne kippen könnte.
8. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden. Gleiches gilt für Personen, denen es an der nötigen Erfahrung und dem nötigen Wissen mangelt, außer sie werden durch eine für sie verantwortliche Person beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
4. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird (für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird).
5. Nehmen Sie das MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
6. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät, dann halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Mikrowellengerät ab, indem Sie auf die STOPPTASTE drücken bzw. ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Installationssicherung aus.

Grillbetrieb

1. Während des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
2. Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem

Gebrauch des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, daß Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.

■ **Achtung! Heiße Oberflächen**
Nach dem Kochen mit diesen Betriebsmodi ist das Zubehör des Gerätes sehr heiß.



3. Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

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.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Wichtige Sicherheitshinweise

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.

Grillrost

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

Panacrunch

siehe Seite 28 D.

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.

■ Wichtige!

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

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.

Eier

- Weder rohe, gekochte Eier mit 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.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

- Bei Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.

Speisethermometer

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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 mithineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

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

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 ausschließlich 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.

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.

Babynahrung

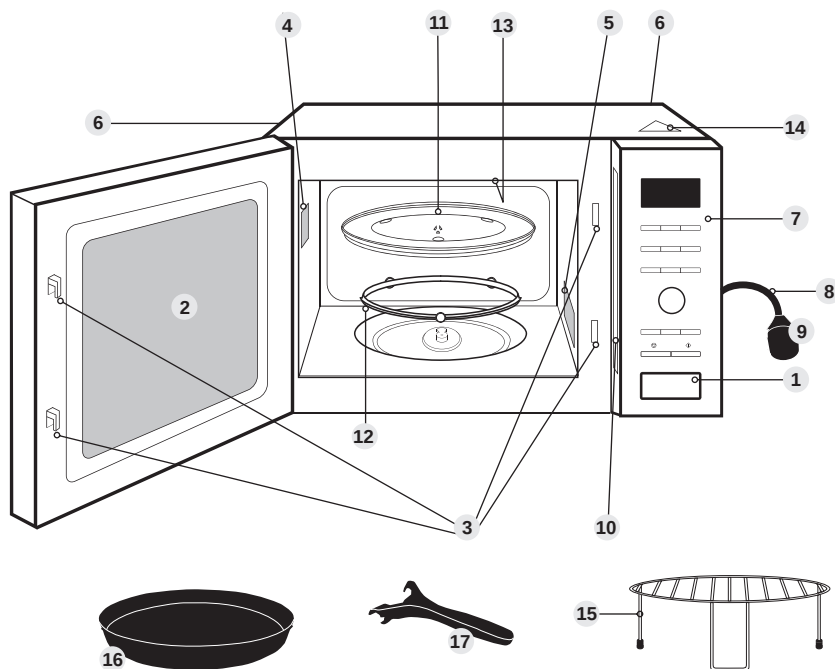
- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich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

Betrieb des Kühlgebläses

Nach Gebrauch des Mikrowellenherds läuft das Kühlgebläse zur Kühlung der elektrischen Komponenten u. U. für einige Minuten nach. Das ist ganz normal und man kann die Speisen bei laufendem Lüftermotor unbedenklich aus dem Gerät herausnehmen. Während dieser Zeit kann man auch den Mikrowellenherd weiter verwenden.

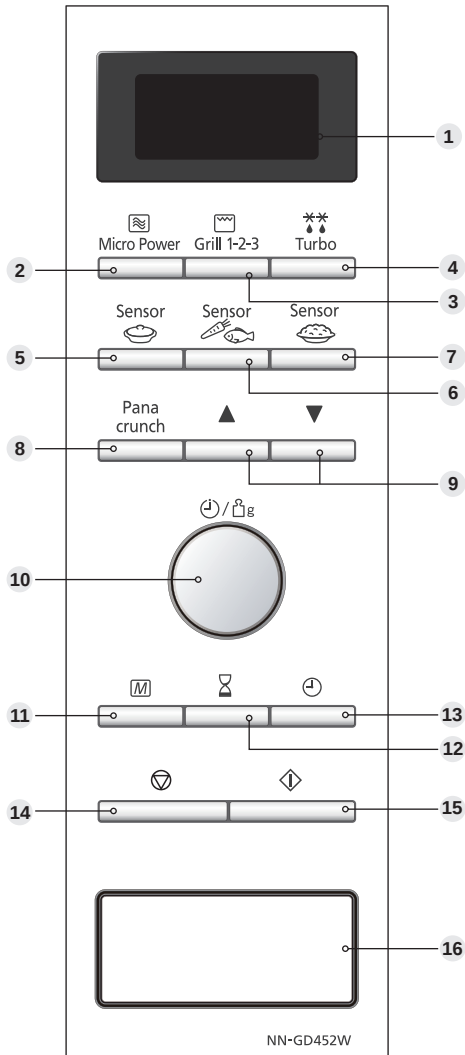
Schematische Ansicht

1. **Türöffnungstaste**
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.
2. **Sichtfenster**
3. **Türsicherungsverriegelungen**
4. **Innerer Entlüftungsschlitz**
5. **Mikrowellenzuführung (bitte nicht entfernen)**
6. **Äußere Entlüftungsschlitze**
7. **Bedienfeld**
8. **Stromkabel**
9. **Gerätestecker**
10. **Kennzeichnungsaufkleber**
11. **Glasdrehsteller**
12. **Rollenring**
13. **Grillstäbe**
14. **Warnschild (Heiße Oberfläche)**
15. **Grillrost**
16. **Panacrunch**
17. **Griff für Panacrunch**



■ **Wichtige**
Diese Abbildung ist nur als Referenz.

Bedienfeld NN-GD452W/NN-GD462M *



- 1 Digitalanzeige
- 2 Mikrowellen-Leistungswahltaste
- 3 Grillbetriebstaste
- 4 Auto-Kochprogramme
- 5 Turbo-Auftauprogramme
- 6 Auto-Sensor-Programmtaste Gemüse/ Fisch garen
- 7 Auto-Sensor-Programmtaste Reis/Pasta kochen
- 8 Gewichtsautomatik zum Erwärmen/ Garen
- 9 Taste mehr/weniger
- 10 Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
- 11 Speicher-Taste
- 12 Zeitschaltertaste
- 13 Zeit-Taste
- 14 Stopp-/Löschttaste:
Eine Betätigung der Stopp-/Löschttaste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch einmaliges Drücken der Stopp-/Löschttaste während des Garvorgangs wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen. Durch zweimaliges Drücken während des Garvorgangs werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit.
- 15 Starttaste
- 16 Türöffner

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

*Das Bedienfeld Ihres Mikrowellengerätes kann sich von dem hier gezeigten unterscheiden (abhängig von der Farbe); die Funktion der Tasten ist jedoch gleich.

■ 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.

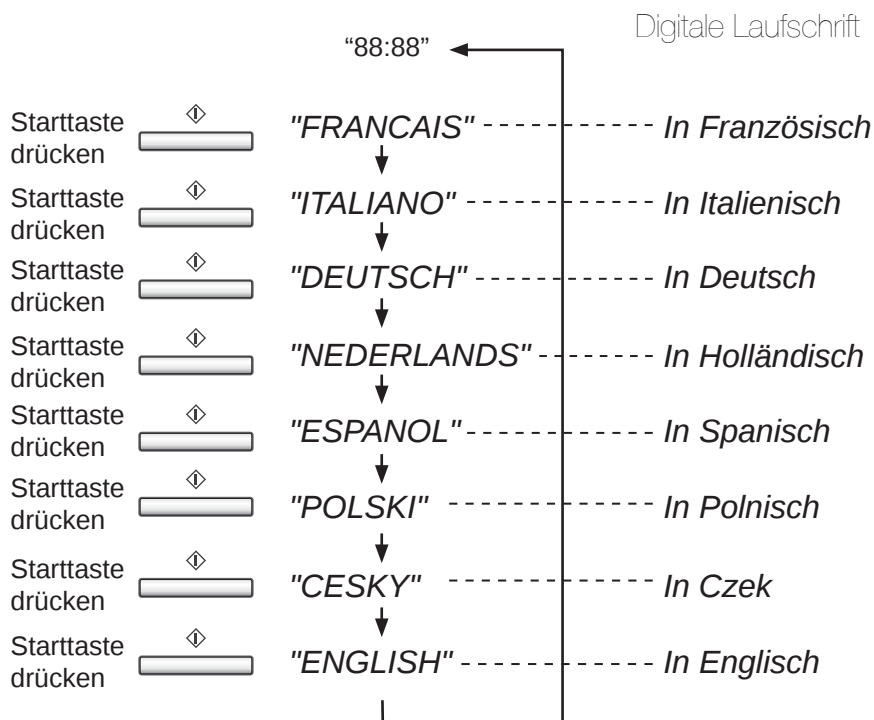
■ Akustisches Signal

Bei richtiger Bedienung, d.h. bei Druck auf eine beliebige Funktionstaste, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt, bzw. das Gerät konnte die Eingabe nicht annehmen. Nach Beendigung eines Programms ertönt das Signal 5mal.

■ Hinweis

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.

Digitale Laufschrift

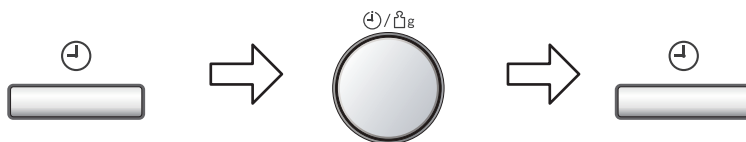


Diese Modelle haben eine spezielle Laufschrift-Funktion, die Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Gerät an der Steckdose angeschlossen haben, drücken Sie die Start-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Für die Standardeinstellungen gibt es keine Laufschrift. Während Sie die Taste drücken, läuft das Display zur nächsten Anweisung und eliminiert damit die Möglichkeit, Fehler zu machen. Wenn Sie aus irgendeinem Grund die angezeigte Sprache ändern möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wiederholen Sie dieses Verfahren.

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

Einstellen der Uhr

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint "88:88" in der Digitalanzeige.



Drücken Sie einmal auf das Zeit-Taste.
Der Doppelpunkt blinkt.

Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers für die Zeit-/Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein. Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.

Drücken Sie auf das Zeit-Taste. Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.

■ Hinweise

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d.h. 2.00 nachmittags = 14.00, nicht 2.00 Uhr.

Kindersicherung

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Doppelpunkt bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht. Nach Aktivieren der Kindersicherung kann keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgen. Die Funktionen des Gerätes sind blockiert, die Tür kann jedoch wie gewohnt geöffnet werden.

Aktivieren:



Drücken Sie 3 mal die Starttaste.
Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigenfeld erscheint '★'.

Löschen:



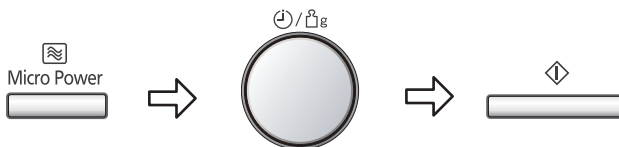
Drücken Sie 3 mal die Stopp-/Lösch Taste.
Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld.

■ Hinweis

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

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.



Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/ Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (1000 W: maximal 30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).

Drücken Sie die Starttaste. Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

1 mal drücken	Garen	1000 Watt
2 mal drücken	Auftauen ❄️	270 Watt
3 mal drücken	Erwärmen	600 Watt
4 mal drücken	Niedrig/Fertiggaren	440 Watt
5 mal drücken	Köcheln	300 Watt
6 mal drücken	Ausquellen	100 Watt

■ **ACHTUNG!**

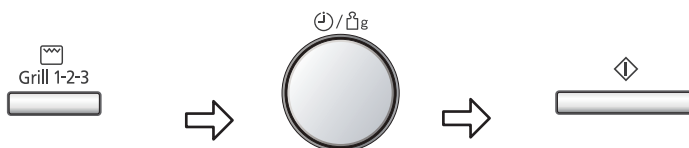
Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-1000 Watt), wenn eine Garzeit eingegeben wurde, ohne daß zuvor eine Leistungsstufe gewählt wurde.

■ **Hinweise**

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 21 D.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 20 D.
3. Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewicht-Regler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.

Grillbetrieb

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.



Drücken Sie die Grillbetriebstaste um die gewünschte Grillstufe zu wählen

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).

Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

1 mal drücken	Grillstufe 1	1100 W	(stark)
2 mal drücken	Grillstufe 2	800 W	(mittel)
3 mal drücken	Grillstufe 3	600 W	(niedrig)

Der Grillanzeiger und die gewählte Grillstufe (1, 2 oder 3) leuchten in der Digitalanzeige auf.

■ Hinweise

1. Stellen Sie den Grillrost mit der Speise auf den Glasdrehteller. Platzieren Sie zuvor einen hitzebeständigen Unterteller (Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Decken Sie die zu grillende Speise niemals ab.
3. Heizen Sie den Grill NICHT vor.
4. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
5. Während des reinen GRILLBETRIEBS werden keine Mikrowellen freigesetzt.
6. Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen mit Hilfe von Topflappen VORSICHTIG den Grillrost.
7. Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür. Bei Gerät drücken Sie die Starttaste. Die im Anzeigenfeld verbliebene Grillzeit wird weiter zurückgezählt. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
8. Es ist völlig normal, daß der Grill während des Betriebs mal stärker, mal weniger stark glüht. Reinigen Sie immer den Geräteinnenraum bevor Sie den Mikrowellenbetrieb oder die Grillkombination benutzen.

■ ACHTUNG! Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller fest greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.

Grillkombinationsbetrieb



Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe

1 mal drücken	Grill 1	1000 W (stark)	1 mal drücken	Mittel	600 W
2 mal drücken	Grill 2	800 W (mittel)	2 mal drücken	niedrig	440 W
3 mal drücken	Grill 3	600 W (niedrig)	3 mal drücken	auf kleiner Flamme kochen	300 W
			4 mal drücken	Warm	100 W

1000 W/270 W kann beim Kombinationskochen nicht eingestellt werden.

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).

Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

Beim Grillkombinationsbetrieb wird die Speise per Mikrowellen schnell gegart, während der Grill sie bräunt und knusprig werden läßt.

■ Hinweise:

1. Der Grillrost kann sowohl für den reinen Grillbetrieb als auch für den Grillkombinationsbetrieb verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Grillrost nur laut Betriebsanweisungen. Verwenden Sie ihn nicht in einem manuellen Programm zur Bereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200 g. Bei geringeren Mengen bereiten Sie die Speise nur im REINEN MIKROWELLENPROGRAMM oder GRILLBETRIEB zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
3. Decken Sie die zu garende Speise im Grillkombinationsbetrieb niemals ab.
4. Heizen Sie den Grill im Kombinationsbetrieb NICHT vor.
5. Funken können auftreten, wenn das Gewicht der Speise zu gering, der Grillrost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Kommt es zur Funkenbildung, brechen Sie den Garvorgang sofort ab.
6. Einige Speisen werden im Grillkombinationsbetrieb ohne die Verwendung des Grillrosts zubereitet. Diese Speisen sind z.B. Braten, Gratins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehsteller platziert werden.
7. Benutzen Sie in KEINEM FALL Mikrowellen-Plastikbehälter im Grillkombinationsbetrieb (es sei denn, sie sind ausdrücklich hierfür geeignet). Verwendetes Geschirr muß der Hitze des Obergrills bestehen können - ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. Pyrex®, oder Keramikbehälter.
8. Verwenden Sie nicht Ihr eigenes Metallgeschirr oder Blechkonserven, da die Mikrowellen die Speise nicht gleichmäßig durchdringen können.

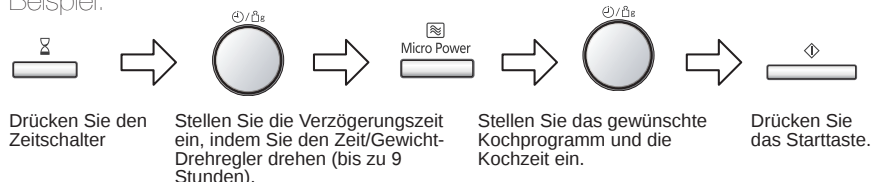
■ **ACHTUNG!** Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehsteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Verwendung des Zeitschalters

Durch Benutzung der Zeitschaffer-Taste kann der Beginn des Kochvorgangs verzögert werden.

Beispiel:

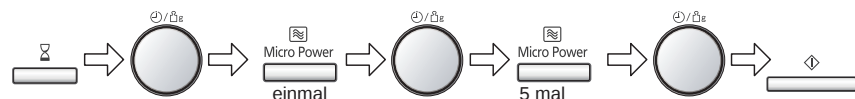


■ Hinweise:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.

Beispiel:

Start verzögern: 1 Stunde Hohe Kochleistung (1000 W): 10 Min Kochen auf kleiner Flamme: 20 Min

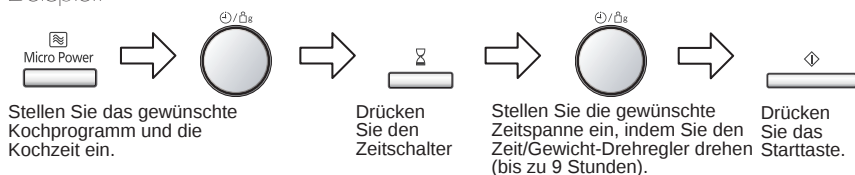


2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.

Standzeit

Mit dem Zeitschalter können Sie die Standzeit nach dem Kochen einstellen oder das Gerät als eine Minuten-Zeithr programmieren.

Beispiel:

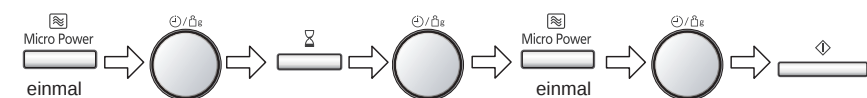


■ Hinweise:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden.

Beispiel:

Hohe Kochleistung (1000 W): 4 min Standzeit: 5 min Hohe Kochleistung (1000 W): 2 min

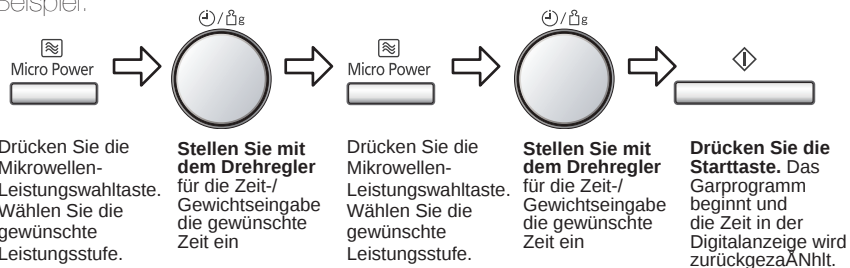


2. Wird die Herdtür während der Standzeit oder der Minutenschaltuhr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als eine Minuten-Zeithr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie den Zeitschalter, stellen die Zeit ein und drücken die Starttaste.
4. Nach einem Auto-Programm kann die Standzeit nicht programmiert werden.

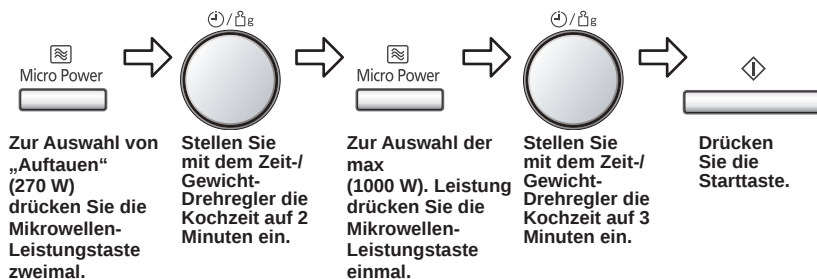
Mehrstufiges Kochen

2- oder 3-stufiges Kochen

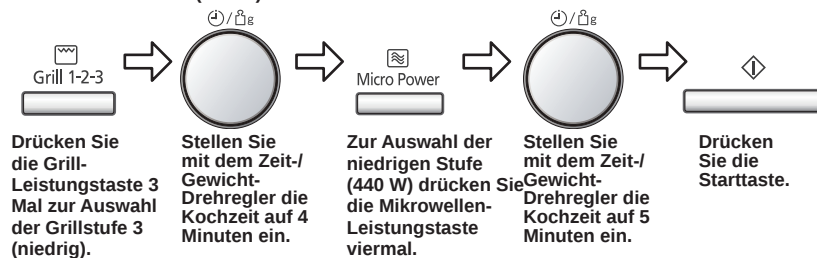
Beispiel:



Beispiel: Zum Garen bei Auftauen (270 W) für 2 Minuten und zum Garen von Speisen bei 1000 W für 3 Minuten.



Beispiel: Zum GRILLEN auf NIEDRIGER Stufe für 4 Minuten und zum Garen von Nahrungsmitteln auf NIEDRIGER Stufe (440 W) für 5 Minuten.



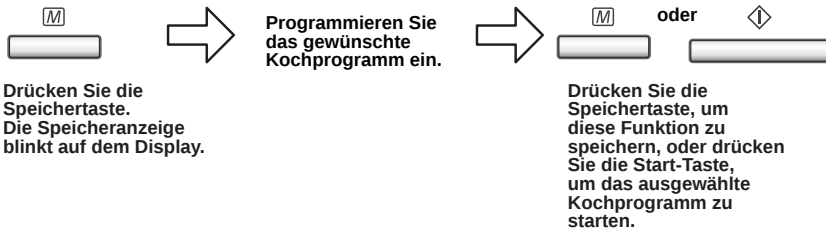
■ Hinweis

1. Zum Garen auf 3 Stufe geben Sie ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie die Starttaste drücken.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste gedrückt, so wird der Betrieb beendet. Durch Drücken von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste zweimal gedrückt, so werden der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stopp/Abbrechen-Taste zweimal gedrückt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.

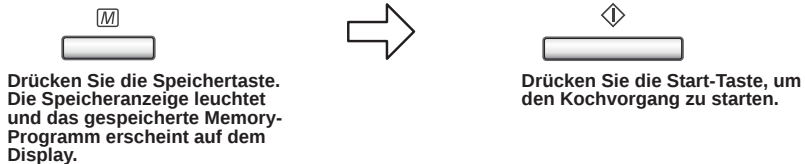
Verwendung der Speicherfunktion

Diese Funktion gestattet es, das Gerät für das normale Aufwärmen oder Garen vorzuprogrammieren (zum Beispiel für das manuelle Vorwärmen der Panacrunch-Pfanne). Sie können Ihr Gerät für eine bestimmte Leistungsstufe und Uhrzeit vorprogrammieren. Für dieses Gerät kann nur eine Speicherfunktion vorprogrammiert werden.

Einstellen eines Speicherprogramms



Verwenden eines Speicherprogramms

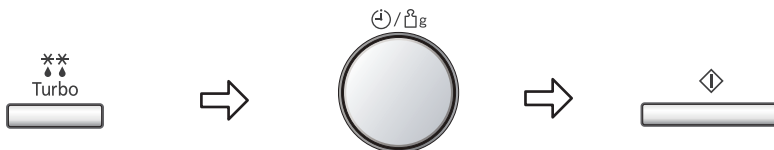


■ Hinweise

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

Gewichtsautomatik zum Auftauen

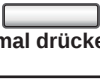
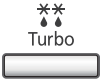
Mit dieser Ausstattung können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm zum Auftauen.
1 mal drücken für kleine Teile
2 mal drücken für große Stücke
3 mal drücken

Geben Sie mit dem Drehregler für die Zeit und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.
 Langsames Drehen des Drehreglers wird in Schritten von 10 g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100 g gerechnet.

Drücken Sie die Starttaste. Vergessen Sie nicht, das Lebensmittel während des Auftauprozesses umzurühren bzw. umzudrehen.

Programm	Mindest-/Höchstgewicht	Lebensmittelhinweise
1. KLEINE TEILE  1 mal drücken	200 g - 1200 g	Kleine Stücke Fleisch, Schnitzel, Würstchen, Hackfleisch, Steaks, Koteletts, Fischfilets (je 100 g - 400 g). Drücken Sie die Turbo-Auftautaste einmal. 5 - 30 Min ruhen lassen.
2. GROSSE TEILE  2 mal drücken	400 g - 2500 g	Große Fleischstücke, ganzes Hähnchen, Braten. Drücken Sie „Turbo-Auftauen“ zweimal. Ganzes Hähnchen und Bratenfleisch müssen während des Auftauens abgedeckt werden. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspießen gesichert wird. Gewährleisten Sie, dass die Folie die Gerätewände nicht berührt. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden zugelassen werden. Bei Ertönen des Signaltons wenden und danach abdecken.
3. BROT  3 mal drücken	100 g - 800 g	Kleine oder große Brotlaiber, Weißbrot oder Vollkornbrot. Legen Sie das Brot auf ein Stück Küchenpapier. Drücken Sie „Turbo-Auftauen“ dreimal und wenden Sie das Brot bei Ertönen des Signaltons. Lassen Sie das Brot 5 Min. (Weißbrot) bis 30 Min. (festes Vollkornbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit.

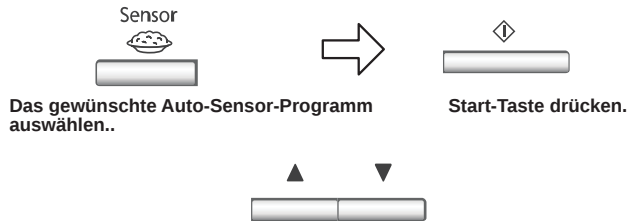
■ WICHTIG!

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite 16 D.

Auto-Sensor-Programme

Viele Nahrungsmittel können gegart werden, ohne dass man die Garzeit, das Gewicht oder die Leistungsstufe eingeben muss.

z.B.



■ Plus/Minus-Steuerung:

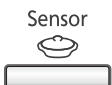
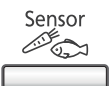
Die Länge der Garzeit ist vom Geschmack abhängig. Es ist möglich, dass Sie nach mehrmaliger Benutzung der Auto-Sensor-Programme einen anderen Garungsgrad wünschen. Anhand der Plus/Minus-Steuerung können die Programme zum Garen der Nahrungsmittel für eine längere oder kürzere Zeit eingestellt werden.

Drücken Sie die ▲ oder ▼ Taste, bevor Sie die Starttaste betätigen. Sind Sie mit dem Ergebnis der Auto-Sensor-Programme zufrieden, brauchen Sie diese Steuerung nicht zu verwenden.

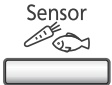
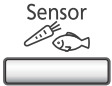
■ Hinweise

1. Der Mikrowellenherd berechnet automatisch die Garzeit oder die verbleibende Garzeit.
2. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Zeit auf dem Display erscheint.
3. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird -18 °C bis -20 °C vorausgesetzt, bei anderen Lebensmitteln +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur). Das Programm zum Aufwärmen von Suppe ist für Nahrungsmittel bei Kühlschrank- oder Raumtemperatur geeignet.
4. Um Fehler während der Auto-Sensor-Programme zu verhindern, müssen der Drehteller und der Gerichteteller trocken sein.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht mehr als 35 °C und nicht weniger als 0 °C betragen.
6. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb des auf den Seiten DE-23 empfohlenen Gewichtsbereichs.
7. Auto-Sensor-Programme für Suppe, frisches Gemüse, tiefgekühltes Gemüse, frischen Fisch und tiefgefrorenen Fisch: Das Behältnis mit Klarsichtfolie abdecken. Die Klarsichtfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Programme für gekühlte Speisen und Tiefkühlkost: Im originalen Behälter (so, wie gekauft) aufwärmen. Die Klarsichtfolie perforieren. Wird die Speise in eine Schüssel gegeben, diese mit perforierter Klarsichtfolie abdecken. Auto-Sensor-Programme für Reis und Pasta: Behältnis mit einem Deckel abdecken.
8. Wenn der Ofen zuvor benutzt wurde und für ein Auto Sensor-Programm zu heiß ist, erscheint in der Anzeige "GARRAUM ZU WARM". Sobald diese Anzeige verschwindet, können die Auto-Sensor-Programme verwendet werden. Wenn Sie in Eile sind, kochen Sie manuell, indem Sie Kochart und Länge selbst auswählen.

Auto-Sensor-Programme

Programm	Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
4. SUPPE  1 mal drücken	150 g - 1000 g		Zum Aufwärmen gekühlter und zimmerwarmer Suppe. Die Suppe in einen geeigneten Behälter geben. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. +5 °C) oder Raumtemperatur haben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Klarsichtfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Die Auto-Sensor-Aufwärmprogramm-Taste einmal und dann die Start-Taste drücken. Am Ende des Programms umrühren und einige Minuten stehen lassen.
5. FRISCHE MAHLZEIT  2 mal drücken	200 g - 1000 g		Zum Aufwärmen eines frischen vorgegartem Eintopfgerichts. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. +5 °C) haben. Im originalen Behälter (so, wie gekauft) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Wird die Speise in eine Schüssel gegeben, diese mit perforierter Klarsichtfolie abdecken. Die Auto-Sensor-Aufwärmprogramm-Taste zweimal und dann die Start-Taste drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel.
6. GEFRORENE MAHLZEIT  3 mal drücken	200 g - 1000 g		Zum Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegartem Gerichts oder Eintopfs. Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgefroren (-18 °C) sein; im originalen Behälter (so, wie gekauft) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Wird die Speise in eine Schüssel gegeben, diese mit perforierter Klarsichtfolie abdecken. Die Auto-Sensor-Aufwärmprogramm-Taste dreimal und dann die Start-Taste drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und die Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Die Temperatur prüfen und das Gericht vor dem Verzehr erforderlichenfalls noch einige Minuten aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.
7. FRISCHES GEMÜSE  1 mal drücken	200 g - 1000 g		Zum Garen von tiefgekühltem Gemüse. Das Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. 1-3 EL Wasser darüber gießen. Zum Garen von Gemüse mit hohem Wassergehalt (z.B. Spinat oder Tomaten) wird kein Wasser hinzugegeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Klarsichtfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Die Auto-Sensor-Programmtaste Gemüse/Fisch garen zweimal drücken. Bei großen Mengen bei Piepton umrühren. Die Start-Taste drücken. Nach dem Garen abgießen.

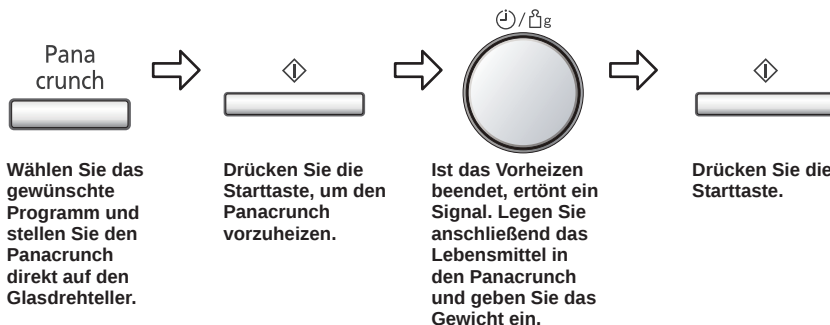
Auto sensor programs

Programm	Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
8. GEFRO- RENES GEMÜSE  2 mal drücken	200 g - 1000 g		Zum Garen von tiefgekühltem Gemüse. Das Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. 1-3 EL Wasser darüber gießen. Zum Garen von Gemüse mit hohem Wassergehalt (z.B. Spinat oder Tomaten) wird kein Wasser hinzugegeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Klarsichtfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Die Auto-Sensor-Programmtaste Gemüse/Fisch garen zweimal drücken. Die Start-Taste drücken. Nach dem Garen abgießen.
9. FRISCHER FISCH  3mal drücken	200 g - 800 g		Zum Garen frischer Fischfilets oder -steaks. Fisch in einen geeigneten Behälter legen und 2 EL (30 ml) Wasser dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Klarsichtfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Die Auto-Sensor-Programmtaste Gemüse/Fisch garen dreimal drücken. Die Start-Taste drücken.
10. GEFRO- RENER FISCH  4 mal drücken	200 g - 800 g		Zum Garen tiefgekühlter Fischfilets oder -steaks. Fisch in einen geeigneten Behälter legen und 1 EL (15 ml) Wasser dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Klarsichtfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und vier Mal am Rand perforieren. Die Auto-Sensor-Programmtaste Gemüse/Fisch garen viermal drücken. Die Start-Taste drücken.
11. REIS  1 mal drücken	100 g - 300 g		Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis). Vor dem Kochen den Reis gründlich spülen. Eine große Schüssel verwenden. Dem Reis die zweifache Menge kochendes Wasser hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken. Die Auto-Sensor-Programmtaste Reis/Pasta kochen einmal drücken. Die Start-Taste drücken. Nach dem Kochen 5 Minuten lang ruhen lassen. Nach dem Kochen abgießen.
12. NUDELN  2 mal drücken	100 g - 450 g		Zum Kochen von Trockenteigwaren. Eine große Schüssel verwenden. 1 TL Salz, 1 TL Öl und kochendes Wasser hinzugeben. Auf 100 g - 290 g Pasta 1 Liter kochendes Wasser. Auf 300 g - 450 g Pasta 1½ Liter kochendes Wasser. Mit einem Deckel abdecken. Die Auto-Sensor-Programmtaste Reis/Pasta kochen zweimal drücken. Die Start-Taste drücken. Nach dem Kochen abgießen.

■ Hinweise

1. Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen NUR für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Wiegebereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile RUHEN, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
5. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen



Deutsch

Programm	Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
13. GEFRORENE PIZZA Pana crunch 1 mal drücken	150 g - 500 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von tiefgefrorener, vorgebackener Pizza, Bruschetta und Käsebaguette. Die gesamte Verpackung entfernen und die Pizza in die vorgewärmte Panacrunch-Pfanne legen. „Panacrunch-Pfanne“ einmal drücken. Am Ende des Vorgangs die Pizza auf ein Kühlgestell stellen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannepizza oder sehr dünne Pizza, wie zum Beispiel Flammkuchen.
14. GEKUEHLTE PIZZA Pana crunch 2 mal drücken	150 g - 500 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von frisch vorgebackener Pizza und Käsebaguette. Die gesamte Verpackung entfernen und die Pizza in die vorgewärmte Panacrunch-Pfanne legen. „Panacrunch-Pfanne“ zweimal drücken. Am Ende des Vorgangs die Pizza auf ein Kühlgestell stellen. Dieses Programm eignet sich nicht für sehr dünne Pizzas, wie zum Beispiel Flammkuchen.
15. POMMES FRITES Pana crunch 3 mal drücken	200 g - 500 g		Zum Aufwärmen, Knusprigbacken und Bräunen tiefgefrorener Kartoffelprodukte. Drücken Sie „Panacrunch“ drei Mal. Nach dem Vorwärmen der Pfanne verteilen Sie die Kartoffelprodukte darin. Für ein optimales Resultat in einer Schicht garen und bei Ertönen des Signaltons umrühren. Dieses Programm eignet sich nicht für Galetten, Pomme Dauphine und Pomme Noisette.
16. GEKUEHLTE QUICHE Pana crunch 4 mal drücken	150 g - 600 g		Zum Aufwärmen frischer, vorgegartener Quiche. Drücken Sie „Panacrunch“ vier Mal. Die gesamte Verpackung entfernen und die Quiche in die vorgewärmte Panacrunch-Pfanne legen. Am Ende des Vorgangs die Quiche auf ein Kühlgestell stellen. Quiche mit einem hohen Käseanteil wird in der Regel heißer als Quiche mit Gemüse. Dieses Programm eignet sich nicht für Quiche mit doppelter Kruste.

Panacrunch

Das Konzept

Werden bestimmte Lebensmittel wie z.B. Pizza oder Quiche im Mikrowellengerät zubereitet, ist das Ergebnis oft nicht mit dem Backofen zu vergleichen: Der Teig ist meistens weicher und der Boden nicht so knusprig. Mit dem Panasonic Panacrunch als Zubehör ist das kein Problem mehr. Pizza, Quiches oder auch andere Produkte können knusprig gebräunt werden. Das Prinzip ist folgendermaßen: Der Boden des Panacrunch's absorbiert Mikrowellen und wandelt diese in Hitze um. Diese Hitze wird von unten an das Lebensmittel abgegeben. Eine Bräunung der Lebensmittel-Oberfläche wird durch den Grill erreicht. Außerdem unterstützt die Anti-Haft-Beschichtung des Panacrunch's den Hitze-Effekt.

Anwendung des Panacrunch

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es notwendig, dieses Zubehör vorzuheizen: Setzen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdreheller und heizen ihn 3 Minuten mit der Grillkombination 1 vor. Sollen Lebensmittel wie z.B. Würstchen oder Frikadellen zubereitet werden, dann fetten Sie den Panacrunch vor dem Vorheizen ein, um die Bräunung zu optimieren.
- Nehmen Sie nach dem Vorheizen den Panacrunch mit dem dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhen aus dem Gerät. Legen Sie das Lebensmittel unverzüglich auf den Panacrunch und stellen Sie den Teller sofort wieder in das Mikrowellengerät. Jede Zeitverzögerung kann das Garergebnis beeinflussen.



Wichtige Hinweise:

1. Heizen Sie den Panacrunch maximal 5 Minuten vor. Das „Vorwärmen der Pfanne“ kann unter Verwendung der Speicherfunktion gespeichert werden (siehe Seite 22 DE).
2. Platzieren Sie den Panacrunch in der Mitte des Glasdrehtellers. Versichern Sie sich, daß der Panacrunch die Garraumwände nicht berührt. Fehlerhaftes Platzieren könnte Funkenbildung und damit eine Beschädigung des Garraums verursachen.
3. Setzen Sie den Panacrunch immer direkt auf den Glasdreheller. Benutzen Sie in keinem Fall zusätzlich den Rost.
4. Wenn Sie mit dem heißen Panacrunch arbeiten, benutzen Sie bitte 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 hitzeempfindliches Material auf dem heißen Panacrunch. Diese könnten sich entzünden.
7. Der Panacrunch kann auch im Backofen benutzt werden.
8. Benutzen Sie den Panacrunch in Kombination mit Mikrowelle und Grill, um beste Ergebnisse zu erzielen. Das Vorwärmen der Pfanne ist nur in der Betriebsart „Mikrowelle“ (Stufe 1000 W) möglich.

Pflege des Panacrunch

- Benutzen Sie auf dem Panacrunch keine scharfkantigen Gegenstände bzw. Messer, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.
- Reinigen Sie den benutzten Panacrunch in heißem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem, heißem Wasser nach. Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Kratzschwämme, da die Oberfläche sonst beschädigt werden könnte.
- Der Panacrunch ist für die Geschirrspülmaschine geeignet.

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 Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Phase wird z.B. nicht akzeptiert.
- 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.
- Q: Ich kann kein Auto Sensor-Programm auswählen und auf der Anzeige erscheint "GARRAUM ZU WARM". Warum?
- A: Wenn der Ofen zuvor benutzt wurde und für ein Auto Sensor-Programm zu heiß ist, erscheint in der Anzeige "GARRAUM ZU WARM". Sobald diese Anzeige verschwindet, können die AutoSensor-Programme verwendet

werden. Wenn Sie in Eile sind, kochen Sie manuell, indem Sie Kochart und Länge selbst auswählen.

- F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?
- A: Nur für den reinen GRILLBETRIEB können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.
- F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKROWELLENLEISTUNG auf GRILLEISTUNG während des Kombinationsbetriebes. Dies ist normal.
- 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.
- Q: Der Lüfter läuft auch nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach Gebrauch des Grills der Kombifunktion kann der Lüfter 3 Minuten weiterlaufen, um die Elektroteile abzukühlen. Dies ist ganz normal und Sie können den Ofen problemlos weiterbenutzen.
- F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt Rauch nach dem Grill- bzw. Kombinationsbetrieb?
- A: Nach mehrfachem Gebrauch des Gerätes ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel, Glasdrehteller und Rollenring für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß Lebensmittelrückstände und konservierende Ölrreste verbrennen, die den Geruch und Rauch verursachen.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, 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 mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
5. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die STOPP-/LÖCHTASTE.
6. Während des Betriebes 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. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
7. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen 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 den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
9. Während des GRILL- und KOMBINATIONSBETRIEBS können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
10. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
11. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
12. Wird das Mikrowellengerät 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.
13. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	Maximum; 2120 W
	Mikrowelle; 1050 W
	Grill; 1160 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle; 1000 W
	(IEC-60705)
	Grillheizeinrichtung; 1100 W
Äußere Abmessungen:	525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Garraumabmessungen:	359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Gewicht:	13.2 kg
Geräuschpegel:	66 dB

**Die Angaben sind Annäherungswerte;
Änderungen ohne Vorankündigung 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 dieses Produkt 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 Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Deutschland

Hergestellt von Panasonic Appliances
Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road, Pudong,
Shanghai, 201203, China.

■ BELANGRIJKE

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

■ Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen in de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden.

■ Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

■ Gebruik dit apparaat niet, indien het NET-SNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn.

Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

■ **WAARSCHUWING!** De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.

■ **WAARSCHUWING!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven deur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetron oven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetron oven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende

onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

- Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
- **WAARSCHUWING!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- **WAARSCHUWING!** Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.

Voor gebruik op een kast:

- Boven de magnetronoven moet een ruimte worden vrij gelaten van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.
- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Als er rook uit de oven komt of er brand

ontstaat, druk dan op de knop Stop/Cancel en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de MAGNETRON functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.
- Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten

op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.

■ GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.

■ Bij het GRILLEN of COMBINATIE koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.

■ Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

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

- Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatieopeningen en de ovendeur worden tijdens gebruik van de COMBINATIE en GRILL-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Inhoud

Installatie en aansluiting	8
Plaatsen van de oven	8
Belangrijke veiligheidsinstructies	9-12
De magnetron-oven	13
Bedieningspanelen NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Stap voor stap display	15
Instellen van de klok	16
Kinderslot	16
Koken en ontdooien met de magnetronoven	17
Grillen	18
Combinatiekoken	19
De timer gebruiken	20
Vorbereiding in meerdere stappen	21
Het geheugen gebruiken	22
Turbo-ontdooiing	23
Automatische programma's	24-26
Auto-gewicht - verwarmen/koken	27
Panacrunch pan	28
Vragen en antwoorden	29
Verzorging van uw magnetronoven	30
Technische specificaties	31

Hartelijk dank dat u voor een Panasonic magnetronoven heeft gekozen.

Installatie en aansluiting

Uw magnetronoven controleren

Pak uw magnetron uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op schade zoals deuken, beschadigde deurvergrendelingen of barsten in de deur. Waarschuw uw dealer onmiddellijk als u beschadigingen waarneemt. Een beschadigde magnetronoven mag niet worden geïnstalleerd.

Aarding

■ BELANGRIJK

DIT APPARAAT DIENST VOOR UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID JUIST GEAARD TE WORDEN AANGESLOTEN

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een goed geaarde wand-contactdoos.

Bedrijfsspanning

Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

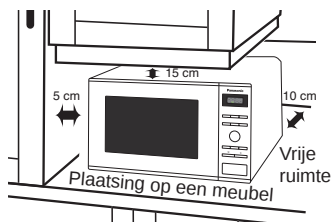
Plaatsen van de oven

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

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.

Plaatsing op een meubel:

- a. Boven de magnetronoven moet een ruimte worden vrij gelaten van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.



4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Verwijder de pootjes van de magnetronoven niet.
6. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Het is af te raden de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
8. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. Houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
9. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval is de magnetronoven afgeschermd door middel van een thermische beveiliging, zodat hij alleen weer kan functioneren als hij is afgekoeld.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

Belangrijke veiligheidsinstructies

■ WAARSCHUWING!

Belangrijke veiligheidsinstructies

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
4. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit direct vervangen worden door gekwalificeerde technici om mogelijke schade/letsel te voorkomen.
5. Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
6. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
7. Het wordt gebruikers afgeraden neerwaartse druk op de magnetrondeur uit te oefenen wanneer deze openstaat. Dit zou een veiligheidsrisico veroorzaken, omdat de magnetron dan voorover kan kantelen.
8. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van of richtlijnen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te verhinderen dat ze spelen met het apparaat.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. Probeer nooit kranten, kleding of andere materialen te drogen in deze magnetronoven. Hierdoor kan brand ontstaan.
4. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
5. Gebruik het apparaat niet met de functie MAGNETRON of COMBINATIE ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
6. Als er rook in uw oven ontstaat, druk dan op de STOP/WISTOETS en laat de deur gesloten. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de elektriciteitsvoorziening uit.

Werking van oven en grill

1. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatie-openingen en de ovendeur worden tijdens gebruik van de COMBINATIE- en GRILL-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
2. De oven heeft twee verwarmingselementen bovenin

de oven. Na gebruik van de COMBINATIE- en GRILL-functies wordt dit oppervlak zeer heet. Let erop dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt.

■ **Pas op! Hete oppervlakten** 
Na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehoren zeer heet zijn.

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

Ovenverlichting

Voor vervanging van de lamp van de oven moet u contact opnemen met uw dealer.

Accessoires

Er worden een aantal accessoires bij de magnetronoven geleverd.

Glazen draaiplateau

1. Gebruik de magnetronoven niet zonder de draairing en het glazen draaiplateau.
2. Gebruik uitsluitend het glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetronoven ontworpen is.
3. Als het glazen draaiplateau heet is, moet deze eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.
4. Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
5. Indien het voedsel in de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.
6. Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Draairing

1. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden en het ophopen van voedselresten te voorkomen.
2. Tijdens het koken moet de draairing altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt.

Grill rooster

1. Het grill rooster wordt gebruikt voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden en zorgt bovendien voor een goede circulatie van de warmte.
2. Plaats geen metalen voorwerpen direct op het grill rooster in COMBINATIE met de MAGNETRONFUNCTIE.
3. Gebruik het grill rooster nooit als alleen de MAGNETRONFUNCTIE gebruikt wordt.

Panacrunch Pan

Zie pagina 28 NL.

Kooktijden

- De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid voedsel en de materialen die voor het koken worden gebruikt.
- Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.

■ OPMERKING

Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het bederven, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten en de magnetron oven beschadigen.

Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als ze te lang doorkoken. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de ovendeur gesloten blijven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

Eieren

- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de MAGNETRON functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.

Niet-poreuze schil

- Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moeten doorprikt worden alvorens ze met de MAGNETRON-functie te bereiden. Zo voorkomt u dat ze exploderen.

Vleesthermometer

- Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel buiten de magnetronoven is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer binnen de magnetronoven, omdat vonken kunnen optreden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken. Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:
 - a Gebruik geen rechte glazen of bekertjes met smalle of toelopende bovenkant.
 - b Niet te lang verwarmen.
 - c Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
 - d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

Papier/kunststof

- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven. Onzuiverheden in gerecycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.
- Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Keukengerei/folie

- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.
- Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetron-functie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.
- Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiesen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorkomen.

Zuigflessen/potjes babyvoeding

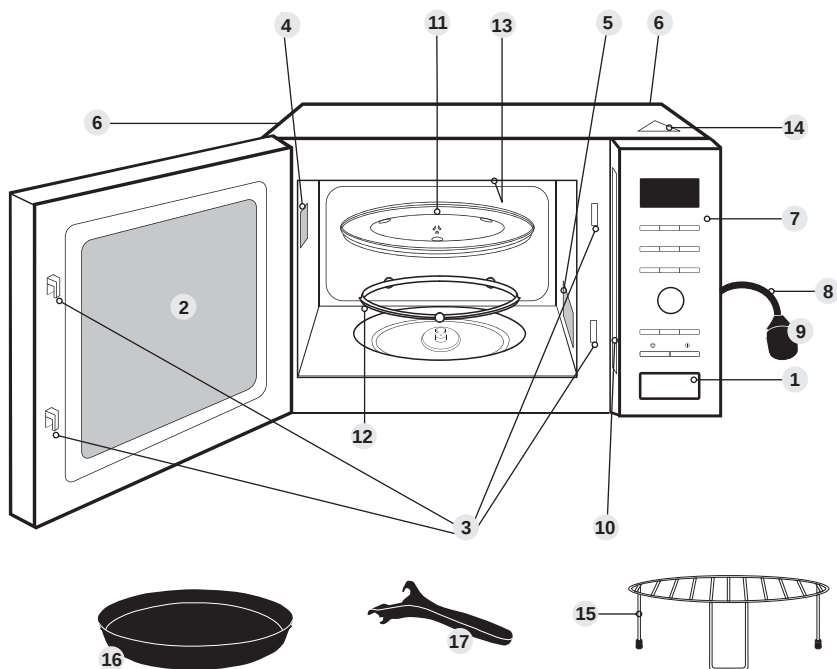
- De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaatsen.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.
- Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.

Bediening ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor enige minuten blijven roteren om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt er ook voedsel uithalen terwijl de ventilatormotor nog actief is. U kunt de oven op dat moment blijven gebruiken.

De magnetron-oven

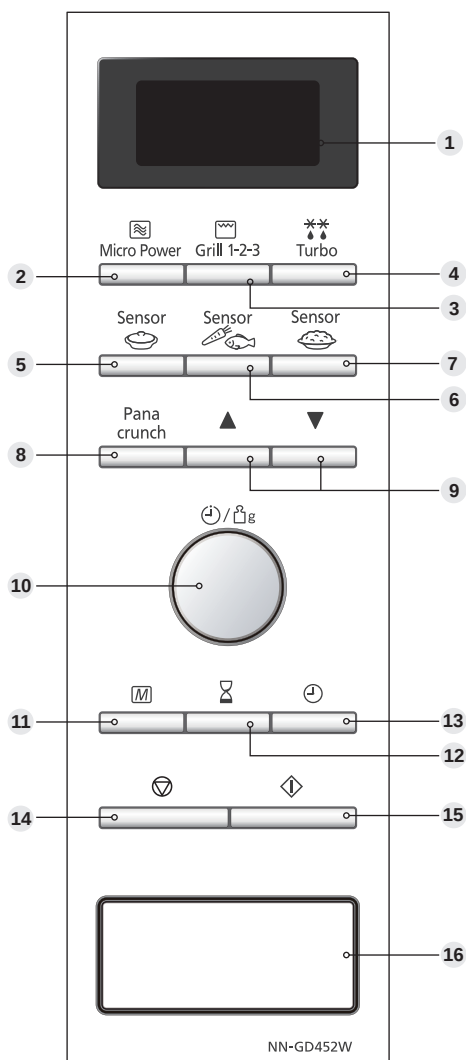
1. **Deur-ontgrendelknop**
Indrukken om de deur te openen.
Indien u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen.
Het kookproces zal direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op de starttoets gedrukt heeft.
2. **Doorkijkvenster**
3. **Veiligheids-deurvergrendelingssysteem**
4. **Ventilatie-openingen**
5. **Microgolfsgeleider (niet verwijderen)**
6. **Externe ventilatie-openingen**
7. **Bedieningspaneel**
8. **Stroomkabel**
9. **Stekker**
10. **Identificatie plaat (achterkant van oven)**
11. **Glazen draaiplateau**
12. **Draairing**
13. **Grill-elementen**
14. **Waarschuwingstabel (heet oppervlak)**
15. **Grill rooster**
16. **Panacrunch pan**
17. **Handgreep**



■ Opmerkingen.

Deze illustratie is alleen voor referentie.

Bedieningspanelen NN-GD452W/NN-GD462M *



■ 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.

- 1 Uitleesvenster
- 2 Magnetronvermogen
- 3 Grilltoets
- 4 Turbo ontthooiprogramma's
- 5 Automatische kookprogramma's
- 6 Knop voor automatische kookprogramma's voor groenten / vis
- 7 Knop voor automatische kookprogramma's voor rijst / pasta
- 8 Auto-gewicht - verwarmen/koken
- 9 Knop meer / minder
- 10 Tijd-/gewichtselector
- 11 Geheugentoets
- 12 Timer toets
- 13 Kloektoets
- 14 Stop / wisttoets
Voor het koken:
Met één druk op de toets wordt het ingestelde programma gewist.
Tijdens het koken:
Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.
- 15 Starttoets
- 16 Knop voor het openen van de deur

Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

* De uitvoering van het bedieningspaneel kan afwijken van de afbeelding (afhankelijk van de kleur). De functies zijn echter dezelfde.

■ Let op

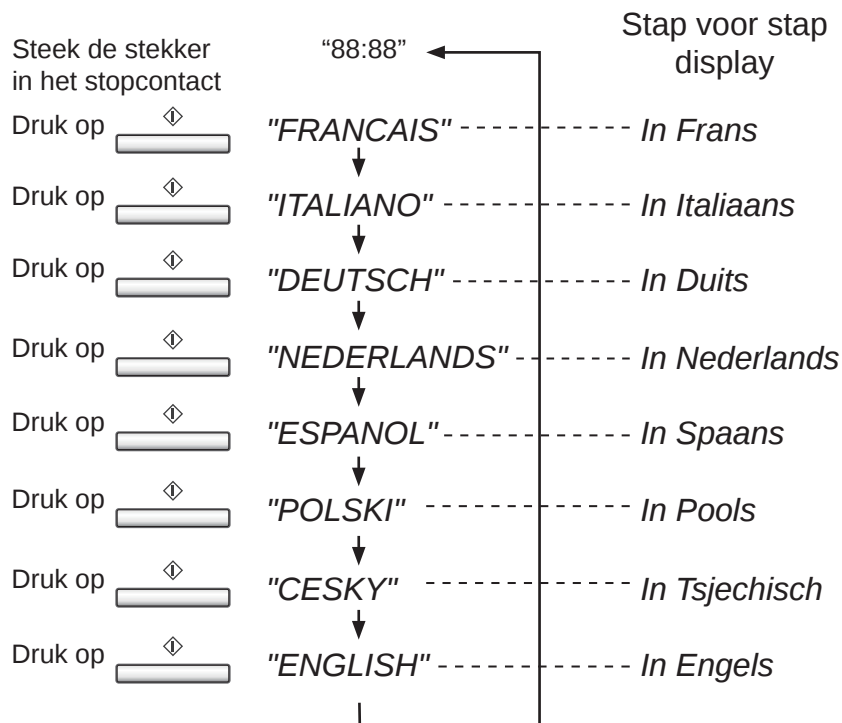
1. De helderheid van het display vermindert als de stand-by mode is ingeschakeld.
2. De oven zal op de stand-by mode over gaan als deze voor het eerst wordt ingepluigd en direct nadat de laatste handeling ermee is verricht.

■ Pieptoon

Zodra een toets wordt ingedrukt, weerklinkt een piep. Indien er geen piep te horen is dan is de instelling niet correct. Zodra een kookprogramma is voltooid, klinken er vijf piepjes.

Stap voor stap display

Stap voor stap display:

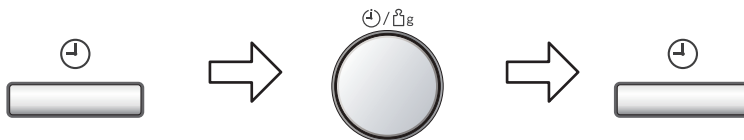


Deze modellen hebben de unieke functie "Hulptekst op display" die u begeleidt bij de bediening van uw magnetronoven. Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, drukt u net zo lang op de knop Start totdat uw taal in het display verschijnt. Bij de standaardinstellingen zit geen hulptekst op het display. Als u op de knoppen drukt, dan verschijnt de volgende instructie op het display zodat vergissingen zijn uitgesloten. Als u om welke reden dan ook de weergegeven taal wilt wijzigen, verwijder de stekker dan uit het stopcontact en herhaal de bovenstaande procedure.

Als u de knop voor tijdsinstellingen 4 keer indrukt, zal de hulptekst worden uitgeschakeld. Om de hulptekst weer te laten verschijnen, drukt u de knop voor tijdsinstellingen 4 keer in.

Instellen van de klok

Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt "88:88" in het uitleesvenster.



Druk één keer op de kloktoets. De dubbele punt gaat knipperen.

Voer de tijd in door de Tijd-/gewichtschakelaar te draaien. De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.

Druk op de kloktoets. De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen.

■ Opmerkingen

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, herhaalt u stap 1 tot en met stap 3.
2. Als de magnetronoven op het stopcontact aangesloten is en van elektriciteit voorzien wordt, zal de klok de tijd blijvend weergeven.
3. Dit is een 24-uurs-klok. Bij 02.00 s'middags = 14:00 uur en niet 2:00.

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De ovendeur kan echter wel geopend worden. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het uitleesvenster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Instellen:



Druk driemaal op de starttoets. De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd blijft aanwezig in het geheugen. "★" verschijnt in het uitleesvenster.

Opheffen:



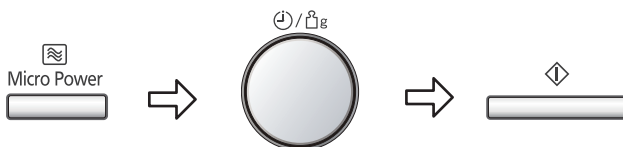
Druk driemaal op de stop/wistoets. De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

■ OPMERKING

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

Koken en ontdooien met de magnetronoven

Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetronoven, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.



Druk de toets voor magnetronvermogen in Bepaal het gewenste vermogen. De magnetron-wijzer en het wattage verschijnen in het uitleesvenster.

Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (1000 W: tot 30 minuten ander vermogen: tot 90 minuten).

Druk de starttoets in. Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

1 drukken	Max/Hoog	1000 Watt
2 drukken	Ontdooien **	270 Watt
3 drukken	Medium	600 Watt
4 drukken	Laag	440 Watt
5 drukken	Suddereren	300 Watt
6 drukken	Warmhouden	100 Watt

■ WAARSCHUWING!

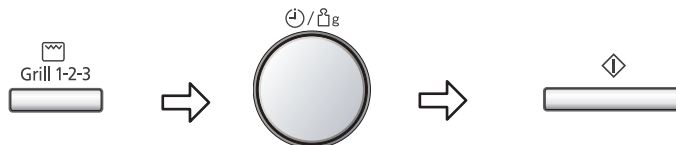
Als er tijdens het instellen van de tijd geen stand voor het vermogen is ingesteld, zal de magnetronoven automatisch in de stand HOOG (1000 W) functioneren.

■ OPMERKING

1. Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 21 NL.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 20 NL voor het gebruik van de timer.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verhogen/verlagen in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.

Grillen

Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetronoven, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.



Druk op de Grilltoets om de grillinstelling te kiezen.

Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (tot 90 minuten).

Druk de Starttoets in. De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen

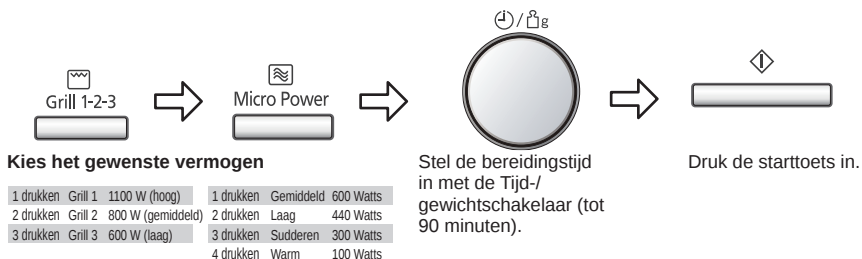
- | | | | |
|-------------|---------|--------|----------|
| 1 x drukken | grill 1 | 1100 W | (hoog) |
| 2 x drukken | grill 2 | 800 W | (medium) |
| 3 x drukken | grill 3 | 600 W | (laag) |

■ Opmerkingen

1. Plaats het gerecht op het rooster, en plaats deze op het draaiplateau. Plaats de vuurvaste plaat (Pyrex®) onder het rooster, om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
3. De grill NIET VOORVERWARMEN.
4. De grill functioneert uitsluitend als de ovendeur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
5. Voor het programma grillen is geen magnetronvermogen beschikbaar.
6. Bij de meeste gerechten is het noodzakelijk om deze, nadat ongeveer de helft van de bereidingstijd versteken is, te draaien. Voor het draaien van de gerechten moet u, nadat u de deur geopend heeft, heel VOORZICHTIG én met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.
7. Na het draaien, zet u het gerecht weer in de oven en sluit u de deur. Na het sluiten van de deur dient op Start gedrukt te worden. Het uitleesvenster van de magnetronoven zal doorgaan met het aftellen van de resterende tijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de oven openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
8. Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal. De magnetronoven dient na het grillen en voor het gebruik van de magnetron - of combinatiefunctie, altijd gereinigd te worden.

■ **WAARSCHUWING!** Het GRILLrooster dient altijd met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, te worden gebruikt. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

Combinatiekoken



1000 W/270 W kan niet ingesteld worden voor combinatiekoken

Tijdens het combinatiekoken, zal de magnetron de gerechten snel prepareren, terwijl met het gebruik van de Grill de gerechten gebruid en knapperig worden.

Opmerkingen

1. Het grill rooster is ontwikkeld om bij de functie combinatie en grillen te worden gebruikt. Gebruik nooit een andere metalen accessoire, anders dan die bij de oven geleverd worden. Plaats onder het grill rooster een vuurvaste plaat om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Gebruik het grillrooster alleen zoals in de instructies is beschreven. Gebruik het grill rooster NIET voor het bereiden van gerechten met een gewicht van < 200 gram of als de oven handmatig ingesteld staat. Voor optimale resultaten bij het bereiden van kleine hoeveelheden kunt u de functies GRILL of ALLEEN MAGNETRON gebruiken, maar nooit de functie combinatie.
3. Tijdens het bereiden van gerechten met de functie combinatie dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
4. De grill bij de functie combinatie NIET VOORVERWARMEN.
5. Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grill rooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen bakje in de oven geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading is herkenbaar als blauwe lichtflitsen in de magnetron. Indien dit voorkomt, dient de oven onmiddellijk uitgeschakeld te worden.
6. Sommige gerechten dienen zonder het gebruik van het grill rooster in de stand combinatie bereid te worden, bijv. rollades, gratins, taarten en desserts. Deze gerechten dienen op een vuurvaste niet metalen plaat/schaal geplaatst te worden, direct op het draaiplateau.
7. Gebruik GEEN kunststof (plastic) MAGNETRONschaaltjes bij het bereiden van gerechten in het programma combinatie (tenzij geschikt voor combinatiekoken). De schalen dienen bestand te zijn tegen de hitte van de boven-grill - vuurvast glas bijv. Pyrex® of keramiek zijn hiervoor uiterst geschikt.
8. Gebruik uw eigen metalen schaaltes of bakjes NIET omdat de microgolven het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.

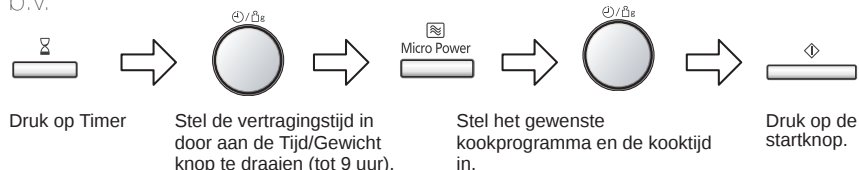
■ **WAARSCHUWING!** Het GRILLrooster dient altijd met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, te worden gebruikt. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

De timer gebruiken

Koken met startvertraging

Met de Timer toets kunt u instellen wanneer de oven het programma gaat starten.

b.v.



■ Opmerking

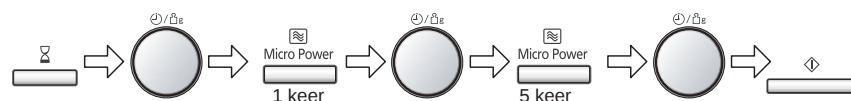
1. 3-fase koken kan samen met het koken met startvertraging worden geprogrammeerd.

b.v.

Startvertraging: 1 uur

Hoog vermogen (1000 W): 10 min

Sudderren (300 W): 20 min

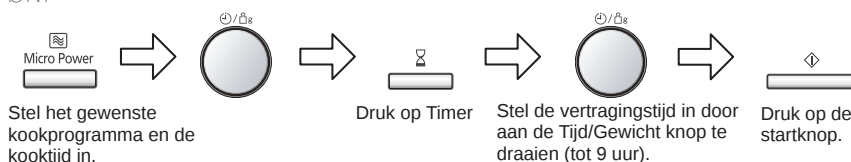


2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.
3. De startvertraging kan niet voor automatische programma's worden geprogrammeerd.

Wachttijd na het koken

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

b.v.



■ Opmerking

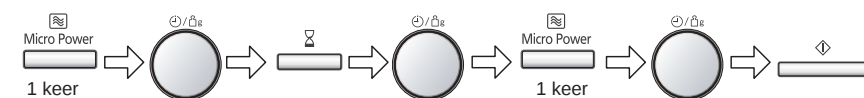
1. 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd.

b.v.

Hoog vermogen (1000 W): 4 min

Wachttijd: 5 min

Hoog vermogen (1000 W): 2 min

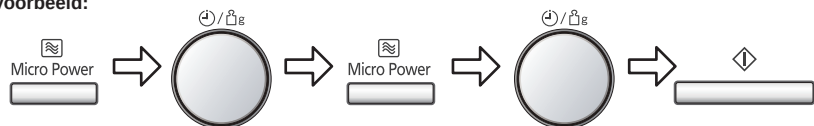


2. Als de ovendeur tijdens de wachttijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.
3. Deze functie kunt u ook gebruiken als kookwekker. Druk in dit geval op de Timer toets, stel de tijd in en druk op Start.
4. Het is niet mogelijk om rusttijd te programmeren na een automatisch programma.

Voorbereiding in meerdere stappen

voorbereiding in 2 of 3 stappen

Voorbeeld:



Druk de toets voor magnetronvermogen in. Bepaal het gewenste vermogen.

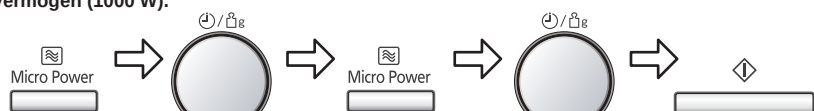
Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar

Druk de toets voor magnetronvermogen in. Bepaal het gewenste vermogen.

Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar

Druk de starttoets in. Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

Voorbeeld: om 2 minuten te ontdooien (270 W) en 3 minuten het voedsel te bereiden op maximaal vermogen (1000 W).



Druk tweemaal op de toets Micro Power om de ontdooifunctie (270 W) te selecteren.

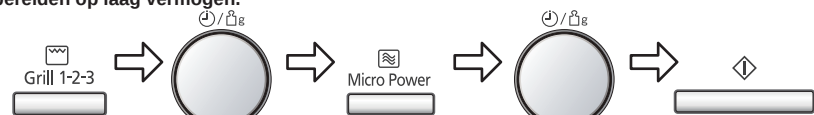
Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht

Druk eenmaal op de toets Micro Power om het maximumvermogen (1000 W) te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 3 minuten met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht.

Druk de starttoets in.

Voorbeeld: om 4 minuten te grillen op laag vermogen en 5 minuten het voedsel (440 W) te bereiden op laag vermogen.



Druk driemaal op de Grill toets om vermogen 3 (laag) te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 4 minuten met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht.

Druk viermaal op de toets Micro Power om het lage vermogen (440 W) te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 5 minuten met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht.

Druk de starttoets in.

■ Opmerking

1. Om voedsel te bereiden in 3 stappen, voert u een ander kookprogramma in voordat u op Start drukt.
2. Als u tijdens de bereiding eenmaal op Stop drukt, wordt de bereiding stopgezet. Als u terug op Start drukt, loop het programma voort. Als u tweemaal op Stop drukt, wordt het programma stopgezet en geannuleerd.
3. Als u op Stop drukt terwijl de oven niet in gebruik is, wordt het geselecteerde programma gewist.
4. Voor het bereiden van voedsel in meerdere stappen kunnen geen automatische programma's worden gebruikt.

Het geheugen gebruiken

Met deze functie kunt u de oven voorprogrammeren voor standaardopwarm (bijvoorbeeld het handmatig voorverwarmen van de Panacrunch-pan). U kunt de oven voorprogrammeren voor een specifiek vermogen en een specifieke tijd. Met deze oven kunt u slechts één taak voorprogrammeren.

Een geheugenprogramma instellen



Programmeer het
gewenste
kookprogramma.



en



Druk op de Geheugen toets.
In het uitleesvenster knippert
het geheugenlampje.

Druk op de Geheugen
toets om deze taak op
te slaan of druk op Start
om de bereiding in deze
volgorde te starten.

Een opgeslagen programma gebruiken



Druk op de Geheugen toets.
Het geheugenlampje begint
te branden en het opgeslagen
programma verschijnt in het
uitleesvenster.



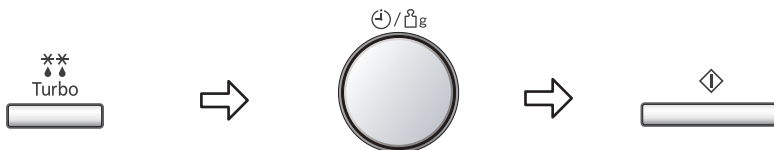
Druk op de knop Start om te
beginnen met koken.

■ Opmerking

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

Turbo-ontdooiing

Met deze functie kunt u bevroren voedsel, op basis van het gewicht, ontdooien.



Selecteer het gewenste programma voor turbo-ontdooiing

- 1 Druk op Kleine stukjes
- 2 Druk op Grote stukken
- 3 Druk op Brood

Stel het gewicht van het bevroren voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 gram als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 g als u snel aan de knop draait.

Druk de starttoets in. Vergeet niet om tijdens het ontdooien, het gerecht c.q. het voedsel te draaien of te roeren

Programma	Min./Max. Gewicht	Geschikt voedsel
1. KLEINE STUKKEN   1 x drukken	200 g - 1200 g	Kleine stukjes vlees, kalfsoesters, gehakt, visfilet, steaks, koteletten (van 100 g tot 400 g per stuk). Druk eenmaal op Turbo-ontdooiing. Draai het vlees om wanneer u de pieptoon hoort en bedek het vlees opnieuw. Laat 5 min. rusten.
2. GROTE STUKKEN   2 x drukken	400 g - 2500 g	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Druk tweemaal op Turbo-ontdooiing. Hele kip en braadstukken moeten worden bedekt tijdens het ontdooien. Bescherm kippenvleugels, kippenborst en vet met effen aluminiumfolie dat u bevestigt met tandenstokers. Zorg ervoor dat het aluminiumfolie de wanden van de oven niet aanraakt. Laat 1 tot 2 uur rusten voordat u met de bereiding begint. Draai het vlees om wanneer u de pieptoon hoort en bedek het vlees opnieuw.
3. BROOD   3 x drukken	100 g - 800 g	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Druk tweemaal op Turbo-ontdooiing. Hele kip en braadstukken moeten worden bedekt tijdens het ontdooien. Bescherm kippenvleugels, kippenborst en vet met effen aluminiumfolie dat u bevestigt met tandenstokers. Zorg ervoor dat het aluminiumfolie de wanden van de oven niet aanraakt. Laat 1 tot 2 uur rusten voordat u met de bereiding begint. Draai het vlees om wanneer u de pieptoon hoort en bedek het vlees opnieuw.

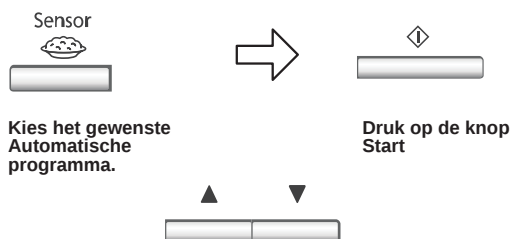
■ Belangrijk!

Zie ontdooien-tips op bladzijde NL16

Automatische programma's

Een verscheidenheid aan voedsel kan gekookt worden zonder de kooktijd, het gewicht of het vermogen in te voeren.

e.g.



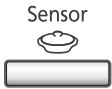
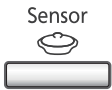
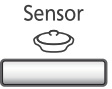
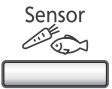
■ Plus/min-regeling:

Voorkeuren voor mate van doorkoken zijn per persoon verschillend. Na de Automatische programma's een paar keer te hebben gebruikt, kunt u besluiten dat u uw voedsel liever meer of minder wil laten doorkoken. Met de plus/min-regeling kunnen de programma's zo ingesteld worden dat voedsel langer of korter gekookt wordt. Druk op de ▲ of ▼ knop voordat u op de knop Start drukt. Indien u tevreden bent met het resultaat van de Automatische programma's, hoeft u deze knop niet te gebruiken.

■ Opmerkingen

1. De oven berekent automatisch de kooktijd of resterende kooktijd.
2. De deur mag niet geopend worden voordat de tijd op het display verschijnt.
3. Als temperatuur van bevroren voedsel wordt uitgegaan van -18°C tot -20°C , voor andere soorten voedsel van $+5^{\circ}\text{C}$ tot $+8^{\circ}\text{C}$ (koelkasttemperatuur). Het programma voor soep opwarmen is geschikt voor voedsel op koelkast- of kamertemperatuur.
4. Om fouten te voorkomen tijdens de Automatische programma's, moet u zorgen dat het glazen plateau en het bord droog zijn.
5. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35°C en niet lager dan 0°C .
6. Kook voedsel alleen binnen de aanbevolen gewichtsgrenzen zoals beschreven op pagina's NL-23.
7. Bij Automatische programma's voor soep, verse groenten, bevroren groenten, verse vis, bevroren vis bedekt u dit met plastic folie. Prik met een scherp mes één gaatje in het midden van het plastic folie en vier bij de randen. Bij programma's voor gekoelde en bevroren maaltijden warmt u deze op in de verpakking van aankoop. Prik door de afdekfolie heen. Als u maaltijden in een schaal doet, dek deze dan af met plastic folie. Bij automatische programma's voor rijst en pasta dekt u deze af met een deksel.
8. Als de oven net gebruikt is en te heet is voor gebruik bij een Automatisch programma verschijnt er 'WARM' op het beeldscherm. Zodra het 'WARM' verdwijnt, kunnen de Automatische programma's gebruikt worden. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en kooktijd te kiezen.

Automatische programma's

Programma	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
4. SOEP  1 drukken	150 g - 1000 g		Voor het opwarmen van gekoelde en ongekoelde soep. Doe de soep in een bak die groot genoeg is. Het voedsel moet op koelkasttemperatuur van ongeveer +5 °C of op kamertemperatuur zijn. Dek af met plastic folie. Prik met een scherp mes één gaatje in het midden van het plastic folie en vier bij de randen. Druk eenmaal op de knop automatisch-opwarmenprogramma's en dan op start. Roer aan het eind van het programma om en laat enkele minuten staan.
5. VERSE MAALTIJD  2 x drukken	200 g - 1000 g		Opwarmen van een verse voorgekookte maaltijd of stoofschotel. Al het voedsel moet voorgekookt zijn. Het voedsel moet op koelkasttemperatuur van ongeveer +5 °C zijn. Opwarmen in de verpakking van aankoop. Prik met een scherp mes één gaatje in midden van de plastic folie en vier bij de randen. Als u voedsel in een schaal doet, dek dit dan af met plastic folie. Druk tweemaal op de knop automatisch-opwarmenprogramma's en dan op start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Roer aan het eind van het programma opnieuw om en laat enkele minuten staan. Het is mogelijk dat grote stukken vlees / vis in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor meelstippen zoals rijst, pasta of aardappelen.
6. DIEPEGEVROREN MAALTIJD  3 x drukken	200 g - 1000 g		Opwarmen van een bevroren voorgekookte maaltijd of stoofschotel; Al het voedsel moet voorgekookt en bevroren (-18 °C) zijn; opwarmen in de verpakking van aankoop. Prik met een scherp mes één gaatje in het midden van het plastic folie en vier bij de randen. Als u voedsel in een schaal doet, dek dit dan af met plastic folie. Druk driemaal op de knop automatisch-opwarmenprogramma's en dan op start. Roer om zodra de pieptoon klinkt en snijd de blokjes in stukken. Roer aan het eind van het programma opnieuw om en laat enkele minuten staan. Meet de temperatuur en kook indien nodig nog enkele minuten voor u het opeet. Dit programma is niet geschikt voor bevroren voedsel dat in porties kan worden verdeeld.
7. VERSE GROENTEN  1 x drukken	200 g - 1000 g		Verse groenten bereiden. Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbak. Besprenkel de groenten met 1 eetlepel water per 100 g. Dek af met plastic folie. Prik met een scherp mes één gaatje in midden van de plastic folie en vier bij de randen. Druk eenmaal op de knop voor het automatische kookprogramma voor groenten / vis. Druk op start. Grote hoeveelheden omroeren na de pieptoon. Laat na het koken uitlekken en breng op smaak met kruiden.

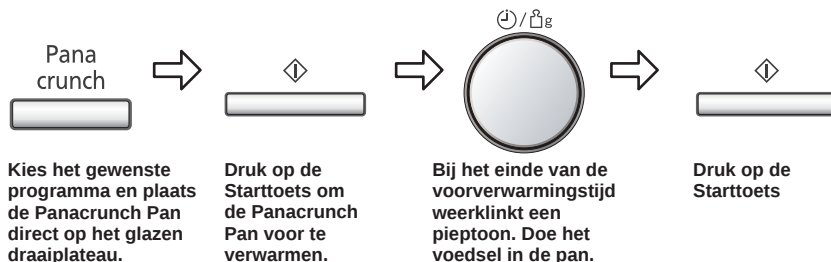
Automatische programma's

Programma	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
8. DIEPGEVROREN GROENTEN   2 x drukken	200 g - 1000 g		Bevroren groenten bereiden. Doe de groenten in een bak die groot genoeg is. Besprenkel met 1-3 eetlepels water. Als u groenten kookt die veel water bevatten, zoals spinazie of tomaten, voegt u geen water toe. Dek af met plastic folie. Prik met een scherp mes één gaatje in het midden van het plastic folie en vier bij de randen. Druk tweemaal op de knop voor het automatische kookprogramma voor groenten / vis. Druk op start. Laat na het koken uitlekken.
9. VERSE VIS   3 x drukken	200 g - 800 g		Verse visfilets of steaks bereiden. Leg de vis in een magnetronbak en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Dek af met plastic folie. Prik met een scherp mes één gaatje in het midden van het plastic folie en vier bij de randen. Druk driemaal op de knop voor het automatische kookprogramma voor groenten / vis. Druk op start.
10. DIEPGEVROREN VIS   4 x drukken	200 g - 800 g		Bevroren visfilets of steaks bereiden. Leg de vis in een magnetronbak en voeg 1 eetlepel (15 ml) water toe. Dek af met plastic folie. Prik met een scherp mes één gaatje in het midden van het plastic folie en vier bij de randen. Druk viermaal op de knop voor het automatische kookprogramma voor groenten / vis. Druk op start.
11. RIJST   1 x drukken	100 g - 300 g		Rijst bereiden voor hartige gerechten, geen rijstpudding. (Thaise, Basmati-, jasmijn-, Surinaamse, arborio of mediterrane rijst). Spoel de rijst grondig voordat u deze kookt. Gebruik een grote kom. Voeg 2 keer zoveel kokend water aan de rijst toe. Doe er een deksel op. Druk eenmaal op de knop voor het automatische kookprogramma voor rijst / pasta. Druk op start. Laat na het koken 5 minuten rusten. Laat na het koken uitlekken.
12. PASTA   2 x drukken	100 g - 450 g		Gedroogde pasta bereiden. Gebruik een grote kom. Voeg 1 theelepel zout, 1 eetlepel olie en kokend water toe. Voeg voor 100 g - 290 g pasta 1 liter kokend water toe. Voeg voor 300 g - 450 g pasta 1½ liter kokend water toe. Doe er een deksel op. Druk tweemaal op de knop voor het automatische kookprogramma voor rijst/ pasta. Druk op start. Laat na het koken uitlekken.

■ Opmerking

1. De automatische gewichtsprogramma's kunnen ALLEEN gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Het is beter het voedsel zelf te wegen dan af te gaan op de informatie die op de verpakking vermeld staat.
4. De meeste levensmiddelen moeten RUSTEN na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
5. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Auto-gewicht - verwarmen/koken



Nederlands

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
13. DIEPGEVROREN PIZZA 1 x drukken	150 g - 500 g		Voor het opwarmen en het bruinbakken van de bovenkant van diepvriespizza, -bruschetta en -kaasbaguette. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza in de voorverwarmede Panacrunch-pan. Druk eenmaal op Panacrunch. Leg na de bereiding de pizza op een afkoelrooster. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's of erg dunne pizza's zoals Flammeküche.
14. VERSE PIZZA 2 x drukken	150 g - 500 g		Voor het opwarmen en het bruinbakken van de bovenkant van verse voorgebakken pizza en kaasbaguette. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza in de voorverwarmede Panacrunch-pan. Druk tweemaal op Panacrunch. Leg na de bereiding de pizza op een afkoelrooster. Dit programma is niet geschikt voor erg dunne pizza's zoals Flammeküche.
15. DIEPVRIES AARDAPPEL PRODUCTEN 3 x drukken	200 g - 500 g		Ingevroren aardappelproducten opwarmen, bruinen en krokant maken. Druk driemaal op Panacrunch. Nadat de pan is voorverwarmd, spreidt u het aardappelproduct uit in de oven. Leg ze niet bovenop elkaar en draai ze om zodra de pieptoon klinkt voor het beste resultaat. Dit programma is niet geschikt voor galettes, pommes dauphine en pommes noisettes.
16. VERSE QUICHE 4 x drukken	150 g - 600 g		Voorgebakken verse quiche opwarmen. Druk viermaal op Panacrunch. Verwijder alle verpakking en plaats de quiche in de voorverwarmede Panacrunch-pan. Leg na de bereiding de quiche op een afkoelrooster. Zet de quiche aan het eind van het koken op een koelrooster en laat hem enkele minuten staan. Quiche met een kaasvulling kunnen heter worden dan groentenquiches. Dit programma is niet geschikt voor het bereiden van taarten met een bovenlaag van deeg.

Panacrunch pan

Het 'concept'

Bepaalde in de magnetron bereide eetwaren kunnen een zachte en kleffe korst krijgen. In uw Panacrunch Pan worden pizza's, quiches, pasteitjes, gepaneerde producten net zo bruin en knapperig als in een conventionele oven.

Uw Panasonic Panacrunch Pan functioneert op drie manieren: opwarmen van de pan door absorptie van magnetronstralen, direct opwarmen van het voedsel door magnetronstralen en opwarmen van het voedsel via de grill. De onderkant van de pan absorbeert de magnetronstralen en zet deze om in hitte. Vervolgens wordt de hitte via de pan doorgegeven aan het voedsel. Het verwarmingseffect wordt geoptimaliseerd door het anti-aanbak oppervlak.

Gebruik van de panacrunch pan (Handmatige bediening)

- Voor de beste resultaten moet de pan voor gebruik voorverwarmd worden. Plaats hem direct op het glazen draaiplateau en verwarm in de Combinatiestand gedurende tot 3 minuten voor. Voor een beter bruin ingseffect moet de pan ingesmeerd worden met olie alvorens hem voor te verwarmen voor producten als worstjes en beefburgers.
- Verwijder de pan uit de oven en doe het voedsel in de pan. Gebruik altijd het handvat van de pan of ovenwanten, omdat de pan zeer heet zal zijn. Voor de beste resultaten is het van belang dat het voedsel onmiddellijk na het voorverwarmen op de pan geplaatst wordt. De prestaties kunnen anders niet gegarandeerd worden.



■ Opmerkingen:

1. Verwarm de pan niet langer dan 5 minuten voor. Het voorverwarmen van de pan kan worden opgeslagen in het geheugen (zie pagina 22 NL).
2. Zet de pan altijd in het midden van het glazen draaiplateau en zorg ervoor dat hij de wanden van de oven niet raakt. Bij aanraking van de ovenwanden kunnen er vonken ontstaan waardoor de oven beschadigd kan raken.
3. Zet de pan altijd op het glazen draaiplateau. Gebruik hem niet met het metalen rooster.
4. Gebruik altijd het handvat van de pan of ovenwanten. De pan is heet!
5. Controleer of alle voedselverpakking verwijderd is voordat u met de bereiding begint.
6. Zet nooit warmtegevoelige materialen op de hete pan; deze kunnen hierdoor ontbranden.
7. De pan kan gebruikt worden in conventionele ovens.
8. Voor de beste resultaten moet de pan gebruikt worden in COMBINATIE GRILL en MAGNETRON. U kunt alleen de magnetron functie (maximum vermogen) gebruiken voor het voorverwarmen van de pan.

Verzorging van de pan

- Gebruik nooit scherp keukengerei op de pan, omdat hierdoor het anti-aanbak oppervlak beschadigt
- Na gebruik afwassen in een heet sopje en afspoelen met heet water. Geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes gebruiken; hierdoor beschadigt het oppervlak van de pan.
- De pan kan veilig in de vaatwasser gereinigd worden.

Vragen en antwoorden

- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: **Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:**
1. Is de stekker goed aangesloten?
Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.
- V: Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A: Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.
- V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?
- A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookfase.
- V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V: Ik kan geen Automatisch programma instellen en op het beeldscherm verschijnt 'WARM'. Waarom?
- A: Als de oven net gebruikt is en te heet is voor gebruik bij een Automatisch programma verschijnt er 'WARM' op het beeldscherm. Zodra het 'WARM' verdwijnt, kunnen de Automatische programma's gebruikt worden. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en kooktijd te kiezen.
- V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A: Dit kan uitsluitend tijdens het GRILLEN. Het metaal in sommige thermometers kan vonkontlading in uw oven veroorzaken en mag niet gebruikt worden tijdens MAGNETRON en COMBINATIE koken.
- V: Tijdens het COMBINATIE koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A: Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van MAGNETRONOVEN op GRILL voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.
- V: Tijdens het COMBINATIE koken of GRILLEN komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?
- A: Na herhaaldelijk gebruik bevelen wij u aan om de magnetronoven te reinigen en zonder voedsel, glazen plateau of draairing gedurende 5 minuten de grill aan te zetten. Op deze manier worden alle voedselrestjes, vetaanslag etc., die de luchtjes en/of rook 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 ventilator blijft na het koken roteren. Waarom?
- A: Na gebruik van grill/combinatie kan de ventilatormotor 3 minuten blijven roteren om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven op dat moment blijven gebruiken.

Verzorging van uw magnetronoven

1. Zet de oven uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
5. Indien het bedieningspaneel vuil wordt, moet dit met een zachte, droge doek gereinigd worden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de ovendeur open blijven om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Druk na het reinigen op de STOP/WIS toets om het uitleesvenster te wissen.
6. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit kan het geval zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
7. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het draaiplateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
8. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetronoven met een mild schoonmaakmiddel en heet water, en maak hem daarna droog met een schone doek. De draairing moet worden afgewassen in een mild sopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/of de wielen van de draairing, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de draairing uit de uitsparing in de grondplaat haalt om hem schoon te maken, let er dan goed op dat de draairing weer in de juiste positie terug geplaatst wordt.
9. Bij het GRILLEN of COMBINATIE koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan "roken".
10. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende dealer.
11. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
12. Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
13. Houd ventilatie-openingen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.

Technische specificaties

Netvoeding:	230 V, 50 Hz
Stroomverbruik:	Maximaal; 2120 W
	Magnetron; 1050 W
	Grillen; 1160 W
Capaciteit:	Magnetron; 1000 W
	(IEC-60705)
	Grill verwarming; 1100 W
Buitenafmetingen:	525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Binnenafmetingen:	359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (D)
Gewicht:	13.2 kg
Geluidsniveau:	66 dB

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle vereiste normen. 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 wil zeggen dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.



Informatie over het weggooien 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 Nederland 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.nvmp.nl, www.ictoffice.nl of www.stibat.nl.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggooien 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 weggooien, 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 Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F.R.
Duitsland.

Geproduceerd door Panasonic
Appliances Microwave Oven (Shanghai)
Co., Ltd., 888, 898 Longdong Road,
Pudong, Shanghai, 201203, China.

■ INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ

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

■ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision.

■ 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.

■ Attention! Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide.

Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut 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.

- 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 capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.

- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.

- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.

- Attention! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

Utilisation sur un plan de travail :

- Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- 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.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Stop/Cancel et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.
- 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.

- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.

- NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.

- Lorsque vous cuisinez en mode GRIL 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.

- 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 pourrait même présenter un danger.
- Attention! Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.
- 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.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou 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.

- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes 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.
- Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.

Sommaire

Installation et raccordement	8
Emplacement du four	8
Consignes de sécurité importantes	9-12
Schéma descriptif	13
Le panneau de commande NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Mode d'emploi défilant	15
Affichage de l'heure	16
Verrouillage de sécurité enfant	16
Cuisson et décongélation en micro-ondes.....	17
Le mode gril	18
Le mode combiné.....	19
Fonction Minuteur	20
Cuisson en plusieurs étapes	21
Touche mémoire	22
La décongélation Turbo selon le poids.....	23
Programmes de cuisson automatique	24-26
Les cuissons/réchauffages en Panacrunch selon le poids.....	27
Le Plat Panacrunch.....	28
Questions et réponses.....	29
Entretien de l'appareil	30
Fiche Technique	31

Merci d'avoir fait l'achat d'un four micro-ondes Panasonic.

Installation et raccordement

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 au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Instructions pour la mise à la terre

■ Important

POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE CET APPAREIL APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation:

Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

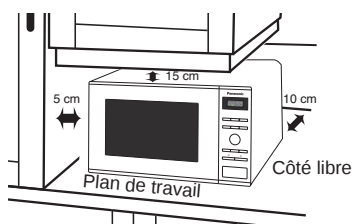
Emplacement du four

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. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

Espacement nécessaire:

- a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.



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 un 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. Évitez 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. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté 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 à distance.

Consignes de sécurité importantes

■ Attention!

Consignes de sécurité importantes

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut 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 capot 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 s'il est 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
8. Ce four ne devrait pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui n'ont pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette personne les instructions nécessaires pour l'utilisation de l'appareil.

Consignes de sécurité importantes

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer 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 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 consigne ne s'applique pas au préchauffage du Panacrunch.
6. En cas de début d'incendie à l'intérieur du four, presser la TOUCHE D'ARRÊT/ ANNULATION et maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation du gril

1. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes 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.
2. Lors de l'utilisation des modes COMBINE et GRIL, la résistance située dans la voûte du four est

brûlante. Prenez garde de ne pas toucher cette résistance.

Attention! Surfaces brûlantes



Lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.

3. Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.

Lampe du four

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

Accessoires

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

Plateau tournant en verre

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

Consignes de sécurité importantes

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.

Trépied métallique

1. Le trépied métallique facilite la coloration des petits plats et favorise la circulation de la chaleur.
2. En mode COMBINE ou MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode MICRO-ONDES uniquement.

Plat Panacrunch

Voir page 28 FR

Temps de cuisson

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

■ Remarque:

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.

Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.

Œufs

- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

Percer

- Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'explorent.

Thermomètre à viande

- Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

Consignes de sécurité importantes

Liquides

- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:
 - a Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
 - b Ne sursauffez pas les liquides.
 - c Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et 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.

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 sursauffe.
- 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.

Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

Biberons et aliments pour bébés

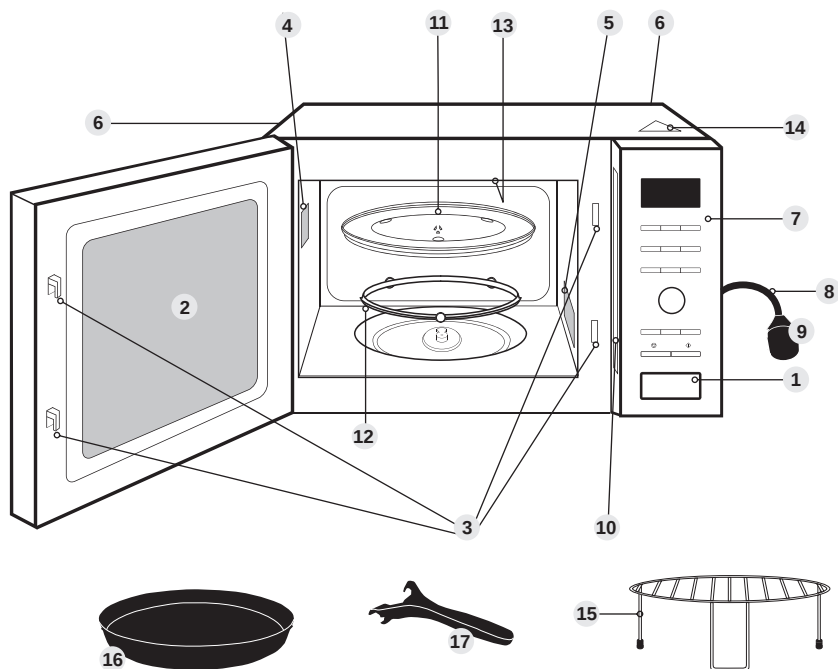
- Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il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

Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation, le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

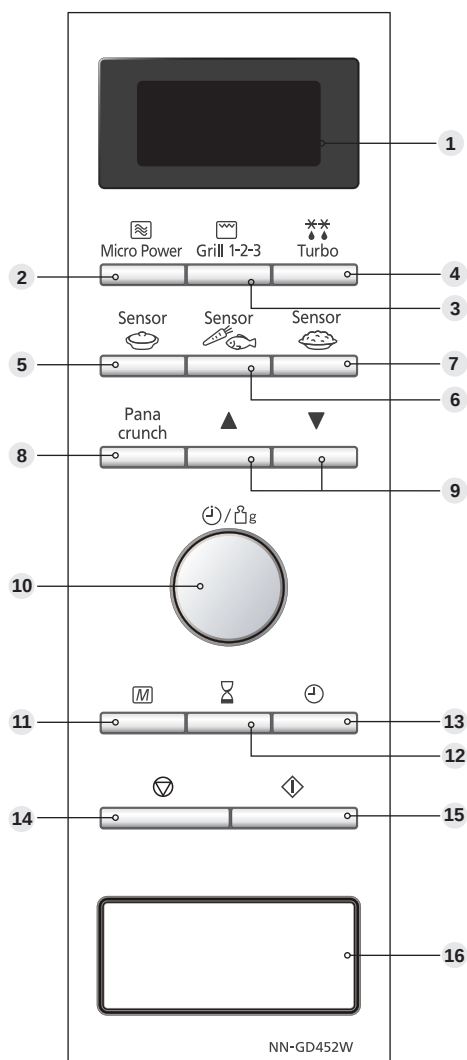
Schéma descriptif

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Touche d'ouverture de la porte:
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée. 2. Fenêtre du four 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte 4. Ouvertures d'aération du four 5. Cache d'arrivée des micro-ondes
(ne pas enlever) 6. Ventilation externe du four | <ol style="list-style-type: none"> 7. Panneau de commandes 8. Câble d'alimentation électrique 9. Prise électrique 10. Etiquette d'identification 11. Plateau tournant en verre 12. Anneau à roulettes 13. Éléments du gril. 14. Etiquette de mise en garde (surface brûlante) 15. Trépied métallique 16. Plat Panacrunch 17. Poignée du Panacrunch |
|--|--|



■ **Remarque:**
Ce schéma a valeur de référence uniquement

Le panneau de commande NN-GD452W/ NN-GD462M *



■ Remarque

Si un programme est choisi et que la touche Marche n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure.

- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes
- 3 Touche du grill
- 4 Touche des décongélations Turbo selon le poids
- 5 Touche des réchauffages Auto selon le poids
- 6 Bouton de cuisson automatique des légumes / du poisson
- 7 Bouton de cuisson automatique du riz / des pâtes
- 8 Les cuissons/réchauffages en Panacrunch selon le poids
- 9 Bouton plus / moins
- 10 Sélecteur de Durée/Poids
- 11 Touche Mémoire
- 12 Touche minuteur
- 13 Touche horloge
- 14 Touche arrêt/annulation:
Avant la mise en marche:
une pression suffit à effacer vos instructions. **Pendant** le fonctionnement, 1 pression stoppe momentanément la cuisson, une 2ème pression efface définitivement vos instructions et l'heure s'affiche de nouveau.
- 15 Touche marche
- 16 Bouton d'ouverture de la porte

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

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

■ Remarque

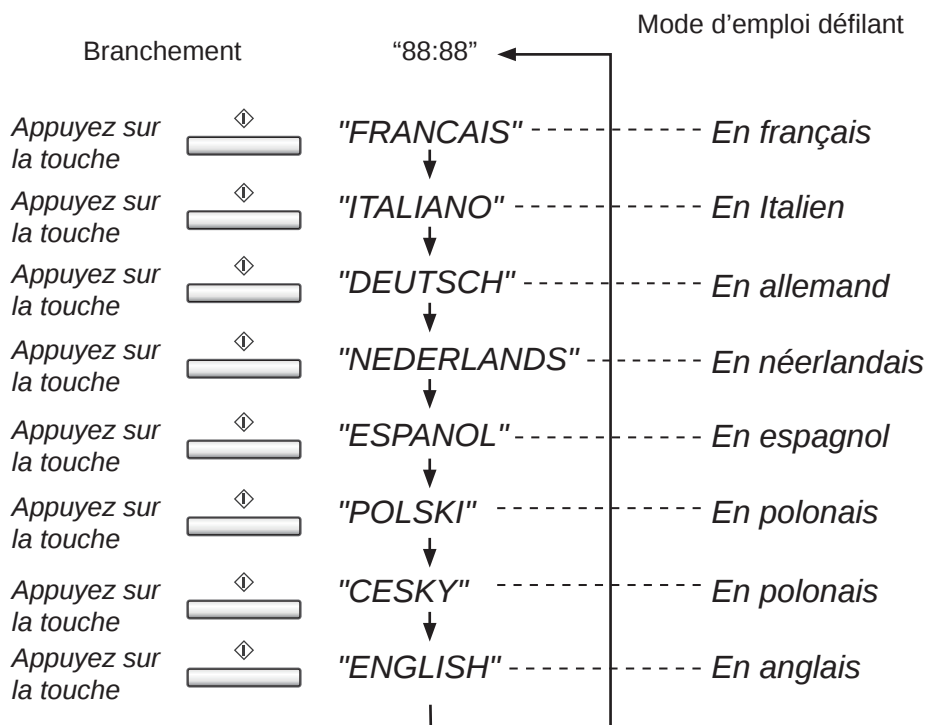
1. Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite.
2. Le four est en mode veille par défaut dès son branchement et sitôt la dernière opération programmée terminée.

■ Bips sonores

Lorsqu'une touche est pressée correctement, un bip sonore se fait entendre. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le programme est refusé par le four. A la fin d'un programme, 5 bips sonores seront émis.

Mode d'emploi défilant

Mode d'emploi défilant:

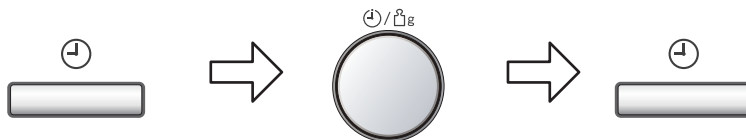


Ces modèles ont une fonction unique d'affichage de mode d'emploi pour vous aider à les utiliser. Une fois le branchement effectué, pressez la touche Marche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Les réglages par défaut ne comportent pas l'affichage du mode d'emploi. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les boutons, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante, ce qui vous évite de faire des erreurs. Si vous désirez utiliser une autre langue, vous pouvez débrancher et rebrancher le four et suivre à nouveau les étapes ci-dessus.

Si vous appuyez 4 fois sur la touche « Touche minuteur », le mode d'emploi défilant sera désactivé. Pour le réactiver, pressez 4 fois la touche Touche minuteur.

Affichage de l'heure

Lorsque vous branchez le four, "88:88" apparaît dans le fenêtre d'affichage.



Pressez une fois la touche Horloge.

Le deux-points (:) commence à clignoter.

Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids. L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points (:) clignote.

Pressez la touche Horloge. Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

■ Remarques

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.
3. Ce four a une horloge de 24 H.

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 le deux-points (:) est affiché.

Pour l'activer:



Appuyez trois fois sur la touche Marche.

L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et "★" apparaît.

Pour le désactiver:



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.

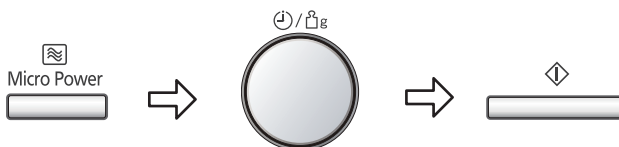
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

■ Remarque

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

Cuisson et décongélation en micro-ondes

Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.



Pressez la touche de puissance micro-ondes

jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche dans la fenêtre. L'indicateur micro-ondes est éclairé.

Choisir la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (1000 W: jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

Pressez Marche. La cuisson démarre et le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

1 pression	Fort	1000 Watts
2 pressions	Décongélation ❄️	270 Watts
3 pressions	Moyen	600 Watts
4 pressions	Doux	440 Watts
5 pressions	Mijotage	300 Watts
6 pressions	Maintien au chaud	100 Watts

■ ATTENTION!

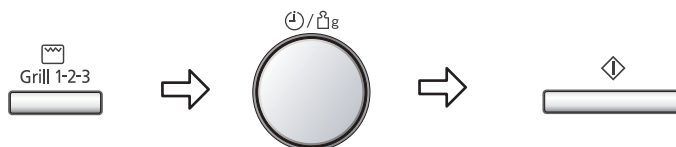
Si vous affichez directement une durée sans choisir au préalable une puissance, la puissance FORT (1000 W) est automatiquement sélectionnée.

■ Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page Fr-21.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur en page Fr-20.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.

Le mode gril

Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.



Pressez la touche du gril afin de choisir la puissance du gril.

1 pression	gril 1	1100 W	(fort)
2 pressions	gril 2	800 W	(moyen)
3 pressions	gril 3	600 W	(faible)

Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur **Durée/Poids** (90 minutes maximum).

Pressez Marche. La durée commence à décroître dans l'affichage.

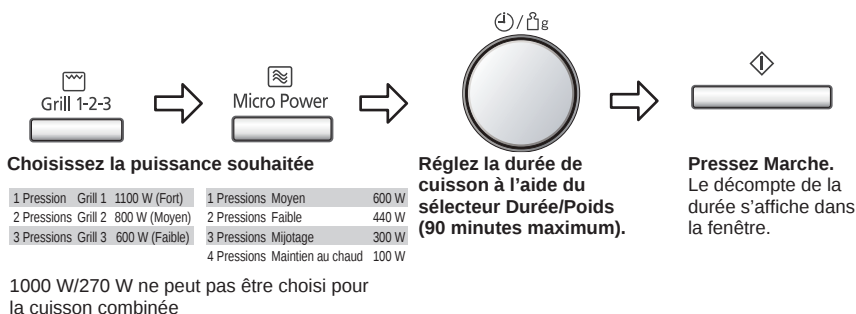
L'indicateur du gril s'allume et la puissance du gril s'affiche dans la fenêtre.

■ Remarques

1. Placez l'aliment sur le trépied lui-même posé sur le plateau tournant. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. NE PAS chercher à préchauffer le gril.
4. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode GRIL.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Utilisez un gant de protection et PRENEZ GARDE de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
7. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser la Touche Marche pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
8. Le gril rougeole par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.

■ ATTENTION! Le trépied métallique doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Le mode combiné



Lors d'une cuisson combinée, les micro-ondes cuisent rapidement les aliments pendant que le gril leur donne une belle couleur dorée et appétissante.

■ Remarques

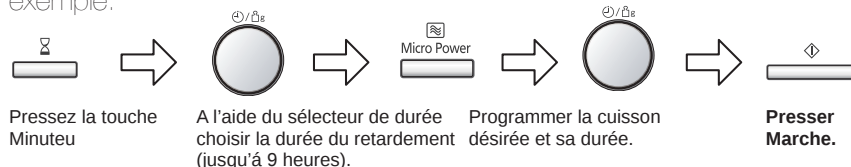
1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. NE PAS l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode Gril ou le mode Micro-ondes uniquement.
3. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
4. NE PAS chercher à préchauffer le gril en mode Combiné.
5. Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, stoppez immédiatement la cuisson.
6. Certains aliments (rôti, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
7. NE PAS utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode Combiné (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode Combiné). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par le gril. Le Pyrex® ou la porcelaine à feu conviennent très bien.
8. NE PAS utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne peuvent pénétrer les aliments de façon homogène.

■ ATTENTION! Le trépied doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Fonction Minuteur

La touche de Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.

exemple:

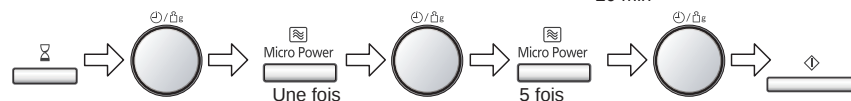


REMARQUES

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée

exemple:

Retardement: 1 heure Puissance Fort (1000 W) 10 min Puissance Mijotage (300 W): 20 min

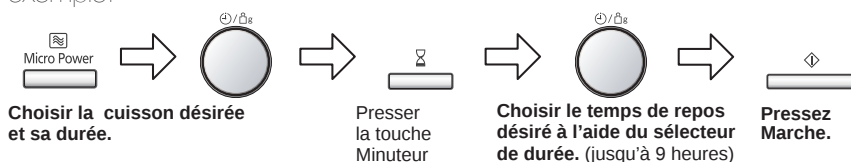


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

Fonction Minuteur

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

exemple:

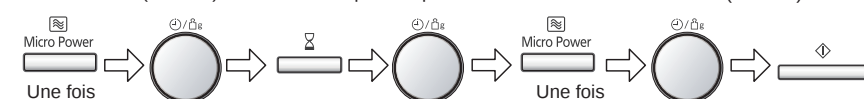


REMARQUES:

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

exemple:

Puissance Fort (1000 W): 4 min temps de repos: 5 min Puissance Fort (1000 W): 2 min

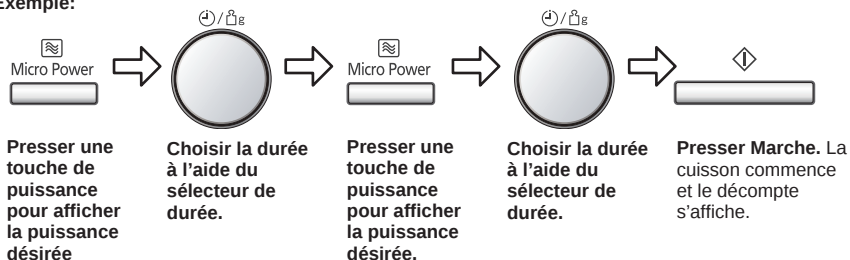


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Automatique.

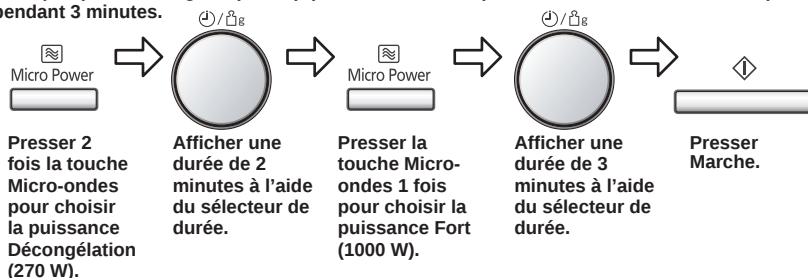
Cuisson en plusieurs étapes

Cuisson en 2 ou 3 étapes

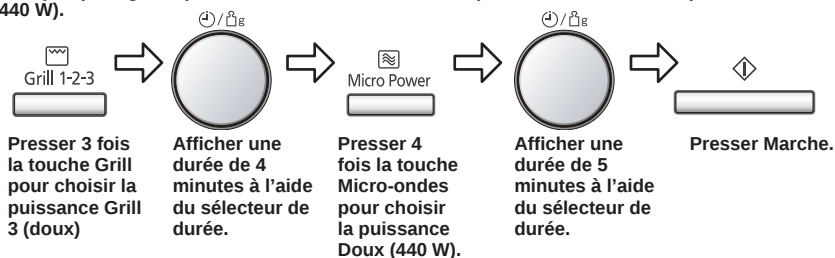
Exemple:



Exemple: pour Décongeler (270 W) pendant 2 minutes puis cuire un aliment sur FORT (1000 W) pendant 3 minutes.



Exemple: pour griller pendant 4 minutes en Grill Doux puis cuire 5 minutes en puissance Doux (440 W).



REMARQUES

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant de presser Marche.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Marche pour re-démarrer. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera le programme choisi.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

Touche mémoire

Cette fonction vous permet de mémoriser dans votre four un mode de cuisson et sa durée dont vous avez un usage fréquent. (par exemple, le préchauffage du plat Panacrunch en mode manuel). Vous ne pouvez mettre en mémoire qu'un seul programme.

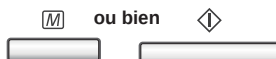
Pour mettre une cuisson en mémoire.



Pressez la touche Mémoire.
L'indicateur de Mémoire s'éclaire dans l'affichage.



Programmer le mode et le temps de cuisson désiré.



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

Pour utiliser une touche Mémoire



Pressez la touche Mémoire



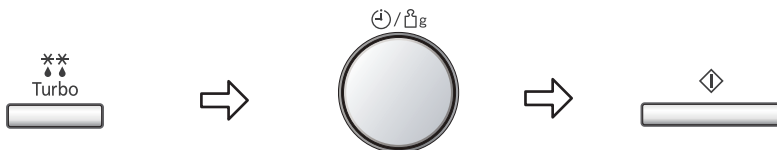
Pressez Marche pour commencer la cuisson.

■ Remarques

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

La décongélation Turbo selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.



Choisir le programme désiré en pressant

- 1 fois pour les petites pièces
- 2 fois pour les grosses pièces
- 3 fois pour le pain

Affichez le poids de l'aliment à décongeler à l'aide du sélecteur Durée/Poids. Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.

Pressez la touche Marche. Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.

Catégorie	Poids min./ max.	Utilisation
1. PETITES PIÈCES   1 pression	200 g - 1200 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400 g chacune). Retourner/protéger aux bips sonores. Laissez reposer entre 5 et 30 minutes.
2. GROSSE PIÈCE   2 pressions	400 g - 2500 g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Retourner/protéger aux bips sonores. Laissez reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
3. PAIN CROISSANTS   3 pressions	100 g - 800 g	Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Placez les miches sur un papier absorbant et retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos.

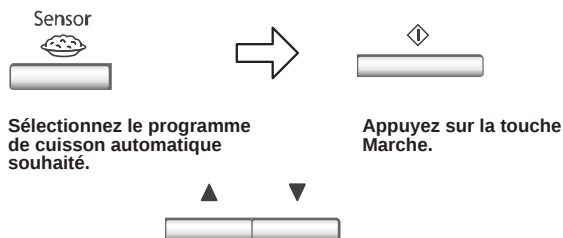
■ Important!

Consultez la page 16 FR du livret de recettes pour les conseils de décongélation.

Programmes de cuisson automatique

Vous pouvez faire cuire différents aliments sans avoir à saisir la durée de cuisson, le poids ou le niveau de puissance.

Par ex.



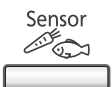
■ Commande plus/moins:

Chaque utilisateur peut avoir des préférences en matière de degré de cuisson. Quand vous aurez utilisé les programmes automatiques plusieurs fois, vous déciderez peut-être que vous préféreriez vos aliments cuits différemment. Il vous suffit alors d'utiliser les commandes plus/moins pour régler les programmes et allonger ▲ ou ▼ raccourcir la cuisson selon vos préférences. Appuyez avant d'actionner le bouton Marche. Si les résultats obtenus avec les programmes automatiques vous satisfont, vous n'avez pas à utiliser cette commande.

■ Remarques

1. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le délai de cuisson restant.
2. N'ouvrez pas la porte avant que le temps de cuisson ne s'affiche.
3. Le programme considère que la température des aliments surgelés est de -18°C à -20°C , et de $+5^{\circ}\text{C}$ à $+8^{\circ}\text{C}$ pour les autres aliments (température du réfrigérateur). Le programme de réchauffage de la soupe convient aux aliments à température du réfrigérateur ou ambiante.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes automatiques, vérifiez que le plateau en verre et l'assiette sont bien secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35°C ou inférieure à 0°C .
6. Les programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits aux pages FR-23.
7. Pour les programmes automatiques pour la soupe, les légumes frais, les légumes surgelés, le poisson frais et le poisson surgelé, couvrir les aliments avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, faites une perforation au centre et quatre perforations au bord du plat. Pour les programmes pour les repas réfrigérés et surgelés, le réchauffage doit se faire dans l'emballage d'origine. Percez le film. Si vous transférez les repas dans un plat, recouvrez-le de film alimentaire perforé. Pour les programmes automatiques pour le riz et les pâtes, recouvrez le plat d'un couvercle.
8. Si le four vient d'être utilisé et qu'il est trop chaud pour fonctionner avec un programme de cuisson automatique, le message 'CHAUD' s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

Programmes de cuisson automatique

Catégorie	Poids recommandé	Accessories	Utilisation
4. SOUPE  1 pression	150 g - 1000 g		Pour réchauffer la soupe réfrigérée et à température ambiante. Placer la soupe dans un plat/récipient de taille appropriée. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ +5 °C, ou à température ambiante. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer une fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes.
5. PLAT CUISINE  2 pressions	200 g - 1000 g		Pour réchauffer un repas frais déjà cuit ou un ragoût. Tous les aliments doivent être cuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ 5 °C, et il faut les réchauffer dans leur barquette d'origine. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, le couvrir de film perforé. Appuyer deux fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer lorsque le four émet des bips sonores. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou poisson dans une sauce liquide peuvent exiger une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux féculents comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.
6. PLAT SURGELE  3 pressions	200 g - 1000 g		Pour réchauffer un repas tout prêt ou un ragoût surgelé ; Tous les aliments doivent être cuits et surgelés (-18 °C) ; Les réchauffer dans la barquette d'origine. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, le couvrir de film perforé. Appuyer trois fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer lorsque le four émet des bips sonores et découper le bloc en morceaux. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Vérifier la température et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas aux aliments surgelés portionnables.
7. LEGUMES FRAIS  1 pression	200 g - 1000 g		Cuisson des légumes frais. Placer les légumes préparés dans un plat/récipient de taille appropriée. Arroser d'une cuil. à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche. Si vous faites cuire de grandes quantités d'aliments, remuez-les quand le four émet un bip. Egoutter en fin de cuisson et assaisonner.

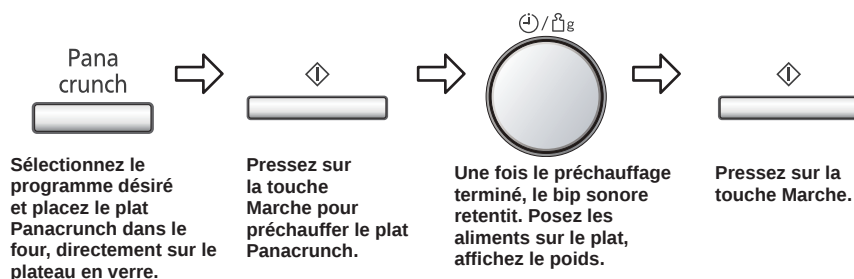
Programmes de cuisson automatique

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
8. LEGUMES SURGELE   2 pressions	200 g - 1000 g		Cuisson des légumes surgelés. Placer les légumes dans un plat/récipient de taille appropriée. Arroser avec 1-3 cuil. à soupe d'eau. Pour les légumes contenant beaucoup d'eau, comme les épinards ou les tomates, ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche. Égoutter en fin de cuisson.
9. POISSON FRAIS   3 pressions	200 g - 800 g		Cuisson des filets ou darnes de poisson frais. Placer le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajouter 2 cuil. à soupe d'eau (30 ml). Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer trois fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche.
10. POISSON SURGELE   4 pressions	200 g - 800 g		Cuisson des filets ou darnes de poisson surgelés. Placer le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajouter 1 cuil. à soupe d'eau (15 ml). Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer quatre fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche.
11. RIZ   1 pression	100 g - 300 g		Cuisson du riz pour plats salés (pas pour le gâteau de riz). (Thai, Basmati, Jasmin, Suriname, Arborio ou Méditerranée). Rincer le riz soigneusement avant la cuisson. Le verser dans un grand bol. Ajouter 2 volumes d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique riz/pâtes. Appuyer sur le bouton Marche. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson. Égoutter en fin de cuisson.
12. PATES   2 pressions	100 g - 450 g		Cuisson des pâtes sèches. Mettre les pâtes dans un grand bol. Ajouter 1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 g - 290 g de pâtes, ajouter 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 g - 450 g de pâtes, ajouter 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique riz/pâtes. Appuyer sur le bouton Marche. Égoutter en fin de cuisson.

■ Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de repos, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
5. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Les cuissons/réchauffages en Panacrunch selon le poids



Français

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
13. PIZZA SURGELEE Pana crunch 1 pression	150 g - 500 g		Pour réchauffer des pizzas, bruschetta et baguettes gratinées déjà cuites et surgelées. Déballiez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé. Posez la pizza sur une grille en fin de cuisson; ne convient pas aux pizzas "Deep pan" ni aux pizzas fines de type "Flammekueche".
14. PIZZA FRAICHE Pana crunch 2 pressions	150 g - 500 g		Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et réfrigérées. Déballiez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé. Posez la pizza sur une grille en fin de cuisson; ne convient pas aux pizzas fines de type "Flammekueche".
15. FRITES AU FOUR Pana crunch 3 pressions	200 g - 500 g		Pour réchauffer les frites à four surgelées. Répartissez les frites sur le plat Panacrunch préchauffé. Pour un résultat optimal, étalez les frites en une seule couche et mélangez au bip sonore. Ce programme convient à la plupart des garnitures surgelées de pommes de terre sauf aux Pommes Dauphine, Noisette et galettes.
16. QUICHE FRAICHE Pana crunch 4 pressions	150 g - 600 g		Pour réchauffer les quiches déjà cuites et réfrigérées. Déballiez entièrement et posez la quiche sur le plat Panacrunch préchauffé. Posez la quiche sur une grille en fin de réchauffage; En fin de cuisson, démoulez la quiche et laissez la reposer sur une grille pendant quelques minutes. Les quiches très riches en fromage seront plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux tourtes.

Le Plat Panacrunch

A quoi sert un plat Panacrunch de Panasonic?

Certains aliments tels que les pizzas, les tartes ou les quiches ne se réchauffent pas aussi bien dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel. Trop souvent le dessous des aliments reste humide et la pâte molle. L'accessoire "Panacrunch" remédie à cet inconvénient en rendant plus croustillants et dorés les fonds de pâte de ces aliments. En effet, la base du plat absorbe les micro-ondes et les restitue sous forme de chaleur. Ainsi l'aliment bénéficie d'un triple mode de cuisson: direct par les micro-ondes, par conduction du plat vers la base de l'aliment et le gril colore le dessus. Le revêtement anti-adhésif optimise cette accumulation de chaleur.

Utilisation du plat Panacrunch
(utilisation manuelle)

- Pour un résultat optimal, préchauffez le plat Panacrunch avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le en mode Micro-ondes FORT pendant 3 minutes. Pour faciliter la coloration des aliments tels que les saucisses et les steacks hachés, versez un peu d'huile sur le plat avant de le préchauffer.
- Retirez le plat Panacrunch du four et posez les aliments dessus. Le plat Panacrunch étant extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de poser les aliments sur le plat immédiatement après l'avoir préchauffé. Un délai nuirait inmanquablement aux performances.



■ Remarques:

1. Ne préchauffez pas le plat Panacrunch pendant plus de 5 minutes. (voir page 22 FR)
2. Placez toujours le plat 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 plat Panacrunch avec le plateau tournant en verre, et non sur le trépied métallique.
4. Utilisez toujours des gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipulez le plat Panacrunch quand il est chaud.
5. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que vous avez bien retiré tous les emballages de l'aliment.
6. Ne posez jamais d'ustensile sensible à la chaleur sur le plat Panacrunch, car il risquerait de brûler.
7. Vous pouvez utiliser le plat Panacrunch dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, n'utilisez le plat Panacrunch qu'en mode Combiné Micro-ondes/gril. Le mode micro-ondes (Fort) ne doit être utilisé que pour le préchauffage du plat.

Entretien du plat Panacrunch

- NE JAMAIS couper directement dans le Panacrunch la pizza, la quiche ou tout autre aliment, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif du plat Panacrunch. Ne pas faire tomber le plat Panacrunch au risque de le déformer.
- Après utilisation, nettoyez le plat Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du plat.
- Le plat Panacrunch peut être lavé dans un lave-vaisselle.

Questions et réponses

- 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. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
 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 électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q.: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision ?
- R.: Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.
- Q.: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?
- R.: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.
- 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 l'air contenu dans 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.: Je ne peux pas choisir un programme automatique et le message "CHAUD" s'affiche à l'écran. Pourquoi ?
- R.: Si le four vient d'être utilisé et qu'il

est trop chaud pour fonctionner avec un programme de cuisson automatique, le message "CHAUD" s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

- Q.: Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?
- R.: Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode 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 GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q.: Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en modes COMBINE et GRIL ?
- R.: Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture pendant 5 minutes en mode GRIL, 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.: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent.
- R.: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.
- Q.: Le ventilateur continue à tourner à la fin de la cuisson. Pourquoi ?
- R.: Après l'utilisation du four en mode grill/combinaison, le moteur du ventilateur continue parfois à tourner pendant 3 minutes afin de refroidir les composants électriques. Ceci est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou 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 surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes 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. Après le nettoyage, presser la **TOUCHE ARRÊT / ANNULATION**.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen 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 afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A cette fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL 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. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
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 pourrait 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: **Maximaal; 2120 W**
Magnetron; 1050 W
Le mode gril; 1160 W
Puissance de sortie:
Magnetron; 1000W (IEC-60705)
Chauffage formant gril; 1100 W
Dimensions extérieures:
525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Dimensions intérieures:
359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Poids (hors emballage): **13.2 kg**
Niveau sonore: **66 dB**

**Caractéristiques techniques
susceptibles d'être modifiées sans avis
préalable.**

Ce produit est un matériel qui répond à la norme européenne 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 électroménagers)

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 Marketing Europe GmbH,
Winsbergring 15, 22525 Hambourg,
Allemagne
Fabriqué par Panasonic Appliances
Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd,
888, 898 Longdong Road, Pudong,
Shanghai, 201203, Chine.

- **ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.** Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione.
- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante

e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.

- **AVVERTENZE!** Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
- **AVVERTENZE!** 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 Panasonic.
- **AVVERTENZE!** Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
- **AVVERTENZE!** Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- **AVVERTENZE!** 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 adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

Per un uso su ripiano:

- Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

- 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 evidenzii la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi. La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.
- 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.
- 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. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.

■ NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO

■ Quando si usano le modalità di cottura GRILL o di PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi 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.

■ 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.

■ **AVVERTENZE!** Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde

durante l'utilizzo della funzione Grill e combinazione. Tenere i bambini lontano dal forno.

- Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed il portello d'apertura, si scaldano durante la cottura a combinazione o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete il portello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.
- Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

Sommario

Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica	8
Sistemazione del forno	8
Informazioni importanti	9-12
Il vostro forno.....	13
Pannelli di controllo NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Visualizzazione della lingua.....	15
Impostazione dell'orologio	16
Blocco per la sicurezza dei bambini	16
Cottura e scongelamento a microonde	17
Cottura con il grill	18
Cottura combinata.....	19
Utilizzo del timer	20
Cottura con programmazione multifase	21
Utilizzo della funzione di memoria	22
Scongelamento automatico in base al peso	23
Programmi con sensore automatico	24-26
Programmi Panacrunch	27
Istruzioni per l'uso del Piatto Panacrunch	28
Domande e risposte.....	29
Cura del forno a microonde	30
Caratteristiche tecniche	31

Grazie per aver acquistato un Forno a microonde Panasonic.

Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballaggio, rimuovendo ogni parte dell'imballo, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature del portello.

Non installare un forno se danneggiato: avvertire subito il vostro rivenditore.

Istruzioni per la messa a terra

■ IMPORTANTE

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

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

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

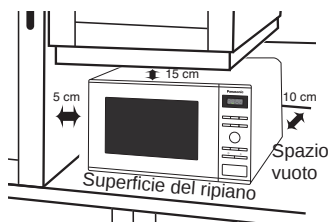
Sistemazione del forno

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

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

Sistemazione su un piano:

- a. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.



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 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 gli sfati posti ai lati e sulla parte posteriore del forno per evitare che l'apparecchio si surriscaldi. Se ciò dovesse accadere, scatterà un apposito dispositivo di sicurezza termico e il forno riprenderà a funzionare solo dopo che si sarà raffreddato.
10. Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.

Informazioni importanti

■ AVVERTENZE!

Istruzioni importanti per la sicurezza

1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano 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 Panasonic.
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.
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 adeguate istruzioni e che quindi, sia 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. Gli utenti devono evitare di esercitare un'eccessiva pressione verso il basso sullo sportello del forno a microonde quando è aperto. In caso contrario, c'è il rischio che il forno possa inclinarsi in avanti.
8. Questo apparecchio non è previsto per essere impiegato da persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità sensoriali o mentali, o manchino di esperienza o conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Informazioni importanti

Utilizzo del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di cibo. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere il cibo. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori del cibo.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali poiché potrebbero prendere fuoco.
4. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
5. Le funzioni di cottura a microonde o combinazione non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il pulsante di ARRESTO / ANNULLAMENTO o ruotare la MANOPOLA nella posizione zero. Togliere la spina dalla presa o spegnere l'interruttore generale.

Funzionamento del grill

1. Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed il portello d'apertura, si scaldano durante la cottura a combinazione o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete il portello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.
2. Il forno dispone di due resistenze nella parte superiore. Dopo aver utilizzato le funzioni COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno estremamente calde. È necessario prestare attenzione a non toccare l'elemento riscaldante.

■ **Attenzione: superfici molto calde**



Dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.

3. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill e combinazione. Tenere i bambini lontano dal forno.

Luce della cavità del forno

Consultare 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 contiene alcuni accessori: seguire sempre le istruzioni per il loro uso.

Vassoio di vetro

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente al loro posto all'interno del forno.
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.

Informazioni importanti

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.

Griglia di metallo

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

Piatto Panacrunch

Vedere pag. 28 IT.

Tempi di cottura

- Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.
- Cominciare a cuocere inserendo il tempo di cottura più breve per evitare una cottura eccessiva. Se il cibo non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora per un po'.

■ Nota

Se i tempi di cottura consigliati dovessero risultare eccessivi, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

Piccole quantità di cibo

- Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se l'alimento introdotto nel forno dovesse incendiarsi, lasciare chiuso il portello, spegnere il forno e togliete la spina dalla presa.

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.

Bucherellare le superfici non porose

- I cibi che non hanno una superficie porosa, come ad esempio, patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellate prima della cottura a microonde per evitare che scoppino.

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. Non usare un comune termometro per carni durante la cottura a microonde, per evitare l'emissione di scintille.

Informazioni importanti

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 può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.

Per evitare ciò devono essere prese le seguenti precauzioni:

- a. evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto;
- b. non surriscaldare;
- c. mescolare i liquidi prima di mettere il contenitore nel forno, ed anche a metà del tempo di cottura;
- d. dopo avere riscaldato, lasciare riposare nel forno. Mescolare nuovamente il contenuto (facendo attenzione a non scottarsi).

Carta, plastica

- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicato "adatto per l'uso nel forno a microonde". Infatti alcuni prodotti in carta riciclata possono 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.

Utensili/pellicole

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

Biberon/brocche

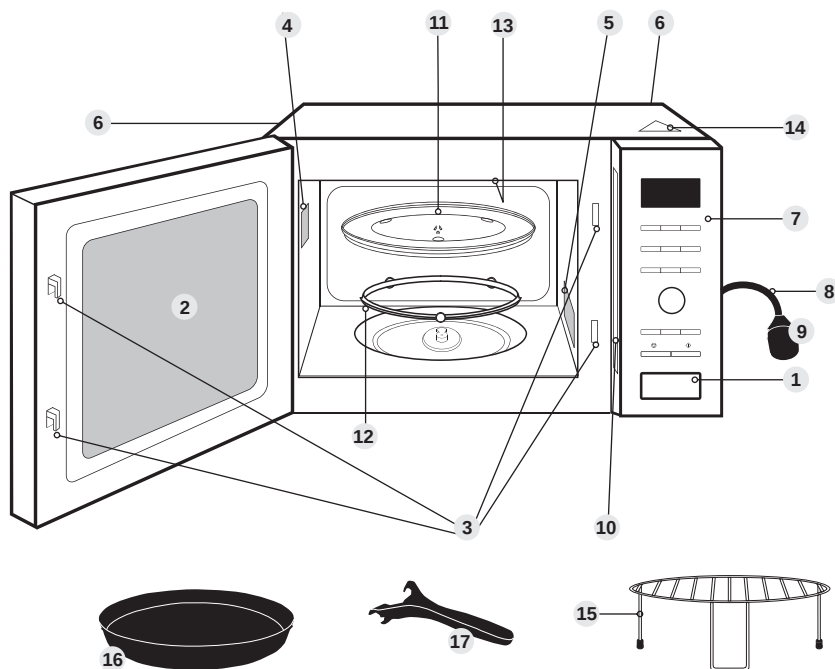
- Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi.
- La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

Ventola di raffreddamento

Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale e si può sfornare la pietanza anche durante il funzionamento della ventola. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare a utilizzare il forno.

Il vostro forno

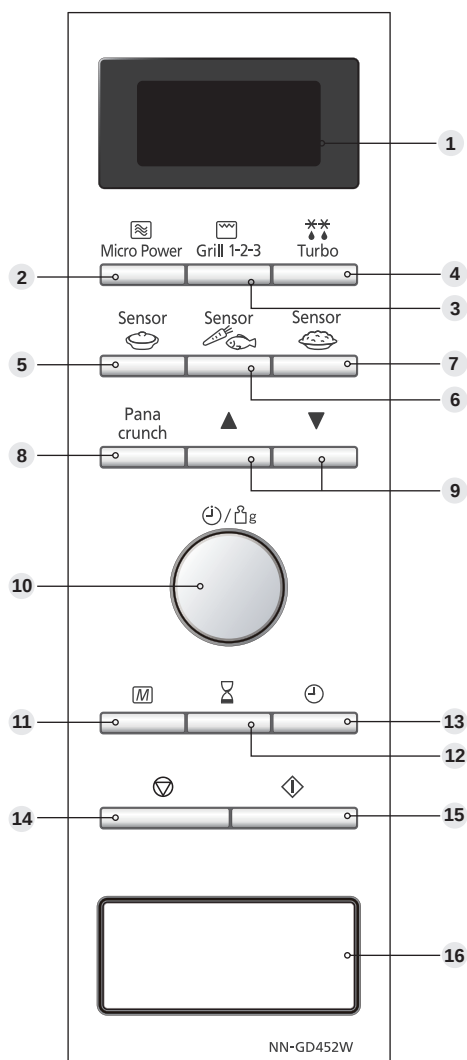
1. **Pulsante di apertura della porta**
Per aprire la porta, premere il pulsante. L'apertura della porta durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. La cottura riprende non appena viene richiusa la porta e si preme il pulsante avvio.
2. **Finestra del forno**
3. **Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta**
4. **Preso di ventilazione del forno**
5. **Guida di alimentazione delle microonde del forno (Non rimuovere)**
6. **Prese esterne di ventilazione del forno**
7. **Pannello di controllo**
8. **Cavo di alimentazione**
9. **Spina**
10. **Etichetta di identificazione**
11. **Vassoio di vetro**
12. **Anello rotante**
13. **Elementi del Grill**
14. **Etichetta di avvertenza (Superficie calda)**
15. **Griglia di metallo**
16. **Piatto Panacrunch**
17. **Manico**



■ Nota

Questa figura è solo di riferimento.

Pannelli di controllo NN-GD452W/NN-GD462M *



■ Nota

Se viene impostata un'operazione ma il pulsante di avvio non viene toccato, dopo 6 minuti, l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora.

- 1 Finestrella del display
- 2 Livelli di potenza microonde
- 3 Pulsante del grill
- 4 Pulsante di scongelamento automatico in base al peso
- 5 Pulsante programmi di riscaldamento automatico con sensore
- 6 Pulsante programmi di cottura con sensore automatico per verdura / pesce
- 7 Pulsante programmi di cottura con sensore automatico per riso / pasta
- 8 Programmi Panacrunch
- 9 Pulsante più / meno
- 10 Manopola Ora/Peso
- 11 Modalità memoria
- 12 Pulsante timer
- 13 Pulsante dell'orologio
- 14 Pulsante di arresto / annullamento:
Prima della cottura:
se si preme una volta, si annullano le istruzioni.
Durante la cottura:
se si preme una volta, si interrompe momentaneamente il programma di cottura. Se si preme una seconda volta, si annullano tutte le istruzioni e sul display viene visualizzata l'ora.
- 15 Pulsante avvio
- 16 Pulsante apertura sportello

Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

* La configurazione del pannello comandi del vostro microonde potrebbe differire da quella qui indicata, a seconda della diversa colorazione. In ogni caso, le funzioni dei comandi (tasti e manopole), rimangono identiche.

Da notare

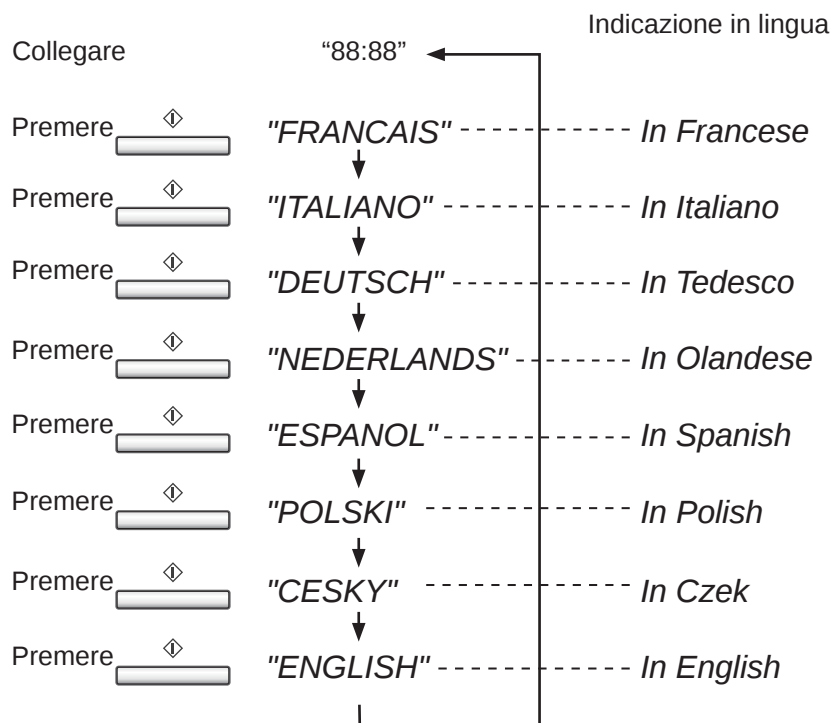
1. In modalità stand-by la luminosità del display è ridotta.
2. Il forno entra in modalità stand-by quando la spina è inserita e immediatamente al termine dell'ultima operazione.

■ Segnale acustico

Un bip segnala che è stato premuto il pulsante corretto. Se si preme un pulsante e non si sente nessun bip, le istruzioni non sono state accettate o non possono essere accettate. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici. beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

Visualizzazione della lingua

Indicazione in lingua

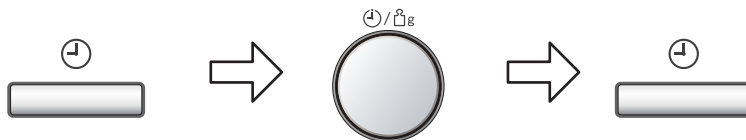


Questi modelli sono dotati di una funzione speciale di “Display di Informazioni” che agevola l'utente nell'utilizzo del microonde. Dopo aver inserito la spina, premere il pulsante Avvio fino a impostare la lingua desiderata. Le impostazioni di default non prevedono il display di informazioni. Man mano che si premono i pulsanti, sul display verrà visualizzata l'istruzione successiva così da impedire ogni possibilità di errore. Se per qualunque ragione si desidera cambiare lingua, staccare la spina e ripetere la procedura.

Premendo 4 volte il Timer, si disattiva la funzione di “indicazione in lingua”. Per riattivarla, premere nuovamente 4 volte il Timer.

Impostazione dell'orologio

Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene visualizzata la scritta "88:88".



Premere una volta il pulsante dell'orologio. I due punti cominciano a lampeggiare.

Inserire l'ora mediante la manopola Ora/Peso. L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.

Premere il pulsante dell'orologio. I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

■ Nota

1. Per reimpostare l'ora, ripetere i passaggi da 1 a 3.
2. L'ora resta memorizzata fino a quando non viene interrotta l'alimentazione del forno.
3. L'orologio è a 24 ore, quindi 2 pm = 14:00, non 2:00.

Blocco per la sicurezza dei bambini

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

Per impostare:



Premere il pulsante avvio tre volte. L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Il simbolo '★' appare nel display.

Per cancellare:



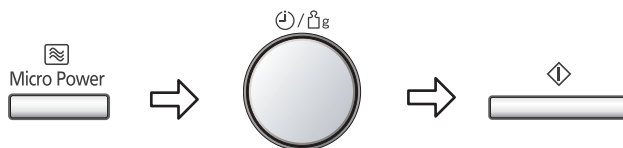
Premere il pulsante arresto / cancella tre volte. L'ora riappare nel display.

■ Nota

1. Per attivare la sicura bambini, il tasto di avvio deve essere premuto 3 volte nell'arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento a microonde

Il vassoio di vetro deve essere sempre collocato nel forno durante l'utilizzo.



Premere il pulsante dei livelli di potenza.

Selezionare il livello di potenza desiderato.

Selezionare il livello di potenza richiesto per il forno a microonde. Il forno può essere programmato per 90 minuti ai livelli di potenza Media, Bassa, Cottura Lenta e Scongellamento. Il livello di 1000 W può essere programmato per 30 minuti (passaggio 2).

Premere il pulsante avvio.

Viene avviato il programma di cottura e sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

1 Pressione	Alta	1000 Watts
2 Pressioni	Scongellamento**	270 Watts
3 Pressioni	Media	600 Watts
4 Pressioni	Bassa	440 Watts
5 Pressioni	Cottura Lenta	300 Watts
6 Pressioni	Riscaldamento	100 Watts

■ **ATTENZIONE!**

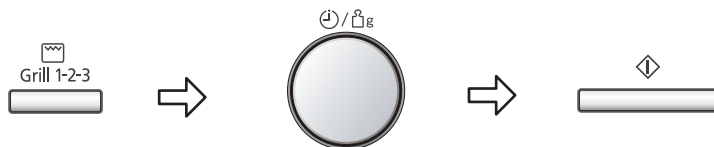
Il forno funziona automaticamente al livello di potenza ALTA (1000 W). Se viene immesso un tempo di cottura senza aver precedentemente selezionato il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente al livello di potenza massima.

■ **Nota**

1. Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 21 IT.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 20 IT.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.

Cottura con il grill

Il vassoio di vetro deve essere sempre collocato nel forno durante l'utilizzo.



Premere il pulsante del grill, per selezionare i seguenti livelli di potenza:

1 Pressione	grill 1	1100 W	(alta)
2 Pressioni	grill 2	800 W	(media)
3 Pressioni grill	grill 3	600 W	(bassa)

Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 90 minuti).

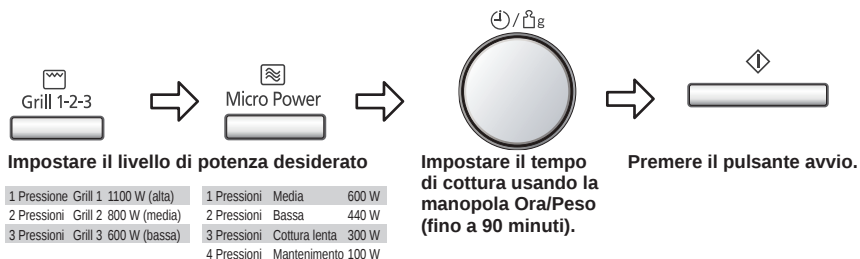
Premere il pulsante avvio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

■ Nota

1. Posizionare il cibo sulla griglia sopra il vassoio di vetro. Collocare sotto il cibo un piatto resistente alle alte temperature (in Pyrex®) per raccogliere il grasso di cottura.
2. Non coprire mai il cibo durante la cottura con il grill.
3. NON provare a preriscaldare il grill.
4. Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
5. Durante il programma di cottura solo GRILL, le microonde non vengono utilizzate.
6. A metà cottura molti cibi devono essere girati. Per girare i cibi, aprire lo sportello del forno e rimuovere con CAUTELA la griglia utilizzando guanti da forno.
7. Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. È necessario premere il pulsante AVVIO dopo aver chiuso lo sportello. Sul display riprenderà la visualizzazione del tempo di cottura residuo. È consigliabile aprire spesso lo sportello del forno per verificare i progressi del cibo durante la cottura con il grill.
8. È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato il grill e prima di utilizzare la cottura a microonde o combinata.

■ ATTENZIONE! La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.

Cottura combinata



Per la cottura combinata non si può impostare 1000 W/270 W

La cottura combinata consente di cuocere rapidamente il cibo grazie alla cottura a microonde e di renderlo poi dorato e croccante con il grill.

■ Nota

1. La griglia è stata creata per essere utilizzata nella cottura combinata e con il grill. Non utilizzare altri accessori metallici ad eccezione di quelli in dotazione con il forno. Per raccogliere il grasso di cottura, utilizzare sempre un piatto resistente alle alte temperature.
2. Utilizzare la griglia solo come indicato. NON utilizzare la griglia con meno di 200 g. di cibo in programma manuale. Per le piccole quantità di cibo non utilizzare la cottura combinata, ma la COTTURA CON IL GRILL o la COTTURA A MICROONDE, per ottenere migliori risultati.
3. Non coprire mai i cibi durante la cottura combinata.
4. NON preriscaldare il grill per la cottura combinata.
5. Il fenomeno dell'arco elettrico si può verificare se viene utilizzata una quantità sbagliata di cibo, se la griglia è stata danneggiata, o se è stato utilizzato accidentalmente un contenitore di metallo. Questo fenomeno si verifica con flash di luce azzurra all'interno del forno. Se si dovesse verificare, spegnere immediatamente il forno.
6. È consigliabile cucinare alcuni cibi in cottura combinata senza utilizzare la griglia, ad esempio gli arrostiti, i cibi gratinati, le torte e i budini. Questi cibi dovrebbero essere cotti in un recipiente non metallico, resistente alle alte temperature posto direttamente sul vassoio di vetro.
7. Per i programmi di cottura combinata NON utilizzare contenitori da FORNO A MICROONDE in plastica (a meno che non siano idonei alla cottura combinata). I piatti devono essere resistenti al calore del grill - ideali sono ad esempio quelli in vetro resistente alle alte temperatura come il Pyrex® o la ceramica.
8. NON utilizzare piatti o contenitori in metallo, poiché le microonde non riescono a penetrare nel cibo in maniera uniforme.

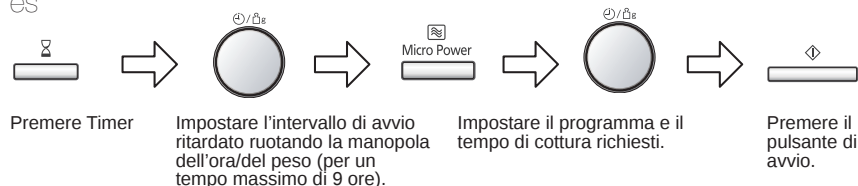
■ ATTENZIONE! La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Indossare i guanti da forno per rimuovere gli accessori, poiché le pareti del forno si surriscaldano. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.

Utilizzo del timer

una cottura con avvio ritardato

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

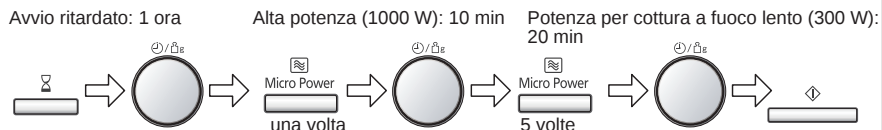
es



■ Nota

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

es

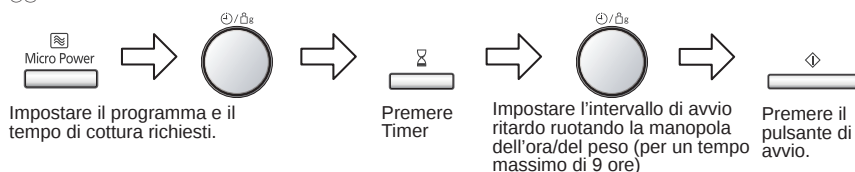


2. Se l'intervallo di tempo programmato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

Tempo di attesa

Usando il Timer, è possibile programmare il tempo di attesa dopo che la cottura è stata completata oppure programmare il forno come un timer a minuti.

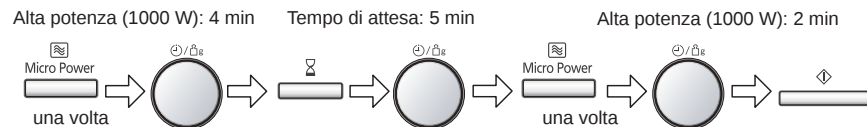
es



■ Nota

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

es

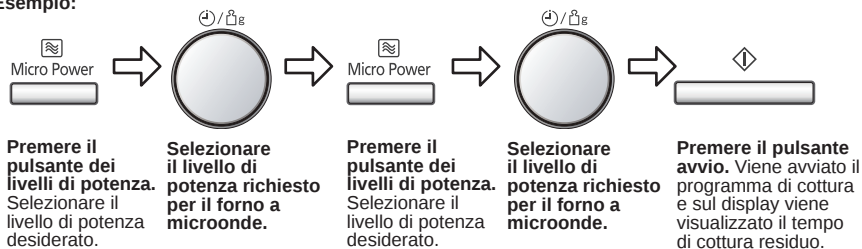


2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare il tempo e premere Start (Avvio).
4. Il tempo di attesa non può essere programmato dopo un programma automatico.

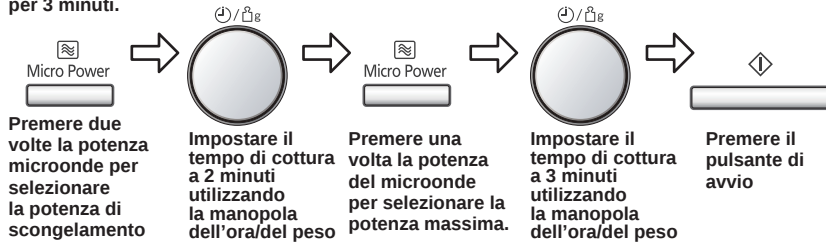
Cottura con programmazione multifase

Cottura a 2 o 3 fasi

Esempio:



Esempio: Per SCONGELARE (270 W) per 2 minuti e cuocere il cibo alla potenza MAX (1000 W) per 3 minuti.



Esempio: cucinare alla GRIGLIA alla potenza BASSA per 4 minuti e cuocere il cibo alla potenza BASSA (440 W) per 5 minuti.



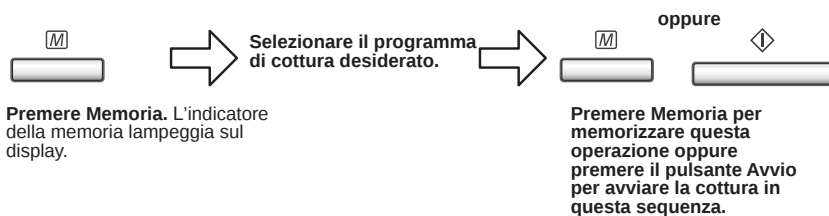
■ Nota

1. Per la cottura di fase 3, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvio.
2. Durante il funzionamento, premendo una volta il pulsante Arresto/Annullamento si arresta il funzionamento. Premere il pulsante Riavvio, ripartirà il funzionamento programmato. Premere due volte Arresto/Annullamento arresterà e annullerà il funzionamento programmato.
3. Quando non è in funzione, premendo Arresto/Annullamento si annulla il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

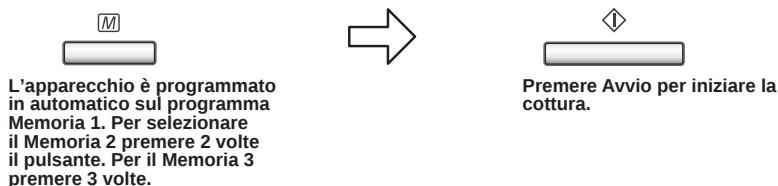
Utilizzo della funzione di memoria

Questa funzionalità consente di pre-programmare il forno per un'attività di riscaldamento o cottura regolari (ad esempio il preriscaldamento manuale della teglia Panacrunch). È possibile pre-programmare il forno ad uno specifico livello di potenza e tempo conveniente per voi. Con questo forno è possibile pre-programmare solo una attività in memoria.

Per impostare un programma in memoria



Per utilizzare un programma di memoria

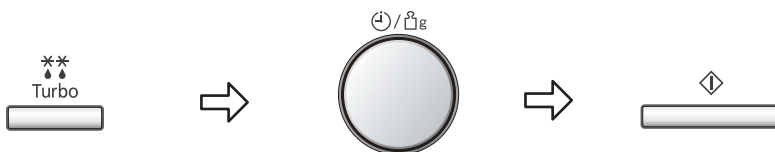


■ Nota

1. Per la cottura di fase 3, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvio.
2. Durante il funzionamento, premendo una volta il pulsante Arresto/Annullamento si arresta il funzionamento. Premere il pulsante Riavvio, ripartirà il funzionamento programmato. Premere due volte Arresto/Annullamento arresterà e annullerà il funzionamento programmato.
3. Quando non è in funzione, premendo Arresto/Annullamento si annulla il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

Scongelamento automatico in base al peso

Con questa funzione è possibile scongelare i cibi surgelati in base al loro peso.



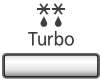
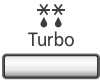
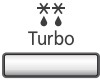
Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.

- 1 pressione per pezzi piccoli
- 2 pressioni per pezzi grandi
- 3 pressioni per il Pane

Impostare il peso del cibo congelato usando la manopola Ora/Peso.

Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10 g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100 g.

Premere il pulsante avvio. Ricordarsi di mescolare o girare il cibo durante lo scongelamento.

Programma	Peso min./max.	Suggerimenti
1. PEZZI PICCOLI  1 pressione	200 g - 1200 g	Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, braciole (ognuna da 100 g a 400 g). Premere una volta scongelamento turbo. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici. Lasciare riposare per 5-30 minuti.
2. PEZZO GRANDE  2 pressioni	400 g - 2500 g	Grossi pezzi di carne, pollo intero, tranci di carne. Premere due volte scongelamento turbo. Durante lo scongelamento i polli interi e i tranci di carne devono essere coperti. Proteggere le ali, il petto e il grasso con fogli lisci di alluminio fissati con bastoncini per cocktail. Assicurarsi che il foglio non tocchi le pareti del forno. Si dovrebbe far passare un tempo di attesa che va da 1 a 2 ore prima della cottura. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici.
3. PANE  3 pressioni	100 g - 800 g	Pagnotte piccole o grandi, di pane bianco o integrale. Posizionare la pagnotta su un pezzo di carta da forno. Premere 3 volte scongelamento turbo e girare all'emissione del segnale acustico. Lasciar riposare il pane da 5 min (pane bianco leggero) fino a 30 min (pane di segale denso). Durante il tempo di attesa tagliare a metà le pagnotte grandi.

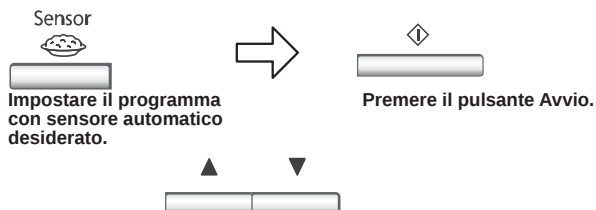
■ IMPORTANTE!

Le linee guida per lo scongelamento si trovano a pagina 16 IT del ricettario.

Programmi con sensore automatico

È possibile cucinare una gamma di pietanze senza dover impostare il tempo di cottura, il peso o il livello di potenza.

Ad es.



■ Pulsante più/meno

Ognuno ha le proprie preferenze riguardo il grado di cottura delle pietanze. Dopo aver utilizzato i programmi con sensore automatico un paio di volte, è possibile decidere che si preferisce cuocere le proprie pietanze con un diverso grado di cottura. Usando il pulsante più/meno, si possono regolare i programmi in modo che le pietanze cuociano più a lungo o in meno tempo. Premere il pulsante ▲ o ▼ prima di premere il pulsante Avvio. Se si è soddisfatti con il risultato dei programmi con sensore automatico, non è necessario utilizzare questo pulsante.

■ Nota

1. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura restante.
2. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
3. Si presume che la temperatura degli alimenti surgelati vada da -18 °C a -20 °C, mentre quella degli altri alimenti vada da +5 °C a +8 °C (temperatura frigorifero). Il programma di riscaldamento per zuppe è adatto per alimenti a temperatura frigorifero o ambiente.
4. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che il vassoio di vetro e il piatto siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve superare i 35 °C e non deve essere inferiore di 0 °C.
6. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso consigliati descritti a pagina 23 IT.
7. Quando si usano i programmi con sensore automatico per zuppa, verdura fresca, verdura congelata, pesce fresco e pesce congelato, coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Quando si usano i programmi per pietanze refrigerate e congelate, riscaldare nei contenitori in cui sono state acquistate. Forare la pellicola di copertura. Se si trasferiscono le pietanze su un piatto, coprire con della pellicola trasparente forata. Quando si usano i programmi con sensore automatico per riso e pasta, coprire con un coperchio.
8. Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma con sensore automatico, sul display sarà visualizzato il messaggio "CALDO". Quando "CALDO" sparisce, si possono usare i programmi con sensore automatico. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti.

Programmi con sensore automatico

Programma	Peso min./max.	Accessori	Suggerimenti
4. ZUPPA Sensor   1 pressione	150 g - 1000 g		Riscaldamento di zuppe refrigerate e a temperatura ambiente. Posizionare la zuppa in un contenitore di dimensioni adeguate. Gli alimenti devono essere a una temperatura frigorifero di circa +5 °C o a temperatura ambiente. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Premere una volta il pulsante dei programmi di riscaldamento con sensore automatico e poi premere Avvio. Mescolare alla fine del programma e lasciare riposare la pietanza per alcuni minuti.
5. PASTO FRESCO Sensor   2 pressioni	200 g - 1000 g		Riscaldamento di pietanze o di una casseruola precotte e fredde. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti devono essere a una temperatura frigorifero di circa +5 °C. Riscaldare nel contenitore in cui sono stati comprati. Forare la pellicola di copertura con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Se si trasferiscono le pietanze su un piatto, coprire con della pellicola trasparente forata. Premere due volte il pulsante del programma di riscaldamento con sensore automatico e poi premere Avvio. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare la pietanza per alcuni minuti. Pesci o carni di grandi dimensioni in una salsa diluita possono richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per farinacei, quali riso, spaghetti o patate.
6. PASTO SURGELATO Sensor   3 pressioni	200 g - 1000 g		Riscaldamento di pietanze o di una casseruola precotte e congelate. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Riscaldare nel contenitore in cui sono stati acquistati. Forare la pellicola di copertura con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Se si trasferiscono le pietanze su un piatto, coprire con della pellicola trasparente forata. Premere tre volte il pulsante dei programmi di riscaldamento con sensore automatico e poi premere Avvio. Mescolare all'emissione dei segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare la pietanza per alcuni minuti. Controllare la temperatura e, se necessario, cucinare ancora per qualche minuto prima di mangiare. Questo programma non è adatto per alimenti congelati divisibili in porzioni.
7. VERDURE FRESCHE Sensor   1 pressione	200 g - 1000 g		Cottura di verdure crude. Mettere le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere un cucchiaino di acqua per ogni 100 g di verdura. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Premere una volta il pulsante programmi di cottura con sensore automatico per verdura / pesce. Premere Avvio. In caso di grandi quantità, mescolare all'emissione del segnale acustico. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.

Programmi con sensore automatico

Programma	Peso min./ max.	Accessori	Suggerimenti
8. VERDURE SURGELATE  2 pressioni	200 g - 1000 g		Cottura di verdure congelate. Mettere le verdure in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere 1-3 cucchiaini di acqua. Se si cucinano verdure con un alto contenuto d'acqua, come spinaci o pomodori, non aggiungere acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Premere due volte il pulsante programmi di cottura con sensore automatico per verdura / pesce. Premere Avvio. Scolare dopo la cottura.
9. PESCE FRESCO  3 pressioni	200 g - 800 g		Cottura di tranci o filetti di pesce refrigerati. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 2 cucchiaini (30 ml) di acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Premere tre volte il pulsante programmi di cottura con sensore automatico per verdura / pesce. Premere Avvio.
10. PESCE SURGELATO  4 pressioni	200 g - 800 g		Cottura di tranci o filetti di pesce congelati. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) di acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Premere quattro volte il pulsante programmi di cottura con sensore automatico per verdura / pesce. Premere Avvio.
11. RISO  1 pressione	100 g - 300 g		Cottura di riso per piatti saporiti e non per tortini di riso. (Riso tailandese, basmati, Jasmine, del Suriname, Arborio o mediterraneo) Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Utilizzare una grande casseruola. Aggiungere una quantità di acqua bollente 2 volte superiore al riso. Coprire con un coperchio. Premere una volta il pulsante programmi di cottura con sensore automatico per riso / pasta. Premere Avvio. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti. Scolare dopo la cottura.
12. PASTA  2 pressioni	100 g - 450 g		Cottura di pasta secca. Utilizzare una grande casseruola. Aggiungere 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino d'olio e acqua bollente. Per 100 g - 290 g di pasta, aggiungere 1 litro di acqua bollente. Per 300 g - 450 g di pasta, aggiungere 1½ litro di acqua bollente. Coprire con un coperchio. Premere due volte il pulsante programmi di cottura con sensore automatico per riso / pasta. Premere Avvio. Scolare dopo la cottura.

■ Nota

1. È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso SOLO per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni della confezione.
4. Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di ATTESA, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
5. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programmi Panacrunch



Programma	Peso min./max.	Accessori	Suggerimenti
13. PIZZA SURGELATA Pana crunch 1 pressione	150 g - 500 g		Riscaldamento o doratura della superficie delle pizze surgelate precotte, bruschette e baguette al formaggio. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza sulla teglia Panacrunch preriscaldata. Premere una volta panacrunch. Alla fine della cottura trasferire la pizza su una griglia di raffreddamento. Programma non adatto per pizze alte o pizze molto sottili, ad esempio Flammekueche.
14. PIZZA FRESCA Pana crunch 2 pressioni	150 g - 500 g		Riscaldamento o doratura della superficie delle pizze refrigerate precotte, bruschette e baguette al formaggio. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza sulla teglia Panacrunch preriscaldata. Premere due volte Panacrunch. Alla fine della cottura trasferire la pizza su una griglia di raffreddamento. Programma non adatto per pizze molto sottili, ad esempio Flammekueche.
15. PATATE SURGELATE Pana crunch 3 pressioni	200 g - 500 g		Riscaldare, gratinare e dorare patate surgelate. Premere tre volte Panacrunch. Dopo aver preriscaldato la griglia, spargere le patate sulla teglia. Per risultati ottimali, cuocere a strati singoli e girare all'emissione del segnale acustico. Programma non adatto per galette, Pomme Dauphine e Pomme Noisette.
16. QUICHE FRESCA Pana crunch 4 pressioni	150 g - 600 g		Riscaldare quiche fresche precotte. Premere quattro volte Panacrunch. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la quiche sulla teglia Panacrunch preriscaldata. Alla fine della cottura trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento. Alla fine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento e lasciarla riposare per qualche minuto. Le quiche contenenti molto formaggio possono diventare molto più calde di quelle ripiene di verdure. Programma non adatto per torte salate a doppia crosta.

Istruzioni per l'uso del Piatto Panacrunch

Il 'Concetto'

Alcuni cibi cotti nel forno a microonde possono avere una crosta morbida e umida. Il vostro accessorio Piatto Panacrunch renderà pizze, quiche (torte salate), focacce e pane croccanti e dorati proprio come se cotti in un forno tradizionale.

Il Piatto Panacrunch Panasonic lavora in 3 modi diversi: riscaldando il piatto (che assorbe le microonde), riscaldando il cibo direttamente tramite le microonde e riscaldando il cibo con il grill. La base del piatto assorbe le microonde e le trasforma in calore. Quindi il calore viene condotto attraverso il Piatto Panacrunch al cibo. L'effetto riscaldante è ottimizzato dalla superficie antiaderente dello stesso.

Uso del Piatto Panacrunch (Funzionamento manuale)

- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare il piatto prima dell'uso. Porre direttamente sul piatto rotante e preriscaldare usando il programma combinato 1 per tre minuti. Per ottenere una grigliatura migliore, ungere il Piatto Panacrunch con olio prima di preriscaldarlo, per cibi quali salsicce e hamburger.
- Togliere il piatto dal forno e metterci dentro il cibo. Usare il manico in dotazione oppure dei guanti da forno dato che il piatto può scottare. Per ottenere i migliori risultati è importante sistemare SUBITO il cibo sul piatto dopo il preriscaldamento: qualsiasi ritardo potrebbe non garantire il risultato finale.



■ Note:

1. Non preriscaldare il Piatto Panacrunch per più di 5 minuti. Il preriscaldamento della teglia può essere registrato usando la funzione di memoria (vedere pagina 22 IT).
2. Porre sempre il Piatto Panacrunch al centro del vassoio di vetro e assicurarsi che non tocchi le pareti interne del forno in quanto ciò potrebbe causare delle scintille che danneggerebbero la cavità del forno.
3. Usare sempre il Piatto Panacrunch sul vassoio di vetro rotante. Non usare mai con il supporto di metallo.
4. Usare sempre il manico o i guanti da forno quando si maneggia il piatto caldo.
5. Assicurarsi di rimuovere completamente la confezione dei cibi prima della cottura.
6. Non porre alcun prodotto sensibile al calore sul piatto caldo perché potrebbe bruciarsi.
7. Il Piatto Panacrunch può essere utilizzato in un forno tradizionale.
8. Per ottenere i risultati migliori usare il piatto con il programma di combinazione GRILL e MICROONDE. Per preriscaldare la teglia è possibile utilizzare solo la modalità Microonde (Potenza 1000 W power).

Cura del piatto grigliante

- Non utilizzare utensili appuntiti sul piatto poiché potrebbero danneggiarne la superficie.
- Dopo l'uso, lavare il piatto in acqua calda e detersivo adatto e risciacquare in acqua calda. Non usare prodotti o spugnette abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- È possibile lavare il Piatto Panacrunch in lavastoviglie.

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, attendere 10 secondi e reinserirla.
 2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
 3. Se l'interruttore 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 questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, 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 durante la cottura con il forno a microonde. Questa interferenza è simile a quella causata 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 immesso. Perché?
R: Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà una quarta fase.
- 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 portata 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.
- Q: Non riesco a impostare un programma con sensore automatico e sul display appare il messaggio "CALDO". Perché?
A: Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma con sensore automatico, sul display sarà

visualizzato il messaggio "CALDO". Quando "CALDO" sparisce, si possono usare i programmi con sensore automatico. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti.

- D: Posso usare un termometro convenzionale da forno, nel microonde?
R: È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura GRILL. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma combinato.
- 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 GRILL per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.
- D: Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e GRILL. Perché?
R: Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulire quest'ultimo e farlo funzionare immediatamente senza alimenti e privo del vassoio di vetro e anello rotante, impostandolo sulla posizione Grill per 5 minuti. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.
- D: Il forno interrompe la cottura come forno microonde e sul display viene visualizzato il codice 'H97' o 'H98'. Perché?
R: Il display segnala un problema al sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un Centro Assistenza autorizzato
- Q: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?
A: Quando si finisce di utilizzare il forno in modalità grill/combinata, è possibile che il motore della ventola continui a girare per 3 minuti per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale ed è possibile continuare a utilizzare il forno.

Cura del forno a microonde

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, 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. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.
NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, evitare di far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare forti detergenti né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, premere il pulsante di ARRESTO/ANNULLAMENTO per cancellare il 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 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 e 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 o di PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi 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. 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.
11. Non utilizzare pulitori a vapore.
12. 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.
13. Tenere sempre sgombrare 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.

Caratteristiche tecniche

Alimentazione: **230 V, 50 Hz**
Consumo energetico: **Massimo: 2120 W**
Microonde: 1050 W
Grill: 1160 W
Uscita: **Microonde: 1000 W (IEC-60705)**
Grill riscaldatore: 1100 W
Dimensioni esterne:
525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Dimensioni della cavità del forno:
359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Peso senza imballaggio: **13.2 kg**
Rumorosità: **66 dB**

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

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



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

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.

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

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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

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

Panasonic Testing Centre

Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Amburgo,
Germania

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

- Instrucciones sobre seguridad importantes. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, sólo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión.
- Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
- Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe reemplazarlo por el cable especial que pondrá a su disposición el fabricante.
- ¡AVISO! Los cierres de la puerta y las áreas

de cerrado de la puerta deben limpiarse con un paño húmedo. El aparato debe inspeccionarse para ver si tiene daños en los cierres de la puerta y en las áreas de cierre de la misma y si estas áreas están dañadas, no debe hacer funcionar el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico formado por el fabricante.

- ¡AVISO! No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguridad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas. Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.

- 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.

- ¡AVISO! No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.

- ¡AVISO! No permita a los niños el uso

del horno sin supervisión, solamente lo podrán usar cuando se les haya dado las instrucciones adecuadas para que sean capaces de usar el horno de forma segura y una vez entendidos los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.

Para uso en encimeras:

- Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.
- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.
- Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse el botón parar / cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.
- Cuando se calienten líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, puede darse un

sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.

- El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

- 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.

- Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos.

- NO USE LIMPIADORES PARA HORNOS CONVENCIONALES.

- Cuando use el modo GRILL o COMBINADO, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
- Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
- ¡AVISO! Las partes exteriores del aparato pueden calentarse al usarlo para cocción combinada. Debe mantenerse a los niños pequeños alejados del aparato y nunca lo deben utilizar sin la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas generadas.
- Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado dentro de alacenas.

- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y ésto puede provocar la rotura del cristal.
- Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el COMBINADO y el GRILL; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un sistema de control remoto independiente ni con un temporizador externo.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.

Índice

Instalación y conexión	8
Colocación del horno	8
Instrucciones de seguridad importantes	9-12
Esquema descriptivo	13
Cuadros de mandos NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Información en pantalla	15
Ajuste del reloj	16
Bloqueo de seguridad para niños	16
Cocción y descongelación	17
Grill	18
Cocción en el modo combinado	19
Uso del temporizador	20
Cocción multifase	21
Uso de la función de memoria	22
Descongelación automática por peso	23
Programas de sensor automático	24-26
Recalentado/cocción automática por peso	27
Bandeja Panacrunch	28
Preguntas y respuestas	29
Cuidado de su Horno	30
Especificaciones Técnicas	31

Le agradecemos que haya adquirido un horno microondas
Panasonic.

Instalación y conexión

Examine su horno microondas. Desembale el horno, saque todo el material del embalaje y examine que el horno no tenga ningún daño como abolladuras, pestillos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si encuentra cualquier daño, notifíquelo a su distribuidor inmediatamente. No instale un horno microondas dañado.

Instrucciones para conexión a tierra

■ Importante

ESTA UNIDAD TIENE QUE ESTAR DEBIDAMENTE CONECTADA EN UNA TOMA DE TIERRA, POR SU SEGURIDAD PERSONAL.

Si su salida de CA no tiene toma en tierra, es responsabilidad personal del cliente reemplazarla por un enchufe de pared apropiado conectado a tierra.

Voltaje de funcionamiento

El voltaje tiene que ser el mismo que está especificado en la etiqueta que está sobre el horno. Si se usa un voltaje más alto que el especificado, puede causar un incendio u otros daños.

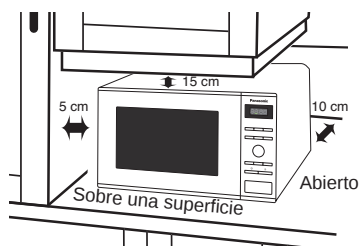
Colocación del horno

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

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a más de 85 cm por encima del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para que el funcionamiento sea el apropiado, hay que asegurar una circulación suficiente de aire para el horno.

Uso sobre una superficie:

- a. Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.



4. No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
5. No deben sacarse los apoyos inferiores.
6. Este horno es sólo para uso doméstico. No usarlo al aire libre.
7. Evitar el uso del horno microondas en ambientes de humedad alta.
8. El cable de la corriente no debe tocar el exterior del horno. Mantener el cable alejado de superficies calientes. No deje el cable colgando del borde de una mesa o de un mostrador. No sumerja en agua el cable, la clavija ni el horno.
9. No obstruya los respiraderos de los lados y la parte trasera del horno. Si se bloquean estos orificios mientras el horno está funcionando, podría sobrecalentarse. En tal caso, el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y vuelve a funcionar únicamente después de enfriarse.
10. Este aparato no está diseñado para funcionar con un sistema de control remoto independiente ni con un temporizador externo.

Instrucciones de seguridad importantes

■ ¡AVISO!

Instrucciones de seguridad importantes

1. Los cierres de la puerta y las áreas de cerrado de la puerta deben limpiarse con un paño húmedo. El aparato debe inspeccionarse para ver si tiene daños en los cierres de la puerta. De ser así, no debe hacer funcionar el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico formado por el fabricante.
2. No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguridad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas. Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.
3. No haga funcionar este aparato si tiene el CABLE o CLAVIJA estropeados. Si no funciona apropiadamente, está estropeado o se ha caído, es peligroso que alguien que no sea del servicio técnico formado por el fabricante realice la reparación.
4. Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe reemplazarlo por el cable especial que pondrá a su disposición el fabricante.
5. No permita a los niños el uso del horno sin supervisión, solamente lo podrán usar cuando se les haya dado las instrucciones adecuadas para que sean capaces de usar el horno de forma segura y una vez entendidos los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.
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. Se recomienda a los usuarios que eviten ejercer presión hacia abajo sobre la puerta del microondas mientras esté abierta. En caso contrario, existe el riesgo de que el horno se incline hacia adelante.
8. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia o conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del aparato. Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

Instrucciones de seguridad importantes

Utilización de su horno

1. No use el horno para ninguna otra razón que no sea la preparación de comida. Este horno está diseñado específicamente para calentar, descongelar o cocinar alimentos. No use este horno para calentar productos químicos u otros productos no-alimenticios.
2. Antes de utilizarlo, verifique que los utensilios/recipientes son adecuados para su uso en hornos microondas.
3. No intente usar este horno microondas para secar periódicos, ropa o cualquier otro material. Podrían incendiarse.
4. Cuando no vaya a usar el horno, no guarde en el interior del mismo ningún tipo de objeto para evitar cualquier problema en caso de que se ponga en marcha accidentalmente.
5. No debe hacer funcionar el aparato mediante las funciones MICROONDAS o COMBINADO, SI NO HAY COMIDA EN EL HORNO ya que se podría estropear.
6. Si se produjese un incendio o hubiera humo en el interior del aparato, PRESIONE EL BOTÓN DE PARADA/CANCELACIÓN. Desenchufe el microondas o desconecte el diferencial de la corriente.

Funcionamiento de la resistencia

1. Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el COMBINADO y el GRILL; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
2. El horno dispone de dos resistencias situadas en la parte superior. Después de usar la función COMBINADO y GRILL, estas superficies estarán muy calientes. Se ha de tener cuidado

de no tocar el elemento calentador situado dentro del horno.

■ **Atención: Superficies calientes**
Después de cocinar mediante estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.



3. Las partes accesibles del aparato pueden calentarse al usarlo para cocción combinada. Debe mantenerse a los niños pequeños alejados del aparato, y los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.

Lámpara del Horno

Cuando sea necesario reemplazar la lámpara del horno, por favor consulte al servicio técnico.

Accesorios

El horno viene equipado con una variedad de accesorios. Seguir siempre las indicaciones dadas para el uso de los accesorios.

Bandeja de cristal

1. No haga funcionar el horno sin haber colocado el aro giratorio y la bandeja de cristal.
2. Nunca usar otro tipo de bandeja de cristal que no sea la diseñada especialmente para este horno.
3. Si la bandeja de cristal está caliente, deberá dejarla enfriar antes de limpiarla o sumergirla en el agua.
4. La bandeja de cristal puede girar en cualquier dirección.
5. Si el recipiente de comida colocado sobre la bandeja de cristal toca las paredes del horno, se detendrá momentáneamente y ésta girará automáticamente en la dirección contraria. Esto es normal.
6. No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.

Instrucciones de seguridad importantes

Aro Giratorio

1. El aro giratorio y la parte inferior del horno deben limpiarse frecuentemente.
2. El aro giratorio debe usarse siempre para cocinar, junto con la bandeja de cristal.

Parrilla

1. La Parrilla se utiliza para gratinar y dorar los platos pequeños y para ayudar a la buena circulación del calor.
2. No use ningún recipiente metálico sobre la Parrilla en COMBINADO con MICROONDAS.
3. No utilice la parrilla en la modalidad de MICROONDAS.

Bandeja para Panacrunch

Ver página 28 ES

Tiempos de cocción

- El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de comida y tipo de recipiente.
- Comience con el tiempo de cocción mínimo para ayudar a prevenir una sobrecocción. Si la comida no está suficientemente cocida, siempre puede cocerla durante un poco más de tiempo.

■ Nota

Si se sobrepasan los tiempos de cocción recomendados, la comida puede estropearse y en circunstancias extremas podría incendiarse y dañar, posiblemente, el interior del horno.

Pequeñas cantidades de alimentos

- Pequeñas cantidades de comida o alimentos con bajo contenido de humedad pueden quemarse, secarse o incendiarse si se cuecen demasiado tiempo. Si los alimentos dentro del horno se incendiaran, mantenga cerrada la puerta del horno, apague el horno y desenchufe el cable eléctrico.

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.

Perforar la piel

- Los alimentos con pieles no porosas, tales como las patatas, yemas de huevo y salchichas, deben pincharse antes de la cocción por MICROONDAS para prevenir que estallen.

Termómetro para la carne

- Use un termómetro para la carne, para verificar el grado de cocción de los asados y de la carne de aves, solamente cuando la haya sacado del horno. No use un termómetro para la carne convencional cuando esté en el MICROONDAS, ya que pueden producir chispas.

Instrucciones de seguridad importantes

Líquidos

- Cuando se calienten líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, puede darse un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.

Para prevenir esta posibilidad deben tomarse las siguientes medidas:

- a Evitar el uso de recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- b No sobrecalentar.
- c Remover el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y otra vez en el intermedio del tiempo de cocción.
- d Después del calentamiento, dejar que se quede en el horno un poco de tiempo y remover otra vez antes de sacar, con cuidado, el recipiente.

Papel/plástico

- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.
- No use productos de papel reciclado, como por ejemplo rollo de cocina, a menos que el producto de papel esté etiquetado como seguro para su uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o fuego durante su uso.
- Saque las tiras de cierre de las bolsas para asados antes de colocar las bolsas en el horno.

Utensilios/papel de aluminio

- No calentar latas ni botellas cerradas porque pueden explotar.
- Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deben usarse durante la cocción del microondas. Se producirán chispas.
- Si usted utiliza papel de aluminio, pinchos para carne o utensilios de metal, la distancia entre ellos, las paredes y la puerta del horno debe ser de al menos 2 cm para prevenir chispazos.

Biberones/potitos para bebés

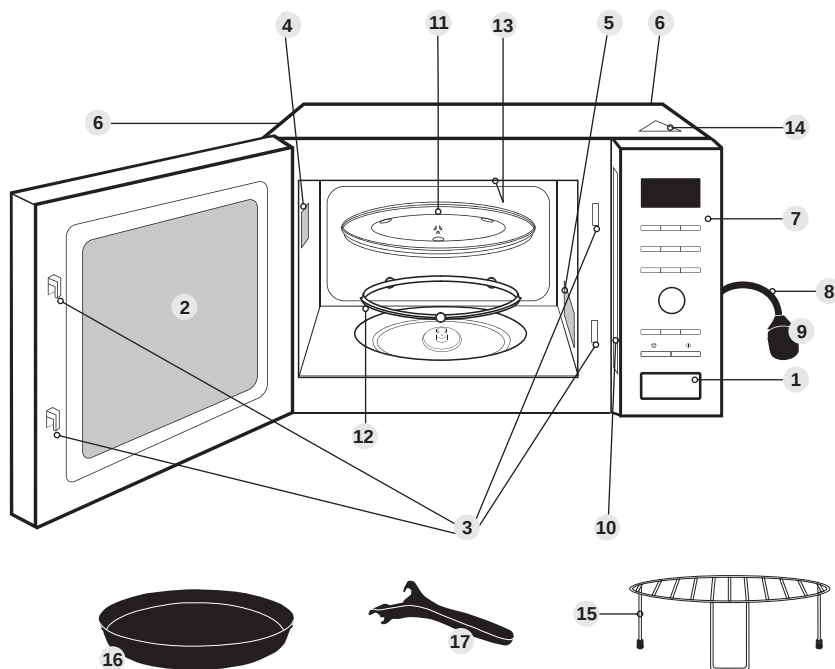
- El tapón y la tetina, o la tapadera, deben sacarse de los biberones y de los potitos antes de colocarlos en el horno.
- El contenido de los biberones y de los potitos tienen que removerse o agitarse.
- La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

Funcionamiento del motor de ventilación

Después de utilizar el horno, el motor del ventilador puede girar durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y se pueden retirar los alimentos incluso si funciona el motor del ventilador. Puede continuar utilizando el horno durante este período.

Esquema descriptivo

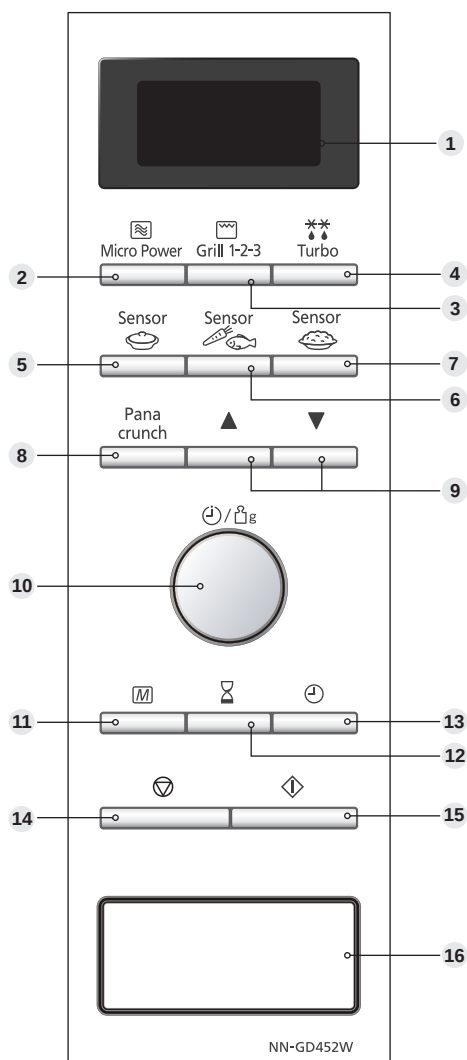
1. **Botón de apertura de la puerta**
Púlselo para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, éste se detendrá temporalmente sin borrar el ajuste que se haya hecho con anterioridad. La cocción se reiniciará en cuanto se cierre la puerta y se pulse Inicio.
2. **Ventana del horno**
3. **Sistema de cierre de seguridad de la puerta**
4. **Orificios de ventilación**
5. **Guía de ondas del microondas (no retirar)**
6. **Orificios de ventilación exteriores**
7. **Panel de control**
8. **Cable de alimentación**
9. **Conexión**
10. **Tarjeta de identificación**
11. **Bandeja de cristal**
12. **Aro Giratorio**
13. **Elementos del grill**
14. **Advertencia (superficie caliente)**
15. **Parrilla**
16. **Bandeja para Panacrunch**
17. **Mango**



■ Nota

Esta ilustración es sólo de referencia.

Cuadros de mandos NN-GD452W/NN-GD462M *



■ 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.

- 1 Pantalla de visualización
- 2 Niveles de potencia del microondas
- 3 Botón del grill
- 4 Programas de descongelación turbo
- 5 Programas de recalentado automáticos
- 6 Botón de programas de cocción de verduras / pescado con sensor automático
- 7 Botón de programas de cocción de arroz / pasta con sensor automático
- 8 Recalentado/cocción automática por peso
- 9 Botón más / menos
- 10 Dial Tiempo/Peso
- 11 Botón de memoria
- 12 Botón de temporizador
- 13 Botón del reloj
- 14 Botón parada / cancelar:
Antes de cocinar:
si pulsa una vez, borrará sus órdenes.
Durante la cocción:
si pulsa una vez, detendrá temporalmente el programa de cocción. Si vuelve a pulsar, cancelará todas sus órdenes y en la pantalla aparecerá la hora.
- 15 Botón de inicio
- 16 Botón de desbloqueo de la puerta

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

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

■ Nota

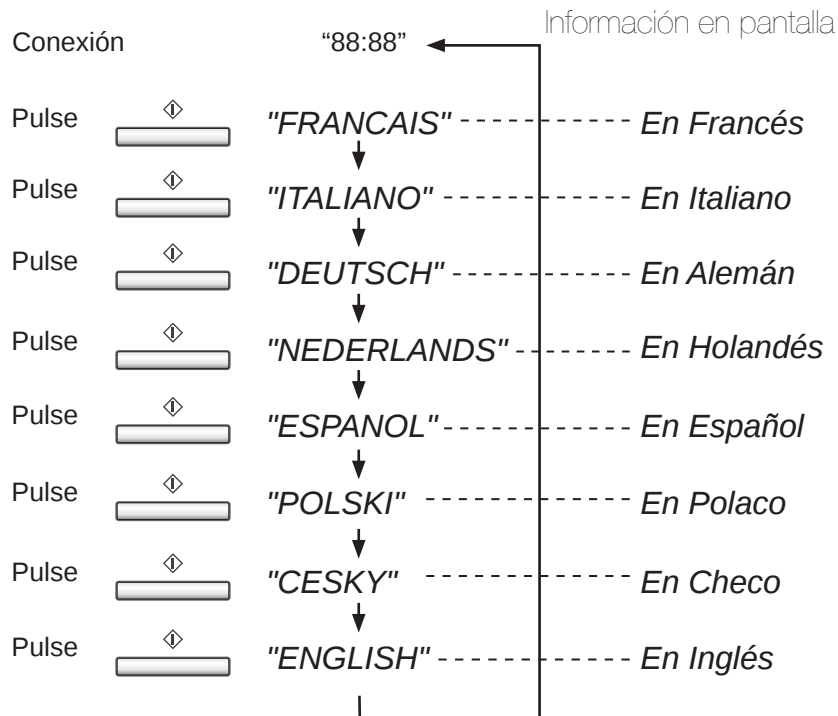
1. Durante el modo de espera, el brillo de la pantalla se reducirá.
2. El horno entrará en modo de espera la primera vez que se enchufe e inmediatamente después de completar el último funcionamiento.

■ Pitido

Cuando se pulse correctamente un botón, se escuchará un pitido. Si se pulsa un botón y no se escucha ningún pitido, la unidad no ha aceptado o no puede aceptar la orden. Al terminar de cocinar, suenan cinco pitidos.

Información en pantalla

Información en pantalla



Estos modelos disponen de la función exclusiva de "Información en pantalla", que sirve de guía para utilizar el microondas. Tras haber enchufado el horno, pulse el botón de inicio tantas veces como sea necesario hasta encontrar el idioma que desee. Los ajustes por defecto no tienen información en pantalla. Cada vez que pulse los botones, 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 proceso.

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

Ajuste del reloj

Cuando el horno se conecta por primera vez, aparece "88:88" en la pantalla de visualización.



Pulse el botón del reloj una vez.
Los dos puntos comienzan a parpadear.

Ponga la hora girando el dial Tiempo/Peso.
La hora aparece en la pantalla y los dos puntos parpadean.

Pulse el botón del reloj.
Los dos puntos paran de parpadear y la hora queda fijada

■ Nota

1. Para volver a programar la hora, repita los pasos de 1 a 3.
2. El reloj conservará la hora mientras el horno esté conectado y reciba corriente eléctrica.
3. Se trata de un reloj con 24 horas, es decir, 2 pm = 14.00 y no 2.00.

Bloqueo de seguridad para niños

Usando este sistema hará que los mandos del horno sean inoperables; sin embargo, la puerta podrá abrirse. El bloqueo para niños puede activarse cuando el visualizador muestra los dos puntos o la hora.

Para activarlo:



Pulsar el botón de inicio tres veces.
La hora desaparecerá. La hora actual no se perderá. Aparecerá un asterisco * en el visualizador

Para cancelarlo:



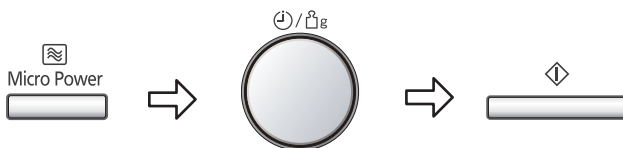
Pulsar el botón parada / cancelar tres veces. La hora reaparecerá en el visualizador.

■ Nota:

1. 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

La bandeja de cristal debe estar siempre colocada cuando se utiliza el horno.



Pulse el botón de potencia del microondas. Seleccione el nivel de potencia que desee.

Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso. El horno puede programarse para 90 minutos en potencia media, baja, cocción lenta y descongelar. La potencia alta (1000 W) sólo puede programarse para 30 minutos.

Pulse el botón de inicio. El programa de cocción se iniciará y el tiempo de la pantalla empezará a descontar.

1 Pulsación	Alta	1000 Watts
2 Pulsaciones	Descongelar **	270 Watts
3 Pulsaciones	Media	600 Watts
4 Pulsaciones	Baja	440 Watts
5 Pulsaciones	Cocción Lenta	300 Watts
6 Pulsaciones	Calentar	100 Watts

■ ¡PRECAUCIÓN!

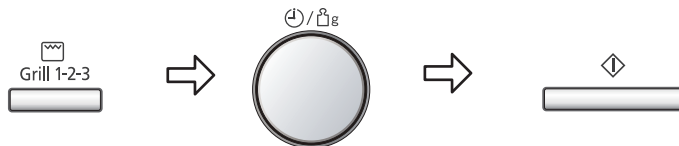
El horno se pondrá en marcha automáticamente en la potencia de microondas ALTA (1000 W) si se introduce un tiempo de cocción y no se ha seleccionado previamente el nivel de potencia.

■ Nota

1. Para la cocción multifase, consulte la página 21 ES.
2. El tiempo de reposo puede programarse después de establecerla potencia de microondas y el tiempo de cocción. Consulte la página 20 ES para obtener información sobre el uso del temporizador.
3. Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de 1 minuto en 1 minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0, se detendrá la cocción.

Grill

La bandeja de cristal debe estar siempre colocada cuando se utiliza el horno.



Pulse el botón del grill.

Seleccionar el nivel pulsando una de las siguientes opciones:

- 1 pulsación grill 1 1100 W (alta)
- 2 pulsaciones grill 2 800 W (media)
- 3 pulsaciones grill 3 600 W (baja)

Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 90 min.).

Pulse el botón inicio. El tiempo de la pantalla comenzará a descontar.

■ Nota

1. Coloque el alimento en la parrilla del grill sobre la bandeja de cristal. Coloque una fuente resistente al calor (Pyrex®) debajo para recoger la grasa y las gotas.
2. No cubra nunca los alimentos cuando esté utilizando el grill.
3. No trate de precalentar el grill.
4. El grill sólo funciona con la puerta del horno cerrada, no se puede utilizar la función de grill con la puerta abierta.
5. No hay potencia de microondas en el programa de sólo GRILL.
6. La mayor parte de los alimentos precisan que se les dé la vuelta durante la cocción. Para darles la vuelta, abra la puerta del horno y saque CON CUIDADO la parrilla del grill utilizando guantes para horno.
7. Después de darles la vuelta, vuelva a colocar la comida en el horno y cierre la puerta. Después de cerrar la puerta del horno, debe pulsar el botón INICIO. La pantalla del horno seguirá descontando el tiempo de grill restante. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento, para comprobar la evolución de los alimentos mientras se está utilizando el grill.
8. El grill brillará intermitentemente durante la cocción, es normal. Limpie siempre el horno después de utilizar el grill y antes de volver a utilizar el microondas o el horno en el modo combinado.

■ **¡PRECAUCIÓN!** La parrilla del grill debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal. Saque la parrilla del grill del horno, sujetando la parrilla y la bandeja resistente al calor firmemente. Utilice guantes para horno cuando saque los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o las partes metálicas interiores de la puerta u horno al introducir o sacar alimentos a causa de las altas temperaturas que se dan.

Cocción en el modo combinado



Seleccione el nivel de potencia deseado

1 pulsación Grill 1 1100 W (alto)	1 pulsaciones Media 600 W
2 pulsaciones Grill 2 800 W (media)	2 pulsaciones Bajo 440 W
3 pulsaciones Grill 3 600 W (bajo)	3 pulsaciones Fuego lento 300 W
	4 pulsaciones Calentar 100 W

Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 90 min.).

Pulse el botón inicio.

No se puede fijar 1000 W/270 W en cocción combinada

Cuando se cocina en modo combinado, la potencia del microondas cocina el alimento con rapidez mientras que el grill le da el color tostado y el toque crujiente de la cocina tradicional.

■ Nota

1. La parrilla del grill está diseñada para utilizarla en el modo combinado y Grill. No trate nunca de utilizar ningún otro accesorio de metal distinto de los que se entregan con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa y las gotas.
2. Utilice la parrilla del grill sólo como se describe. NO la utilice si está usando el horno con menos de 200 g de alimentos en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no cocine en modo combinado, cocine SÓLO con el GRILL o el MICROONDAS para obtener los mejores resultados.
3. No cubra nunca los alimentos cuando esté cocinando en modo combinado.
4. NO precaliente el grill en el modo combinado.
5. Pueden producirse arcos voltaicos si se utiliza un peso inadecuado de los alimentos, si se ha dañado la parrilla del GRILL o si se ha utilizado por error un recipiente de metal. Los arcos voltaicos son destellos de luz azules que se ven en el microondas. Si se producen, pare el horno inmediatamente.
6. Algunos alimentos deberían cocinarse en el modo combinado sin utilizar la parrilla del grill, por ejemplo, asados, gratinados, pasteles y pudings. Los alimentos deberían colocarse en un recipiente no metálico resistente al calor y ponerse directamente sobre la bandeja de cristal.
7. NO utilice recipientes plásticos para MICROONDAS en programas del modo combinado (a menos que sean adecuados para la cocción mixta). Los recipientes deben poder soportar el calor del grill de la parte superior, por ejemplo, resultan ideales los de cristal resistente al calor como el Pyrex® o la cerámica.
8. NO utilice sus propios recipientes o latas de metal, puesto que las microondas no podrán penetrar en la comida uniformemente.

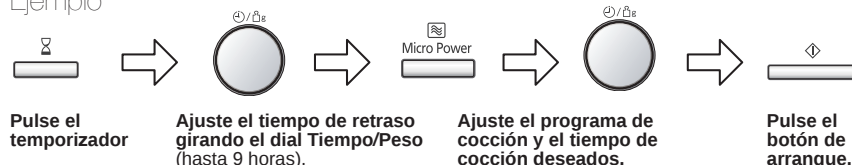
■ **¡PRECAUCIÓN!** La parrilla del grill debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal. Saque la parrilla del grill del horno sujetando la parrilla y la bandeja resistente al calor firmemente. Utilice guantes para horno cuando saque los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o las partes metálicas interiores de la puerta u horno al introducir o sacar alimentos a causa de las altas temperaturas que se dan.

Uso del temporizador

Retraso al empezar a cocinar

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

Ejemplo

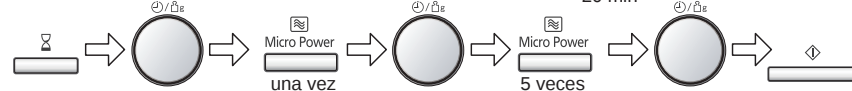


■ NOTA

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo la cocción de Arranque Retrasado.

Ejemplo

Arranque Retrasado: 1 hora Alta Potencia (1000 W): 10 min Potencia de cocción Lenta (300 W): 20 min

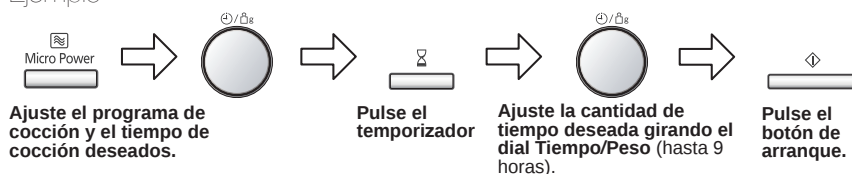


2. Si el tiempo de retraso programado es de más de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de minuto.
3. El Arranque Retrasado no puede programarse antes de cualquier Programa Automático.

Tiempo de Parada

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

Ejemplo

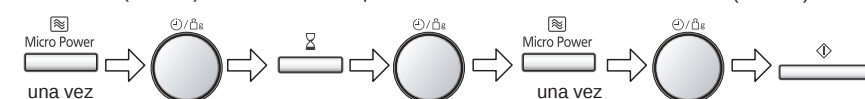


■ NOTA

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo el Tiempo de Parada.

Ejemplo

Alta Potencia (1000 W): 4 min Tiempo de Parada: 5 min Alta Potencia (1000 W): 2 min

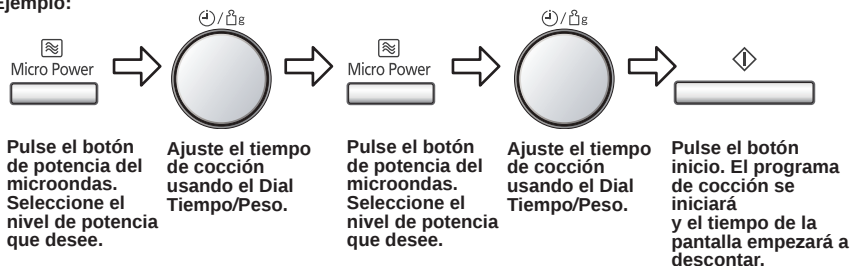


2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de Parada o la Temporización en Minutos, el tiempo de la ventana de visualización continuará contando hacia atrás.
3. Esta función también puede utilizarse como temporizador. En este caso, pulse el temporizador, establezca el tiempo y pulse el botón de inicio.
4. Después de un programa automático no es posible programar el tiempo de reposo.

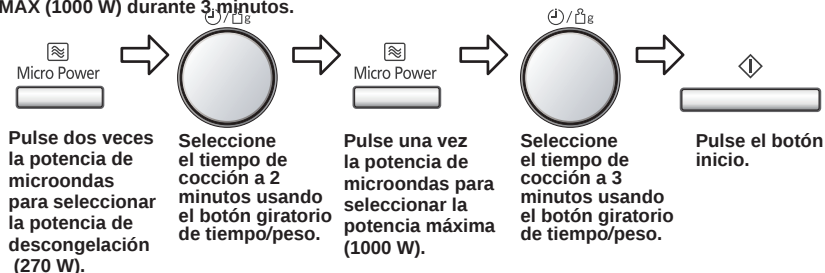
Cocción multifase

2 o 3 fases de cocción

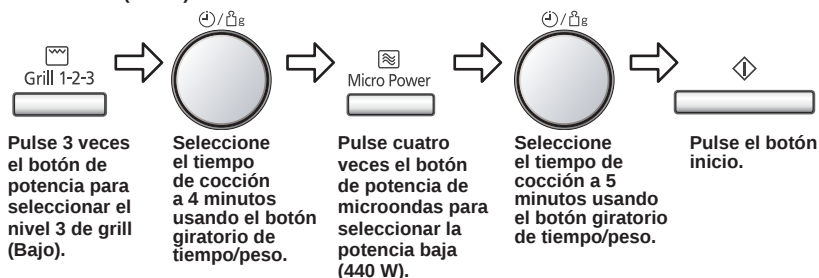
Ejemplo:



Ejemplo: Para DESCONGELAR (270 W) durante 2 minutos y cocinar alimentos a una potencia MAX (1000 W) durante 3 minutos.



Ejemplo: Para utilizar el GRILL a LOW (Bajo) durante 4 minutos y cocinar alimentos a una potencia LOW (440 W) durante 5 minutos.



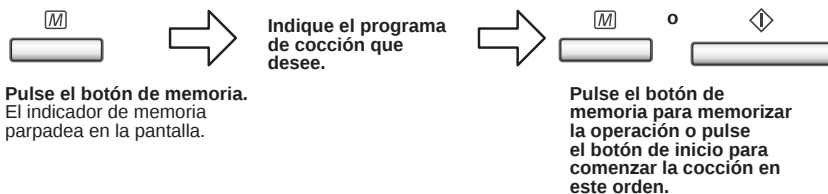
■ NOTA

1. Para la cocción en 3 etapas, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar el botón de inicio.
2. Mientras esté en funcionamiento, se detendrá si se pulsa una vez el botón de parada/cancelar. Al pulsar el botón de parada/cancelar se reiniciará el funcionamiento programado. Al pulsar el botón de parada/cancelar, se detendrá y borrará el funcionamiento programado.
3. Si no está en funcionamiento, al pulsar el botón de parada/cancelar se borrará el programa seleccionado.
4. Los programas automáticos no se pueden utilizar con la cocción multifase.

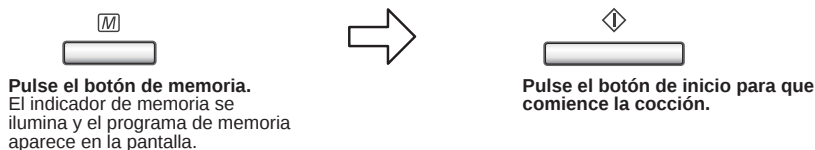
Uso de la función de memoria

Esta función le permite programar el horno para operaciones simples de cocción o recalentamiento (por ejemplo, el precalentamiento manual del recipiente Panacrunch). Puede programar el horno al tiempo y nivel de potencia específicos que desee. Con este horno sólo puede programar una operación de memoria.

Para establecer un programa de memoria



Para utilizar un programa de memoria

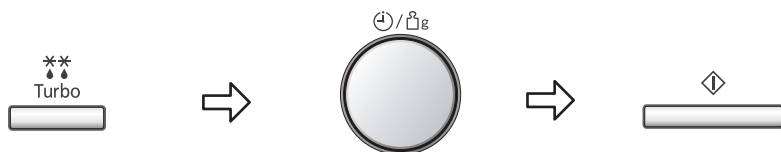


■ Nota

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

Descongelación automática por peso

Con esta prestación podrá descongelar alimentos congelados según su peso.



Seleccione el programa de descongelación que desee
1 pulsación para piezas pequeñas
2 pulsaciones para piezas grandes
3 pulsaciones para pan

Fije el peso del alimento congelado usando el dial
Tiempo/Peso. Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10 g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100 g.

Pulse el botón de inicio. No olvide remover o dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación.

Programa	Peso (Mín./ Máx.)	Alimentos
1.TROZOS PEQUEÑOS ** Turbo 1 PULSACIÓN	200 g - 1200 g	Piezas pequeñas de carne, escalopas, salchichas, carne picada, filetes de pescado, filetes, chuletas (de entre 100 y 400 g cada uno). Pulse una vez el botón de descongelación turbo. Remuévalos y déles la vuelta al oír el pitido. Déjelo reposar de 5 minutos a 30 minutos.
2. PIEZA GRANDE ** Turbo 2 PULSACIONES	400 g - 2500 g	Trozos grandes de carne, pollos enteros y redondos de carne. Pulse dos veces el botón de descongelación turbo. Para la descongelación, los pollos enteros y los redondos de carne precisarán protección. Proteja las alas, las pechugas y la grasa con trozos finos de papel de aluminio sujetos con palillos. Evite que el papel de aluminio esté en contacto con las paredes del horno. Se debe dejar un tiempo de reposo de 1 a 2 horas antes de la cocción. Remuévalos y déles la vuelta al oír el pitido.
3. PAN ** Turbo 3 PULSACIONES	100 g - 800 g	Barras pequeñas o grandes de pan blanco o integral. Coloque la barra en un trozo de rollo de cocina. Pulse tres veces el botón de descongelación turbo y dele la vuelta cuando suene el pitido. Deje reposar el pan entre 5 (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras grandes por la mitad en el tiempo de reposo.

■ ¡Importante!

Consulte la página Es-16 del libro de cocina para ver las orientaciones sobre descongelación.

Programas de sensor automático

Pueden cocinarse una serie de alimentos sin necesidad de introducir el tiempo de cocción, el peso o el nivel de potencia.

Ej.

Sensor



Selecione el programa de sensor automático que desee.



Pulse el botón de inicio.



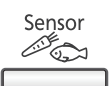
■ Control Más/Menos:

Las preferencias del grado de cocción varían según cada persona. Después de haber utilizado los Programas de Sensor Automático unas cuantas veces, puede decidir si prefiere cocinar sus alimentos con un grado de cocción diferente. Utilizando el control Más/Menos, pueden ajustarse los programas para cocinar los alimentos durante un tiempo más largo o más corto. Pulse el botón ▲ o el ▼ antes de pulsar el botón de inicio. Si está satisfecho con el resultado de los Programas de Sensor Automático, no tiene que utilizar este control.

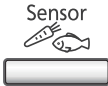
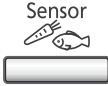
■ Notas

1. El horno calcula automáticamente el tiempo de cocción o el tiempo de cocción restante.
2. No debe abrirse la puerta antes de que aparezca el tiempo en la ventana de visualización.
3. Se asume que la temperatura para alimentos congelados es de -18 °C a -20 °C, para otros tipos de alimentos +5 °C a +8 °C (temperatura del refrigerador). El programa para recalentar sopa es adecuado para alimentos a temperatura del refrigerador o ambiente.
4. Para evitar cualquier error durante los Programas de Sensor Automático asegúrese de que el plato de cristal y la bandeja están secos.
5. La temperatura ambiente no debe ser de más de 35 °C ni menor de 0 °C.
6. Sólo deben cocinarse alimentos con el rango de peso recomendado descrito en las páginas Es-23.
7. Para programas de sensor automático, las sopas, la verdura fresca, la verdura congelada, el pescado fresco y el pescado congelado deben cubrirse con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Para programas de comida enfriada y comida congelada recaliente en el recipiente de compra. Perfore el film de revestimiento. Si transfiere las comidas a un plato, cúbralas con film transparente perforado. Para programas de arroz y pasta con sensor automático, cubra con una tapa.
8. Si el horno se ha usado previamente y está demasiado caliente para usarlo en un Programa Auto-Sensor, aparecerá 'CALOR' (CALIENTE) en el visor. Cuando 'CALOR' haya desaparecido, puede usarse el Programa Auto-Sensor. Si tiene prisa, cocine manualmente los alimentos seleccionando directamente el modo y el tiempo de cocción correctos.

Programas de sensor automático

Programa	Peso (Mín./ Máx.)	Accesorios	Alimentos
4. SOPA  1 pulsación	150 g - 1000 g		Para recalentar sopa refrigerada y a temperatura ambiente. Coloque la sopa en un recipiente de tamaño adecuado. Los alimentos deben estar a temperatura del refrigerador, aprox. +5 °C, o a temperatura ambiente. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Pulse el botón de programas de recalentamiento con sensor automático una vez y pulse después el botón de inicio. Al finalizar el programa, remueva y deje reposar durante un tiempo.
5. PLATO PREPARADO FRESCO  2 pulsaciones	200 g - 1000 g		Para recalentar una comida o un guiso precocinado fresco. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar a temperatura del refrigerador, aprox. +5 °C. Recalentar en el recipiente de compra. Perfore el film de revestimiento con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con film transparente perforado. Pulse el botón del programa de recalentamiento con sensor automático dos veces y pulse después el botón de inicio. Remueva cada vez que suene la alarma. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante un tiempo. Es posible que las piezas grandes de pescado/ carne con una salsa ligera tarden más tiempo en cocinarse. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroces, tallarines o patatas.
6. COMIDA CONGELADA  3 pulsaciones	200 g - 1000 g		Para recalentar una comida precocinada o un guiso congelado. Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados (-18 °C). Recalentar en el recipiente de compra. Perfore el film de revestimiento con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con film transparente perforado. Pulse el botón de programas de recalentamiento con sensor automático tres veces y pulse después el botón de inicio. Remueva al oír el pitido y corte a trozos. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante un tiempo. Compruebe la temperatura y cocine más minutos antes de comer, si es necesario. Este programa no es adecuado para alimentos congelados a porciones.
7. VERDURA FRESCA  1 pulsación	200 g - 1000 g		Para cocinar verdura fresca. Coloque la verdura preparada en un recipiente del tamaño adecuado. Rocíela con 1 cucharada sopera de agua por cada 100 g de verdura. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Pulse una vez el botón del programa de cocción de verdura/pescado con sensor automático. Pulse el botón de inicio. Escúrrala tras la cocción y sazónela al gusto.

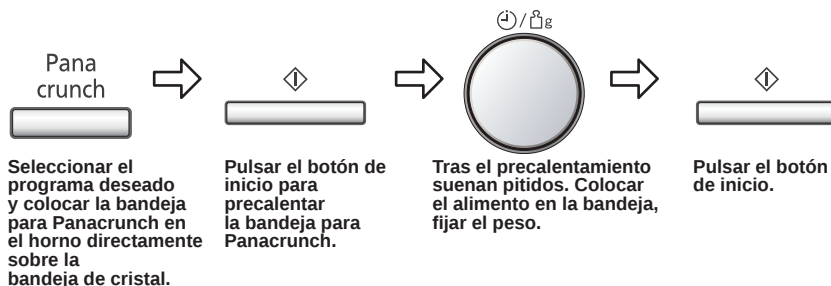
Programas de sensor automático

Programa	Peso (Mín./Máx.)	Accesorios	Alimentos
8. VERDURA CONGELADA  2 pulsaciones	200 g - 1000 g		Para cocinar verdura congelada. Coloque la verdura en un recipiente de tamaño adecuado. Rocíela con 1-3 cucharadas soperas de agua. Si cocina verduras con un elevado contenido de agua, tales como espinacas o tomates, no añada agua. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Pulse dos veces el botón del programa de cocción de verduras/pescado con sensor automático. Pulse el botón de inicio. Escorra una vez cocinada.
9. PESCADO FRESCO  3 pulsaciones	200 g - 800 g		Para cocinar filetes o rodajas de pescado fresco. Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado y añada 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Pulse tres veces el botón del programa de cocción de verduras/pescado con sensor automático. Pulse el botón de inicio.
10. PESCADO CONGELADO  4 pulsaciones	200 g - 800 g		Para cocinar filetes o rodajas de pescado congelado. Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado, añada 1 cucharada sobera (15 ml) de agua. Cubra con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Pulse cuatro veces el botón del programa de cocción de verduras/pescado con sensor automático. Pulse el botón de inicio.
11. ARROZ  1 pulsación	100 g - 300 g		Para cocinar arroz para platos salados que no sean arroz con leche. (Arroz tailandés, basmati, jazmín, Surinam, arborio o mediterráneo). Escorra bien el arroz antes de cocerlo. Utilice un cuenco grande. Añada el doble de agua hirviendo que de arroz. Cubra con una tapa. Pulse una vez el botón del programa de cocción de arroz/pasta con sensor automático. Pulse el botón de inicio. Déjelo reposar durante 5 minutos tras la cocción. Escorra una vez cocinado.
12. PASTA  2 pulsaciones	100 g - 450 g		Para cocinar pasta seca. Utilice un cuenco grande. Añada 1 cucharada sobera de sal, 1 de aceite y agua hirviendo. Para 100 g - 290 g de pasta añada 1 litro de agua hirviendo. Para 300 g - 450 g de pasta añada 1 litro y medio de agua hirviendo. Cubra con una tapa. Pulse dos veces el botón del programa de cocción de arroz/pasta con sensor automático. Pulse el botón de inicio. Escúrrala una vez cocinada.

■ Nota

1. Los programas de peso automático SÓLO se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información del envase.
4. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de REPOSO tras la cocción con los programas automáticos para que el calor se acabe de transferir al centro.
5. Puede que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Recalentado/cocción automática por peso



Programa	Peso (Mín./Máx.)	Accesorios	Alimentos
13. PIZZA CONGELADA Pana crunch 1 pulsación	150 g - 500 g		Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza, brocheta o pan de queso precocinado congelado. Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en el recipiente Panacrunch precalentado. Pulse una vez el botón de panacrunch. Tras finalizar la cocción, deje enfriar la pizza en la rejilla. Este programa no es adecuado para pizzas de base gruesa o pizzas muy finas.
14. PIZZA FRESCA Pana crunch 2 pulsaciones	150 g - 500 g		Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza, brocheta o pan de queso precocinado fresco. Retire todo el envoltorio y coloque la pizza en el recipiente Panacrunch precalentado. Pulse dos veces el botón de panacrunch. Tras finalizar la cocción, deje enfriar la pizza en la rejilla. Este programa no es adecuado para pizzas muy finas.
15. PATATAS FRITAS Pana crunch 3 pulsaciones	200 g - 500 g		Para recalentar, dejar crujientes y dorar patatas congeladas. Pulse tres veces el botón de panacrunch. Tras precalentar el recipiente, distribuya las patatas. Para obtener un resultado óptimo, distribuya las patatas en una sola capa y remuévalas al oír el pitido. Este programa no es adecuado para pasteles de hojaldre, patatas dauphine y patatas noisette.
16. QUICHE FRESCA Pana crunch 4 pulsaciones	150 g - 600 g		Para recalentar quiche fresca precocinada. Pulse cuatro veces el botón de panacrunch. Retire todo el envoltorio y coloque la quiche en el recipiente Panacrunch precalentado. Tras finalizar la cocción, deje enfriar la quiche en la rejilla. Al acabar la cocción, traslade el quiche a un estante de enfriamiento y déjelo reposar durante algunos minutos. Es posible que las quiches con más queso estén mucho más calientes que las de verduras. Este programa no es adecuado para pasteles de doble masa.

Bandeja Panacrunch

El "concepto"

Algunos alimentos cocinados con microondas pueden quedar poco crujientes. Su accesorio Panacrunch dorará y hará crujientes las pizzas, quiches, tartas, productos de bollería, igual que lo haría un horno convencional. Su bandeja Panacrunch trabaja de tres maneras : calentando la bandeja por absorción de las microondas, calentando el alimento directamente por microondas y calentando el alimento mediante el grill. La base de la bandeja absorbe las microondas y las transmite en forma de calor. Entonces el calor es conducido a través de la bandeja al alimento. El efecto de calentamiento es maximizado por la superficie anti-adherente.

Uso de la bandeja Panacrunch (funcionamiento manual)

- Para obtener mejores resultados, precalentar la bandeja antes de usarla. Colocarla directamente sobre la bandeja de cristal y precalentar en Combinado 1 unos 3 minutos. Para ayudar a que se doren alimentos como salchichas y hamburguesas, untar la bandeja con aceite antes de precalentarla.
- Sacar la bandeja del horno y colocar el alimento en la bandeja. Usar el mango de la bandeja para Panacrunch o unas manoplas ya que la bandeja estará muy caliente. Para obtener mejores resultados, es importante que el alimento esté colocado sobre la bandeja inmediatamente después del precalentamiento. Si se retrasa, no puede garantizarse un buen resultado.



■ Notas:

1. No precalentar la bandeja más de 8 minutos. Es posible memorizar el precalentamiento del recipiente con la función de memoria (consulte la página 22 ES).
2. Colocar la bandeja siempre en el centro de la bandeja de cristal y asegurarse de que no toque la pared de la cavidad del horno. No hacer ésto puede causar chispas que dañarían la cavidad.
3. Usar siempre la bandeja sobre la bandeja de cristal. No usarla con la parrilla.
4. Usar siempre el mango para la bandeja o unas manoplas cuando manipule la bandeja caliente.
5. Asegurarse de que se ha sacado todo el envoltorio del alimento antes de la cocción.
6. No colocar ningún material sensible al calor sobre la bandeja caliente, ya que puede quemarse.
7. La bandeja puede usarse en un horno convencional.
8. Para obtener mejores resultados, usar la bandeja en COMBINADO GRILL y MICROONDAS. Para precalentar el recipiente sólo se puede utilizar el modo Microondas (potencia 1000 W).

Conservación de la bandeja

- Nunca utilice ningún tipo de utensilio punzante sobre la bandeja pues puede dañar la superficie anti-adherente.
- Después de usarla, lavar la bandeja en agua caliente con jabón y aclarar en agua caliente. No use ninguna clase de sustancia limpiadora abrasiva o estropajos, ya que ésto dañaría la superficie de la bandeja.
- La bandeja puede lavarse en el lavavajillas.

Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué no se pone en marcha mi horno?

R: Cuando el horno no se ponga en marcha verifique los siguientes puntos:

1. ¿Está el horno correctamente enchufado? Desenchufe el cable, espere 10 minutos y vuélvalo a enchufar.
2. Verifique el interruptor y el fusible. Rearme el interruptor o cambie el fusible si se ha soltado o se ha fundido.
3. Si el interruptor o el fusible están bien, pruebe a conectar otro aparato en ese enchufe. Si funciona, es probablemente un problema del horno. Pero si el otro aparato no funciona, probablemente es un problema del enchufe. Si le parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio autorizado.

P: Mi horno microondas causa interferencias en mi televisor. ¿Es esto normal?

R: Pueden ocurrir algunas interferencias en la radio y el televisor cuando usted cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia causada por pequeños aparatos electrodomésticos, tales como batidoras, aspiradoras, secadores, etc. Ello no significa que su horno tenga algún problema.

P: El horno no acepta mi programa. ¿Por qué?

R: El horno está diseñado para rechazar programas incorrectos. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta etapa de cocción.

P: Algunas veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación. ¿Por qué?

R: El calor que emiten los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno. Este aire calentado es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay microondas en este aire. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.

P: No puedo poner un programa auto-sensor y aparece 'CALOR' en el visor. ¿Por qué?

R: Si el horno se ha usado previamente y está demasiado caliente para

usarlo en un Programa Auto-Sensor, aparecerá 'CALOR' (CALIENTE) en el visor. Cuando 'CALOR' haya desaparecido, puede usarse el Programa Auto-Sensor. Si tiene prisa, cocine manualmente los alimentos seleccionando directamente el modo y el tiempo de cocción correctos.

P: ¿Puedo usar un termómetro para horno convencional en mi horno microondas?

R: Solamente cuando usted esté usando el modo de cocción GRILL. El metal de algunos termómetros puede causar arco voltaico en su horno y por ello no deben usarse en los modos de cocción MICROONDAS y COMBINADO.

P: Se oyen ruidos de zumbidos y chasquidos en mi horno cuando cocino mediante COMBINADO. ¿Qué causa estos ruidos?

R: Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia MICROONDAS a GRILL para crear el ajuste combinado. Esto es normal.

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 en la pantalla aparece "H97" o "H98". ¿Por qué?

R: Esta pantalla indica que hay un error con el sistema de generación de microondas. Contacte con un Centro de Servicio autorizado.

Q: El ventilador continúa girando después de la cocción. ¿Por qué?

A: Después de usar el grill/la combinación, el motor del ventilador puede girar durante unos 3 minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y usted puede continuar usando el horno.

Cuidado de su Horno

1. Desconecte el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos. **NO USE LIMPIADORES PARA HORNOS CONVENCIONALES.**
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 exterior del horno debe limpiarse con un trapo húmedo. Para prevenir que sufran algún daño las partes operativas del interior del horno, no debe permitirse que el agua se filtre por las aberturas de ventilación.
5. Si el panel de control llega a ensuciarse, límpielo con un trapo seco y suave. No use detergentes fuertes o abrasivos en el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del horno para prevenir que el horno se pusiera en marcha accidentalmente. Después de limpiarlo, pulse el botón **PARADA/ CANCELAR** para borrar la ventana de visualización.
6. Si se forman condensaciones en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielas con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona bajo condiciones de humedad alta y de ninguna manera supone un mal funcionamiento del aparato.
7. De vez en cuando es necesario sacar la bandeja de cristal para limpiarla. Lávela con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
8. Deben limpiarse regularmente el aro giratorio y la base interior del horno para evitar un ruido excesivo. Simplemente, limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave en agua caliente, y después séquela con un trapo limpio. El aro giratorio puede lavarlo en una solución de agua y jabón suave. Los vapores del cocinado recogidos durante un uso repetido del horno no afectan en nada a la parte inferior del mismo ni a las ruedecillas del aro giratorio. Después de sacar el aro giratorio del suelo de la cavidad del horno para limpiarlo, asegúrese de volverlo a colocar en la posición correcta.
9. Cuando use el modo **GRILL** o **COMBINADO**, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
10. Este horno solamente puede ser revisado por personal cualificado. Para el mantenimiento y reparación del horno, póngase en contacto con el distribuidor autorizado más próximo.
11. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
12. 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.
13. Mantenga los respiraderos limpios en todo momento. Compruebe que no hay polvo ni otros materiales obstruyendo los respiraderos de la parte superior, inferior y trasera del horno. Si los respiraderos quedan obstruidos, podría producirse un sobrecalentamiento que afectaría al funcionamiento del horno y podría provocar una situación peligrosa.

Especificaciones Técnicas

Alimentación Eléctrica: **230 V, 50 Hz**
Potencia de entrada: **Máximo; 2120 W**
Microonda; 1050 W
Grill; 1160 W
Potencia de salida: **Microonda; 1000 W**
(IEC-60705)
Grill del calentador; 1100 W
Dimensiones exteriores:
525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Dimensiones cavidad del horno:
359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Peso sin embalaje: **13.2 kg**
Ruido: **66 dB**

Especificaciones sujetas a variación sin previo aviso.

Este producto es un equipo que cumple con estándar Europeo EMC (EMC=Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este estándar 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 Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
República Federal de Alemania
Fabricado por Panasonic
Appliances Microwave Oven (Shanghai)
Co., Ltd, 888, 898 Longdong Road,
Pudong, Shanghai, 201203, China.

■ WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.

■ To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi tego typu urządzenia, pod warunkiem nadzorowania lub poinstruowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego używania danego urządzenia i zrozumienia niebezpieczeństwa związanego z użytkowaniem urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.

■ Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.

■ W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną

wykwalifikowaną osobę.

■ **OSTRZEŻENIE!** Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczeltek należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczeltek drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.

■ **OSTRZEŻENIE!** Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników 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.

■ Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

- **OSTRZEŻENIE!** Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
- **OSTRZEŻENIE!** 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.

Użytkowanie na blacie:

- Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.
- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/anulowania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić

plomień. Następnie należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta. Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie MIKROFAL. Nawet jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.
- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki,

uszczelek drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.

■ **NIE UŻYWAJ DOSTĘPNYCH W HANDLU ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH** do zwykłych kuchenek.

■ Podczas korzystania z Grilla lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może pryskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.

■ 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.

■ **OSTRZEŻENIE!** Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

- Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element w zabudowie lub wewnątrz szafki.
- Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
- Nie należy używać 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.
- 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.
- Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.
- Stosować tylko przybory kuchenne nadające się do użytku w kuchenie mikrofalowej.

Spis treści

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej	8
Ustawianie kuchenki	8
Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	9-12
Wygląd zewnętrzny	13
Panel kontrolny NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Podpowiedzi.....	15
Ustawianie zegara w kuchenkach	16
Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi	16
Microwave cooking and defrosting.....	17
Pieczenie na rożnie	18
Gotowanie kombinacyjne	19
Stosowanie timera	20
Gotowanie wielostopniowe	21
Zastosowanie funkcji pamięci.....	22
Rozmrażanie w trybie turbo	23
Programy z automatycznym czujnikiem	24-26
Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi.....	27
Talerz Panacrunch	28
Pytania (P) i odpowiedzi (O).....	29
Konserwacja kuchenki mikrofalowej	30
Dane techniczne.....	31

Dziękujemy, że wybrali Państwo kuchenkę mikrofalową Panasonic.

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.

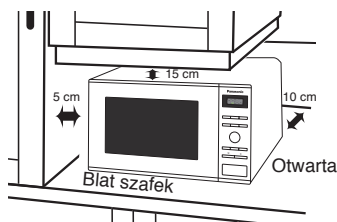
Ustawianie kuchenki

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

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

Ustawienie między szafkami:

- a. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.



4. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
5. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
6. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
7. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
8. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
9. Nie blokować odpowietrzników na bokach i z tyłu kuchenki. Zablokowanie tych otworów podczas pracy kuchenki może spowodować jej przegrzanie. W takim przypadku kuchenka wykorzystuje termiczny mechanizm zabezpieczający, dzięki któremu wznowi pracę dopiero po schłodzeniu.
10. Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

■ OSTRZEŻENIE!

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa użytkownika

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelki należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej 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. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.
5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczzone jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.
6. Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
7. Niniejszym informujemy użytkowników, aby unikali wywierania nacisku w dół na drzwiczki kuchenki mikrofalowej znajdujące się w położeniu otwartym. Stwarza to ryzyko przechylenia kuchenki do przodu.
8. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy, chyba że zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, bądź korzystają z urządzenia pod jej nadzorem. Należy uniemożliwić dzieciom zabawę kuchenką.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchenke mikrofalowej.
3. Nie próbuj używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet, ubrań ani innych materiałów, gdyż mogłyby się zapalić.
4. Kiedy kuchenka nie jest użytkowana, nie należy przechowywać w niej żadnych przedmiotów z uwagi na możliwość przypadkowego włączenia.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM BEZ ŻYWNOSTCI W KUCHENCE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
6. Jeżeli w kuchenke pojawi się dym lub ogień naciśnij przycisk STOP/ANULUJ lub obróć pokręto WYŁĄCZNIK CZASOWY WAGI z powrotem na pozycję zerową i pozostaw drzwiczki zamknięte. Wyciągnij kabel zasilający z kontaktu lub odłącz zasilanie przy pomocy bezpiecznika albo bezpiecznika automatycznego.

Praca grilla

1. 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.
2. Kuchenka mikrofalowa ma dwa grzejniki usytuowane w szczycie. Po użyciu trybu KOMBINACYJNEGO

i GRILLA powierzchnie tej części urządzenia są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grzejnego w piecyku.

■ **Uwaga:** gorące powierzchnie



Po ugotowaniu z tych trybów, piekarnik akcesoria będą bardzo gorące.

3. Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od 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.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Pierścień z rostkami

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

Ruszt

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

Panacrunch talerz
patrz strona 28 PL

Czasy gotowania

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

Uwaga

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

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 kuchenki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Jajka

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

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 rozerwowaniu.

Termometr do mięsa

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

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Płyny

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:
 - a Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
 - b Nie przegrzewaj płynów.
 - c Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
 - d Po podgrzaniu, pozostaw naczynie z płynem w kuchenke na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wyjmiesz naczynie.

Papier/plastik

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

Naczynia/folie

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

Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

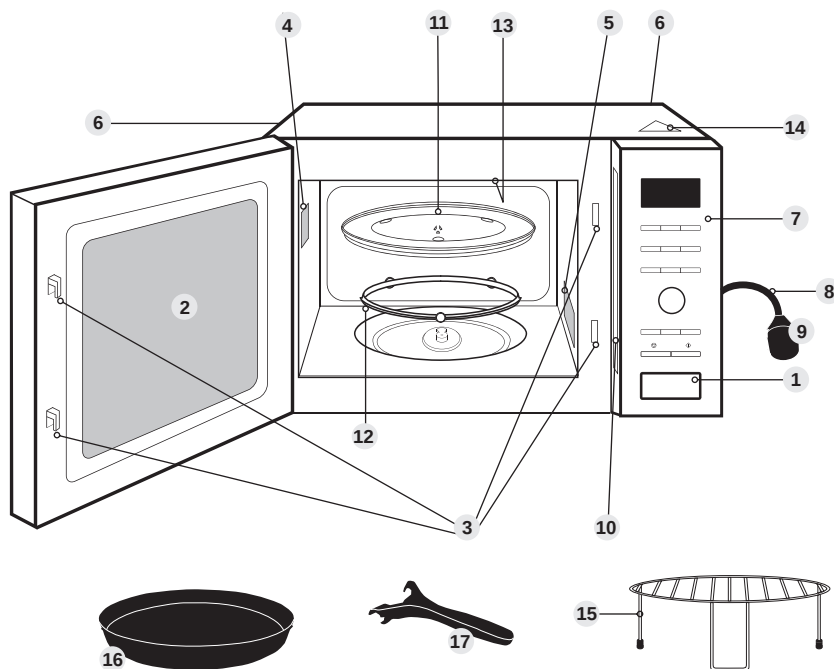
- Nakrętka lub smoczek muszą być zdjęte z butelek do karmienia lub słoiczków z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.
- Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę,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

Działanie silnika wentylatora

Po użytkowaniu kuchenki wentylator może obracać się jeszcze kilka minut, aby ochłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne. Można wyjąć jedzenie z kuchenki, nawet jeśli wentylator nadal pracuje. Można też nadal używać kuchenki.

Wygląd zewnętrzny

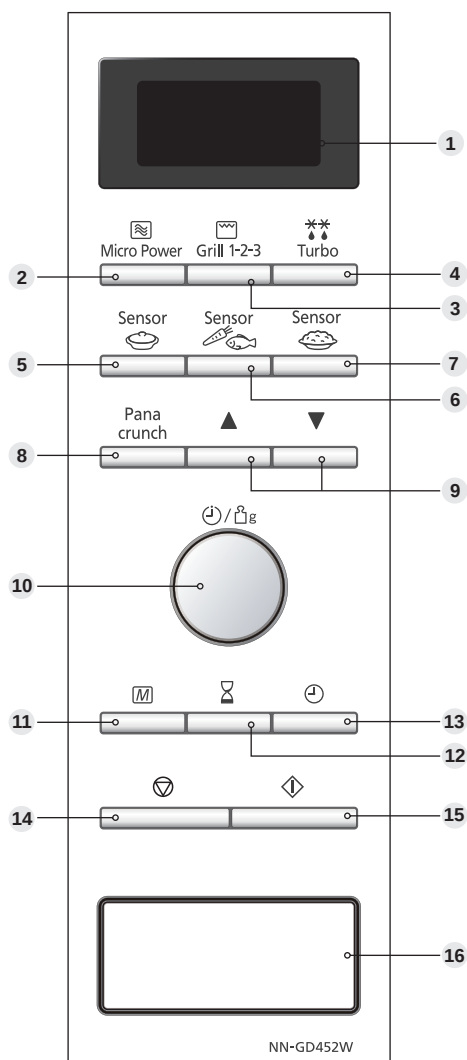
1. **Przycisk zwalniający blokadę drzwiczek**
Naciśnij w celu otwarcia drzwiczek. W razie otwarcia drzwiczek w czasie gotowania, proces gotowania zostaje tymczasowo wstrzymany bez kasowania wcześniej wprowadzonych ustawień. Gotowanie zostaje wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku START.
2. **Okienko kuchenki**
3. **System blokady zabezpieczającej drzwi**
4. **Otwór wentylacyjny kuchenki**
5. **Ośłona wylotu mikrofal**
(Nie zdejmować)
6. **Zewnętrzne otwory wentylacyjne**
7. **Panel sterowania**
8. **Kabel zasilający**
9. **Wtyczka**
10. **Etykieta identyfikacyjna**
11. **Szklany talerz obrotowy**
12. **Pierścienie z rolkami**
13. **Elementy grilla**
14. **Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia)**
15. **Ruszt**
16. **Talerz Panacrunch**
17. **Uchwyt**



■ Uwaga

Ta ilustracja jest tylko w celach informacyjnych.

Panel kontrolny NN-GD452W/NN-GD462M *



- 1 Wyświetlacz
- 2 Poziomy mocy kuchenki mikrofalowej
- 3 Przycisk grilla
- 4 Programy rozmrażania w trybie Turbo
- 5 Programy automatycznego gotowania
- 6 Przycisk programu automatycznego gotowania warzyw / ryb z czujnikiem
- 7 Przycisk programu automatycznego gotowania ryżu / makaronów z czujnikiem
- 8 Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi
- 9 Przycisk więcej / mniej
- 10 Pokrętko waga/czas
- 11 Przycisk programowania pamięci
- 12 Przycisk timera
- 13 Zegar
- 14 Przycisk stop/kasowanie:
Przed gotowaniem:
jedno naciśnięcie kasuje instrukcję.
W czasie gotowania:
jedno naciśnięcie czasowo wstrzymuje program gotowania.
Kolejne naciśnięcie kasuje wszystkie instrukcje i na wyświetlaczu pojawi się godzina.
- 15 Przycisk start
- 16 Przycisk zwalniający blokadę drzwiczek

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

* Wygląd panelu sterowania może się różnić od rysunku (w zależności od koloru), ale napisy na panelu będą takie same.

Uwaga

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

■ Sygnał dźwiękowy

Przy odpowiednim naciśnięciu przycisku słychać będzie sygnał dźwiękowy. Jeżeli po naciśnięciu przycisku sygnału nie słychać oznacza to, że kuchenka nie przyjęła lub nie może przyjąć instrukcji. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych.

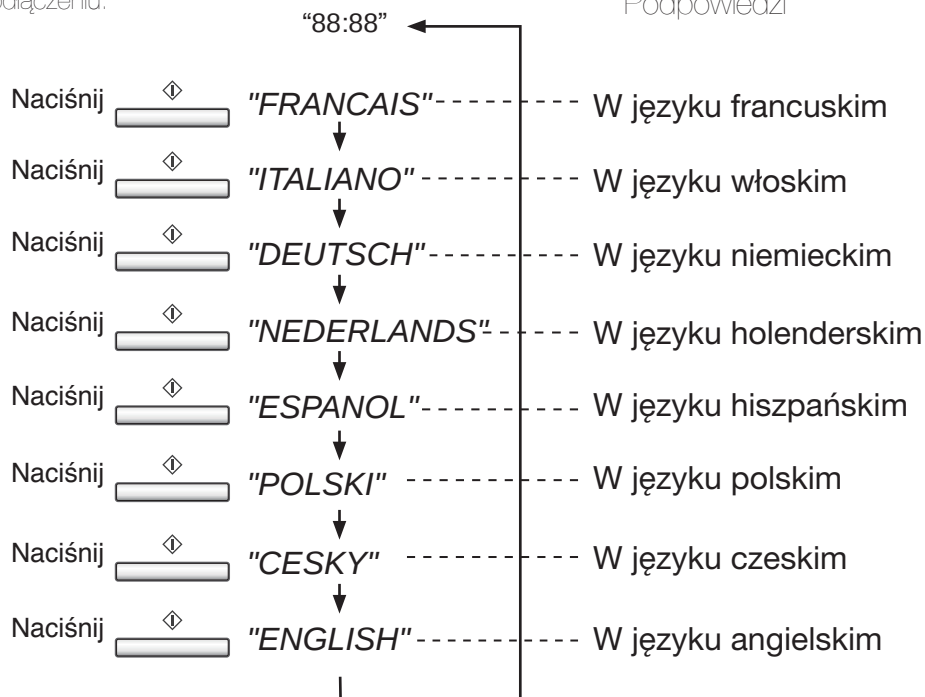
■ UWAGA

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.

Podpowiedzi

Po podłączeniu:

Podpowiedzi



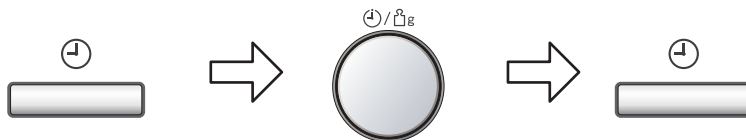
Polski

Modele te mają unikalną funkcję „monitowania słów”, oprowadzającą użytkownika po funkcjach kuchenki mikrofalowej. Po podłączeniu kuchenki należy naciskać przycisk Start do momentu odnalezienia swojego języka. Ustawienia domyślne nie mają tej funkcji. Naciskając przyciski, na wyświetlaczu będą przewijać się kolejne instrukcje, co zmniejsza ryzyko pomyłki. Jeśli z jakiegóż przyczyny zajdzie potrzeba zmiany wyświetlanego języka, należy wyłączyć kuchenkę z kontaktu i powtórzyć procedurę.

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

Ustawianie zegara w kuchenkach

Gdy kuchenkę po raz pierwszy włącza się do sieci, w okienku wyświetlacza pojawia się "88:88".



Wciśnij Zegar raz.
Dwukropek zacznie migać.

Wprowadź czas, obracając pokrętkę czasu/wagi. Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.

Wciśnij Zegar. Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

■ Uwaga

1. W celu ponownego ustawienia czasu należy powtarzać czynności od 1 do 3.
2. Zegar wskazywać będzie prawidłowy czas dopóki kuchenka będzie włączona do gniazdka i zasilana prądem.
3. Zegar jest 24-godzinny, tzn. 2 po południu = 14:00, a nie 2:00.

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi

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

Aby włączyć zabezpieczenie:



Naciśnij trzykrotnie przycisk start. Czas przestanie być wyświetlany. Informacja o czasie nie zostanie jednak utracona. Taki symbol '★' będzie widoczny na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



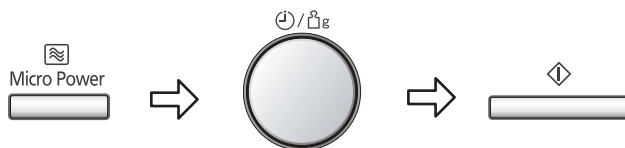
Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie. Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

■ Uwaga

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

Gotowanie i rozmrażanie mikrofalowe w kuchenkach

Przy korzystaniu z kuchenki szklany talerz obrotowy musi być zawsze na swoim miejscu.



Naciśnij przycisk mocy mikrofalowej. Wybierz żądany poziom mocy.

Ustaw czas gotowania, używając pokrętki czasu/wagi (1000 W: do 30 minut. Inne poziomy mocy: do 90 minut).

Naciśnij start. Program gotowania rozpocznie się, zaś na okienku wyświetlaczu pokazywane będzie odliczanie "w dół".

1 Naciśnięcie	Max	1000 Watts
2 Naciśnięcia	Rozmrażanie ❄️	270 Watts
3 Naciśnięcia	Średnia	600 Watts
4 Naciśnięcia	Niska	440 Watts
5 Naciśnięcia	Powolne gotowanie	300 Watts
6 Naciśnięcia	Utrzymywanie ciepła	100 Watts

■ OSTRZEŻENIE!

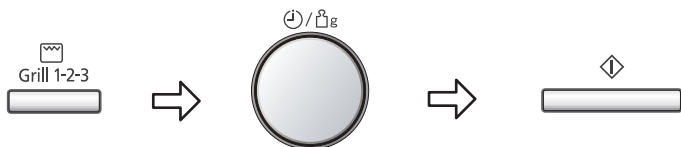
Kuchenka mikrofalowa automatycznie rozpocznie pracę w pozycji Max moc (1000 W), jeżeli czas gotowania zostanie wybrany bez uprzedniego ustawienia poziomu mocy.

■ Uwaga

1. Aby dowiedzieć się więcej o gotowaniu wielostopniowym, przejdź do strony 21 PL.
2. Czas pozostawienia można zaprogramować po wybraniu mocy mikrofal i ustawieniu czasu. Więcej informacji na stronie 20 PL dotyczącej czasomierza.
3. Jeśli to konieczne, można zmienić ustawienia czasu w trakcie gotowania. Aby skrócić lub wydłużyć czas gotowania, należy użyć pokrętki ustawiania czasu i wagi. Ustawienia czasu można zmieniać o 1 minutę do przodu lub do tyłu, maksymalnie do 10 minut. Ustawienie pokrętki na wartość zero spowoduje zakończenie gotowania.

Pieczenie na rożnie

Talerz obrotowy zawsze musi być w właściwym miejscu.



Naciśnij przycisk rożna Grill
celem wyboru poziomu

Ustaw czas opiekania przy
pomocy pokrętle czasu/wagi
(do 90 minut).

Naciśnij start. Na
wyswietlaczu zacznie
się odliczanie czasu
"w dół".

1 naciśnięcie	Grill 1	1100 W	(wysoki)
2 naciśnięcia	Grill 2	800 W	(średni)
3 naciśnięcia	Grill 3	600 W	(niski)

■ Uwaga

1. Pieczoną potrawę należy umieścić na ruszcie ustawionym na talerzu obrotowym. Pod spodem ustawić należy żaroodporne naczynie do którego ściekać będzie tłuszcz i soki.
2. Potrawy grillowanej nie należy nigdy przykrywać.
3. Grilla NIE WOLNO wstępnie podgrzewać.
4. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach. Używanie grilla przy otwartych drzwiczkach nie jest możliwe.
5. Przy programie tylko GRILL żadna energia mikrofalowa nie jest wydzielana.
6. Większość potraw wymaga odwrócenia w połowie czasu przyrządzania. Przy przewracaniu potrawy otworzyć należy drzwiczki i OSTROŻNIE wyjąć ruszt używając przy tym rękawic do pieca.
7. Po przewróceniu włożyć potrawę z powrotem do kuchenki i zamknąć drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć jeszcze należy przycisk START. W okienku wyświetlacza wznowione zostanie odliczanie "w dół" pozostałego czasu pieczenia. W trakcie pieczenia można otworzyć drzwiczki kuchenki w dowolnym momencie, aby sprawdzić stan potrawy.
8. W czasie pieczenia wskaźnik Grill będzie zapalać się i gasnąć - jest to normalne. Po każdorazowym użyciu grilla, a przed ponownym gotowaniem mikrofalowym lub metodą kombinowaną, kuchenkę należy umyć

■ **OSTRZEŻENIE!** Ruszt do grilla musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem obrotowym znajdującym się na właściwym miejscu. Wyjąć ruszt do grilla z kuchenki trzymając mocno ruszt razem z żaroodpornym naczyniem. Do wyjmowania akcesoriów używać rękawic ochronnych do pieca. Ze względu na wysokie temperatury nigdy nie dotykaj zewnętrznej powierzchni okienka ani żadnych elementów metalowych drzwiczek lub wnętrza pieca przy wkładaniu lub wyjmowaniu pieczonych porcji.

Gotowanie kombinacyjne



Grill 1-2-3





Micro Power









Wybierz żądany poziom mocy

1 Naciśnięcie	Grill 1	1100 W (wysoka)	1 Naciśnięcie	średnia	600 W
2 Naciśnięcie	Grill 2	800 W (średnia)	2 Naciśnięcie	niska	440 W
3 Naciśnięcie	Grill 3	600 W (niska)	3 Naciśnięcie	Gotowanie na niskiej mocy	300 W
			4 Naciśnięcie	Utrzymywanie ciepła	100 W

Mocy 1000 W/270 W nie można ustawić w programach mieszanych

Ustaw czas gotowania przy pomocy pokrętki czasu/wagi (do 90 minut).

Naciśnij start. Czas pokazywany będzie przez odliczanie "w dół"

Przy przyrządzaniu potrawy metodą kombinacyjną, energia mikrofalowa szybko gotuje potrawę, zaś grill daje jej tradycyjne przypieczenie i chrupkość.

■ Uwaga

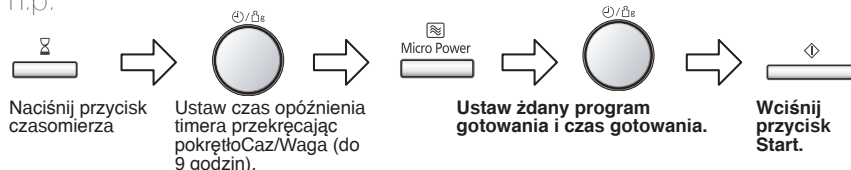
- Ruszt do grilla jest do używania przy przyrządzaniu potraw metodą kombinacyjną oraz przy pieczeniu na grillu. W żadnym przypadku nie należy używać jakichkolwiek innych metalowych akcesoriów, niż te, jakie wchodzą w skład wyposażenia kuchenki. Pod spodem umieszczać należy żaroodporne naczynie na tłuszcz i soki.
- Ruszt do grilla używać jedynie we wskazany sposób. **NIE UŻYWAĆ** jeżeli waga potrawy w kuchence nie przekracza 200 g na programie ustawianym ręcznie. Niewielkich ilości jedzenia nie należy gotować metodą kombinacyjną, najlepiej używać SAMEGO GRILLA albo SAMEGO GOTOWANIA MIKROFALOWEGO.
- Przy gotowaniu kombinacyjnym potraw nie należy nigdy przykrywać.
- Przy metodzie kombinacyjnej **NIE PODGRZEWĄĆ** wstępnie grilla.
- Jeżeli waga potrawy będzie niewłaściwa, uszkodzony będzie ruszt do grilla lub jeżeli omyłkowo używany będzie w kuchence pojemnik metalowy - może pojawić się iskrzenie. Iskrzenie objawia się niebieskim światłem we wnętrzu kuchenki. W takim przypadku kuchenkę należy natychmiast wyłączyć.
- Niektóre potrawy należy gotować metodą kombinacyjną bez używania rusztu do grilla, np. pieczenie, zapiekanki, ciasta z nadzieniem czy puddingi. Potrawę należy umieścić w żaroodpornym niemetalowym naczyniu i ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.
- NIE UŻYWAJ** plastikowych naczyń przeznaczonych do kuchenek MIKROFALOWYCH przy programach kombinacyjnych (chyba że nadają się one do gotowania metodą kombinacyjną). Naczynia muszą być zdolne do wytrzymywania temperatury znajdującego się u góry rożna -idealnie do tego celu nadaje się szkło żaroodporne np. Pyrex® lub naczynia ceramiczne.
- NIE UŻYWAJ** w kuchence własnych metalowych naczyń kuchennych ani puszek, gdyż mikrofałe nie będą wówczas równomiernie penetrować całej porcji żywności.

■ OSTRZEŻENIE! Ruszt do grilla musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem obrotowym znajdującym się na właściwym miejscu. Wyjąć ruszt do grilla z kuchenki trzymając mocno ruszt razem z żaroodpornym naczyniem. Do wyjmowania akcesoriów używać rękawic ochronnych do pieca. Ze względu na wysokie temperatury nigdy nie dotykaj zewnętrznej powierzchni okienka ani żadnych elementów metalowych drzwiczek lub wnętrza pieca przy wkładaniu lub wyjmowaniu pieczonych porcji.

Stosowanie timera

Za pomocą czasomierza możliwe jest zaprogramowanie opóźnienia rozpoczęcia gotowania.

n.p.



■ UWAGA

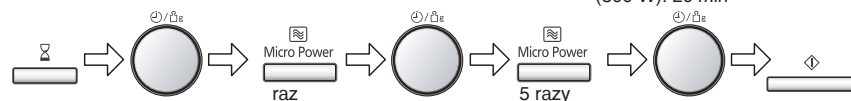
1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy gotowania z timerem.

n.p.

Timer: 1 godzina

Poziom mocy Max (1000 W): 10 min

Poziom mocy Powolne gotowanie (300 W): 20 min



2. Jeśli zaprogramowany czas timera przekracza 1 godzinę, odliczanie następuje w minutach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach.
3. Opóźnienie Startu nie może być ustawione przed wyborem programu automatycznego (Auto Program).

Funkcja Odstawienia

Przy pomocy czasomierza można zaprogramować czas odstawienia po zakończeniu gotowania. Można też wykorzystać Timer do ustawienia czasu gotowania w minutach.

n.p.



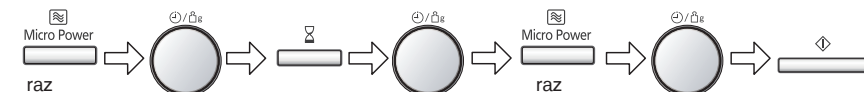
■ UWAGA

1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy funkcji Odstawienia.

n.p.

Poziom mocy Max (1000 W): 4 min Czas Odstawienia: 5 min

Poziom mocy Max (1000 W): 2 min

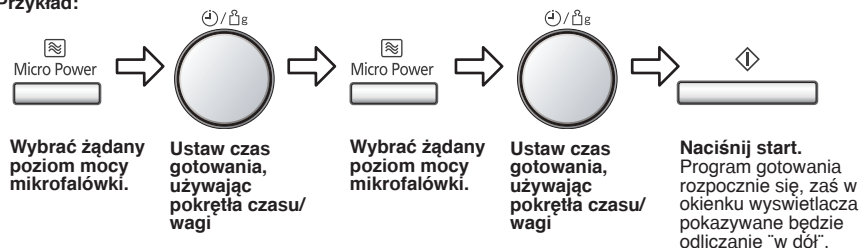


2. Jeśli drzwiczki kuchni zostaną otwarte przy uruchomionej funkcji Czas Odstawienia lub Timer minutowy, czas na monitorze będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta służy także jako timer minutowy. Aby z niego skorzystać, należy nacisnąć przycisk timera, ustawić czas i nacisnąć przycisk Start.
4. Czasu odstawienia nie można zaprogramować po programie automatycznym.

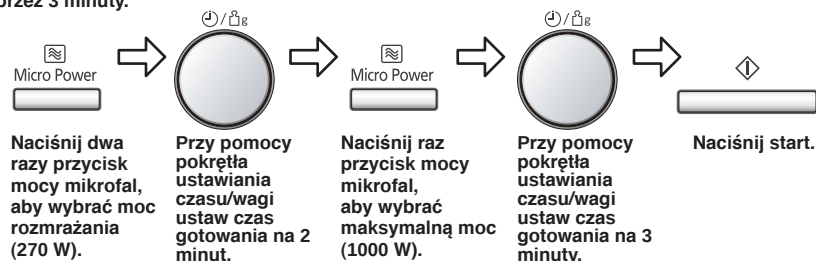
Gotowanie wielostopniowe

gotowanie dwu- i trzystopniowe

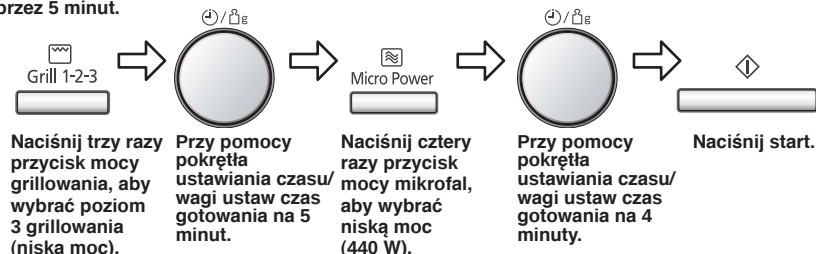
Przykład:



Przykład: ROZMRAŻANIE (270 W) przez 2 minuty i gotowanie na MAKSYMALNEJ mocy (1000 W) przez 3 minuty.



Przykład: GRILLOWANIE na NISKIEJ mocy przez 4 minuty i gotowanie na NISKIEJ mocy (440 W) przez 5 minut.



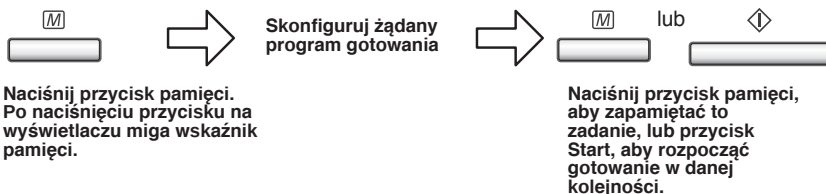
Uwaga

1. Dla gotowania trzystopniowego wybierz kolejny program gotowania przed naciśnięciem przycisku start.
2. Podczas pracy kuchenki pojedyncze naciśnięcie przycisku zatrzymania/anulowania zatrzyma proces.
3. Naciśnięcie przycisku Start ponownie uruchomi zaprogramowany proces. Podczas pracy kuchenki dwukrotne naciśnięcie przycisku zatrzymania/anulowania zatrzyma proces i anuluje zaprogramowany proces.
4. Gdy kuchenka nie pracuje, naciśnięcie przycisku zatrzymania/anulowania anuluje wybrany program.
5. Podczas gotowania wielostopniowego nie jest możliwe zastosowanie programów automatycznych.

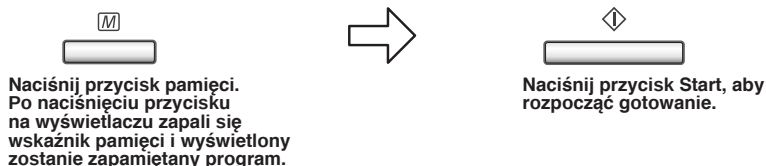
Zastosowanie funkcji pamięci

Funkcja ta pozwala na zaprogramowanie kuchenki na potrzeby regularnego odgrzewania lub gotowania (np. własne ustawienia podgrzewania lub podpiekania). Funkcja umożliwia zaprogramowanie kuchenki zgodnie z preferencjami użytkownika w zakresie mocy i czasu. Ta kuchenka ma możliwość zapamiętania jednego programu.

Ustawianie programu



Używanie programu zapisanego w pamięci

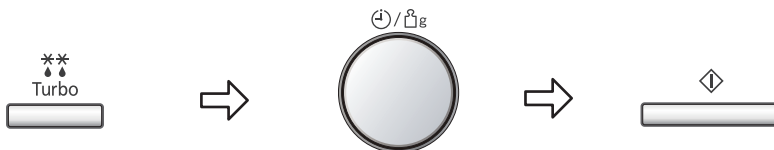


■ Uwaga

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

Rozmrażanie w trybie turbo

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie żywności stosownie do jej wagi.



Wybierz żądany program automatycznego rozmrażania

- 1 naciśnięcie - Małe kawałki
- 2 naciśnięcia - Duży kawałek
- 3 naciśnięcia - Chleb

Ustaw wagę zamrożonego produktu przy pomocy pokrętki czasu/wagi.

Przekręcając pokrętko powoli zmieniamy wagę co 10 g. Przekręcając pokrętko szybko zmieniamy wagę co 100 g.

Naciśnij przycisk start. Pamiętaj o zamieszaniu lub odwróceniu potrawy w czasie rozmrażania

Program	Waga min - max	Wskazówki
1. MAŁE KAWAŁKI  1 naciśnięcie	200 g - 1200 g	Małe kawałki mięsa, kielbaski, mięso mielone, filety rybne, steki, kotlety schabowe (każdy od 100 g do 400 g). Naciśnij jeden raz przycisk rozmrażania w trybie turbo. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć i ponownie osłoń potrawę. Czas odstawienia 5 - 30 min.
2. DUŻE KAWAŁKI MIESA  2 naciśnięcia	400 g - 2500 g	Duże kawałki mięsa, cały kurczak, pieczeń. Naciśnij dwa razy przycisk rozmrażania w trybie turbo. Cały kurczak lub pieczeń wymagają osłonięcia podczas rozmrażania. Osłoń skrzydełka, pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej i przymocuj wykałaczkami. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek kuchenki. Przed gotowaniem należy odstawić potrawę na 1 do 2 godzin. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć i ponownie osłoń potrawę.
3. CHLEB  3 naciśnięcia	100 g - 800 g	Małe lub duże bochenki chleba białego lub pełnoziarnistego. Umieść bochenek na kawałku ręcznika papierowego. Naciśnij przycisk rozmrażania w trybie turbo trzy razy i obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Chleb należy odstawić na czas od 5 minut (lekką biały chleb) do 30 minut (zwały chleb żytni). Duże bochenki należy przeciąć na pół podczas odstawienia.

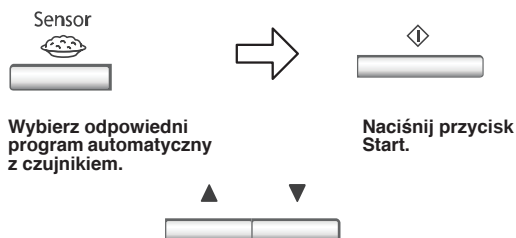
■ WAŻNE

Wskazówki dotyczące rozmrażania znajdują się w książce kucharskiej na stronie 16 PL

Programy z automatycznym czujnikiem

Wiele potraw możemy ugotować bez podawania czasu gotowania, wagi lub wymaganej mocy.

Np.



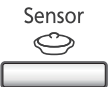
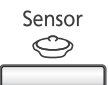
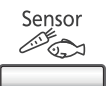
■ Sterowanie plus/minus:

Każdy ma własne preferencje w zakresie gotowania. Gdy wypróbujesz automatyczny program z czujnikiem, może okazać się, że wolisz, aby potrawa była mniej lub bardziej ugotowana. Przycisk plus/minus umożliwia dostosowanie czasu gotowania potrawy. Przycisk ▲ należy ▼ nacisnąć przed naciśnięciem przycisku start. Jeśli rezultaty gotowania na automatycznym programie z czujnikiem są zadowalające, nie trzeba używać tego przycisku.

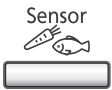
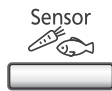
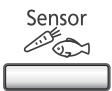
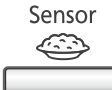
■ Uwagi

1. Kuchenka automatycznie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
2. Nie należy otwierać drzwiczek przed pojawieniem się czasu na wyświetlaczu.
3. Przyjmuje się, że temperatura mrożonej żywności to od -18 °C do -20 °C, dla żywności z lodówki przyjmuje się temperaturę od +5 °C do +8 °C. Program do odgrzewania zupy nadaje się dla potraw schłodzonych w lodówce lub w temperaturze pokojowej.
4. Aby uniknąć pomyłek przy gotowaniu na automatycznych programach z czujnikiem, należy wcześniej osuszyć szklany talerz obrotowy i pojemnik na potrawę.
5. Temperatura pokojowa nie powinna być wyższa niż 35 °C, ani niższa niż 0 °C.
6. Nie należy gotować żywności, której waga przekracza wytyczne podane na stronie 23 PL.
7. Automatyczne programy z czujnikiem wymagają przykrycia folią kuchenną zup, świeżych i mrożonych warzyw oraz świeżych i mrożonych ryb. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Podgrzewając na programach dla schłodzonego posiłku i mrożonego posiłku należy pozostawić żywność w pojemniku, w jakim została zakupiona. Nakłuj folię na pojemniku. Przekładając żywność do innego naczynia należy nałożyć folię kuchenną i nakłuć ją. Gotowane na automatycznym programie z czujnikiem ryż i makarony należy przykryć pokrywką.
8. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby zastosować program z automatycznym czujnikiem, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "GORACY". Program z automatycznym czujnikiem można uruchomić po zniknięciu komunikatu "GORACY". W razie pośpiechu można zastosować program bez automatycznego czujnika.

Programy z automatycznym czujnikiem

Program	Waga min - max	Aksesoria	Wskazówki
4. ZUPA  1 Naciśnięcie	150 g - 1000 g		Podgrzewanie zupy schłodzonej i w temperaturze pokojowej. Umieść zupę w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Żywność powinna mieć temperaturę jak w lodówce, ok. +5 °C lub temperaturę pokojową. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij jeden raz przycisk automatycznego podgrzewania z czujnikiem, a następnie przycisk start. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut.
5. SCHŁODZONE POTRAWY  2 Naciśnięcia	200 g - 1000 g		Podgrzewanie potrawy jednogarnkowej lub świeżej potrawy wcześniej ugotowanej. Potrawy muszą być wcześniej ugotowane. Żywność powinna mieć temperaturę jak w lodówce, ok. +5 °C. Należy odgrzewać żywność w pojemniku, w jakim została zakupiona. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Przekładając żywność do innego naczynia należy nałożyć folię kuchenną i nakłuć ją. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego podgrzewania z czujnikiem, a następnie przycisk start. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego czasu gotowania. Ten program nie nadaje się do potraw o dużej zawartości skrobi, takich jak ryż, makarony i ziemniaki.
6. MROZONE POTRAWY  3 Naciśnięcia	200 g - 1000 g		Odrziewanie wcześniej ugotowanej i zamrożonej potrawy lub zapiekanki; Potrawy muszą być uprzednio ugotowane, a następnie zamrożone (-18 °C); Należy odgrzewać żywność w pojemniku, w jakim została zakupiona. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Przekładając żywność do innego naczynia należy nałożyć folię kuchenną i nakłuć ją. Naciśnij trzy razy przycisk automatycznego podgrzewania z czujnikiem, a następnie przycisk start. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego zamieszaj i rozdrobniej na mniejsze kawałki. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Sprawdź temperaturę i gotuj dalej, jeśli potrawa nie jest gotowa. Program ten nie jest odpowiedni dla porcjowanych potraw mrożonych.
7. SWIEZE WARZYWA  1 Naciśnięcie	200 g - 1000 g		Gotowanie mrożonych warzyw. Umieść warzywa w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Dodaj 1-3 łyżki stołowe wody. Gotując warzywa z dużą zawartością wody, np. szpinak lub pomidory, nie dodawaj wody. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego gotowania warzyw / ryb z czujnikiem. Naciśnij przycisk start. Gotując większą ilość zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po gotowaniu odcedź.

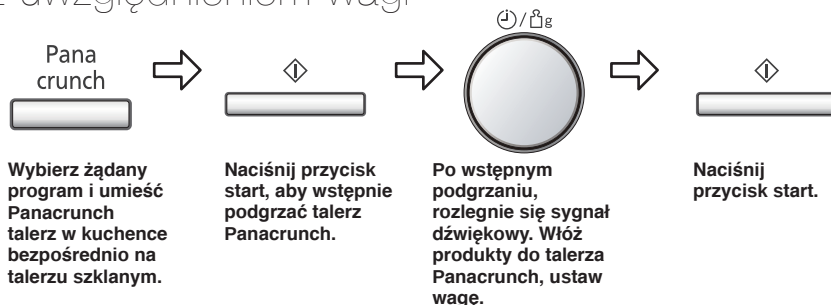
Programy z automatycznym czujnikiem

Program	Waga min - max	Akcesoria	Wskazówki
8. MROZONE WARZYWA  2 Naciśnięcia	200 g - 1000 g		Gotowanie mrożonych warzyw. Umieść warzywa w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Dodaj 1-3 łyżki stołowe wody. Gotując warzywa z dużą zawartością wody, np. szpinak lub pomidory, nie dodawaj wody. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego gotowania warzyw / ryb z czujnikiem. Naciśnij przycisk strat. Po gotowaniu odcedź.
9. SWIEŻE RYBY  3 Naciśnięcia	200 g - 800 g		Gotowanie świeżych filetów lub steków z ryby. Umieść w pojemniku odpowiednich rozmiarów i polej 2 łyżkami wody (ok. 30 ml) wody. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij trzy razy przycisk automatycznego gotowania warzyw / ryb z czujnikiem. Naciśnij przycisk strat.
10. MROZONE RYBY  4 Naciśnięcia	200 g - 800 g		Gotowanie mrożonych filetów lub steków z ryby. Umieść w pojemniku odpowiednich rozmiarów i polej 1 łyżkami wody (ok. 15 ml) wody. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij cztery razy przycisk automatycznego gotowania warzyw / ryb z czujnikiem. Naciśnij przycisk strat.
11. RYZ  1 Naciśnięcie	100 g - 300 g		Gotowanie ryżu do dań głównych (ten program nie jest przeznaczony do gotowania ryżu do deserów). (ryż tajski, Basmati, jaśminowy, z Surinamu, Arborio lub ryż śródziemnomorski). Dokładnie oplucz ryż przed gotowaniem. Weź dużą miskę. Dodaj dwie objętości wrzącej wody. Przykryj pokrywką. Naciśnij jeden raz przycisk automatycznego gotowania ryżu / makaronów z czujnikiem. Naciśnij przycisk strat. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut. Odcedź.
12. MAKARON  2 Naciśnięcia	100 g - 450 g		Gotowanie suchych makaronów. Weź dużą miskę. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 1 łyżkę stołową oleju i wrzącą wodę. Aby ugotować 100 g - 290 g makaronu dodaj 1 litr wody. Aby ugotować 300 g - 450 g makaronu dodaj 1½ litra wody. Przykryj pokrywką. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego gotowania ryżu / makaronów z czujnikiem. Naciśnij przycisk strat. Po ugotowaniu odcedź.

■ Uwaga

1. Programy zależne od wagi produktu można stosować TYLKO do wymienionych produktów.
2. Waga gotowanych produktów musi mieścić się w podanym zakresie.
3. Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
4. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu ODSZTAWIENIA, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
5. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi



Program	Waga min - max	Aksesoria	Wskazówki
13. MROZONA PIZZA Pana crunch 1 naciśnięcie	150 g - 500 g		Odgrzewanie i zarumienianie góry uprzednio upieczonej i zamrożonej pizzy, bruschetty i zapiekanek z serem. Zdejmij opakowanie i umieść pizzę w podgrzanym talerzu do podpiekania Panacrunch. Naciśnij jeden raz przycisk Panacrunch. Po zakończeniu podgrzewania umieść pizzę na kratce do schłodzenia. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na grubym cieście typu deep pan oraz pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.
14. SCHŁODZONA PIZZA Pana crunch 2 naciśnięcia	150 g - 500 g		Odgrzewanie i zarumienianie góry uprzednio upieczonej świeżej pizzy i zapiekanek z serem. Zdejmij opakowanie i umieść pizzę w podgrzanym talerzu do podpiekania Panacrunch. Naciśnij dwa razy przycisk Panacrunch. Po zakończeniu podgrzewania umieść pizzę na kratce do schłodzenia. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.
15. MROZONE FRYTKI Pana crunch 3 naciśnięcia	200 g - 500 g		Podgrzewanie, przypiekanie i zarumienianie mrożonych produktów ziemniaczanych. Naciśnij trzy razy przycisk Panacrunch. Podgrzej talerz do podpiekania i równomiernie rozłóż na nim produkty ziemniaczane. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy ułożyć tylko jedną warstwę i obrócić produkty po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Ten program nie nadaje się do rozmrażania placków, ziemniaczków Dauphine (dufinki) i Noisette (kulki ziemniaczane).
16. SCHŁODZONE QUICHE Pana crunch 4 naciśnięcia	150 g - 600 g		Odgrzewanie świeżej uprzednio przygotowanej potrawy typu quiche. Naciśnij cztery razy przycisk Panacrunch. Zdejmij opakowanie i umieść quiche w podgrzanym talerzu do podpiekania Panacrunch. Po zakończeniu podgrzewania przełóż quiche na kratkę do chłodzenia i odstaw na kilka minut. Po zakończeniu podgrzewania umieść quiche na kratce do schłodzenia. Quiche z dużą zawartością sera może być bardziej gorący niż quiche z warzywami. Program ten nie jest odpowiedni dla dań z podwojnym ciastem.

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 pizzom, 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 do pizzy pochłania mikrofałe i zamienia je w ciepło. Następnie, ciepło to jest przekazywane przez talerz do żywności. Efekt podgrzewania jest maksymalizowany przez powłokę antyadhezyjną.

Korzystanie z talerza do Panacrunch (Obsługa ręczna)

- Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzej talerz przed używaniem go. Umieść go bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym i podgrzewaj w trybie kombinacyjnym 1 przez 3 minuty. Aby wzmocnić przyrumienianie, w przypadku takich dań jak kielbaski czy hamburgery, talerz Panacrunch posmaruj oliwą, przed wstępnym podgrzewaniem.
- Wyjmij Panacrunch talerz z kuchenki i umieść na talerzu żywność. Użyj uchwytu do talerza do pizzy lub kuchennych rękawiczek, 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.



Uwagi:

1. Nie podgrzewaj talerza dłużej niż 5 minut. Podgrzewanie talerza można zaprogramować i zapisać dzięki funkcji pamięci (zobacz stronę 22PL).
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. Talerza Panacrunch używaj zawsze na szklanym talerzu obrotowym. Nie używaj go z rusztem.
4. Używaj zawsze uchwytu do talerza Panacrunch lub kuchennych rękawiczek, gdy będziesz operował gorącym talerzem.
5. Przed przyrządzaniem potraw należy usunąć wszelkie opakowania.
6. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych na gorącym talerzu Panacrunch, 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 i MIKROFAL. Do podgrzewania talerza należy zastosować tryb mikrofal (1000 W).

Obchodzenie się z talerzem Panacrunch

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

Pytania (P) i odpowiedzi (O)

- P: Dlaczego kuchenka nie włącza się?
- O: Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:
1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
 3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawną jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko. Jeśli okaże się, że niesprawną jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- P: Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?
- O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki.
- P: Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?
- O: Kuchenka mikrofalowa jest tak zaprojektowana, aby nie akceptować błędnego programu. Na przykład: nie akceptuje programu czwartego etapu.
- P: Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?
- O: Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchence. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.
- Q: Nie mogę ustawić programu z automatycznym czujnikiem, a na wyświetlaczu pojawił się komunikat "GORACY". Dlaczego?
- A: Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby zastosować program z automatycznym czujnikiem, na wyświetlaczu pojawi

się komunikat "GORACY". Program z automatycznym czujnikiem można uruchomić po zniknięciu komunikatu "GORACY". W razie pośpiechu można zastosować program bez automatycznego czujnika.

- P: Czy mogę używać w kuchence mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?
- O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na GRILLU. W niektórych termometrach, metal może powodować iskrzenie w kuchence i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO
- P: Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?
- O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.
- P: Z kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z funkcji GRILLA oraz trybu KOMBINACYJNEGO. Dlaczego?
- O: Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włączyć ją na 5 minut w trybie GRILLA bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i nieprzyjemnego zapachu.
- P: Kuchenka przestaje podgrzewać potrawy za pomocą mikrofal, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "H97" lub "H98". Dlaczego?
- O: Taki komunikat oznacza, że wystąpił problem z systemem generowania mikrofal. Prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Q: Wentylator obraca się jeszcze po gotowaniu. Dlaczego?
- A: Po gotowaniu na programie grill mieszany wentylator może obracać się jeszcze 3 minuty, aby ochłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne i można korzystać z kuchenki w czasie pracy wentylatora.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
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 powierzchnie 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 CZYSZCZĄCYCH do zwykłych kuchenek.
3. Nie należy używać 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. Jeżeli panel sterowania zabrudzi się, należy oczyścić go miękką, suchą szmatką. Na panelu nie należy używać mocnych detergentów lub proszków ściernych. Przy czyszczeniu panelu kontrolnego pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu kuchenki. Po oczyszczeniu nacisnąć przycisk STOP/ANULUJ, aby wyzerować okno wyświetlacza lub przekręcić WYŁĄCZNIK CZASOWY z powrotem do pozycji ZERO.
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,
7. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
8. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ścianie kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.
Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami. Pamiętaj aby po umyciu założyć na miejsce pierścień z rolkami.
9. Podczas korzystania z Grilla 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. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
11. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
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. 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:	Maksymalny; 2120 W
	Mikrofalowa; 1050 W
	Grill; 1160 W
Moc wyjściowa:	Mikrofalowa; 1000 W
	(IEC-60705)
	Grzałka grilla; 1100 W
Wymiary zewnętrzne:	525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Wymiary wnętrza kuchni:	359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Waga:	13.2 kg
Hałas:	66 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 i gotowania 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, który udzieli 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 Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Niemcy

Producent: Panasonic Appliances
Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.,
888, 898 Longdong Road, Pudong,
Shanghai, 201203, Chiny.

■ DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.

Pečlivě si je prosím přečtete a uložte pro případné použití.

■ Toto zařízení mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými duševními, sensorickými a mentálními schopnostmi či nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo jí byly poučeny o bezpečném použití zařízení a uvědomují si s tím spojená rizika. Děti si se zařízením nesmějí hrát. Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dozoru.

■ Trouba musí být umístěna tak, aby ji bylo možné vypnout vytažením vidlice síťové šňůry ze zásuvky nebo vypnutím jističe.

■ Jestliže síťová šňůra je poškozená, výměnu musí provést výrobce, servisní středisko nebo jiný kvalifikovaný odborník, aby nedošlo k ohrožení zdraví.

■ VAROVÁNÍ Těsnění dvířek a těsnicí plochy je třeba otřít vlhkým hadříkem. Je nutno zkontrolovat, zda těsnění dvířek a těsnicí plochy nejsou poškozeny. Pokud

tomu tak je, trouba nesmí být používána, dokud závadu neodstraní servisní technik z autorizované opravy.

- **VAROVÁNÍ** Nemanipulujte s dvířky, tělesem ovládacího panelu, koncovými vypínači ani s jinými částmi trouby nedovoleným způsobem a ani tyto díly neseřizujte a neopravujte. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie. Opravy musí provádět pouze kvalifikovaný opravář.

- Tekutiny a jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat. Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.

- **VAROVÁNÍ** Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku. Děti smějí obsluhovat troubu bez dozoru pouze v případě, že byly řádně poučeny a pochopily, jaká nebezpečí hrozí v případě nesprávného používání.

Pro použití na pultu:

- Nad troubou musí být zajištěn volný

prostor 15 cm, 10 cm za ní a 5 cm na jedné straně a více než 40 cm na druhé straně.

- Při ohřevu pokrmů v plastovém nebo papírovém obalu často kontrolujte průběh přípravy, protože tyto druhy nádob se mohou vznítit, pokud se přehřejí.
- Pokud se z trouby kouří nebo se uvnitř objeví oheň, stiskněte tlačítko pro zastavení/zrušení programu a nechte dvířka zavřená, aby se oheň uhasil. Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte příslušný jistič (ev. vyšroubujte příslušnou pojistku).
- Při ohřevu tekutin, např. polévky, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě, může dojít k jejich přehřátí a tekutiny mohou být uvedeny do varu bez vzniku vzduchových bublin. Horké tekutiny mohou neočekávaně vykypět.
- Obsah dětských láhví a nádob s dětskou výživou je nutno promíchat nebo protřepat. Před podáváním je třeba zkontrolovat teplotu obsahu nádoby, aby nedošlo ke zranění dítěte.

- Vajíčka ve skořápce ani vajíčka natvrdo nepřipravujte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev. Ve vajíčkách může vzniknout přetlak, který je může roztrhnout i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

- Udržujte v čistotě vnitřek trouby, těsnění dvířek a těsnicí plochy. Pokud se odstříknuté pokrmu nebo vylité tekutiny připečou na stěny trouby, těsnění dvířek nebo těsnicí plochy, otřete je vlhkým hadříkem. Silné znečištění lze odstranit běžným mycím prostředkem. Agresivní nebo abrazivní mycí prostředky nejsou vhodné k tomuto účelu.

- NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ PROSTŘEDKY PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY.

- V režimu GRILOVÁNÍ nebo KOMBINOVANÝ OHŘEV nevyhnutelně odstříkuje z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Jestliže trouba není udržována v čistotě, může za provozu vycházet z trouby “kouř”.

- Není-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost

spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.

- **VAROVÁNÍ** Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu 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.
- Tuto troubu je možné používat pouze na pracovní desce. Není určena k zabudování nebo postavení do kuchyňské skříňky.
- Při čištění nepoužívejte parní čistič.
- Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, jelikož by mohly poškrábat povrch a způsobit roztržení skla.
- V režimu KOMBINOVANÝ ohřev a GRILOVÁNÍ se vnější povrch trouby včetně větrací mřížky a dvířek ohřeje na vysokou teplotu. Věnujte zvýšenou pozornost otvírání a zavírání dvířek, jakož i vkládání a vyjímání pokrmů a příslušenství.

- Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Používejte jen nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Obsah

Instalace a zapojení	8
Umístění trouby	8
Instalace a zapojení	9-12
Popis	13
Ovládací panely NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Slovní nápověda.....	15
Nastavení hodin u trouby	16
Dětská pojistka u trouby	16
Režimy Mikrovlny a Rozmrazování	17
Grilování.....	18
Kombinovaný ohřev	19
Použití časovače	20
Vícefázové vaření	21
Používání paměťové funkce	22
Rychlé rozmrazování	23
Programy s automatickými čidly.....	24-26
Automatické opětovné ohřívání v závislosti na hmotnosti/úprava	27
Panacrunch pánev	28
Otázky a odpovědi	29
Péče o troubu	30
Technická specifikace.....	31

Děkujeme vám, že jste zakoupili mikrovlnnou
troubu Panasonic.

Instalace a zapojení

Prohlédněte mikrovlnnou troubu. Troubu vybalte, odstraňte veškerý obalový materiál a pečlivě ji prohlédněte, zda není poškozená, zda na ní nejsou promáčknutá místa, není poškozená západka a nejsou prasklá dvířka. Pokud zjistíte jakékoli poškození, neprodleně informujte prodejce. Poškozenou mikrovlnnou troubu neinstalujte.

Pokyny pro uzemnění

■ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT ŘÁDNĚ
UZEMNĚNO, ABY NEDOŠLO K
OHROŽENÍ ZDRAVÍ.

Pokud zásuvka není uzemněna, musí zákazník zajistit montáž řádně uzemněné zásuvky.

Provozní napětí

Síťové napětí musí odpovídat hodnotě napětí uvedené na štítku na troubě. Vyšší provozní napětí může způsobit požár nebo jiné poškození trouby.

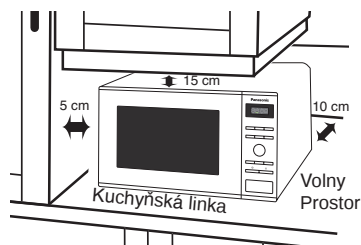
Umístění trouby

Tuto troubu je možné používat pouze na pracovní desce. Není určena k zabudování nebo postavení do kuchyňské skříňky.

1. Umístěte troubu na rovný a pevný podklad, který se nachází ve výšce nejméně 85 cm nad podlahou.
2. Trouba musí být umístěna tak, aby ji bylo možné vypnout vytažením vidlice síťové šňůry ze zásuvky nebo vypnutím jističe.
3. Trouba může správně fungovat pouze v případě, že je zajištěn dostatečný oběh vzduchu.

Instalace na kuchyňské lince:

- a. Nad troubou musí být zajištěn volný prostor 15 cm, 10 cm za ní a 5 cm na jedné straně a více než 40 cm na druhé straně.



4. Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Nohy trouby by neměly být demontovány.
6. Tato trouba je určena pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji venku.
7. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna v prostředí s vysokou vlhkostí.
8. Síťová šňůra by se neměla dotýkat vnějšího povrchu trouby. Zajistěte, aby se šňůra nedotýkala horkých dílů trouby. Síťová šňůra by neměla viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky. Síťová šňůra, vidlice ani trouba nesmějí být ponořeny do vody.
9. Dbejte, aby větrací otvory na bocích a na zadní straně trouby zůstaly volné. Pokud by tyto otvory byly blokovány během provozu, mohlo by dojít k přehřátí. V takových případech je trouba chráněna tepelným bezpečnostním zařízením, pomocí něhož začne opět fungovat teprve po vychladnutí.
10. Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

Instalace a zapojení

■ VAROVÁNÍ!

Důležité bezpečnostní pokyny

1. Těsnění dvířek a těsnicí plochy je třeba otřít vlhkým hadříkem. Je nutno zkontrolovat, zda těsnění dvířek a těsnicí plochy nejsou poškozeny. Pokud tomu tak je, trouba nesmí být používána, dokud závadu neodstraní servisní technik z autorizované opravy.
2. Nemanipulujte s dvířky, tělesem ovládacího panelu, koncovými vypínači ani s jinými částmi trouby nedovoleným způsobem a ani tyto díly neseřizujte a neopravujte. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie. Opravy musí provádět pouze kvalifikovaný opravář.
3. Nepoužívejte troubu, jestliže je poškozená SÍŤOVÁ ŠNŮRA nebo VIDLICE, pokud není zajištěna její správná funkce, a dále ani v případě, že trouba je poškozená nebo upadla na zem. U trouby, jejíž opravu prováděl opravář, který nebyl vyškolen výrobcem, není zajištěna provozní bezpečnost.
4. Jestliže síťová šňůra je poškozená, výměnu musí provést výrobce, servisní středisko nebo jiný kvalifikovaný odborník, aby nedošlo k ohrožení zdraví.
5. Děti smějí obsluhovat troubu bez dozoru pouze v případě, že byly řádně poučeny a pochopily, jaká nebezpečí hrozí v případě nesprávného používání.
6. Tekutiny a jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.
7. Doporučujeme uživatelům, aby se vyhnuli jakémukoliv svislému tlaku na otevřené dveře mikrovlnné trouby. Existuje nebezpečí jejího překlopení.
8. Toto zařízení nemohou používat osoby (včetně dětí) se sníženými smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly instruovány ohledně používání tohoto zařízení osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.

Instalace a zapojení

Používání trouby

1. Troubu používejte výhradně k přípravě pokrmů. Tato trouba je určena pouze k ohřevu nebo přípravě pokrmů. V troubě neohřívejte chemikálie ani jiné výrobky, které nejsou určeny k požívání.
2. Před použitím nádob na vaření/nádob se přesvědčte, zda jsou vhodné do mikrovlnné trouby.
3. V mikrovlnné troubě nesušte noviny, oděvy ani jiné materiály, protože se mohou vznítit.
4. Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty kvůli možnosti náhodného zapnutí.
5. Trouba nesmí být používána v režimu MIKROVLNNÝ OHŘEV ani v režimu KOMBINOVANÝ OHŘEV, pokud v ní NEJSOU OHŘÍVÁNY POKRMY. V takovém případě může dojít k poškození zařízení.
6. Pokud se v troubě začne tvořit kouř nebo se objeví plameny, stiskněte tlačítko STOP/ZRUŠIT nebo nastavte otočný ČASOVÝ SPÍNAČ zpět na nulu a nechejte dvířka zavřená. Vytáhněte síťovou šňůru ze zásuvky nebo povolte pojistku či vypněte jistič.

Funkce topného tělesa

1. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev a GRILOVÁNÍ se vnější povrch trouby včetně větrací mřížky a dvířek ohřeje na vysokou teplotu. Věnujte zvýšenou pozornost otvírání a zavírání dvířek, jakož i vkládání a vyjímání pokrmů a příslušenství.
2. Trouba má dvě topná tělesa umístěná v její horní části. Jestliže trouba byla používána v režimu KOMBINOVANÝ ohřev nebo GRILOVÁNÍ, vnější povrch je velmi horký. Dbejte, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.

■ **Pozor! Horké povrchy**
Po přípravě pokrmů v těchto režimech má i příslušenství velmi vysokou teplotu.



3. Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu 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.

Příslušenství

Trouba je dodávána s různými druhy příslušenství. Vždy se řiďte pokyny pro použití příslušného příslušenství.

Skleněný talíř

1. Troubu neprovazujte, pokud není kruhová podložka a skleněný talíř na svém místě
2. V žádném případě nepoužívejte jiný skleněný talíř, pokud není určen přímo pro tuto troubu.
3. Je-li skleněný talíř horký, nemyjte ho ani do něj nenalévejte vodu, dokud nevychladne.
4. Skleněný talíř se může otáčet v obou směrech.
5. Pokud se varná nádoba na skleněném talíři dotýká stěn trouby a talíř se zastaví, začne se automaticky otáčet v opačném směru. To je však zcela normální.
6. Nepřipravujte pokrm přímo na skleněném talíři.

Instalace a zapojení

Kruhová podložka

1. Kruhová podložka a dno trouby se mají často čistit, aby se zabránilo hlučnému provozu a hromadění zbytků jídla.
2. Kruhová podložka se musí při přípravě pokrmů používat vždy společně se skleněným podnosem.

Drátěný rošt

1. Drátěný rošt, který je určen pro opékání malých porcí, přispívá k nerušenému proudění horkého vzduchu.
2. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev s MIKROVLNNÝM ohřevem nepokládejte kovovou nádobu přímo na drátěný rošt.
3. Drátěný rošt nepoužívejte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev.

Panacrunch pánev viz str. 28 Cz.

Doby přípravy pokrmů

- Doba přípravy závisí na stavu, teplotě, množství a typu pokrmu.
- Nastavte minimální dobu přípravy, při níž nedojde k rozvaření pokrmu. Pokud není pokrm dostatečně prohřátý, můžete ho ohřívát poněkud déle.

■ Poznámka

Jestliže překročíte dobu přípravy, dojde ke spálení pokrmu, který se může dokonce vznítit a poškodit vnitřek

Malé porce

- Malé porce potravin s nízkým obsahem vody se mohou spálit, vyschnout nebo vznítit, pokud jsou ohřívány příliš dlouhou dobu. Jestliže se materiály v troubě vznítí, ponechteje dvířka zavřená, vypněte troubu a vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky.

Vajíčka

- Vajíčka ve skořápce ani vajíčka natvrdo nepřipravujte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev. Ve vajíčkách může vzniknout přetlak, který je může roztrhnout i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

Propíchnutí slupky

- Potraviny s neporézní slupkou, jako např. brambory, vaječné žloutky a párky je třeba před ohřevem v režimu MIKROVLNNÝ ohřev propíchnout.

Teploměr na měření teploty masa

- Pokud chcete při přípravě masa kontrolovat teploměrem, zda je pečeně nebo drůbež dostatečně propečená, musíte ji vyjmout z trouby. V mikrovlnné troubě nepoužívejte běžný teploměr, protože může vyvolat jiskření.

Instalace a zapojení

Tekutiny

- Při ohřevu tekutin, např. polévky, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě, může dojít k jejich přehřátí a tekutiny mohou být uvedeny do varu bez vzniku vzduchových bublin. Horké tekutiny mohou neočekávaně vykypět. Je třeba provést následující opatření, které tomu zabrání:
 - a Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
 - b Tekutiny nesmějí být přehřívány.
 - c Kapalínu promíchejte, než nádobu vložíte do trouby, a znovu ji promíchejte v polovině doby ohřevu.
 - d Po ohřátí nechte tekutinu krátce odstát v troubě a znovu ji zamíchejte, než ji opatrně vyjmete z trouby.

Papír/plastické hmoty

- Při ohřevu pokrmů v plastovém nebo papírovém obalu často kontrolujte průběh přípravy, protože tyto druhy nádob se mohou vznítit, pokud se přehřejí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru (např. papírové utěrky), pokud nejsou označeny jako vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nečistoty obsažené v recyklovaném papíru mohou vyvolat jiskření a/nebo vznícení nádob v průběhu ohřevu.
- Odstraňte uzávěry ze sáčků na pečení, než je vložíte do trouby.

Nádoby na vaření/folie

- Neohřívajte zavřené konzervy ani láhve, protože mohou explodovat.
- Při mikrovlnném ohřevu by se neměly používat kovové nádoby ani nádobí s kovovými ozdobami. Takové nádoby mohou vyvolat jiskření.
- Jestliže při přípravě pokrmů používáte hliníkovou fólii, špízy nebo kovové nádoby, musí být uloženy ve vzdálenosti min. 2 cm od stěn a dvířek, aby nedošlo k přeskoku jisker.

Dětské láhve/nádoby s kojeneckou výživou

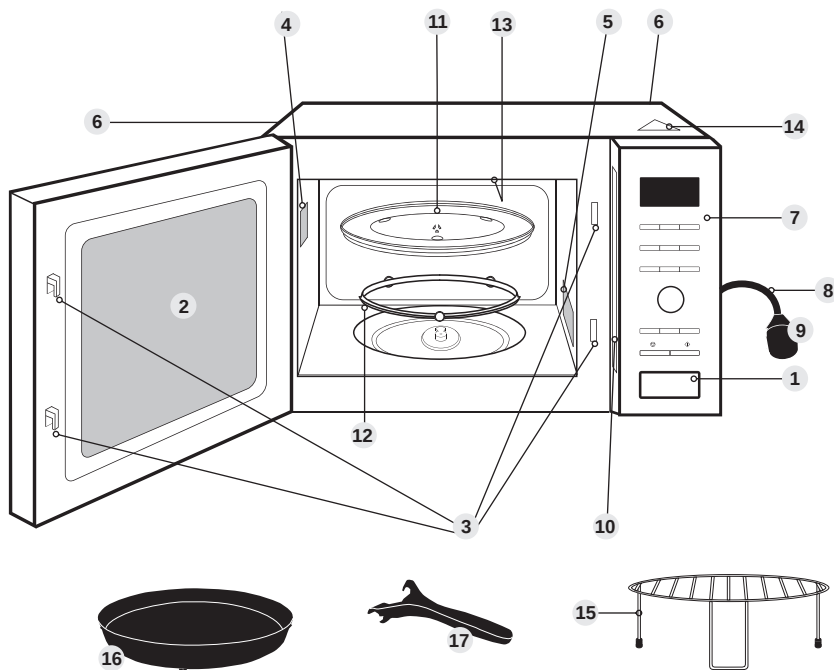
- Před vložením do trouby je třeba sejmut uzávěr a savičku nebo víčko z dětské láhve.
- Obsah dětských láhví a nádob s dětskou výživou je nutno promíchat nebo protřepat.
- Před podáváním je třeba zkontrolovat teplotu obsahu nádoby, aby nedošlo ke zranění dítěte.

Provoz motoru ventilátoru

Po použití trouby se může ventilátor několik minut točit, aby se zchladily elektrické součástky. To je běžné a jídlo můžete vyndat z trouby, i když je motor v provozu. Během této doby můžete troubu také dál používat.

Popis

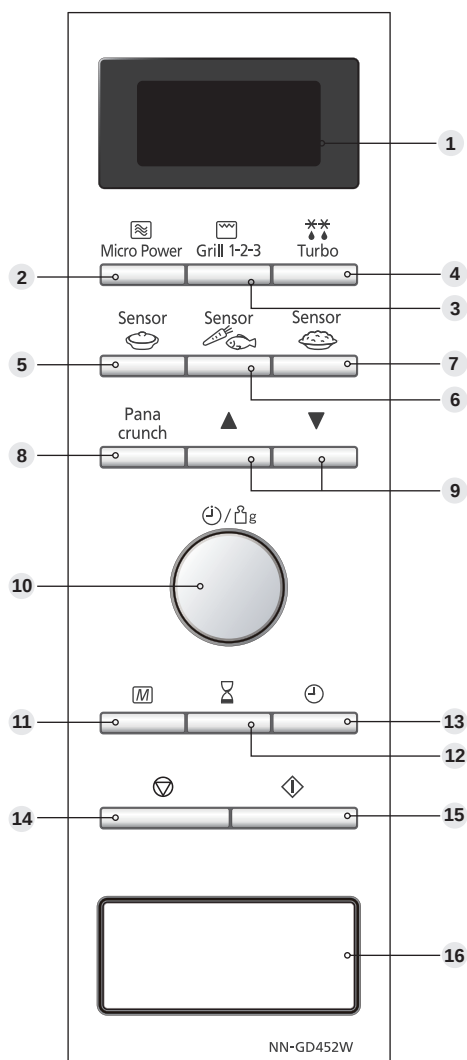
1. **Tlačítko pro uvolnění dvířek**
Stisknutím otevřete dvířka. Pokud otevřete dvířka v průběhu přípravy pokrmu, ohřev se dočasně přeruší, aniž dojde k vymazání zvoleného nastavení. Ohřev se znovu spustí, jakmile zavřete dvířka a stisknete tlačítko Start.
2. **Okno ve dvířkách**
3. **Bezpečnostní uzavírací systém dvířek**
4. **Větrací mřížka trouby**
5. **Výstup mikrovln (neodstraňujte)**
6. **Větrací mřížka trouby**
7. **Ovládací panel**
8. **Síťový kabel**
9. **Vidlice síťové šňůry**
10. **Identifikační štítek**
11. **Skleněný talíř**
12. **Kruhová podložka**
13. **Grilovací prvky**
14. **Výstražný štítek (horké povrchy)**
15. **Drátěný rošt**
16. **Panacrunch pánev**
17. **Rukojeť**



■ Poznámka

Tato ilustrace je pouze orientační.

Ovládací panely NN-GD452W/NN-GD462M *



UPOZORNĚNÍ.

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

- 1 Displej
- 2 Výkonové stupně mikrovlnného ohřevu
- 3 Tlačítko pro ovládání grilu
- 4 Programy rychlého rozmrazování Turbo Defrost
- 5 Tlačítko rozmrazování s nastavením hmotnosti
- 6 Tlačítko programů pro přípravu zeleniny a ryb s automatickým čidlem
- 7 Tlačítko programů pro přípravu rýže a těstovin s automatickým čidlem
- 8 Automatické opětovné ohřívání v závislosti na hmotnosti/úprava
- 9 Tlačítko více / méně
- 10 Nastavení času / hmotnosti
- 11 Tlačítko paměti
- 12 Tlačítko časovače
- 13 Hodiny
- 14 Tlačítko stop / zrušit:
Před ohřevem:
Jedním stisknutím vymažete nastavení.
V průběhu přípravy:
Jedním stisknutím přerušíte program. Dalším stisknutím zrušíte všechna nastavení a na displeji se objeví aktuální čas.
- 15 Tlačítko start
- 16 Tlačítko pro otevření dvířek

Tato trouba je vybavená funkcí úspory energie.

* Vzhled panelu se může měnit (v závislostina barevném provedení trouby), ale funkce ovládacích prvků je stejná.

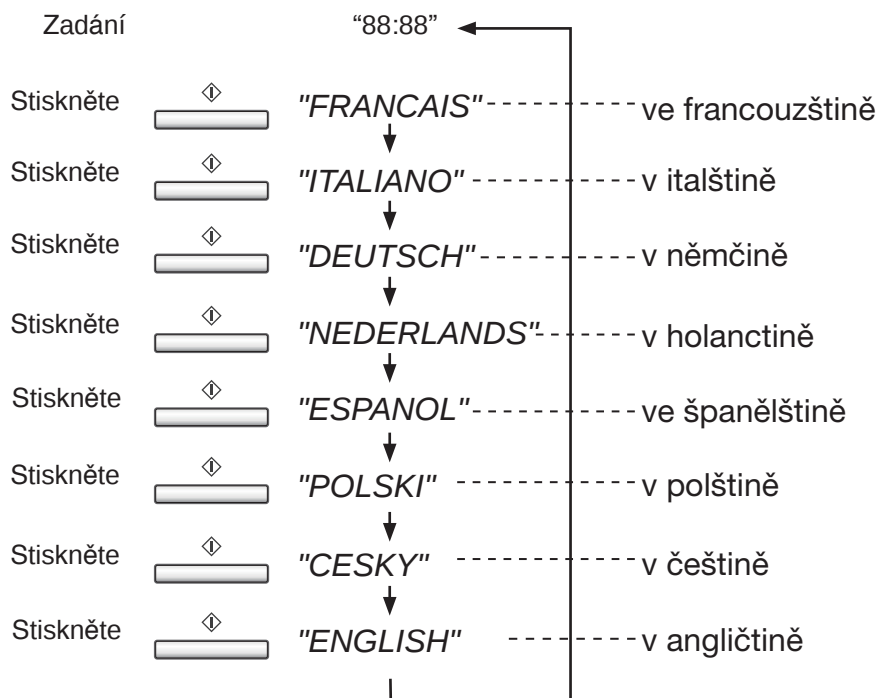
Poznámka

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

Připnutí

Jestliže tlačítko správně stisknete, ozve se pípnutí. Pokud stisknete tlačítko a neozve se pípnutí, trouba nepřijala nebo nemůže přijmout instrukci. Na konci provedeného programu trouba pípne pětkrát.

Slovní nápověda



Tyto modely jsou vybaveny jedinečnou funkcí slovní nápovědy, která vás během používání mikrovlnné trouby povede. Po zapojení trouby do zásuvky stiskněte tlačítko Start, dokud nenajdete svůj jazyk. Výchozí nastavení nemá žádnou slovní nápovědu. Aby nedocházelo k chybám, na displeji se po stisknutí tlačítka vždy objeví pokyn, co dál. Pokud chcete z nějakého důvodu zobrazovaný jazyk změnit, odpojte troubu ze zásuvky a postup zopakujte.

Pokud 4krát stisknete tlačítko časovače, průvodce činností trouby se vypne. Pokud jej budete chtít znovu zapnout, 4krát stiskněte tlačítko Tlačítko časovače.

Nastavení hodin u trouby

Jakmile zapojíte troubu poprvé do zásuvky, na displeji se objeví "88:88".



Jednou stiskněte tlačítko nastavení hodin. Začne blikat dvojtečka.



Otáčením voliče času/hmotnosti zadejte čas. Na displeji se zobrazí čas, přičemž bude blikat dvojtečka.



Stiskněte tlačítko nastavení hodin. Dvojtečka přestane blikat, displej zobrazuje aktuální čas.

■ Poznámka

1. Chcete-li vynulovat den, opakujte kroky 1 až 3.
2. Hodiny ukazují přesný čas, dokud je trouba připojena k síti.
3. Hodiny zobrazují čas ve 24-hodinovém formátu, tzn. 2 pm = 14.00 a nikoli 2.00.

Dětská pojistka u trouby

Tato funkce umožňuje zablokovat všechny ovládací prvky trouby, avšak dvířka lze otevřít. Funkci je možné aktivovat, pokud displej zobrazuje dvojtečku nebo čas.

Nastavení:



Stiskněte třikrát tlačítko Start.

Čas zobrazený na displeji zmizí, avšak není vymazán. Na displeji se objeví '★'.

Zrušení:



Stiskněte třikrát tlačítko Stop/Zrušit.

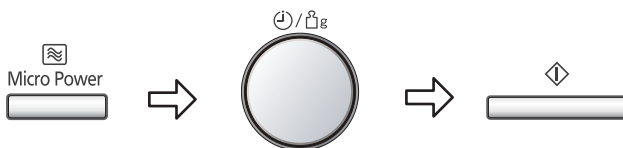
Na displeji se znovu objeví čas.

■ Poznámka

1. Dětskou pojistku aktivujete trojným stisknutím tlačítka Start během 10 sekund.

Režimy Mikrovlny a Rozmrazování

Při používání trouby musí být skleněný talíř vždy na svém místě.



Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu. Zvolte požadovaný výkonový stupeň

Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy (1000 W: do 30 minut, ostatní výkony: do 90 minut).

Stiskněte tlačítko Start. Tím je spuštěn program přípravy a na displeji se začne odpočítávat čas.

1 stisknutí	Max. výkon	1000 Watts
2 stisknutí	Rozmrazování	270 Watts
3 stisknutí	Střední výkon	600 Watts
4 stisknutí	Nízký výkon	440 Watts
5 stisknutí	Mírný výkon	300 Watts
6 stisknutí	Jemný ohřev	100 Watts

■ UPOZORNĚNÍ

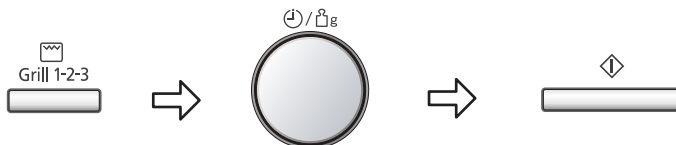
Trouba bude automaticky pracovat na stupeň MAX (1000 W), pokud nastavíte čas, aniž byste předtím zvolili úroveň výkonu.

■ Poznámka

1. Vícefázové vaření viz strana 21 CZ.
2. Dobu odstavení lze naprogramovat po nastavení výkonu a času mikrovlnné trouby. Informace k časovači najdete na straně 20 CZ.
3. Nastavenou délku můžete během vaření prodloužit, pokud to bude potřeba. Chcete-li zkrátit nebo prodloužit délku vaření, otočte voličem času/hmotnosti. Čas lze zvyšovat/snižovat po jedné minutě, až do deseti minut. Otočením voliče na nulu ukončíte vaření.

Grilování

Při zapnutí se musí v troubě vždy nacházet skleněný talíř.



Stisknutím tlačítka Grilování zvolte výkonový stupeň.

1 stisknutí	Grilování 1	1100 W	(vysoký výkon)
2 stisknutí	Grilování 2	800 W	(střední výkon)
3 stisknutí	Grilování 3	600 W	(nízký výkon)

Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy pokrmu (do 90 minut).

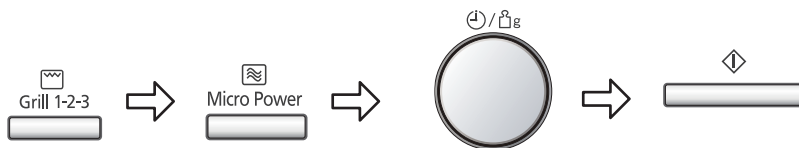
Stiskněte Start - na displeji je odpočítáván čas

■ Poznámka

1. Položte pokrm na drátěném roštu na otočný talíř. Pod rošt umístěte talíř z varného skla (Pyrex®), aby zachytil kapající tuk.
2. Při grilování pokrm nezakrývejte.
3. Gril **NEPŘEDEHŘÍVEJTE**.
4. Grilování je možné zapnout pouze v případě, že jsou dvířka zavřená. Pokud jsou dvířka otevřená, nelze zvolit tuto funkci.
5. Při provádění programu **GRILOVÁNÍ** není používán mikrovlnný ohřev.
6. Většina pokrmů musí být obrácena v polovině doby ohřevu. Přitom otevřete dvířka a **OPATRNĚ** vytáhněte drátěný rošt. Používejte ochranné rukavice.
7. Jakmile obrátíte pokrm, vraťte ho do trouby a zavřete dvířka. Je nutno zavřít dvířka a stisknout tlačítko **START**. Na displeji trouby bude odpočítáván čas zbývající do konce grilování. Kdykoli v průběhu přípravy pokrmu můžete dvířka otevřít a zkontrolovat průběh grilování.
8. V průběhu přípravy může gril střídavě žhnout a pohasínat, avšak to je zcela normální. Po grilování je vždy nutno troubu vyčistit, než ji opět použijete v režimu Mikrovlnný nebo Kombinovaný ohřev.

■ **POZOR** Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Kombinovaný ohřev



Vyberte požadovanou úroveň výkonu

1 stisknutí	Grilování 1	1100 W (vysoký výkon)	1 stisknutí	Střední výkon	600 W
2 stisknutí	Grilování 2	800 W (střední výkon)	2 stisknutí	nízký výkon	440 W
3 stisknutí	Grilování 3	600 W (nízký výkon)	3 stisknutí	Mírný var	300 W
			4 stisknutí	Ohřev	100 W

1000 W/270 W nelze nastavit při kombinovém vaření

Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy pokrmu (do 90 minut).

Stiskněte tlačítko Start

Při přípravě pokrmů kombinovým ohřevem mikrovlnné záření ohřeje rychle pokrm, zatímco gril ho propeče a vytvoří křupavou kůrku.

■ Poznámka

1. Drátěný rošt je třeba používat při Kombinovaném ohřevu a Grilování. Nepoužívejte kovové příslušenství, které nebylo dodáno spolu s troubou. Pod rošt umístěte talíř z varného skla, který bude zachytávat kapající tuk.
2. Drátěný rošt používejte výhradně určeným způsobem. **NEPOUŽÍVEJTE** ho, pokud připravujete v troubě pokrm o hmotnosti nižší než 200 g v ručním režimu. Malé porce nepřipravujte Kombinovaným ohřevem, nýbrž **GRILOVÁNÍM** nebo **MIKROVLNNÝM** ohřevem.
3. Při kombinovaném ohřevu nezakrývejte připravovaný pokrm.
4. **NEPŘEDEHRÍVEJTE** gril při kombinovaném ohřevu.
5. Pokud vložíte do trouby příliš velkou porci, poškozený drátěný rošt nebo kovovou nádobu, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Oblouk se projeví jako modrý záblesk v mikrovlnné troubě. Při vzniku oblouku okamžitě troubu vypněte.
6. Některé pokrmy by měly být připravovány Kombinovaným ohřevem bez použití drátěného roštu, jako např. rostěnce, pokrmy s kůrkou, hrách a pudink. Pokrmy by měly být připravovány na nekovovém talíři postaveném přímo na otočném talíři.
7. **NEPOUŽÍVEJTE** nádoby určené pro **MIKROVLNNÝ** ohřev při kombinovaném ohřevu (nejsou-li určeny přímo k tomuto účelu). Nádoby musí být odolné proti teplu, které vydává gril - k tomuto účelu je ideální varné sklo, např. Pyrex® nebo keramika.
8. **NEPOUŽÍVEJTE** vlastní kovové nádoby ani cínové nádoby, protože v takovém případě mikrovlnné záření neprostupuje pokrmy rovnoměrně.

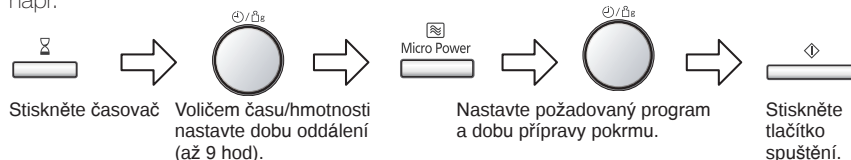
■ POZOR Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Použití časovače

Oddálení spuštění přípravy pokrmu

časovačem můžete naprogramovat vaření s odloženým začátkem.

např.



■ Poznámka

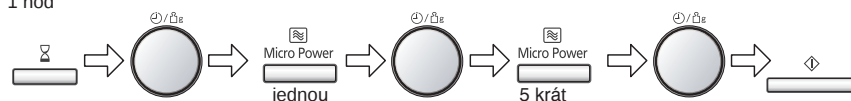
1. Lze naprogramovat třífázovou přípravu pokrmů, včetně oddálení spuštění přípravy.

např.

Doba oddálení spuštění:
1 hod

Vysoký výkon (1000 W): 10 min

Slabý výkon (300 W): 20 min

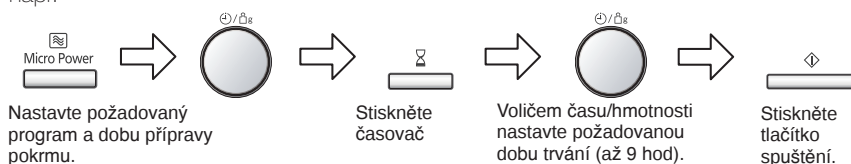


2. Je-li naprogramována doba oddálení delší než 1 hodina, čas se bude odpočítávat v minutách. Je-li kratší než jedna hodina, bude se čas odpočítávat v sekundách.
3. Oddálení spuštění přípravy pokrmu nelze naprogramovat před automatickými programy.

Prodleva

Časovačem můžete naprogramovat odstavnou dobu po konci vaření nebo jím můžete troubou naprogramovat jako minutku.

např.



■ Poznámka

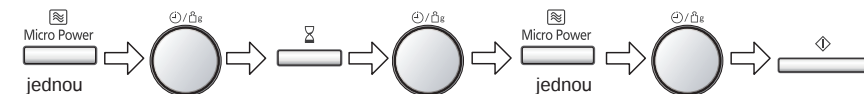
1. Lze naprogramovat fázovou přípravu pokrmu včetně doby prodlevy.

např.

Vysoký výkon (1000 W): 4 min

Prodleva: 5 min

Vysoký výkon (1000 W): 2 min

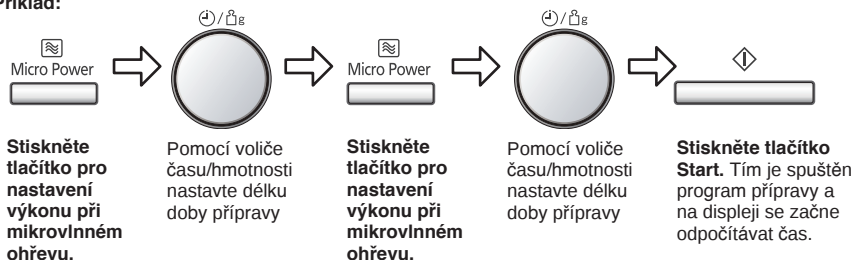


2. Dojde-li během doby prodlevy nebo při naprogramování trouby jako minutového časovače k otevření dvířek trouby, bude se čas na displeji i nadále odpočítávat.
3. Tuto funkci můžete také využít jako minutku. V takovém případě stiskněte časovač, nastavte čas a stiskněte Start.
4. Odstavnou dobu nelze naprogramovat po automatickém programu.

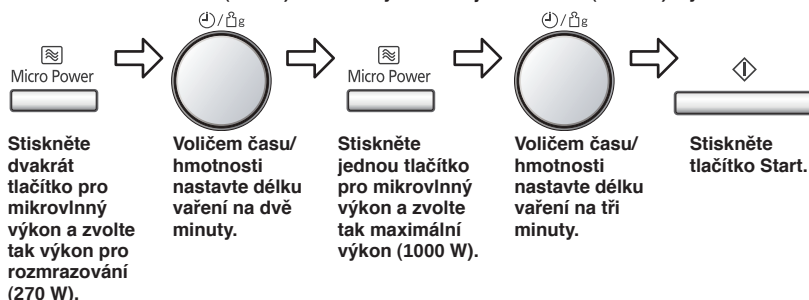
Vícefázové vaření

vaření o dvou nebo třech fázích

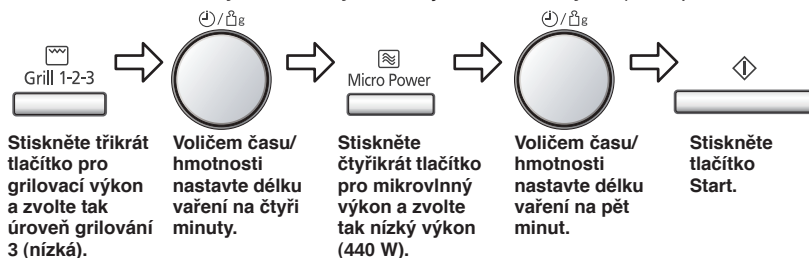
Příklad:



Příklad: ROZMRAZOVÁNÍ (270 W) dvě minuty a vaření jídla na MAX (1000 W). výkon tři minuty.



Příklad: GRILL na NÍZKÝ výkon 4 minuty a vaření jídla na NÍZKÝ výkon (440 W) 5 minut.



■ Poznámka

1. Pro trojfázové vaření zvolte další program před stisknutím tlačítka Start.
2. Stisknutím tlačítka Stop / zrušit za provozu zastavíte činnost. Stisknutím Start znovu spustíte naprogramovanou činnost. Po dvojnásobném stisknutí Stop / zrušit se naprogramovaná činnost zastaví a vymaže.
3. Pokud neprobíhá žádná činnost, stisknutím Stop / zrušit vymažete zvolený program.
4. Automatické programy nelze použít s vícefázovým vařením.

Používání paměťové funkce

tato funkce umožňuje naprogramovat troubu na běžný ohřev nebo vaření. Troubu můžete naprogramovat na určitý výkon a čas, který vám vyhovuje. (například ruční ohřev pánve Panacrunch). Trouba dovoluje naprogramovat do paměti pouze jednu úlohu.

Nastavení programu Memory



Naprogramujte požadovaný program vaření.



 nebo 



Stiskněte tlačítko paměti.
Na displeji zabliká indikátor paměti.

Stisknutím tlačítka paměti úlohu uložte nebo stisknutím Start zahajte vaření v zadaném pořadí.

Použití programu Memory



Stiskněte tlačítko paměti.
Indikátor paměti se rozsvítí a na displeji se zobrazí program uložený v paměti.



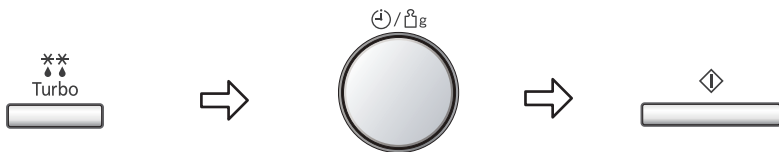
Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření.

■ Poznámka

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

Rychlé rozmrazování

Tato funkce umožňuje rozmrazovat zmrazené potraviny v závislosti na hmotnosti.



zvolte požadovaný program rychlého rozmrazování

- 1 stisknutí pro malé kousky
- 2 stisknutí pro velký kus
- 3 stisknutí pro chléb

Pomocí voliče času / hmotnosti nastavte hmotnost mraženého jídla. Pomalým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 10 g. Rychlým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 100 g.

Stiskněte tlačítko Start. Upozorňujeme, že v průběhu rozmrazování je třeba pokrmy zamíchat nebo obrátit.

Program	Min. / Max. hmotnost	Tipy
1. MALE KOUSKY  1 stisknutí	200 g - 1200 g	Malé kousky masa, škeble, párky, mleté maso, rybí filé, steaky, řízky (100 g až 400 g). Stiskněte jednou rychlé rozmrazování. Po zvukovém signálu otočte/přikryjte. Nechte 5 až 30 minut odstát.
2. VETSI KUSY MASA  2 stisknutí	400 g - 2500 g	Velké kusy masa, celé kuře, kýta. Stiskněte dvakrát rychlé rozmrazování. Celá kuřata a kýty musíte při rozmrazování přikrýt. Chraňte křídla, prsa a tučné části alobalem upevněným párátky. Alobal se nesmí dotknout stěn trouby. Před vařením byste měli ponechat jednu až dvě hodiny odstát. Po zvukovém signálu otočte/přikryjte.
3. CHLEB  3 stisknutí	100 g - 800 g	Malé nebo velké bochníky chleba, bílého nebo celozrnného. Umístěte bochník na kuchyňský ubrousek. Stiskněte třikrát rychlé rozmrazování a po zvukovém signálu otočte. Nechte chléb odstát 5 minut (bílý světlý chléb) až 30 minut (hutný žitný chléb). Velké bochníky při odstavě době překrojte napůl.

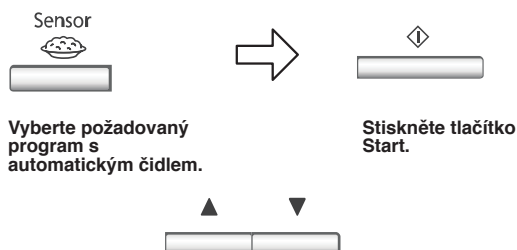
■ Důležité upozornění!

Návod k rozmrazování najdete v kuchařce na straně Cz 16.

Programy s automatickými čidly

Celou řadu jídel lze připravit, aniž by bylo nutné zadávat dobu přípravy, hmotnost jídla či výkon.

například:



■ Ovládání pomocí šipek nahoru / dolů (+/-):

Každý má při přípravě pokrmů jiné preference. Poté, co párkrát použijete programy s automatickými čidly, možná usoudíte, že byste chtěli mít jídlo připravené trochu jinak. Pomocí šipek nahoru nebo dolů lze programy upravit tak, aby pokrmy ohřívaly delší, resp. kratší dobu. Než stisknete tlačítko Start, stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼. Pokud jste s výsledky programů s automatickými čidly spokojeni, nemusíte tyto ovládací prvky vůbec používat.

■ Poznámky

1. Trouba automaticky vypočte dobu přípravy nebo zbývající dobu přípravy.
2. Dvířka by neměla být otevřena dříve, než se tato doba zobrazí na displeji.
3. U zmrazených pokrmů se předpokládá teplota 18 °C až 20 °C, u ostatních druhů pokrmů +5 °C až +8 °C (teplota v chladničce). Program pro ohřátí hotové polévky je vhodný pro pokrmy s pokojovou teplotou nebo s teplotou po vyjmutí z chladničky.
4. Abyste se při používání programů s automatickými čidly vyhnuli potížím, dbejte na to, aby skleněná podložka i talíře byly suché.
5. Teplota v místnosti by neměla být větší než 35 °C a menší než 0 °C.
6. Ohřívejte jen pokrmy v doporučeném hmotnostním rozsahu uvedeném na stránkách Cz23.
7. Při používání programů s automatickými čidly přikrývejte polévky, čerstvou i zmrazenou zeleninu, čerstvé i zmrazené ryby přilnavou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Při použití programů pro chlazená a zmrazená jídla ohřívejte pokrmy v nádobách, v nichž byly zakoupeny. Propíchněte při tom krycí fólii. Pokud pokrm přendáte do misky, zakryjte ji propíchnutou přilnavou fólií. Při použití programů pro rýži a těstoviny zakryjte nádobu pokličkou.
8. Pokud byla trouba používána a je příliš horká na to, abyste ji mohli použít v programu s automatickým čidlem, na displeji se zobrazí „HORKE“. Až nápis „HORKE“ zmizí, lze programy s automatickým čidlem opět používat. Pokud spěcháte, uvařte jídlo ručně: Vyberte správný režim a čas vaření.

Programy s automatickými čidly

Program	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
4. POLEVKA   1 stisknutí	150 g - 1000 g		Ohřev chlazené polévky nebo polévky s pokojovou teplotou: Nalijte polévku do nádoby vhodné velikosti. Pokrm by měl mít teplotu kolem +5 °C (po vyjmutí z chladničky) nebo pokojovou teplotu. Zakryjte nádobku přilnavou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Stiskněte jednou tlačítko programu pro ohřev s využitím automatického čidla a pak stiskněte tlačítko Start. Na konci programu pokrm zamíchejte a nechte několik minut odstát.
5. CERSTVE POKRMY   2 stisknutí	200 g - 1000 g		Ohřev hotového jídla na talíři nebo v kastrolu: Všechna jídla musí být předem uvařená a měla by mít teplotu přibližně +5 °C (jako v chladničce). Ohřívejte je v nádobě, ve které jste je koupili. Krycí fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Pokud pokrm přendáte do misky, zakryjte ji propíchnutou přilnavou fólií. Stiskněte dvakrát tlačítko programu pro ohřev s využitím automatického čidla a pak stiskněte tlačítko Start. Při každém zvukovém signálu pokrm zamíchejte. Na konci programu ho znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa nebo ryby v řídké omáčce mohou vyžadovat delší přípravu. Tento program není vhodný pro jídla s obsahem škrobu, jako je rýže, nudle nebo brambory.
6. ZMRAZENÉ POKRMY   3 stisknutí	200 g - 1000 g		Ohřev zmrazeného hotového jídla nebo kastrolu: Všechna jídla musí být předvařená a zmrazená (-18 °C). Ohřívejte je v nádobě, ve které byla zakoupena. Krycí fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Pokud pokrm přendáte do misky, zakryte ji propíchnutou přilnavou fólií. Stiskněte třikrát tlačítko programu pro ohřev s využitím automatického čidla a pak stiskněte tlačítko Start. Po zvukovém signálu zamíchejte a nakrájejte větší kusy na kousky. Na konci programu pokrm znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Před konzumací zkontrolujte teplotu a je-li potřeba, ohřívejte dalších několik minut. Tento program není vhodný pro porcovatelná zmrazená jídla.
7. CERSTVA ZELENINA   1 stisknutí	200 g - 1000 g		Příprava čerstvé zeleniny: Umístěte připravenou zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Pokropte jednou polévkovou lžící vody na 100 g zeleniny. Zakryte nádobku přilnavou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Stiskněte jednou tlačítko programu pro přípravu zeleniny a ryb s automatickým čidlem. Stiskněte tlačítko Start. Velké množství po zvukovém signálu zamíchejte. Po dokončení slijte přebytečnou vodu a pokrm podle chuti okořeňte.

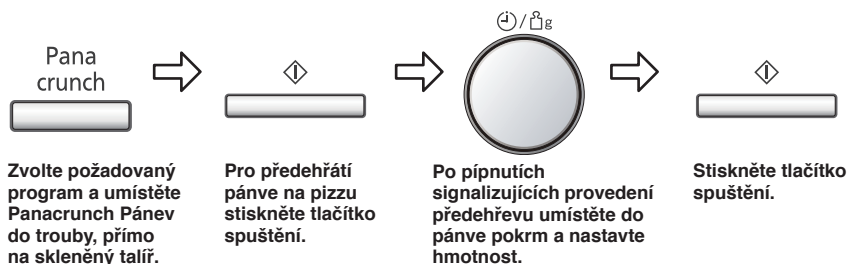
Programy s automatickými čidly

Program	Doporučená hmotnost	Príslušenství	Pokyny
8. ZMRAZENA ZELENINA   2 stisknutí	200 g - 1000 g		Příprava zmrazené zeleniny: Umístěte zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Pokropte ji 13 polévkovými lžicemi vody. Pokud připravujete zeleninu s vysokým obsahem vody, například špenát nebo rajčata, vodu nepřidávejte. Zakryjte nádobku přilnavou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Stiskněte dvakrát tlačítko programu pro přípravu zeleniny a ryb s automatickým čidlem. Stiskněte tlačítko Start. Po dokončení slijte přebytečnou vodu.
9. CERESTVE RYBY   3 stisknutí	200 g - 800 g		Příprava čerstvého rybiho filé nebo čerstvých rybích steaků: Umístěte pokrm do nádoby vhodné velikosti a přidejte 2 polévkové lžice (30 ml) vody. Zakryjte nádobku přilnavou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Stiskněte třikrát tlačítko programu pro přípravu zeleniny a ryb s automatickým čidlem. Stiskněte tlačítko Start.
10. ZMRAZENÉ RYBY   4 stisknutí	200 g - 800 g		Příprava zmrazeného rybiho filé nebo zmrazených rybích steaků: Umístěte pokrm do nádoby vhodné velikosti a přidejte 1 polévkovou lžici (15 ml) vody. Zakryjte nádobku přilnavou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát po obvodu. Stiskněte čtyřikrát tlačítko programu pro přípravu zeleniny a ryb s automatickým čidlem. Stiskněte tlačítko Start.
11. RYZE   1 stisknutí	100 g - 300 g		Vaření rýže pro slaná/pikantní jídla (ne pro rýžové nákypy) – thajská rýže, Basmati, jasmínová rýže, Surinam, Arborio nebo středomořská rýže: Před vařením rýži pečlivě propláchněte. Použijte velkou nádobu. Zalijte rýži dvojnásobným množstvím vody a přikryjte nádobu pokličkou. Stiskněte jednou tlačítko programu pro přípravu rýže a těstovin s automatickým čidlem. Stiskněte tlačítko Start. Po vaření nechte 5 minut odstát. Po dokončení slijte přebytečnou vodu.
12. TESTOVINY   2 stisknutí	100 g - 450 g		Vaření sušených těstovin: Použijte velkou nádobu. Přidejte 1 kávovou lžičku soli, 1 polévkovou lžici oleje a vodu. Na 100 g až 290 g těstovin použijte 1 litr vody, na 300 g až 450 g těstovin použijte 1½ litru vody. Přikryjte nádobu pokličkou. Stiskněte dvakrát tlačítko programu pro přípravu rýže a těstovin s automatickým čidlem. Stiskněte tlačítko Start. Po dokončení slijte vodu.

■ Poznámka

1. Programy s automatickým vážením lze použít POUZE pro uvedené pokrmy.
2. Pokrmy vařte pouze v uvedených hmotnostních rozsazích.
3. Jídlo vždy zvažte, nespolehejte se na informace z obalu.
4. Pro většinu jídel je vhodná Odstavná doba. Po vaření v automatickém programu umožňuje ohřát vnitřek jídla.
5. Musíte počítat s odchylkami v jídle. Před servírováním zkontrolujte, zda je jídlo dostatečně uvařené a teplé.

Automatické opětovné ohřívání v závislosti na hmotnosti/úprava



Program	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
13. ZMRAZENA PIZZA Pana crunch 1 stisknutí	150 g - 500 g		Pro ohřátí a zahnědnutí vrchní části předem uvařené pizzy, bruschetty a sýrové bagety. Odstraňte všechny obaly a umístěte pizzu do předem zahřáté pánve Panacrunch. Stiskněte jednou panacrunch. Po vaření umístěte pizzu na chladicí podstavec. Tento program není vhodný pro pizzy v hlubokých pánvích ani pro tenké pizzy, jako je Flammekueche.
14. CHLAZENÁ PIZZA Pana crunch 2 stisknutí	150 g - 500 g		Pro ohřátí a zahnědnutí vrchní části zmrazené hotové pizzy a sýrové bagety. Odstraňte všechny obaly a umístěte pizzu do předem zahřáté pánve Panacrunch. Stiskněte dvakrát panacrunch. Po vaření umístěte pizzu na chladicí podstavec. Tento program není vhodný pro tenké pizzy, jako je Flammekueche.
15. ZMRAZENÉ HRANOLKY Pana crunch 3 stisknutí	200 g - 500 g		Ohřev, vytvoření křupavého povrchu a zahnědnutí mrazených bramborových pokrmů. Stiskněte třikrát panacrunch. Pánev nejprve předehřejte a pak do ní rozprostřete bramborový pokrm. Nejlepších výsledků dosáhnete při vaření v jedné vrstvě a míchání po zvukovém signálu. Tento program není vhodný pro galetty, Pom' Dauphine a Pom' Noisette.
16. CHLAZENÝ KOLÁČ Pana crunch 4 stisknutí	150 g - 600 g		Ohřev čerstvého předvařeného quiche. Stiskněte čtyřikrát panacrunch. Odstraňte všechny obaly a umístěte quiche do předem zahřáté pánve Panacrunch. Po vaření umístěte quiche na chladicí podstavec. Přeneste koláč na konci vaření na chladicí podstavec a nechte jej několik minut odstát. Quiche s velkým objemem sýra může být na konci mnohem teplejší než quiche se zeleninou. Tento program není vhodný pro koláče s dvojitou kůrkou.

Panacrunch Pánev

Princip

Některá jídla připravovaná v mikrovlnné troubě mohou mít měkkou a nepropečenou kůrčičku. Vaše Panacrunch Pánev umožní přípravu dozlatova upečené a křupavé pizzy, slaných i sladkých koláčů, chlebových výrobků stejně dobře jako tradiční trouba.

Vaše Panacrunch Pánev Panasonic funguje třemi způsoby, tj. dochází k ohřevu pánve na základě absorpce mikrovln, dále k přímému ohřevu jídla mikrovlnami a ohřevu jídla grilováním. Spodní část pánve absorbuje mikrovlny a převádí je na teplo. Poté je teplo přenášeno pánví do jídla. Účinek ohřevu maximalizuje nepřilnavý povrch.

Používání pánve na pizzu (Ruční provoz)

- K docílení nejlepších výsledků pánve před použitím předehřejte. Pánev umístěte přímo na skleněný otočný talíř, zvolte program kombinované přípravy 1 a nechte ji po dobu 3 minut předehřívát. Abyste v případě takových pokrmů, jako jsou párky a hovězí hamburgery, napomohli jejich zhnědnutí, potřete pánev před předehříváním olejem.
- Pánev vyjměte z trouby a vložte do ní jídlo. Použijte rukojeť, která je určená pro Panacrunch Pánev, nebo rukavice, protože pánev bude velmi horká. K docílení nejlepších výsledků je důležité, abyste jídlo umístili do pánve ihned po jejím předehřátí. V případě zpoždění nelze zaručit výsledek.



■ Poznámky:

1. Pánev nepředehřívajte déle než 5 min. Předehřátí pánve lze uložit do paměti (viz strana 22 Cz).
2. Pánev vždy umístěte do středu skleněného talíře a zajistěte, aby se nedotýkala stěn vnitřního prostoru trouby. Nedodržení tohoto požadavku může způsobit vznik jisker, které mohou poškodit vnitřní prostor trouby.
3. Pánev musí být vždy umístěna na skleněném otočném talíři. Nepoužívejte drátěný rošt.
4. Při manipulaci s horkou pánví vždy používejte rukojeť nebo rukavice, které jsou určeny pro manipulaci s pánví.
5. Před vařením odstraňte z jídla veškerý obal.
6. Na horkou pánev nepokládejte žádné materiály, které jsou citlivé na teplo, mohlo by dojít k jejich vznícení.
7. Pánev lze používat v běžné troubě.
8. K docílení nejlepších výsledků využívejte při přípravě jídel s použitím pánve KOMBINOVANÝ PROGRAM GRILOVÁNÍ a MIKROVLNNÉHO OHŘEVU. Pro předehřátí pánve lze použít pouze mikrovlnný režim 1000 W.

Údržba pánve

- V případě pánve nikdy nepoužívejte ostré náčiní, protože poškozuje nepřilnavý povrch.
- Po použití pánve umyjte v horké saponátové vodě a opláchněte ji horkou vodou. Nepoužívejte žádné brusné čisticí prostředky nebo drátěnky, protože poškozuji povrch pánve.
- Pánev lze bezpečně umývat v myčce na nádobí.

Otázky a odpovědi

Otázka: Proč není možné zapnout troubu?

Odpověď: Není-li možné troubu zapnout, postupujte následujícím způsobem:

1. Je trouba správně zapojena do síťové zásuvky? Vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky, vyčkejte 10 sekund a znovu vidlici zasuňte do zásuvky.
2. Zkontrolujte jistič nebo pojistku. Nastavte jistič do provozní polohy nebo vyměňte pojistku, pokud došlo k aktivování jističe či ke spálení pojistky.
3. Jestliže jistič nebo pojistka jsou v pořádku, zapojte do zásuvky jiný spotřebič. V případě, že spotřebič funguje, mohlo dojít k závadě na troubě. V případě, že spotřebič nefunguje, mohlo dojít k závadě v zásuvce.

Je-li pravděpodobné, že je vadná trouba, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Otázka: Mikrovlnná trouba ruší můj televizní přijímač. Je to normální?

Odpověď: Při používání mikrovlnné trouby může docházet k rušení některých rozhlasových a televizních přijímačů. Je to podobné jako v případě rušení, které vyvolávají domácí spotřebiče, jako např. mixéry, vysavače, sušičky apod. Rušení však není projevem závady trouby.

Otázka: Na troubě nelze nastavit program. Proč?

Odpověď: Trouba je navržena tak, že nepřijímá nesprávný program. Trouba například neakceptuje čtvrtý stupeň.

Otázka: Z větracích mřížek někdy uniká teplý vzduch. Proč?

Odpověď: Teplo, které se uvolňuje z pokrmu, ohřívá vzduch uvnitř trouby. Ohřátý vzduch je vytlačován prouděním vzduchu uvnitř trouby. Ve vzduchu není přítomno mikrovlnné záření. Za provozu nesmějí být větrací mřížky trouby zakryty.

Otázka: Nemohu nastavit program s automatickým čidlem a na displeji se zobrazuje „HORKE“. Proč?

Odpověď: Pokud byla trouba používána a

je příliš horká na to, abyste ji mohli použít v programu s automatickým čidlem, na displeji se zobrazí „HORKE“. Až nápis „HORKE“ zmizí, lze programy s automatickým čidlem opět používat. Pokud spěcháte, uvařte jídlo ručně: vyberte správný režim a čas vaření.

Otázka: Mohu v troubě použít běžný teploměr?

Odpověď: Pouze v případě, že jste zvolili režim GRILOVÁNÍ. Kovové části některých teploměrů mohou způsobit vznik elektrického oblouku v troubě, a proto by neměly být používány v režimech MIKROVLNNÝ OHŘEV a KOMBINOVANÝ OHŘEV.

Otázka: Z trouby se ozývá bzučení a klepání, jakmile nastavím KOMBINOVANÝ OHŘEV. Co způsobuje tyto zvuky?

Odpověď: Přechod z MIKROVLNNÉHO OHŘEVU na GRILOVÁNÍ a souvisí s nastavením. To je však zcela normální.

Otázka: V KOMBINOVANÉM REŽIMU a při GRILOVÁNÍ moje trouba zapáchá a vychází z ní kouř? Proč?

Odpověď: Po opakovaném používání doporučujeme troubu vyčistit a poté ji po dobu 5 minut nechat v provozu bez jídla, skleněného talíře a kruhové podložky v režimu grilování. Tím dojde k vypálení veškerého jídla, zbytků nebo oleje, které mohly způsobit zápach a/nebo kouř.

Otázka: Mikrovlnná trouba přestane vařit pomocí mikrovln a na displeji se objeví "H97" nebo "H98". Proč?

Odpověď: Tato informace na displeji signalizuje závadu v systému pro vytváření mikrovln. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Otázka: Ventilátor se točí i po dokončení vaření. Proč?

Odpověď: Po použití programu grill nebo kombinačního programu se může ventilátor ještě tři minuty točit, aby se zchladily elektrické součástky. Takové chování je normální a během této doby můžete troubu nadále používat.

Péče o troubu

1. Před čištěním vypněte troubu.
2. Udržujte v čistotě vnitřek trouby, těsnění dvířek a těsnící plochy. Pokud se odstříknuté pokrmů nebo vylité tekutiny připečou na stěny trouby, těsnění dvířek nebo těsnící plochy, otřete je vlhkým hadříkem. Silné znečištění lze odstranit běžným mycím prostředkem. Agresivní nebo abrazivní mycí prostředky nejsou vhodné k tomuto účelu.
NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ PROSTŘEDKY PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY.
3. Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, jelikož by mohly poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
4. Vnější povrch trouby otřete vlhkým hadříkem. Dbejte, aby do větrací mřížky nenatekla voda, protože by mohlo dojít k poškození vnitřních dílů trouby.
5. Znečištěný ovládací panel otřete měkkým suchým hadříkem. Při čištění ovládacího panelu nepoužívejte agresivní ani abrazivní mycí prostředky. Při čištění ovládacího panelu ponechejte dvířka otevřená, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby. Po očištění trouby stisknutím tlačítka STOP / ZRUŠIT vymažete displej nebo nastavte otočný ČASOVÝ SPÍNAČ do polohy NULA.
6. Jestliže se vysráží pára na vnitřní straně dvířek nebo na vnějším povrchu kolem dvířek, setřete ji měkkým hadříkem. Může k tomu dojít v případě, že mikrovlnná trouba pracuje v prostředí s vysokou vlhkostí, avšak v žádném případě se nejedná o projev závady.
7. Čas od času je nutno vyjmout a očistit skleněný talíř. Talíř opláchněte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce.
8. Kruhová podložka a dno vnitřního prostoru trouby se mají pravidelně čistit, aby se zabránilo nadměrné hlučnosti. Jednoduše vyčistěte povrch dna trouby jemným saponátem a horkou vodou, poté jej vysušte čistým hadříkem. Kruhovou podložku lze opláchnout jemnou mýdlovou vodou. Během opakovaného používání trouby dochází k hromadění výparů v důsledku přípravy pokrmů, avšak tyto výpary v žádném případě neovlivňují povrch dna nebo součásti kruhové podložky. Po vyjmutí kruhové podložky z vnitřního prostoru trouby za účelem čištění musí být tato podložka opět umístěna do správné polohy v troubě.
9. V režimu GRILOVÁNÍ nebo KOMBINOVANÝ OHŘEV nevyhnutelně odstříkují z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Jestliže trouba není udržována v čistotě, může za provozu vycházet z trouby "kouř".
10. Při čištění nepoužívejte parní čistič.
11. Údržbu této trouby musí zajišťovat pouze kvalifikovaní pracovníci. V případě, že trouba vyžaduje údržbu nebo opravu, obraťte se na autorizovaného prodejce.
12. Není-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.
13. Větrací otvory udržujte stále čisté. Kontrolujte, zda nejsou vzduchové otvory na horní, spodní nebo zadní straně trouby zablokovány prachem nebo jiným materiálem. Při zablokování větracích otvorů se trouba může přehřát, což ovlivní její provoz a případně to může představovat bezpečnostní riziko.

Technická specifikace

Zdroj: **230 V, 50 Hz**
Příkon: **maximum; 2120 W**
mikrovlnná; 1050 W
Gril; 1160 W
Výkon: **mikrofalova; 1000 W (IEC-60705)**
gril topení; 1100 W
Vnější rozměry:
525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Vnitřní rozměry trouby:
359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Hmotnost (nezabalená): **13.2 kg**
Hlučnost: **66 dB**

Technická specifikace může být změněna bez předchozího upozornění.

Tento výrobek splňuje evropskou normu pro poruchy elektromagnetické kompatibility (EMC = elektromagnetická kompatibility) EN 55011. Podle uvedené normy je toto zařízení zařazeno do skupiny 2, třídy B a splňuje předepsané limity. Zařazení do skupiny 2 znamená, že vysokofrekvenční energie je generována záměrně ve formě elektromagnetického záření, které je určeno pro ohřev pokrmů. Třída B znamená, že tento výrobek může být používán v domácnosti.



Informace o likvidaci, které se týkají uživatelů odpadního elektrického a elektronického zařízení (domácnosti)

Tento symbol vyznačený na výrobcích a/ nebo v průvodní dokumentaci značí, že se použité elektrické a elektronické výrobky nemají míchat s běžným odpadem z domácností.

Za účelem provedení správné úpravy, obnovy a recyklace dopravte tyto výrobky do místních sběrů, kde budou přijaty zdarma. Popř. v některých zemích můžete vrátit výrobky místnímu maloobchodníkovi při nákupu nového ekvivalentního výrobku.

Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné zdroje a zabrání případným negativním účinkům na lidské zdraví a prostředí, které by jinak mohly vzniknout v důsledku neodpovídajícího nakládání s odpadem. Další podrobnosti o nejbližší sběrně Vám sdělí Váš místní městský úřad.

V souladu s národní legislativou se mohou v souvislosti s nesprávnou likvidací tohoto odpadu vymáhat pokuty.

Informace pro podnikatelské subjekty v Evropské unii
Jestliže chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, obraťte se na svého prodejce nebo dodavatele, kteří Vám poskytnou další informace.

Informace týkající se likvidace v zemích mimo Evropskou unii
Tento symbol platí pouze pro Evropskou unii.

Jestliže chcete provést likvidaci tohoto výrobku, obraťte se na místní úřad nebo prodejce a vyžádejte si informace týkající se správného způsobu likvidace.

Podle nařízení 2004/108/EC, článku 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, SRN
Věroobce: Panasonic Appliances
Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd,
888, 898 Longdong Road, Pudong,
Shanghai, 201203, Čína.

■ FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK:

Mielőtt beüzemelné a mikrohullámú sütőt, kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat és tartsa be ezeket a jövőben is.

■ A készüléket 8 év feletti gyermekek illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű, vagy tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek csak olyan, a biztonságukért felelős személy felügyelete és irányítása alatt használhatják, aki ismerik annak veszélyeit és biztonságos kezelését. Gyerekek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek - felügyelet nélkül - nem végezhetik.

■ Úgy kell a készüléket üzembe helyezni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy valamilyen megszakító beiktatásával könnyen le lehessen választani a hálózatról.

■ Ha a hálózati kábel sérült, akkor a gyártónak, hivatalos szervizének vagy hasonló képzettségi szakembernek kell kicserélnie az életveszély megszüntetése végett!

■ FIGYELEM! Az ajtó tömítését és környékét nedves ruhával kell tisztítani. A készüléket ellenőrizni kell, hogy nem sérült-e az ajtó-tömítés és környéke. Ha igen, akkor addig nem szabad használni a készüléket, amíg egy, a gyártó által képzett szakember meg nem javítja!

■ FIGYELEM! Tilos átalakítani vagy javítani a készülék ajtaját, a kezelőpult házát, a biztonsági kapcsolókat, vagy a mikrohullámú sütő bármely más alkatrészét! Tilos eltávolítani a mikrohullámú sütő külső burkolatát, mert az védelmet nyújt a mikrohullám sugárzó energiája ellen! A készülék javítását csak szakember végezheti!

■ Nem szabad folyadékot és más ételt lezárt tartóedényben melegíteni, mert felrobbanhat!

■ FIGYELEM! Tilos a mikrohullámú villany- vagy gáztűzhely közelében használni!

■ FIGYELEM! Csak olyankor szabad gyermeknek felügyelet nélkül használnia a mikrohullámú sütőt, ha ellátták őt

megfelelő utasításokkal, hogy képes legyen biztonságosan használni azt, és ismeri a nem megfelelő használattal kapcsolatos veszélyeket!

Pulton történő használata:

- Hagyon 15 cm helyet a mikrohullámú sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t az egyik oldalon; a másik oldalon legalább 40 cm legyen szabadon.
- Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, gyakran ellenőrizze a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyullad, ha túlhevül.
- Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál, vagy a megszakítópanelnél.
- Folyadék, pl. leves, szósz és ital melegítésekor lehetséges, hogy a folyadék túllépi a forráspontját anélkül, hogy ezt a buborékképződés előre jelezné. Emiatt a

forró folyadék hirtelen kifuthat.

- A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni! Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy megégesse a gyermek száját!
- Tilos nyers tojást és kemény tojást főzni MIKROHULLÁMÚ üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a melegítés befejezése után is.
- Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét, az ajtó tömítést és környékét! Ha a kifröccsent étel vagy a kiömlött folyadék megtapad a készülék falán, az ajtó tömítésén, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószer lehet használni. Durva vagy koptató hatású mosószer nem ajánlatos használni.
- NE HASZNÁLJON A KERESKEDELEMBEN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT ERRE A CÉLRA!
- A GRILL vagy a KOMBINÁLT üzemmód használatakor bizonyos ételek elkerülhetetlenül zsíros lesz a mikrohullámú

sütő fala. Ha nem tisztítják meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.

- Ha a mikrohullámú sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületek állapota sérülhet, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet teremthet.
- FIGYELEM! A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermekeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
- A készülék csakis munkalapra állítva használható! Nem szabad beépítve vagy konyhaszekrényben tartva üzemeltetni!
- Gőztisztítót nem szabad használni!
- Az ajtóüveg tisztítására ne használjon durva, koptató hatású tisztítószer, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, s emiatt az üveg megrepedezhet!

- A mikrohullámú sütő külső felülete, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodik KOMBINÁLT és GRILL üzemmódban; erre ügyelni kell az ajtó nyitáskor zárásakor és az étel vagy a tartozékok berakásakor- kiszedésekor.
- A készülék nem arra készült, hogy külső időzítővel, vagy különálló távirányító rendszerrel működtessék.
- Csak olyan eszközöket, edények használjon melyek alkalmasak mikrohullámú sütőben történő használatra.

Tartalomjegyzék

Üzembe helyezés és csatlakoztatás	8
A mikrohullámú sütő elhelyezése	8
Fontos balesetvédelmi utasítások	9-12
A mikrohullámú sütő ábrája	13
Kezelőpultok NN-GD452W/NN-GD462M *	14
Szöveges utasítás.....	15
Az óra beállítása	16
Gyermekzár.....	16
Mikrohullámú sütés és kiolvasztás	17
Grillezés	18
Kombinált főzés.....	19
Az időzítő használata	20
Többfokozatú sütés.....	21
A memória funkció használata	22
Turbó kiolvasztás	23
Automatikus érzékelő programok.....	24-26
Automatikus súlyérzékelő KOMBINÁLT programok.....	27
Panacrunch tál	28
Kérdések és válaszok.....	29
A mikrosütő karbantartása	30
Minőségtanúsítás, műszaki adatok.....	31

Köszönjük, hogy Panasonic mikrohullámú sütőt vásárolt.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

Ellenőrizze a mikrohullámú sütőt! Csomagolja ki, távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és vizsgálja meg a mikrohullámú sütőt, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés, pl. ütődés, törött ajtórekesz vagy repedés az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, haladéktalanul értesítse a forgalmazót! Ha sérült a mikrohullámú sütő, ne vegye használatba!

Földelési utasítás

**■ FONTOS FIGYELMEZTETÉS
A BALESETEK ELKERÜLÉSE VÉGETT
A KÉSZÜLÉKET MEGFELELŐEN
FÖLDELNI KELL!**

Amennyiben hálózati csatlakozóaljzat nincs földelve, a vevő feladata kicseréltetni azt megfelelően földelt hálózati csatlakozóaljzatra.

Üzemi feszültség

A feszültség meg kell, hogy egyezzen a hálózati csatlakozóaljzat címkéjén feltüntetett feszültséggel. Az megfelelően nagyobb feszültség használata tüzet vagy egyéb károsodást okozhat.

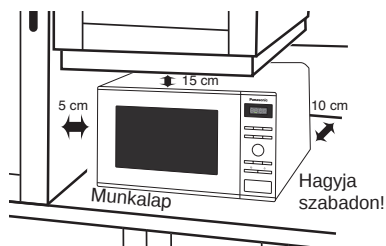
A mikrohullámú sütő elhelyezése

A készülék csakis munkalapra állítva használható! Nem szabad beépítve vagy konyhaszekrényben tartva üzemeltetni!

1. Helyezze a mikrohullámú sütő vízszintes, stabil felületre, a padlótól legalább 85 cm magasságba.
2. Úgy kell a készüléket üzembe helyezni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy valamilyen megszakító beiktatásával könnyen le lehessen választani a hálózatról.
3. A helyes működés érdekében biztosítson megfelelő szellőzést a mikrohullámú sütő számára.

Munkalapra állítva:

- a. Hagyjon 15 cm helyet a mikrohullámú sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t az egyik oldalon; a másik oldalon legalább 40 cm legyen szabadon.



4. Tilos a mikrohullámú villany- vagy gáztűzhely közelében használni!
5. A lábakat nem szabad eltávolítani!
6. A mikrohullámú sütő csak háztartási célra használható! Kültéren használni tilos!
7. Magas páratartalmú helyen ne használja a mikrohullámú sütőt!
8. A hálózati kábel nem érhet hozzá a mikrohullámú sütőhöz! A hálózati kábelt tartsa távol a forró felületektől! Ne hagyja lógni a hálózati kábelt asztal vagy munkalap szélén! A hálózati kábelt, a csatlakozódugót vagy a mikrohullámú sütőt vízbe meríteni tilos!
9. Ne zárja el a sütő oldalain és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ez esetben a sütőt biztonsági hőkapcsoló védi, és a készülék csak lehűlés után kapcsolható be újra.
10. A készülék nem arra készült, hogy külső időzítővel, vagy különálló távirányító rendszerrel működtessék.

Fontos balesetvédelmi utasítások

■ FIGYELEM!

Fontos balesetvédelmi utasítások

1. Az ajtó tömítését és környékét nedves ruhával kell tisztítani. A készüléket ellenőrizni kell, hogy nem sérült-e az ajtó tömítés és környéke. Ha igen, akkor addig nem szabad használni a készüléket, amíg egy, a gyártó által képzett szakember meg nem javítja!
2. Tilos átalakítani vagy javítani a készülék ajtaját, a kezelőpult házát, a biztonsági kapcsolókat, vagy a mikrohullámú sütő bármely más alkatrészét! Tilos eltávolítani a mikrohullámú sütő külső burkolatát, mert az védelmet nyújt a mikrohullám sugárzó energiája ellen! A készülék javítását csak szakember végezheti!
3. Tilos használni a készüléket, ha a HÁLÓZATI KÁBEL vagy a CSATLAKOZÓDUGÓ sérült, ha a készülék nem működik megfelelően, ha sérült, vagy ha leejtették! A gyártó által képzett szakemberen kívül más nem végezhet javítást.
4. Ha a hálózati kábel sérült, akkor a gyártónak, hivatalos szervizének vagy hasonló képzettségi szakembernek kell kicserélnie az életveszély megszüntetése végett!
5. Csak olyankor szabad gyermeknek felügyelet nélkül használnia a mikrohullámú sütőt, ha ellátták őt megfelelő utasításokkal, hogy képes legyen biztonságosan használni azt, és ismeri a nem megfelelő használattal kapcsolatos veszélyeket!
6. Nem szabad folyadékot és más ételt lezárt tartóedényben melegíteni, mert felrobbanhat!
7. Nyitott állapotban a mikrohullámú sütő ajtajára ne fejtessen ki lefelé ható erőt. Előfordulhat, hogy a sütő előrebukik.
8. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyermekeket), illetve tapasztalattal és hozzáértéssel nem rendelkező személyek nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete és irányítása alatt teszik azt. Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

Fontos balesetvédelmi utasítások

A mikrohullámú sütő használata

1. A mikrohullámú sütőt étel készítésén kívül más célra használni tilos! Ez a mikrohullámú sütő kifejezetten étel melegítésére, vagy főzésére szolgál. Ezt a mikrohullámú sütőt tilos vegyszer vagy egyéb, nem ételnek minősülő termék melegítésére használni!
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény, illetve a tárolóedény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra!
3. Ne próbáljon a mikrohullámú sütő újságot, ruhadarabot vagy bármilyen más anyagot szárítani, mert meggyulladhat!
4. Amikor a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, mivel a sütőt akár véletlenül is bekapcsolhatja.
5. Szigorúan tilos MIKROHULLÁMÚ vagy KOMBINÁLT üzemmódban használni a mikrohullámú sütőt, HA NINCS BENNE ÉTEL! Az ilyen használat miatt a készülék tönkremehet.
6. Ha a mikrohullámú sütőben füst, vagy tűz keletkezik, nyomja meg az ÁLLJ/TÖRLÉS gombot, és hagyja zárva az ajtót, hogy a láng kialudjon. Húzza ki a hálózati kábelt, vagy kapcsolja ki a feszültséget a biztosítéknál, illetve a megszakítónál.

A fűtőbetét működése

1. A mikrohullámú sütő külső felülete, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodik KOMBINÁLT és GRILL üzemmódban; erre ügyelni kell az ajtó nyitásakor és az étel vagy a tartozékok berakásakor-kiszedésekor.
2. A mikrohullámú sütő mennyezetébe két fűtőbetét van beépítve. A KOMBINÁLT és a GRILL funkció

használata után ezek a felületek nagyon felforrósodnak. Vigyázzon, nehogy megérintse a mikrohullámú sütő fűtőelemeit!

■ **Figyelem: Forró felületek** 
Az említett üzemmódban történő főzést követően a mikrohullámú sütő tartozékai nagyon felforrósodnak!

3. A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.

A mikrohullámú sütő világítása

Ha szükségessé válik a mikrohullámú sütő lámpájának cseréje, szíveskedjék ahhoz a forgalmazóhoz fordulni, akinél vásárolta a készüléket.

Tartozékok

A mikrohullámú sütőt különféle tartozékokkal szállítjuk. Percdig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó útmutatást!

Forgótányér

1. Tilos a mikrohullámú sütőt használni anélkül, hogy a görgőgyűrű és a forgótányér a helyén lenne!
2. Soha ne használjon másfajta forgótányért, csak olyant, amelyik kifejezetten ehhez a mikrohullámú sütőhöz való!
3. Ha a forgótányér forró, hagyja kihűlni, mielőtt tisztítaná vagy vízbe tenné!
4. A forgótányér mindkét irányba tud forogni.
5. Ha a forgótányéron levő étel vagy a főzőedény hozzáér a mikrohullámú sütő falához, és emiatt megáll a forgótányér, akkor automatikusan ellenkező irányban forog tovább. Ez nem rendellenes.
6. Tilos az ételt közvetlenül a forgótányérra téve főzni!

Fontos balesetvédelmi utasítások

Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a mikrohullámú sütőt belsejét rendszeresen tisztítani kell a zaj, valamint az ételmaradék lerakódásának a megelőzése végett.
2. A görgőgyűrűt percdig használni kell a főzéshez, a forgótányérral együtt.

Fémrács

1. A fémrács kis adag étel pirítására szolgál, ugyanakkor a javítja a hőlégkeverést.
2. Tilos bármiféle fém tárolóedényt közvetlenül a fémrácsra tenni a KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ üzemmódban!
3. Tilos a fémrácsot csak MIKROHULLÁMÚ üzemmódban használni!

Panacrunch tál

Lásd 28 HU. oldal

Főzési idő

- A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől, valamint a főzőedény fajtájától függ.
- A túlfőzés megelőzése végett kezdjen a minimális főzési idővel. Ha az étel nincs eléggé megfőve, percdig lehet egy kissé tovább főzni.

Megjegyzés

Az ajánlott főzési idő tartamának túllépésekor az étel tönkremegy, szélsőséges esetben meg is gyulladhat, és esetleg károsítja a mikrohullámú sütő belső terét.

Kis mennyiségű étel

- Ha az étel kevés vagy kicsi a nedvességtartalma, akkor megéghet, kiszáradhat vagy meggyulladhat, ha túlságosan sokáig főzik. Amennyiben a mikrohullámú sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva az ajtót, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

Tojás

- Tilos nyers tojást és kemény tojást főzni MIKROHULLÁMÚ üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a melegítés befejezése után is.

A héj megszürkálása

- A nem porózus héjú élelmiszereket, perct például a burgonyát, a tojássárgáját és a kolbászt MIKROHULLÁMÚ üzemmódban történő főzés előtt meg kell szürkálni, nehogy szétrobbanjanak.

Húshőmérő

- Húshőmérővel lehet ellenőrizni, hogy milyen állapotban van a készülő hús vagy szárnyas – de csak miután kivette a mikrohullámú sütőből! Ne használjon hagyományos készülő a készülékben, mert szikrázást okozhat!

Fontos balesetvédelmi utasítások

Folyadékok

- Folyadék, pl. leves, szósz és ital melegítésekor lehetséges, hogy a folyadék túllépi a forráspontját anélkül, hogy ezt a buborékképződés előre jelezné. Emiatt a forró folyadék hirtelen kifuthat. Ennek a megelőzésére a következőket kell tennie:
 - a Lehetőleg ne használjon egyenes falú, szűk nyakú tárolóedényt.
 - b Kerülje a túlmelegítést!
 - c Keverje meg a folyadékot, mielőtt betenné a tárolóedényt a mikrohullámú sütőbe, majd a főzési idő felénél ismét keverje meg.
 - d A melegítés után hagyja rövid ideig állni a mikrohullámú sütőben, és keverje meg újra, mielőtt óvatosan kivinné a tárolóedényt.

Papír/műanyag

- Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, gyakran ellenőrizze a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyullad, ha túlhevül.
- Csakis olyan újrahasznált papírterméket (pl. konyhai kéztörölt) használjon, amelyen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőben történő használatra alkalmas! Az újrahasznált papírtermékben lehetnek olyan szennyeződések, amelyek szikrázást, illetve tüzet okozhatnak használat közben.
- Mielőtt a zacskót betenné a mikrohullámú sütőbe, távolítsa el a kötőzőhuzalt a sütőzacskóról!

Edény/fólia

- Tilos zárt kannát vagy palackot melegíteni, mert felrobbanhat!
- Fém tartóedényt vagy fémfestékkel díszített tányért nem szabad használni mikrohullámú sütőben történő főzéshez, mert szikrázást okozhat!
- Ha alumíniumfóliát, hústűt vagy fémtárgyat használ, akkor közöttük és a mikrohullámú sütő fala között legalább 2 cm távolságot kell tartani a szikrázás megelőzése végett.

Cumisüveg, bébiételes üveg

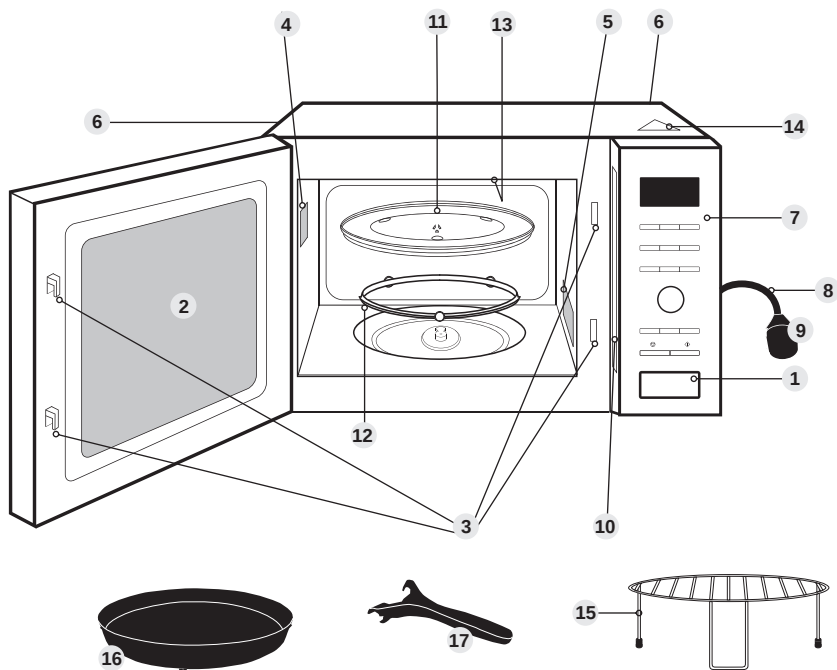
- A cumisüvegről vagy a bébiételes üvegről le kell venni a cumit, illetve a fedelet, mielőtt betenné a mikrosütőbe.
- A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni!
- Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy megégesse a gyermek száját!

A ventilátormotor működése

A sütő használatát követően a ventilátor néhány percig még foroghat az elektromos alkatrészek hűtése érdekében. Ez normális, nyugodtan kiveheti az ételt a sütőből, miközben a ventilátor még működik. Ez idő alatt továbbra is használhatja a sütőt.

A mikrohullámú sütő ábrája

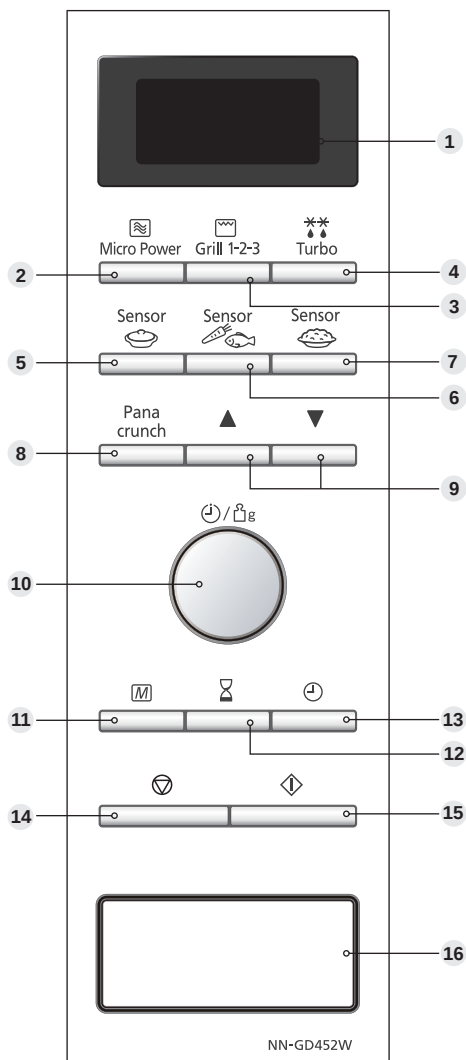
1. **Ajtónyitó gomb**
Ezt megnyomva kinyílik az ajtó. Ha főzés közben kinyitja az ajtót, a főzés átmenetileg leáll, a korábbi beállítások azonban változatlanok maradnak. Amint becsukja az ajtót, és megnyomja a START gombot, a főzés folytatódik.
2. **A mikrohullámú sütő ablaka**
3. **Biztonsági ajtózárs rendszer**
4. **A mikrohullámú sütő szellőzőnyílása**
5. **Mikrohullám beléptetési pont (Ne távolítsa el)**
6. **Külső szellőzőnyílások**
7. **Kezelőpult**
8. **Tápkábel**
9. **Csatlakoztatás**
10. **Figyelmeztető címke**
11. **Forgótányér**
12. **Görgőgyűrű**
13. **Grillező betétek**
14. **Figyelmeztető címke (forró felület)**
15. **Fémrács**
16. **Panacrunch edény**
17. **Panacrunch edényfogó**



■ Megjegyzés

Az ábra csak tájékoztató jellegű.

Kezelőpultok NN-GD452W/NN-GD462M *



■ 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.

- 1 Kijelzőablak
- 2 Mikrohullámú energiaszintek
- 3 GRILLEZÉS gomb
- 4 Turbo kiolvasztóprogramok
- 5 Automatikus újramegítő programok
- 6 Automatikus zöldség / hal főző programgomb
- 7 Automatikus rizs / tészta főző programgomb
- 8 Automatikus súlyérzékelő KOMBINÁLT programok
- 9 Több / kevesebb gomb
- 10 Idő-/súlyválasztó tárcsa
- 11 Memóriagomb
- 12 Időzítő gomb
- 13 Óra gomb
- 14 ÁLLJ/TÖRLÉS gomb:
Főzés előtt:
Egy gombnyomás törli az Ön utasítá-sait.
Főzés közben:
Egy gombnyomás átmenetileg leállítja a főzőprogramot. Egy másik gombnyomás törli az Ön összes utasítását; ekkor a napi idő jelenik meg a kijelzőn.
- 15 START gomb
- 16 Ajtónyitó gomb

A sütő energiatakarékos funkcióval van ellátva.

* A kezelőpult eltérhet az ábrán látható változattól (a szintől függően), azonban a gombok felirataai azonosak.

■ Megjegyzés

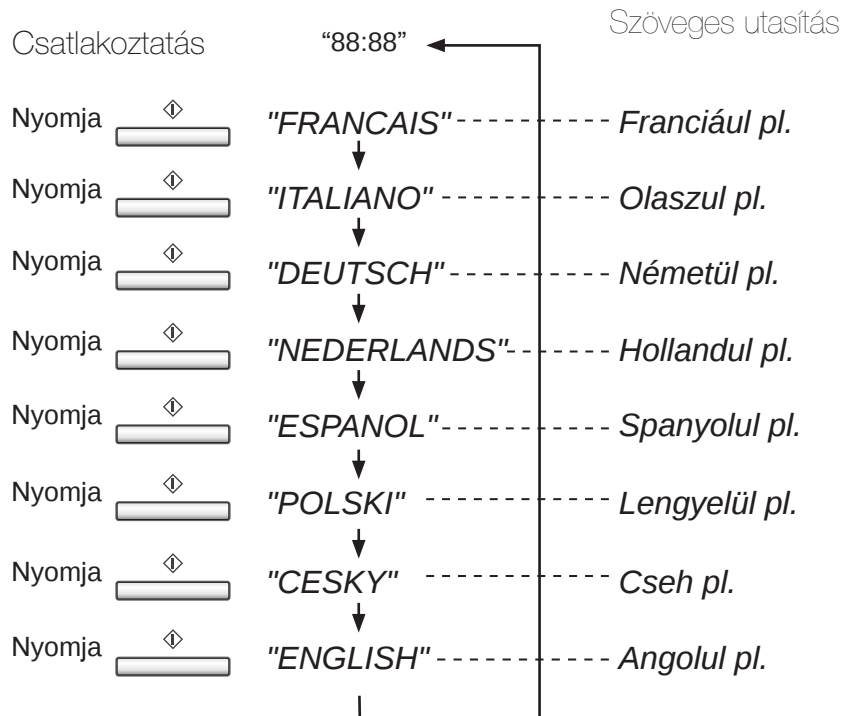
1. Készenléti módban a kijelző fényereje lecsökken.
2. A sütő készenléti módba kerül az első elektromos hálózatra történő csatlakoztatáskor, illetve közvetlenül az utolsó művelet elvégzése után.

■ "Bip" hang

Amikor valamelyik gombot megérinti, "bip" hang hallható. Ha megérint egy gombot, de "bip" hang nem hallható, a készülék nem fogadta vagy nem tudja fogadni az utasítást. A teljes proram lefutásakor a mikrohullámú sütő 5 "bip" jelet ad.

Szöveges utasítás

Szöveges utasítás

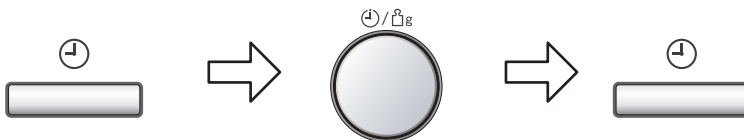


Ezek a típusok egy egyedülálló funkcióval, a "szókövetéssel" rendelkeznek, amely segít a mikrohullámú sütő használatában.. Bekapcsolás után tartsa nyomva a Start gombot a megfelelő nyelv kiválasztásáig. Alapértelmezésben a "szókövetés" ki van kapcsolva. Amikor megnyomja a gombot, a kijelző a következő utasításra vált, kizárva a hibázás kockázatát. Ha valamilyen okból meg kívánja változtatni a kijelző nyelvét, húzza ki a sütőt a konnektorból és ismételje meg az eljárást.

A Időzítés gomb négyszeri megnyomásával kikapcsolhatja a kezelési útmutatót. A szöveges utasítás visszakapcsolásához nyomja meg négyszer a Időzítés gombot.

Az óra beállítása

Amikor először csatlakoztatja a mikrohullámú sütő csatlakozódugóját, "88:88" jelenik meg a kijelzőablakban.



Nyomja meg egyszer az ÓRA gombot.

A kettőspont villogni kezd.

**Állítsa be az időt az IDŐ/
SÚLY tárcsával.** A kijelzőn
megjelenik az idő, és villog a
kettőspont.

**Nyomja meg egyszer az ÓRA
gombot.**

A kettőspont nem villog tovább;
meg lehet adni a napi időt.

■ Megjegyzés

1. A napi idő nullázásához ismételje meg az 1–3. lépést.
2. Az ÓRA mindaddig megőrzi a napi időt, amíg a mikrohullámú sütő dugója be van dugva, és hálózati feszültséget kap.
3. Ez 24-órás óra, azaz du. 2 óra = 14:00, nem pedig 2:00.

Gyermekzár

Ez a rendszer zárja a mikrohullámú sütő kezelőszerveit; az ajtó azonban nyitható. A gyermekzárát akkor lehet beállítani, ha a kijelzőn a kettőspont vagy az idő látható.

Beállítás:



Nyomja meg háromszor a START gombot.

Ekkor eltűnik a napi idő. Az aktuális idő
azonban megmarad. '★' látható a kijelzőn.

Törlés:



**Nyomja meg háromszor az ÁLLJ/
TÖRLÉS gombot.**

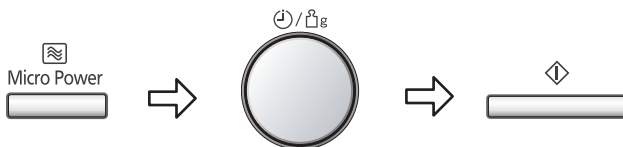
Ekkor a napi idő ismét megjelenik a
kijelzőn.

■ Megjegyzés

1. A gyermekzár aktiválásához 10 másodpercen belül háromszor kell megnyomni a Start gombot.

Mikrohullámú sütés és kiolvasztás

A sütő használatakor az üvegtálcának mindig a helyén kell lennie.



Nyomja meg a MIKRO TELJESÍTMÉNY gombot.

Válassza ki a kívánt teljesítményszintet.

A sütési idő beállítása az idő-/súlybeállító tárcsával (MAGAS energiaszint: 1000 W 30 percig, egyéb energiaszintek: max 90 percig)

Nyomja meg a START gombot.

Ekkor megkezdődik a főzőprogram, és a kijelzőn az idő visszaszámlálása látható.

1 gombnyomás	Max	1000 Watts
2 gombnyomás	Kiolvasztás **	270 Watts
3 gombnyomás	Közepes	600 Watts
4 gombnyomás	Alacsony	440 Watts
5 gombnyomás	Párolás	300 Watts
6 gombnyomás	Melegítés	100 Watts

■ FIGYELMEZTETÉS!

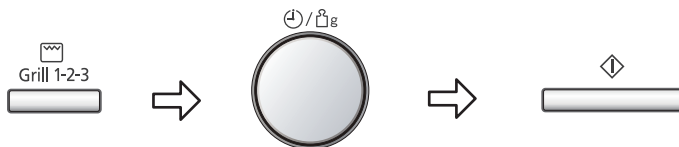
A sütő automatikusan a maximális (1000 W) mikrohullámú energiaszinten működik, ha az energiaszintet nem állítja be a sütési idő előtt.

■ Megjegyzés

1. A többfokozatú sütést lásd a 21 HU. oldalon.
2. A pihentetési idő a mikrohullám-teljesítmény és az idő beállítása után programozható be. Az időzítő használatát lásd a 20 HU. oldalon.
3. Szükség esetén sütés közben megváltoztathatja a sütési időt. Fordítsa el az Idő-/Súlyválasztó forgatható gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az időt 1 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni, maximálisan 10 percig. A gomb nullára forgatásakor leáll a sütés.

Grillezés

A mikrohullámú sütő használatakor a forgótányérnak mindig a helyén kell lennie!



A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a **GRILL** gombot.

Állítsa be a főzési időt az **IDŐ/SÚLY** tárcsával. (legfeljebb 90 percre).

Nyomja meg a **START** gombot. Ekkor megkezdődik a visszaszámlálás a kijelzőn.

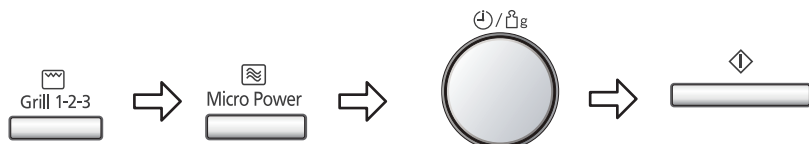
1 gombnyomás	grill 1	1100 W	(erős)
2 gombnyomás	grill 2	800 W	(közepes)
3 gombnyomás	grill 3	600 W	(gyenge)

■ Megjegyzés

1. Helyezze az ételt a forgótányéron a fémrácsra. Helyezzen hőálló tálat (Pyrex®) alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. Soha ne fedje le az ételt grillezéskor!
3. NE kísérletezzon azzal, hogy előmelegíti a grilt!
4. A grill csak olyankor működik, ha a mikrohullámú sütő ajtaja zárva van. Nyitott ajtóval nem lehet használni a grillező funkciót.
5. A külön GRILL program használata esetén nincs mikrohullámú sugárzás.
6. A legtöbb ételt meg kell fordítani a főzési idő felénél. Amikor megfordítja az ételt, nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, és ÓVATOSAN, kesztyűvel vegye ki a fémrácsot.
7. Ha megfordította, tegye vissza az ételt a mikrohullámú sütőbe, és csukja be az ajtót. Miután becsukta az ajtót, nyomja meg a START gombot. Ekkor folytatódik a hátralevő grillezési idő visszaszámlálása. Teljesen veszélytelen, ha kinyitja az ajtót.
8. Főzés közben a grill felizzik, majd kialszik – ez normális jelenség. A grillező használata után és a MIKROHULLÁMÚ vagy a KOMBINÁLT üzemmód használata előtt mindig tisztítsa ki a mikrohullámú sütőt!

■ **FIGYELEM!** A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A fémrácsot és a hőálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémalkatrészeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt!

Kombinált főzés



A kívánt energiaszint kiválasztása

1 Press Grill 1 1100 W (magas)	1 gombnyomás közepes 600 W
2 Presses Grill 2 800 W (közepes)	2 gombnyomás alacsony 440 W
3 Presses Grill 3 600 W (alacsony)	3 gombnyomás Párolás 300 W
	4 gombnyomás Melegítés 100 W

Az 1000 W/270 W kombinált sütésnél nem választható

Állítsa be a főzési időt az IDŐ/SÚLY forgatógombbal (legfeljebb 90 perc).

Nyomja meg a START gombot. A kijelzőn megkezdődik a visszaszámlálás.

KOMBINÁLT üzemmódban történő főzéskor a mikrohullámú energia hamar megfőzi az ételt, míg a grillezéssel biztosítható a szokásos barnítás és ropogósra sütés.

■ Megjegyzés

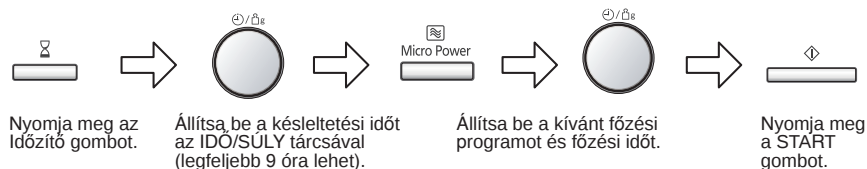
1. A fémrács a KOMBINÁLT és a GRILL üzemmódban való használatra szolgál. Soha ne próbáljon semmilyen más fém tartozékot használni, csak amit a mikrohullámú sütő tartozékaként kapott! Helyezzen hóálló tálat alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. A fémrácsot csakis az előírt módon használja! NE használja a mikrohullámú sütőt manuális programban, ha az étel 200 grammnál kevesebb. Ne főzzön kis mennyiséget KOMBINÁLT üzemmódban, hanem a legjobb eredmény érdekében főzzön GRILL vagy CSAK MIKROHULLÁMÚ üzemmódban.
3. Soha ne fedje be az ételt KOMBINÁLT üzemmódban történő főzéskor!
4. NE melegítse elő a grillt KOMBINÁLT üzemmódban!
5. Ha nem megfelelő mennyiségű ételt használ, ha a fémrács sérült vagy ha véletlenül fém tárolóedényt tett be, szikrázás keletkezhet. A szikrázástól kék fény látható a mikrosütőben. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki a mikrosütőt!
6. Bizonyos ételeket KOMBINÁLT üzemmódban, fémrács nélkül kell főzni, pl. egybesült hús, csőben sült étel, pástétom és puding. Az ételt hóálló, nem fémből készült edénybe kell tenni, és közvetlenül a forgótányérra kell helyezni.
7. NE használjon manyag mikro tárolóedényt KOMBINÁLT program használata esetén (kivéve, ha alkalmas KOMBINÁLT főzésre). Az edény olyan legyen, amely bírja a felső grill hőjét – hóálló üveg, pl. Pyrex® vagy kerámiaedény ideális erre a célra.
8. NE használjon saját fémedényt vagy bádogdobozt, mert a mikrohullám nem hatol be egyenletesen az ételbe!

■ **FIGYELEM!** A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A grillrácsot és a hóálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémalkatrészeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt !

Az időzítő használata

Az időzítő használatával késleltetett indítású sütést lehet beprogramozni.

pl.:

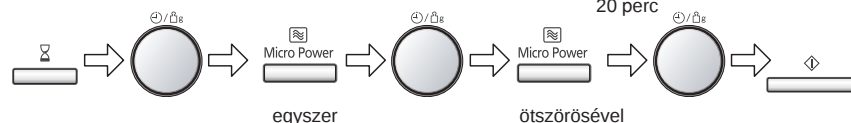


■ MEGJEGYZÉS

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja a KÉSLELTETETT KEZDÉS főzést is.

pl.:

Késleltetett kezdés: 1 óra Nagy teljesítmény (1000 W): 10 perc Párolási teljesítmény (300 W): 20 perc

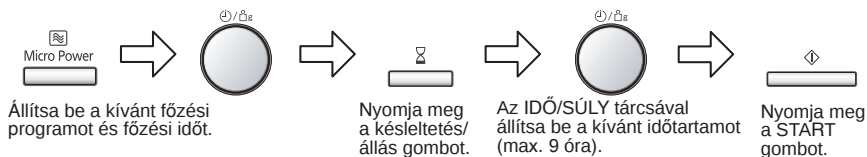


2. Amennyiben a programozott késleltetési idő meghaladja az egy órát, visszaszámlálás kezdődik percekben. Ha kevesebb, mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercekben történik.
3. Késleltetett indítás nem programozható be egyik automatikus program előtt sem.

Állásidő

Az időzítő segítségével beprogramozhatja a sütés befejeztét követő pihentetési időt, vagy percszámlálóként programozhatja a sütőt.

pl.:

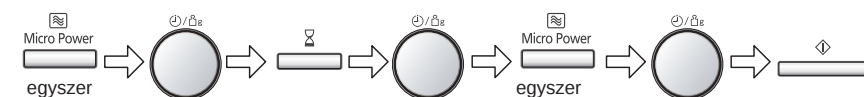


■ MEGJEGYZÉS

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja az ÁLLÁSIDŐT is.

pl.:

Nagy teljesítmény (1000 W): 4 perc Állásidő: 5 perc Nagy teljesítmény (1000 W): 2 perc

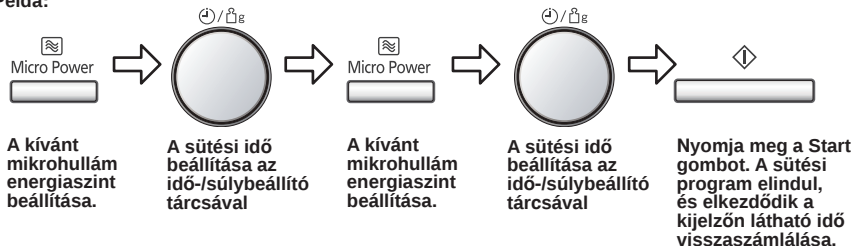


2. Ha kinyitja a mikrosütő ajtaját állásidő vagy percszámlálás közben, a kijelzőn tovább folyik a visszaszámlálás.
3. Ez a funkció percszámlálóként is használható. Ebben az esetben nyomja meg az időzítő gombot, állítsa be az időt, és nyomja meg a Start gombot.
4. A pihentetési időt nem lehet automatikus program után beprogramozni.

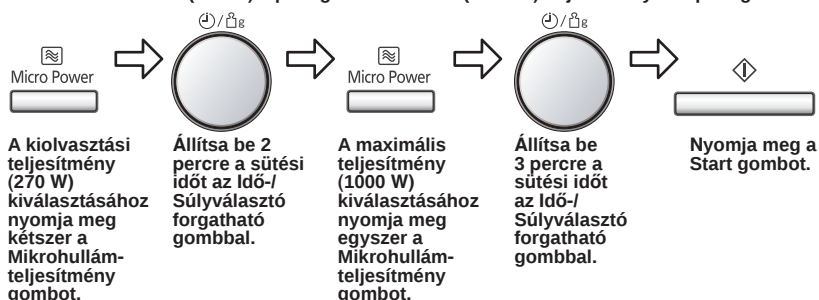
Többfokozatú sütés

2 vagy 3 fokozatú sütés

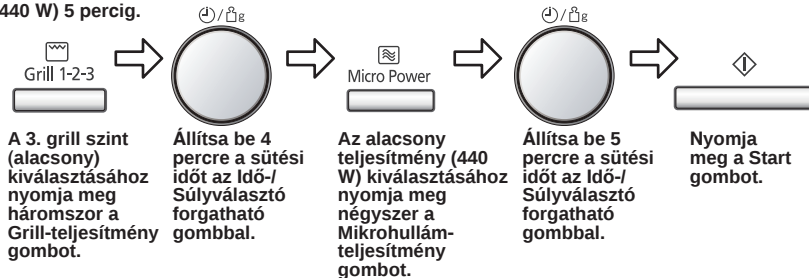
Példa:



Példa: KIOLVASZTÁS (270 W) 2 percig és sütés MAX (1000 W) teljesítményen 3 percig.



Példa: GRILLEZÉS ALACSONY teljesítményen 4 percig és sütés ALACSONY teljesítményen (440 W) 5 percig.



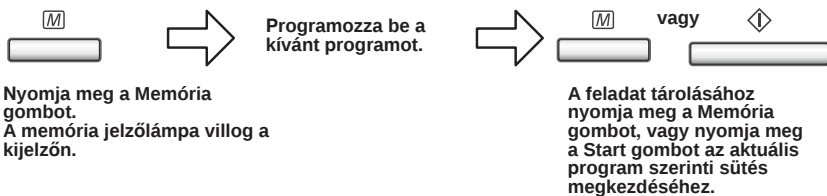
■ Megjegyzés

1. A 3 fokozatú sütés esetében a Start gomb megnyomása előtt adjon meg egy másik sütőprogramot.
2. A Stop/Törölés gomb használat közben történő egyszeri lenyomásakor leáll a készülék működése. A Start gomb lenyomásával újraindul a beprogramozott művelet. A Stop/Törölés gomb használat közben történő kétszeri lenyomása leállítja és törli a beprogramozott műveletet.
3. A Stop/Törölés gomb használaton kívül történő lenyomása törli a kiválasztott programot.
4. Az automatikus programok nem használhatók többfokozatú sütéshez.

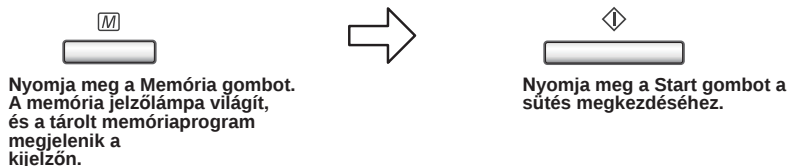
A memória funkció használata

Ez a funkció a sütő rendszeres melegítési vagy sütési feladatának előzetes beprogramozását teszi lehetővé.(például a Panacrunch edény kézi előmelegítését). A sütő beprogramozható az Önnek megfelelő teljesítményszintre és időre. Ennél a sütőnél csak egy memóriafeladat előzetes programozása végezhető el.

Memóriaprogram beállításához:



Memóriaprogram használatához:

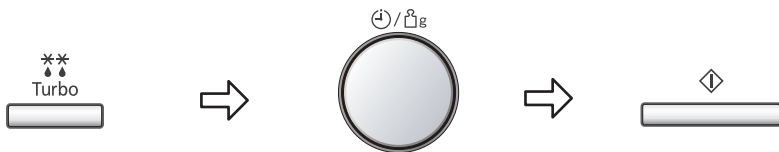


■ Megjegyzés:

1. Az automatikus programok nem programozhatók be a memóriába.
2. A memória csak 1 fokozatú főzést képes tárolni. 2 vagy 3 fokozatos főzés tárolása nem lehetséges.
3. Egy új főzési program beprogramozása a memóriába törli a korábban tárolt főzési programot.
4. A memóriaprogramok törlődnek, ha az áramellátás szünetel, vagy ha a csatlakozódugót kihúzza.

Turbó kiolvasztás

Ezzel a szolgáltatással kiolvaszthatja a fagyasztott ételt súly szerint.



Válassza ki a kívánt AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS programot

- 1 gombnyomás - kis darabok
- 2 gombnyomás - nagy darab
- 3 gombnyomás - kenyér

Állítsa be a fagyasztott étel súlyát az IDŐ/SÚLY forgatógombbal.

Lassan forgatva a gomb 10 grammos lépésekben számlál felfelé, gyorsan forgatva pedig 100 grammos lépésekben.

Nyomja meg a START gombot.

Kiolvasztáskor ne felejtse el megkeverni vagy megfordítani az ételt!

Program	Perc./Max. súly	Jótanácsok
1. Húsfajták 1 gombnyomás	200 g - 1200 g	Kis darab hús, kagyló, kolbász, vagdalthús, halfilé, pecsényehús, bordaszelet (egyenként 100 g–400 g). Nyomja meg egyszer a turbó kiolvasztás gombot. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa/keverje meg. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa meg, és fedje le. Hagyja állni 5-30 percig.
2. Egészben sültött húsok 2 gombnyomás	400 g - 2500 g	Nagyméretű húsok, egész csirke, húsdarabok. Nyomja meg kétszer a turbó kiolvasztás gombot. Az egész csirkét és a húsdarabokat le kell fedni a kiolvasztás alatt. A szárnyakat, a mellét és a zsírosabb részeket kókoltélpálcákkal rögzített, sima alufólia-darabokkal kell védeni. Az alufólia nem érhet a sütő falához. A sütés előtt 1–2 órás pihentetési időt kell hagyni. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa meg, és fedje le.
3. Kenyér 3 gombnyomás	100 g - 800 g	Fehér vagy teljes kiőrlésű, kis vagy nagy kenyerek. Helyezze a kenyeret konyhai papírtörlőre. Nyomja meg háromszor a turbó kiolvasztás gombot, hangjelzéskor pedig fordítsa meg a kenyeret. Hagyja pihenni a kenyeret 5 percig (könnyű fehér kenyér), illetve 30 percig (tömör rozskenyér). A pihentetési idő alatt vágja félbe a nagy kenyereket.

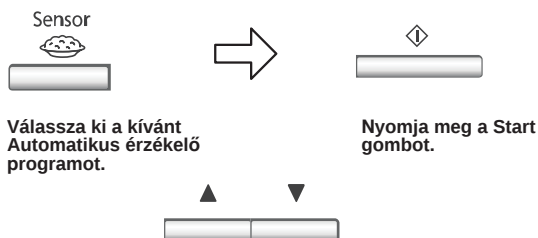
■ Fontos Figyelmeztetés!

A kiolvasztással kapcsolatos tudnivalókat lásd az Hu-16 oldalon.

Automatikus érzékelő programok

Sokféle étel elkészíthető az idő, a súly és a teljesítményszint megadása nélkül.

PI.



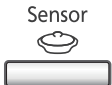
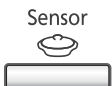
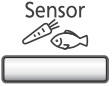
■ Több/Kevesebb beállítás:

A sütés megfelelően ítélt mértéke egyénenként eltérő lehet. Az Automatikus érzékelő program néhány használata után Ön képes lesz eldönteni, hogy milyen mértékű sütés, főzés az Önnek legmegfelelőbb. A Több/Kevesebb gombok használatával a programok sütési idejét növelheti vagy csökkentheti. A Start gomb megnyomása előtt nyomja meg a kívánt gombot. Ha elégedett az Automatikus érzékelő programok eredményével, akkor ezt nem kell használnia.

■ Megjegyzések

1. A sütő automatikusan kiszámolja a sütési időt vagy a hátralévő sütési időt.
2. Az ajtót addig nem szabad kinyitni, amíg a kijelzőn az idő meg nem jelenik.
3. Fagyasztott ételek feltételezett hőmérséklete -18°C -- 20°C , egyéb ételeké pedig $+5-8^{\circ}\text{C}$ (hűtőszekrény hőmérséklete). A leves újramelegítő program hűtőszekrény- vagy szobahőmérsékletű ételekhez használható.
4. Az Automatikus érzékelő programok használata során az üveg tálca és a lemez legyen száraz, így a tévedések elkerülhetők.
5. A szobahőmérséklet nem lehet 35°C -nál magasabb, illetve 0°C -nál alacsonyabb.
6. Csak a Hu-23 oldalakon ajánlott súlyhatároknak megfelelő mennyiségű ételleket süssön.
7. Egy éles késsel lyukassza ki a fóliát középen, és a szélén négy helyen. Mélyfagyasztott és fagyasztott ételek eredeti csomagolásban történő újramelegítése. A csomagolófóliát lyukassza ki. Ha az ételt áteszi egy edénybe, akkor fedje le perforált fóliával. Automatikus rizs / tészta főző program során fedje le az edényt egy fedővel.
8. Amennyiben a sütőt nemrég használták és az még túl meleg egy Automatikus program alkalmazásához akkor a kijelzőn a "HOT" (forró) felirat fog látszódni, a "HOT" szó eltűnése után az automatikus program ismét használható lesz. Ha siet, főzze meg manuálisan az ételt, azaz válassza ki saját maga a megfelelő sütési módot és időt.

Automatikus érzékelő programok

Program	Perc./Max. súly	kiegészítők	Jótanácsok
4. HIDEG LEVES  1 gombnyomás	150 g - 1000 g		Lehűtött és kihűlt levesek újramelegítéséhez. Tegye a levest egy megfelelő méretű edénybe. Az ételeknek a hűtőszekrénynek megfelelő kb. +5 °C-osnak vagy szobahőmérsékletűeknek kell lenniük. Fedje le egy jól záródó fóliával. Egy éles késsel lyukassza ki a fóliát közepén, és a szélén négy helyen. Nyomja meg egyszer az Automatikus újramelegítő program gombját, majd a Start gombot. A program végeztével keverje meg, majd hagyja néhány percig állni.
5. FRISSEN SÜLTEK  2 gombnyomás	200 g - 1000 g		Friss készétel vagy ragu újramelegítése. Minden ételnek előfőzöttnek kell lennie. Az ételek a hűtőszekrénynek megfelelő, azaz kb. + 5 °C hőmérsékletűek legyenek. Újramelegítés a vásárláskor kapott csomagolásában. Egy éles késsel lyukassza ki a csomagolófóliát közepén, és a szélén négy helyen. Ha az ételt átteszi egy edénybe, akkor fedje le perforált fóliával. Nyomja meg kétszer az Automatikus újramelegítő program gombját, majd a Start gombot. A hangjelzőskor keverje meg. A program végeztével keverje meg újra, majd hagyja néhány percig állni. Nagyobb darab halak vagy húsok kis szaftban hosszabb sütést igényelhetnek. Ez a program keményítőt tartalmazó (mint például a rizs, a tészta vagy a burgonya) ételek esetén alkalmazható.
6. FAGYASZTOTT ÉTELEK  3 gombnyomás	200 g - 1000 g		Fagyasztott készétel vagy ragu újramelegítése. Minden ételnek előfőzöttnek és fagyasztottnak kell lennie (-18 °C); Újramelegítés a vásárláskor kapott csomagolásában. Egy éles késsel lyukassza ki a csomagolófóliát közepén, és a szélén négy helyen. Ha az ételt átteszi egy edénybe, akkor fedje le perforált fóliával. Nyomja meg háromszor az Automatikus újramelegítő program gombját, majd a Start gombot. A hangjelzőskor keverje meg és a tömböket darabolja fel. A program végeztével keverje meg újra, majd hagyja néhány percig állni. Fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét és ha szükséges melegítse még néhány percig. Adagokra osztható fagyasztott ételek elkészítésére nem alkalmas.
7. FRISS ZÖLDSÉGEK  1 gombnyomás	200 g - 1000 g		Friss zöldségek sütéséhez. Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön 1 evőkanál vizet 100 g zöldséghez. Fedje le egy jól záródó fóliával. Egy éles késsel lyukassza ki a fóliát közepén, és a szélén négy helyen. Nyomja meg egyszer a zöldség / hal program gombját. Nyomja meg a Start gombot. Nagyobb mennyiség esetén a hangjelzőskor keverje meg. Ha kész, öntse le a vizet róla és ízlés szerint fűszerezze.

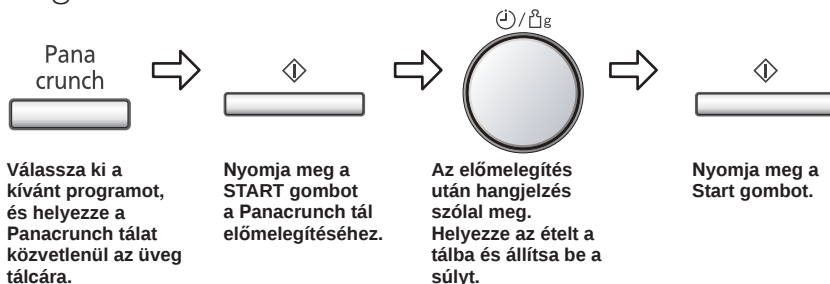
Automatikus érzékelő programok

Program	Perc./Max. súly	kiegészítők	Jótanácsok
8. FAGYASZTOTT ZÖLD-SÉGEK   2 gombnyomás	200 g - 1000 g		Fagyasztott zöldségek főzése. Helyezze a zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Fröcsköljön rájuk 1-3 evőkanál vizet. Ha nagy víztartalmú zöldségeket, mint például spenótot vagy paradicsomot főz, ne adjon hozzá vizet. Fedje le egy jól záródó fóliával. Egy éles késsel lyukassza ki a csomagolófóliát közepén, és a szélén négy helyen. Nyomja meg kétszer a zöldség / hal program gombját. Nyomja meg a Start gombot. Ha kész, öntse le a vizet róla.
9. FRISS HALAK   3 gombnyomás	200 g - 800 g		Friss halfilé vagy halszeletek sütése. Helyezze egy megfelelő méretű edénybe, és adjon hozzá két evőkanál (30 ml) vizet. Fedje le egy jól záródó fóliával. Egy éles késsel lyukassza ki a fóliát közepén, és a szélén négy helyen. Nyomja meg háromszor a zöldség / hal program gombját. Nyomja meg a Start gombot.
10. FAGYASZTOTT HALAK   4 gombnyomás	200 g - 800 g		Fagyasztott halfilé vagy halszeletek sütése. Helyezze egy megfelelő méretű edénybe, és adjon hozzá egy evőkanál (15 ml) vizet. Fedje le egy jól záródó fóliával. Egy éles késsel lyukassza ki a fóliát közepén, és a szélén négy helyen. Nyomja meg négyszer a zöldség / hal program gombját. Nyomja meg a Start gombot.
11. RIZS   1 gombnyomás	100 g - 300 g		Sós rizsételek főzése, rizsfelfújthoz nem alkalmas. (Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio vagy Mediterrán rizs). Főzés előtt alaposan mossa át a rizst. Nagy edényt használjon. Adjon kétszeres mennyiségű forró vizet a rizshez. Fedje le egy fedővel. Nyomja meg egyszer a rizs/ tészta program gombját. Nyomja meg a Start gombot. főzés után hagyja állni 5 percig. Ha kész, öntse le a vizet róla.
12. TÉSZTA   2 gombnyomás	100 g - 450 g		Száraztészta főzése. Nagy edényt használjon. Öntsön bele forró vizet, majd adjon hozzá 1 teáskanál sót és 1 evőkanál olajat. 100 g - 290 g tésztahoz 1 liter vizet számítson. 300 g - 450 g tésztahoz 1½ liter vizet számítson. Fedje le egy fedővel. Nyomja meg kétszer az automatikus rizs / tészta főzés programgombot. Nyomja meg a Start gombot. Ha kész, öntse le a vizet róla.

■ Megjegyzés

1. Az automatikus súly programokat CSAK az ismertetett ételekhez szabad használni.
2. Csak az ismertetett súlyhatárokon belül főzze az ételeket.
3. Ne hagyatkozzon a csomagoláson lévő adatokra, percdig mérje meg az ételt.
4. A legtöbb ételnek előnyére válik a PIHENTETÉSI idő az automatikus programokkal történő sütés után, mert ekkor a hő tovább halad az étel közepe felé.
5. Az ételekben bekövetkező változások miatt ellenőrizze a tálalás előtt, hogy az étel rendszeren megfőtt-e, és nem lett-e túl forró.

Automatikus súlyérzékelő KOMBINÁLT programok



Program	Perc./Max. súly	kiegészítők	Jótanácsok
13. MÉLYHÚTOTT PIZZA Pana crunch 1 gombnyomás	150 g - 500 g		Fagyasztott, elősütött pizza, melegszendvics és sajtos bagett felmelegítése és tetejének pirítása. Távolítsa el a teljes csomagolást, és helyezze a pizzát az előmelegített Panacrunch edénybe. Nyomja meg egyszer a Panacrunch gombot. A sütés végén helyezze át a pizzát egy hűtőrácsra. Ez a program nem használható mély edényes pizzákhoz vagy vékony pizzákhoz.
14. FRISS PIZZA Pana crunch 2 gombnyomás	150 g - 500 g		Friss elősütött pizza és sajtos bagett felmelegítése és tetejének pirítása. Távolítsa el a teljes csomagolást, és helyezze a pizzát az előmelegített Panacrunch edénybe. Nyomja meg kétszer a Panacrunch gombot. A sütés végén helyezze át a pizzát egy hűtőrácsra. Ez a program nem használható nagyon vékony pizzákhoz.
15. MÉLYHÚTOTT BURGONYA TERMÉKEK Pana crunch 3 gombnyomás	200 g - 500 g		Fagyasztott burgonyakészítmények felmelegítése, pirítása és barnítása. Nyomja meg háromszor a Panacrunch gombot. Az edény előmelegítése után terítse szét a burgonyakészítményt az edényben. A legjobb eredmény érdekében egy rétegben süssse, és hangjelzéskor forgassa meg. Ez a program nem használható burgonyás pitéhez, burgonyafánkhoz.
16. FRISS QUICHE (LEPÉNY) Pana crunch 4 gombnyomás	150 g - 600 g		Friss, elősütött lepény felmelegítése. Nyomja meg négyszer a Panacrunch gombot. Távolítsa el a teljes csomagolást, és helyezze a lepényt az előmelegített Panacrunch edénybe. A sütés végétével tegye a lepényt egy hűtő állványra és pár percig hagyja hűlni. A sütés végén helyezze át a lepényt egy hűtőrácsra. A nagy sajtartalmú lepény sokkal forróbbá válhat, mint a zöldséget tartalmazó lepény. Ez a program pitéhez nem használható.

Panacrunch tál

A "működési elv"

Egyes mikrohullámú sütőben készült ételek kérge puha és nedves. A Panacrunch tál tartozék segítségével pizzát, lepényeket, péksüteményeket barníthat és piríthat meg úgy, mint egy hagyományos sütőben. A Panasonic Panacrunch tál három módon működik: a tál felmelegedik a mikrohullám elnyelése következtében, az ételt közvetlenül melegíti a mikrohullám, és a grill is melegíti az ételt. A tál alapja elnyeli a mikrohullámokat és hővé alakítja. A hőt ezután a tálon keresztül az étel veszi fel. A melegítő hatást maximalizálja a tapadásgátló felület.

A Panacrunch tál használata (kézi használat)

- A legjobb eredmény érdekében melegítse elő a tálat a használat előtt. Helyezze közvetlenül az üveg tálcára és melegítse elő a Kombináció 1 programmal 3 percig. A barnítás elősegítése érdekében, kenje be olajjal a tálat az előmelegítés előtt, mielőtt olyan ételeket készít, mint a virsli vagy a hamburger.
- Vegye ki a Panacrunch tálat a sütőből és helyezze az ételt a tálba. Használja a Panacrunch tál nyelét vagy fogókesztyűt, mert a tál nagyon forró. A legjobb eredmény érdekében az ételt közvetlenül az előmelegítés után helyezze a tálba. Ha késlekedik a tökéletes eredmény nem garantált.



■ Megjegyzés:

1. A ne melegítse elő a tálat 5 percnél tovább. Az edény előmelegítése a memória funkció segítségével tárolható (lásd a HU-22. oldalon).
2. Mindig az üveg tálcá középre helyezze a tálat, hogy az ne érjen hozzá a sütő belsejének falához. Ha nem így helyezi be, az szikrázáshoz vezethet, ami a sütő károsodásához vezethet.
3. A tálat mindig az üveg tálcára helyezve használja. Ne használja a ráccsal.
4. Mindig használja a Panacrunch tál nyelét vagy fogókesztyűt a tál használata során.
5. Az étel csomagolását teljesen távolítsa el főzés előtt.
6. Ne helyezzen semmilyen hőérzékeny anyagot a forró tálba, mert ez égéshez vezethet.
7. A tál használható hagyományos sütőben.
8. A legjobb eredmény érdekében a tálat a KOMBINÁCIÓ GRILL és a MIKROHULLÁM üzemmódokban használja. Az edény előmelegítéséhez csak a Mikrohullám-üzemmód (1000 W teljesítmény) használható.

A sütő karbantartása

- Soha ne használjon éles eszközöket a tállal, mert ez károsíthatja a tapadásgátló felületet.
- Használat után mossa el a tálat meleg mosószeres vízben, és öblítse el forró vízzel. Ne használjon súrolószereket vagy súrolószivacsot, mert ez károsíthatja a tál felületét.
- A tál mosható mosogatógéppel.

Kérdések és válaszok

Kérdés: Miért nem kapcsolódik be a mikrohullámú sütőm?

Válasz: Amikor a mikrohullámú sütő nem kapcsolódik be, ellenőrizze a következőket:

1. Szilárdan be van-e dugva a csatlakozódugó? Húzza ki a fali csatlakozóaljzatból, várjon 10 másodpercet, és dugja vissza.
2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha kioldott, illetve kiolvadt.
3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, dugjon be egy másik háztartási készüléket a csatlakozóaljzatba. Ha a másik készülék működik, akkor feltehetőleg a mikrohullámú sütővel van valamilyen probléma. Ha a másik készülék nem működik, akkor a csatlakozóaljzattal van probléma.
Ha úgy tűnik, hogy a mikrohullámú sütővel van probléma, forduljon hivatalos márkaszervizhez.

Kérdés: A mikrohullámú sütőm zavarja a TV-t. Ez normális jelenség?

Válasz: Bizonyos rádió- és TV-zavarás előfordulhat, amikor mikrohullámú sütővel főz. Ez hasonló ahhoz, mint amit a háztartási kisgépek, pl. a mixer, a porszívó, a hajszárító stb. okoznak. Ez nem arra utal, hogy baj lenne a mikrohullámú sütőjével.

Kérdés: A mikrohullámú sütő nem fogadja el a programot. Miért?

Válasz: A mikrohullámú sütő úgy van kialakítva, hogy ne fogadjon el helytelen programot. Például nem fogad el egy negyedik fokozatot.

Kérdés: Néha meleg levegőt fújnak a szellőzőnyílások. Miért?

Válasz: A főzésben lévő ételből kiáramló hő melegíti a főzőtér levegőjét. Ezt a felmelegedett levegőt a benne kialakuló légáram kihajtja a mikrohullámú sütőből. A (távozó) levegőben azonban nincs mikrohullámú energia. Főzés közben a szellőzőnyílásokat soha nem szabad eltakarni!

Kérdés: Nem tudom az automatikus programot beállítani, a kijelzőn pedig a "HOT" szó látható. Miért?

Válasz: Amennyiben a sütőt nemrég használták és az még túl meleg egy Automatikus program alkalmazásához, akkor a kijelzőn a "HOT" (forró) felirat fog látszódni, a "HOT" szó eltűnése után az Automatikus program ismét használható lesz. Ha siet, főzze meg az ételt manuálisan, azaz válassza ki saját maga a megfelelő sütési módot és időt.

Kérdés: Használhatok-e hagyományos hőmérőt a mikrohullámú sütőben?

Válasz: Csak akkor, ha GRILLEZÉS üzemmódot használ. Az egyes hőmérőkben levő fém szikrázást okoz a mikrohullámú sütőben, ezért nem szabad használni MIKRO és KOMBINÁLT üzemmódban.

Kérdés: A mikrohullámú sütőből bűgás és kattogás zaja hallatszik, amikor KOMBINÁLT üzemmódban főzök. Mi okozza ezeket a zajokat?

Válasz: A zaj attól keletkezik, hogy a mikrohullámú sütő automatikusan átkapcsol MIKRO-ról GRILLEZÉS üzemmódba; így jön létre a KOMBINÁLT üzemmód. Ez nem jelent rendellenes működést.

Kérdés: A sütőben szag és füst keletkezik, amikor a KOMBINÁCIÓ és a GRILL funkciót használom. Miért?

Válasz: Az ismételt használatot követően ajánlatos kitisztítani a sütőt és ezután Grill módban, a görgőgyűrűt és az üvegtálat behelyezve, étel nélkül 5 percig működtetni. Ez eléget minden ételt, maradékot, vagy olajat, amiből szag és/vagy füst keletkezhet.

Kérdés: A sütő nem süt mikrohullámmal és a kijelzőn "H97" és "H98" jelenik meg?

Válasz: A kijelző a mikrohullámot előállító rendszer problémáját jelzi. Kérjük, forduljon egy hivatalos szervizközponthoz.

Kérdés: A ventilátor sütés után továbbra is forog. Miért?

Válasz: A grill/kombinált sütést követően az elektromos alkatrészek hűtése érdekében a ventilátor a használat után még 3 percig foroghat.

A mikrosütő karbantartása

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt!
2. Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét, az ajtótömitést és környékét! Ha a kifröccsent étel vagy a kiömlött folyadék megtapad a készülék falán, az ajtótömitésen, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószert lehet használni. Durva vagy koptató hatású mosószert nem ajánlatos használni.
NE HASZNÁLJON A KERESKEDELEMBEN KAPHATÓ SÜTÁTISZTÍTÓT ERE A CÉLRA!
3. Az ajtóüveg tisztítására ne használjon durva, koptató hatású tisztítószert, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, s emiatt az üveg megrepedezhet!
3. A mikrohullámú sütő külső felületét nedves ruhadarabbal kell tisztítani. Nem szabad hagyni, hogy víz szivároгjon be a szellőzőnyílásokon; ellenkező esetben a mikrohullámú sütő működő alkatrészei tönkremehetnek!
4. Ha a kezelőpult bepiszkolódik, tisztítsa meg puha, száraz ruhadarabbal. Ne használjon durva mosószert vagy súroló hatású szert a kezelőpult tisztítására! Amikor a kezelőpultot tisztítja, hagyja nyitva a mikrohullámú sütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolódjon! A tisztítás befejezése után nyomja meg az ÁLLJ/TÖRLÉS gombot, hogy a kijelzőablak kijelzései törölődjenek.
5. Ha gőz gyűlik össze az ajtó belső részén vagy a külső része körül, törölje le puha ruhadarabbal. Ez olyankor keletkezhet, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú helyen használják, de ez semmiképpen sem a készülék hibás működésére utal.
6. A forgótányért időnként ki kell venni, és meg kell tisztítani. Mossa el meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben.
7. A görgőgyűrűt és a sütőtér belsejét rendszeresen tisztítani kell a keletkező zaj megelőzése céljából. A belsejét egyszerűen törölje át enyhe mosószerral és forró vízzel, majd tiszta ruhával törölje szárazra. A görgőgyűrűt enyhén szappanos vízben lehet elmosni. A főzési gőzök összegyűlnek az ismételt használat során, ezek azonban semmilyen módon nem károsítják a belső részt és a görgőgyűrű görgőit. Ha eltávolította a görgőgyűrűt a sütőtérből tisztítás céljából, ügyeljen arra, hogy megfelelő helyzetben legyen visszatéve!
9. A GRILL vagy a KOMBINÁLT üzemmód használatakor bizonyos ételek elkerülhetetlenül zsíros lesz a mikrohullámú sütő fala. Ha nem tisztítják meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.
10. Gőztisztítót nem szabad használni!
11. A mikrohullámú sütőt csakis szakembernek szabad szervizelni! A készülék karbantartása és javítása végett forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
12. Ha a mikrohullámú sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületek állapota leromlik, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet teremthet.
13. 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 szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedéshez vezethet, ami károsítja a sütő működését.

Minőségtanúsítás, műszaki adatok

Tápforrás: **230 V, 50 Hz**
Energiafogyasztás: **Maximális; 2120 W**
Mikrohullámú; 1050 W
Grill; 1160 W
Teljesítmény: **Mikrohullámú; 1000 W**
(IEC-60705)
Grill melegítő; 1100 W
Külső méretek:
525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Sütőtér méretek:
359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Csomagolás nélküli tömeg: **13.2 kg**
Zaj: **66 dB**

A műszaki adatok változtatásának előzetes értesítés nélküli jogát fenntartjuk.

Ez a termék olyan készülék, amely kielégíti az EMC zavarokra (EMC = elektromágneses kompatibilitás) vonatkozó EN 55011 Európai Szabványt. E szabvány szerint ez a termék 2. csoportú, B osztályú készülék, amely a kívánt határértékeken belül működik. A 2. csoport azt jelenti, hogy a rádiófrekvenciás energia szándékos elektromágneses sugárzás formájában jön létre, ételmelegítés céljából. A B osztály pedig azt jelenti, hogy ez a termék használható a szokásos háztartási területeken.



Tudnivalók a leselejtezett elektromos és elektronikai berendezések ártalmatlanításáról (magánháztartások)

Ez, a terméken, illetve a kísérő dokumentációban szereplő szimbólum arra utal, hogy az elhasznált elektromos és elektronikai termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal együtt kezelni.

A helyes kezelés, visszanyerés és újrafeldolgozás érdekében szíveskedjék az ilyen terméket kijelölt gyűjtőhelyre

szállítani, ahol díjtalanul átveszik. Bizonyos országokban a helyi forgalmazó is visszaveszi a terméket, azonos funkciójú új termék vásárlásakor.

A termék megfelelő ártalmatlanítása hozzájárul értékes természeti erőforrások megóvásához, valamint megelőzi azt, hogy bármiféle, potenciálisan negatív hatással legyen az emberi egészségre és a környezetre, ami különben bekövetkeznék a nem megfelelő hulladékkezelés miatt. Az Önhöz legközelebb lévő kijelölt gyűjtőhelyre vonatkozó további tudnivalók beszerzése végett szíveskedjen a helyi hatóságokhoz fordulni.

Az állami jogszabályok értelmében e hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén büntetés szabható ki.

Az Európai Unió közületi felhasználóinak figyelmébe

Ha szeretne kidobni valamilyen elektromos és elektronikai berendezést, szíveskedjen a forgalmazójához vagy szállítójához fordulni további felvilágosításért.

Az Európai Unió kívüli országokban érvényes ártalmatlanítási tudnivalók

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes.

Ha szeretné kidobni ezt a terméket, szíveskedjen a helyi hatóságokhoz vagy forgalmazójához fordulni, és tájékozódni a helyes ártalmatlanítási módról.

A készülék megfelel a 2004/108/EC direktíva 9(2) szakaszának.

Panasonic Testing Centre

Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F. R. Germany

Gyártotta a Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co. Ltd., 888, 898 Longdong Road, Pudong, Sanghaj, 201203, Kína.

■ INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

■ Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și, de asemenea, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau de cele fără experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite în acest sens de către o persoană responsabilă de siguranța lor, în privința modului de utilizare în condiții de siguranță și a înțelegerii potențialelor pericole. Copiii nu se vor juca cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea nu vor putea fi efectuate de către copiii nesupravegheați.

■ Când cuptorul este instalat, trebuie să fie ușor de izolat de sursa de alimentare prin deconectarea de la priză sau acționarea unui întrerupător.

■ Dacă cablul de alimentare este deteriorat, va trebui înlocuit de fabricant sau de reprezentantul său de service, ori de o

persoană calificată similar, pentru a evita pericolul electrocutării.

- **ATENȚIE!** Elementele și zonele de etanșare a ușii trebuie curățite cu o cârpă umedă.

Aparatul trebuie verificat să nu prezinte defecțiuni ale elementelor și zonelor de etanșare a ușii, și dacă acestea sunt deteriorate atunci aparatul nu trebuie pus în funcțiune până când nu a fost reparat de un tehnician de service, instruit de fabricant.

- **ATENȚIE!** Nu încercați să modificați, reglați sau reparați ușa, cutia panoului de comandă, întrerupătoarele de blocare de siguranță sau orice altă componentă a cuptorului. Nu îndepărtați panoul exterior al cuptorului, deoarece acesta protejează împotriva expunerii la energia microundelor. Reparațiile trebuie efectuate numai de un personal de întreținere calificat.

- Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece pot exploda.

- **ATENȚIE!** Nu amplasați cuptorul alături de o mașină de gătit electrică sau cu gaz.

- **ATENȚIE!** Permiteți copiilor să utilizeze fără supraveghere cuptorul numai după ce au primit instrucțiuni adecvate, astfel încât să fie capabili să-l utilizeze în siguranță și să înțeleagă primejdiile unei utilizări incorecte.

Pentru utilizare pe suprafețe plane:

- Asigurați un spațiu de 15 cm deasupra cuptorului, 10 cm în spate, 5 cm în una din laterale și cel puțin 40 cm în cealaltă laterală
- Când încălziți alimentele în recipiente din hârtie sau material plastic, verificați frecvent cuptorul, deoarece aceste tipuri de ambalaj se pot aprinde dacă sunt supraîncălzite.
- În cazul în care cuptorul emite fum sau ia foc în interior, apăsați butonul Stop/Cancel (Oprire/Anulare) și lăsați ușa închisă pentru a stinge flacăra. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți alimentarea cu energie electrică de la siguranțele electrice sau de la întrerupător.
- Când încălziți lichide, cum sunt supele, sosurile și băuturile în cuptorul cu microunde, supraîncălzirea lichidului dincolo

de temperatura lor de fierbere poate surveni fără a observa că fierb. Aceasta poate conduce la o revărsare subită a lichidului din recipientul care-l conține.

- Conținutul acestor biberoane sau recipiente cu alimente pentru copii trebuie amestecat sau agitat. Înainte de a fi consumate trebuie verificat ce temperatură au, pentru a evita arsurile.
- Nu utilizați funcția MICROWAVE pentru ouăle cu coajă sau tari fierte întregi. Se poate forma presiune din cauza căreia ouăle pot exploda, chiar dacă operația de încălzire cu microunde a încetat.
- Curățați cu regularitate interiorul cuptorului, garniturile și zonele de etanșare ale ușii. Când petele de mâncare sau lichidele vărsate aderă la pereții cuptorului, curățați garniturile și zonele de etanșare ale ușii cu o cârpă umedă. În cazul în care devin foarte murdare poate fi utilizat un detergent slab. Nu se recomandă utilizarea unui detergent puternic sau a unor substanțe abrazive.

■ NU FOLOSIȚI SUBSTANȚE COMERCIALE DE CURĂȚIRE.

- Părțile accesibile pot deveni fierbinți ca urmare a utilizării în mod combinat. Copiii trebuie să evite atingerea cuptorului și să-l utilizeze numai sub supravegherea unei persoane adulte, datorită temperaturii înalte generate.
- Când utilizați modul GRIL sau COMBINAT, unele alimente vor stropi, inevitabil, cu grăsime pe pereții cuptorului. Dacă cuptorul nu este curățit regulat, poate să înceapă “să scoată fum” în timpul funcționării.
- Dacă nu mențineți cuptorul curat, aceasta i-ar putea deteriora suprafețele, fapt care poate afecta durata de viață a aparatului și, eventual, provoca o situație periculoasă.
- Acest cuptor cu microunde este destinat pentru a fi utilizat numai pe balatul mobilierului de bucătărie. Nu este destinat utilizării încorporat într-o piesă de mobilier de bucătărie ori bufet.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

- Nu folosiți detergenți puternici, substanțe abrazive de curățat sau bureți din metal la curățirea ușii cuptorului, deoarece îi pot zgâria suprafața, iar acest lucru poate conduce la spargerea sticlei.
- Suprafețele exterioare ale cuptorului, inclusiv orificiile de ventilare ale carcasei și ușa cuptorului devin fierbinți în timpul utilizării COMBIMATE și GRIL, aveți grijă când deschideți sau închideți ușa și când introduceți alimente sau accesorii.
- Acest aparat nu este destinat să funcționeze prin intermediul unui temporizator exterior sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Folosiți numai obiecte care pot fi utilizate în cuptoarele cu microunde.

Cuprins

Instalare și conectare	8
Amplasarea cuptorului	8
Instrucțiuni importante de siguranță	9-12
Desen schematic.....	13
Panoul de control NN-GD452W/NN-GD462M *.....	14
Afișaj cuvinte	15
Reglarea ceasului	16
Blocarea de siguranță pentru copii	16
Gătitul și decongelatul cu microunde	17
Utilizarea funcției Gril	18
Gătitul combinat	19
Utilizarea temporizării.....	20
Gătitul în etape multiple	21
Utilizarea funcției de memorie.....	22
Decongelare rapidă.....	23
Programe cu senzor automat	24-26
Programe automate pentru tava Panacrunch, în funcție de greutate	27
Tava Panacrunch.....	28
Întrebări și răspunsuri.....	29
Îngrijirea cuptorului	30
Specificații tehnice.....	31

Vă mulțumim că ați cumpărat un cuptor cu microunde Panasonic.

Instalare și conectare

Examinați cuptorul cu microunde
Despachetați cuptorul, îndepărtați toate
materialele de ambalare și examinați
dacă acesta nu prezintă deteriorări, cum
ar fi urme de lovituri, încuietoearea ușii
deteriorată, fisuri ale ușii.

Instrucțiuni privind împământarea

■ Important!

**ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT
CORESPUNZĂTOR PENTRU A
NU PREZENTA PERICOL PENTRU
SIGURANȚA PERSONALĂ.**

Dacă priza de curent alternativ nu are
împământare, clientul este personal
responsabil să o înlocuiască cu o priză cu
împământare corespunzătoare..

Tensiunea de lucru

Tensiunea trebuie să fie aceeași cu cea
specificată pe eticheta de pe cuptor. Dacă
este utilizată o tensiune mai mare decât cea
specificată, aceasta poate provoca incendii
sau alte daune.

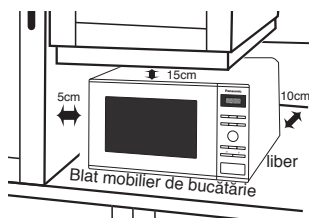
Amplasarea cuptorului

Acest cuptor cu microunde este destinat
numai pentru a fi utilizat pe balatul
mobilierului de bucătărie. Nu este destinat
utilizării încorporat într-o piesă de mobilier
sau al unui bufet.

1. Plasați cuptorul pe o suprafață plană
și stabilă, aflată la peste 85 cm
deasupra podelei.
2. Când cuptorul este instalat, trebuie
să fie ușor de izolat de sursa de
alimentare prin deconectarea de la
priză sau acționarea unui întrerupător.
3. Pentru o funcționare corespunzătoare,
asigurați suficient spațiu pentru
circulația aerului în jurul cuptorului.

Utilizarea pe balatul mobilierului de
bucătărie:

- a. Asigurați un spațiu de 15 cm deasupra
cuptorului, 10 cm în spate, 5 cm în
una din laterale și cel puțin 40 cm în
cealaltă laterală.



4. Nu amplasați cuptorul alături de o
mașină de gătit electrică sau cu gaz.
5. Suportii nu trebuie îndepărtați.
6. Cuptorul este destinat numai utilizării
casnice. A nu se utiliza în afara
locuinței.
7. Evitați utilizarea cuptorului în condiții
de umiditate mare.
8. Cablul de alimentare nu trebuie
să atingă exteriorul cuptorului.
Țineți cablul departe de suprafețele
fierbinți. Nu lăsați cablul să atârne
peste marginea mesei sau a
balatului mobilierului de bucătărie.
Nu introduceți cablul, ștecherul sau
cuptorul în apă.
9. Nu blocați orificiile de ventilație
aflate pe părțile laterale și în spatele
cuptorului. Dacă aceste orificii sunt
blocate în timpul funcționării, cuptorul
se poate supraîncălzi. În acest caz,
cuptorul este protejat de un dispozitiv
de siguranță termică, iar funcționarea
este reluată numai după răcire.
10. Acest aparat nu este destinat să
funcționeze prin intermediul unui
temporizator exterior sau al unui
sistem separat de comandă la
distanță.

Instrucțiuni importante de siguranță

■ ATENȚIE!

Instrucțiuni importante de siguranță

1. Elementele și zonele de etanșare a ușii trebuie curățate cu o cârpă umedă. Aparatul trebuie verificat să nu prezinte defecțiuni ale elementelor și zonelor de etanșare a ușii, și dacă acestea sunt deteriorate atunci aparatul nu trebuie pus în funcțiune până când nu a fost reparat de un tehnician de service, instruit de fabricant.
2. Nu încercați să modificați, reglați sau reparați ușa, cutia panoului de comandă, întrerupătoarele de blocare de siguranță sau orice altă componentă a cuptorului. Nu îndepărtați panoul exterior al cuptorului, deoarece acesta protejează împotriva expunerii la energia microundelor. Reparațiile trebuie efectuate numai de un personal de întreținere calificat.
3. Nu utilizați aparatul dacă prezintă deteriorări ale CABLULUI SAU ȘTECHERULUI, dacă nu funcționează corespunzător sau a fost deteriorat sau a căzut jos. Este periculoasă efectuarea reparațiilor de către persoane care nu au fost instruite de fabricant.
4. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, va trebui înlocuit de fabricant sau de reprezentantul său de service, ori de o persoană calificată similar, pentru a evita pericolul electrocutării.
5. Permiteți copiilor să utilizeze fără supraveghere cuptorul numai după ce au primit instrucțiuni adecvate, astfel încât să fie capabili să-l utilizeze în siguranță și să înțeleagă primejdiile unei utilizări incorecte.
6. Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece pot exploda.
7. Utilizatorii sunt sfătuiți să evite apăsarea pe ușa cuptorului cu microunde când aceasta este deschisă. Altminteri, există riscul ca cuptorul să se răstoarne.
8. Acest aparat nu este destinat a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități senzoriale sau mentale reduse, sau care nu au suficiente experiență și cunoștințe, decât sub supraveghere sau după ce au fost instruite privitor la utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru fi siguri că nu se joacă cu aparatul.

Instrucțiuni importante de siguranță

Utilizarea cuptorului

1. Nu utilizați cuptorul în alt scop în afara preparării mâncărilor. Acest cuptor este proiectat în mod special pentru încălzirea sau gătirea alimentelor. Nu utilizați cuptorul pentru a încălzi substanțe chimice sau alte produse nealimentare.
2. Înaintea utilizării, verificați dacă ustensilele și recipientele pot fi utilizate în cuptoarele cu microunde.
3. Nu utilizați cuptorul pentru a usca ziare, articole de îmbrăcăminte sau alte materiale. Acestea se pot aprinde.
4. Când nu este utilizat, nu depozitați nici un fel de obiecte în cuptor, deoarece acesta poate fi pornit accidental.
5. Aparatul nu trebuie utilizat pe MICROUNDE SAU ÎN MOD COMBINAT FĂRĂ A CONȚINE ALIMENTE. Utilizarea în această manieră va deteriora aparatul. Acest lucru nu este valabil în cazul preîncălzirii tăvii Panacrunch.
6. Dacă din cuptor iese fum sau acesta se aprinde, apăsați butonul Stop/Cancel (Stop/Anulare) și lăsați ușa închisă pentru a înăbuși flăcările. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți alimentarea cu energie electrică cu ajutorul siguranțelor fuzibile sau de la întrerupător.

Încălzirea datorată funcționării

1. Suprafețele exterioare ale cuptorului, inclusiv orificiile de ventilare ale carcasei și ușa cuptorului devin fierbinți în timpul utilizării COMBinate și GRIL, aveți grijă când deschideți sau închideți ușa și când introduceți alimente sau accesorii.
2. Cuptorul dispune de două elemente de încălzire, situate în partea superioară a interiorului său. După utilizarea funcțiilor COMBINAT și GRIL aceste suprafețe vor fi foarte fierbinți. Aveți

grijă să evitați atingerea elementelor fierbinți din interiorul cuptorului.

■ **Atenție! Suprafețe fierbinți**
După ce gătim cu aceste funcții,
accesoriile cuptorului vor fi foarte
fierbinți.



3. Părțile accesibile pot deveni fierbinți ca urmare a utilizării în mod combinat. Copiii trebuie să evite atingerea cuptorului și să-l utilizeze numai sub supravegherea unei persoane adulte, datorită temperaturii înalte generate.

Lampa cuptorului

Când devine necesară înlocuirea becului lămpii cuptorului, consultați furnizorul.

Accesorii

Cuptorul este echipat cu o varietate de accesorii. Urmați întotdeauna indicațiile referitoare la utilizarea acestor accesorii.

Platoul din sticlă

1. Nu utilizați cuptorul decât dacă inelul cu role și platoul din sticlă se află la locul lor.
2. Nu utilizați niciodată un alt tip de platou de sticlă în afara celui special proiectat pentru acest cuptor.
3. Dacă platoul din sticlă este fierbinte, lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau de a-l băga în apă.
4. Platoul din sticlă se poate roti în orice direcție.
5. Dacă alimentele sau vasele de bucătărie aflate pe platoul din sticlă ating pereții cuptorului și platoul se oprește din rotire, acesta se va roti automat în direcția opusă. Acest lucru este normal.
6. Nu gătiți alimentele direct pe platoul din sticlă.

Instrucțiuni importante de siguranță

Inel cu role

1. Inelul cu role și fundul cuptorului trebuie curățite frecvent pentru a evita apariția zgomotului și acumularea resturilor de mâncare.
2. Inelul cu role trebuie utilizat întotdeauna la gătit, împreună cu platoul din sticlă.

Grătar din sârmă

1. Grătarul din sârmă este utilizat pentru a ușura rumenirea porțiilor mici și asigura o bună circulație a căldurii.
2. Nu amplasați nici un fel de recipient metalic direct pe grătarul din sârmă când folosiți modul COMBINAT cu MICROUND.
3. Nu utilizați grătarul din sârmă numai în modul MICROUND.

Tava Panacrunch

A se vedea pagina 28 RO.

Timpii de gătit

- Timpii de gătit depind de starea, temperatura, cantitatea alimentelor și de tipul vaselor utilizate.
- Începeți cu un timp de gătit minim, pentru a evita gătitul în exces. Chiar dacă alimentele nu sunt suficient gătite, puteți oricum continua gătitul.

■ Important!

Dacă timpii de gătit recomandați sunt depășiți, mâncarea va fi compromisă și, în circumstanțe extreme, se poate aprinde sau eventual deteriora interiorul cuptorului.

Cantități mici de alimente

- Cantitățile mici de alimente sau alimentele cu un conținut redus de umiditate se pot arde, usca sau aprinde dacă sunt gătite un timp prea îndelungat. Dacă materialele aflate în cuptor se aprind, lăsați ușa acestuia închisă, opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză.

Ouă

- Nu utilizați funcția MICROWAVE pentru ouăle cu coajă sau tari fierte întregi. Se poate forma presiune din cauza căreia ouăle pot exploda, chiar dacă operația de încălzire cu microunde a încetat.

Înțeparea cojii

- Alimentele cu coajă fără pori, cum sunt cartofii, gălbenușurile de ou și cârnații, trebuie înțepate înainte de a le găti cu funcția MICROUND, pentru a preveni explozia acestora.

Termometru pentru carne

- Pentru a verifica gradul de pregătire a fripturilor sau cărnii de pasăre, utilizați un termometru pentru carne numai după ce carnea a fost scoasă din cuptor. Nu utilizați un termometru convențional în cuptorul cu microunde, deoarece poate provoca scântei.

Instrucțiuni importante de siguranță

Lichide

- Când încălziți lichide, cum sunt supele, sosurile și băuturile în cuptorul cu microunde, supraîncălzirea lichidului dincolo de temperatura lor de fierbere poate surveni fără a observa că fierb. Aceasta poate conduce la o revărsare subită a lichidului din recipientul care-l conține.

Pentru a evita această posibilitate, trebuie respectați următorii pași:

- a Evitați utilizarea unor recipiente cu pereți drepți și gât îngust.
- b Nu încălziți excesiv.
- c Amestecați lichidul înainte de a plasa recipientul în cuptor și repetați această operațiune la jumătatea timpului de gătit necesar.
- d După încălzire, lăsați recipientul să stea în cuptor pentru o scurtă perioadă de timp și amestecați apoi din nou înainte de a-l scoate cu grijă.

Hârtie/plastic

- Când încălziți alimentele în recipiente din hârtie sau material plastic, verificați frecvent cuptorul, deoarece aceste tipuri de ambalaj se pot aprinde dacă sunt supraîncălzite.
- Nu utilizați produse din hârtie reciclată (cum ar fi rola de bucătărie), cu excepția cazului în care produsul este etichetat ca putând fi utilizat în cuptorul cu microunde. Hârtia reciclată poate conține impurități care pot provoca scânteii și/sau se pot aprinde în timpul utilizării.
- Îndepărtați legăturile de sfoară ale pungilor de fripturi înainte de a le introduce în cuptor.

Ustensile/folii

- Nu încălziți nici o cutie sau sticlă închise, deoarece pot exploda.
- Recipientele metalice sau vasele cu ornamente metalice nu trebuie utilizate la gătitul cu microunde. Se pot produce scânteii.
- Dacă utilizați folii de aluminiu, țepușe metalice sau orice altă componentă metalică, distanța dintre ele și pereții cuptorului trebuie să fie de cel puțin 2 cm, pentru a preveni apariția scânteilor.

Biberoane/alimente pentru copii

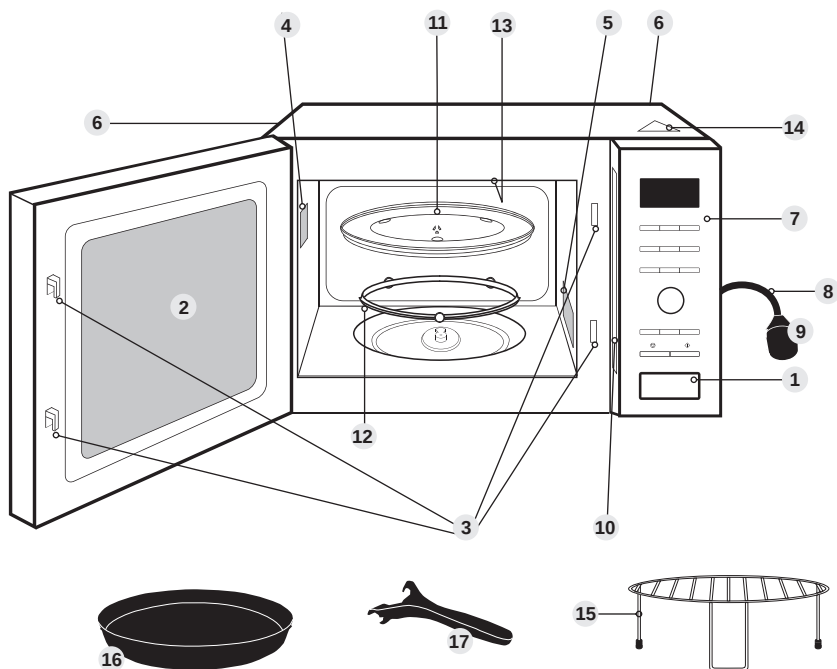
- Capacul sau tetina trebuie îndepărtate de pe biberoane sau recipientele cu alimente pentru copii, înainte de a le introduce în cuptor.
- Conținutul acestor biberoane sau recipiente cu alimente pentru copii trebuie amestecat sau agitat.
- Înainte de a fi consumate trebuie verificat ce temperatură au, pentru a evita arsurile.

Funcționarea motorului ventilatorului

După utilizarea cuptorului, motorul ventilatorului se poate roti timp de câteva minute pentru a răci componentele electrice. Acest lucru este normal și puteți scoate alimentele chiar dacă motorul ventilatorului este în funcțiune. Puteți continua să utilizați cuptorul în acest timp.

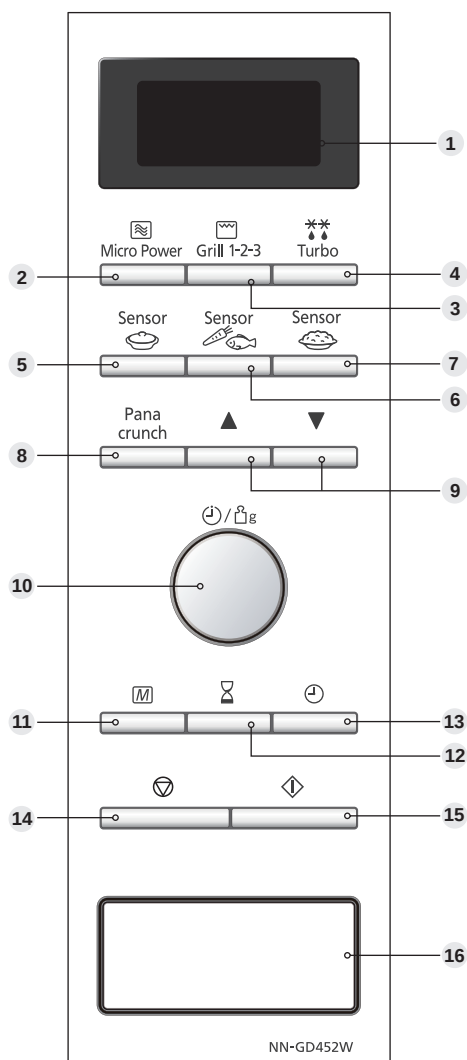
Desen schematic

1. **Butonul de deschidere a ușii.**
Apăsați acest buton pentru a deschide ușa. Când deschideți ușa cuptorului în timpul gătitului, cuptorul se va opri temporar, fără ca setările făcute anterior să fie anulate. Gătitul este reluată imediat ce ați închis ușa și ați apăsat butonul Start.
2. **Fereastra cuptorului**
3. **Sistemul de blocare de siguranță a ușii**
4. **Orificiu de aerisire a cuptorului**
5. **Ghidajul microundelor**
(a nu se îndepărta)
6. **Orificii exterioare de ventilare a cuptorului**
7. **Panou de control**
8. **Cablu de alimentare**
9. **Ștecher**
10. **Etichetă de identificare**
11. **Platou din sticlă**
12. **Inel cu role**
13. **Elemente Gril**
14. **Etichetă de avertizare (Suprafețe fierbinți)**
15. **Grătar din sârmă**
16. **Tavă Panacrunch**
17. **Mânerul tăvii Panacrunch**



■ **Note.**
This illustration is for reference only.

Panoul de control NN-GD452W/NN-GD462M *



■ Notă

Dacă este reglată o operație și butonul start nu este apăsat, după 6 minute cuptorul va anula în mod automat operațiunea respectivă. Afișajul va reveni să indice ora.

- 1 Afișaj
- 2 Nivele de putere a microundelor
- 3 Butonul de gril
- 4 Programe de decongelare rapidă
- 5 Programe automate de încălzire
- 6 Butonul aferent programelor cu sensor automat pentru pregătirea legumelor/ pentru pregătirea peștelui
- 7 Butonul aferent programelor cu sensor automat pentru pregătirea orezului/ pentru pregătirea pastelor
- 8 Programe automate pentru tava Panacrunch, în funcție de greutate
- 9 Butonul mai mult/mai puțin
- 10 Buton rotativ de selectare Timp / Greutate
- 11 Buton memorie
- 12 Buton temporizare
- 13 Buton ceas
- 14 Buton Stop / Anulare:
Înainte de începerea gătitului:
O apăsare anulează instrucțiunile anterioare în timpul gătitului:
O apăsare va opri temporar programul de gătit. O nouă apăsare va anula toate instrucțiunile anterioare și afișajul va indica ora exactă.
- 15 Butonul Start
- 16 Buton Decuplare ușă

Acest cuptor este echipat cu o funcție de economisire a energiei.

* Aspectul panoului de control poate diferi de cel prezentat aici (în funcție de culoare), dar expresiile afișate vor fi identice.

■ Vă rugăm să rețineți

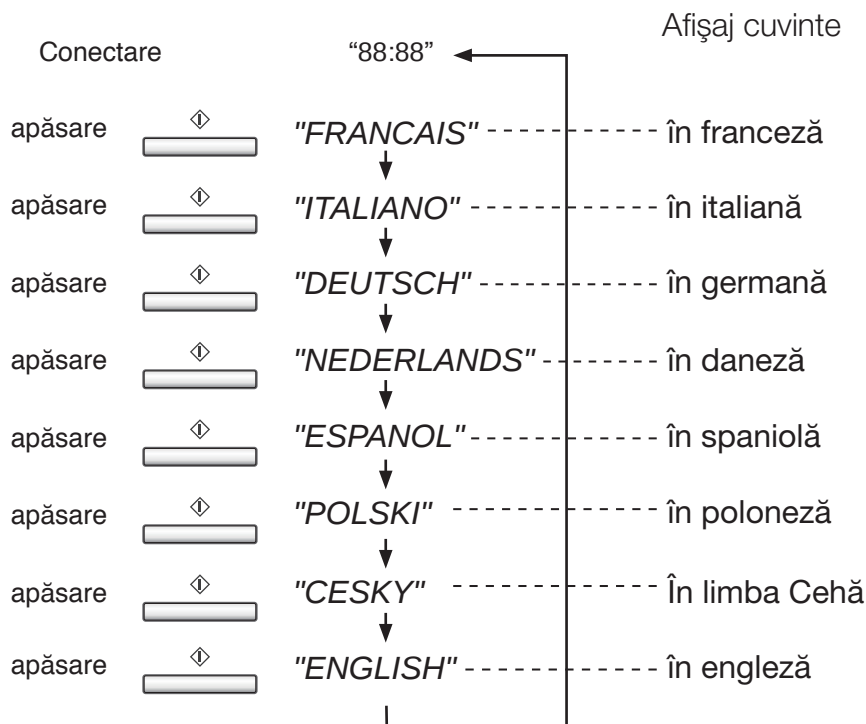
1. În modul de așteptare strălucirea afișajului va fi redusă.
2. Cuptorul intră în modul de așteptare după prima conectare la priză și imediat după ce ultima operație a fost efectuată.

■ Semnal sonor

La apăsarea unui buton este emis un semnal sonor, tip bip. Dacă butonul este apăsat și semnalul sonor nu se aude, aparatul nu a acceptat, sau nu poate să accepte comanda. La sfârșitul oricărui program dus la îndeplinire, cuptorul va emite de 5 ori un semnal sonor.

Afișaj cuvinte

Afișaj cuvinte:



Română

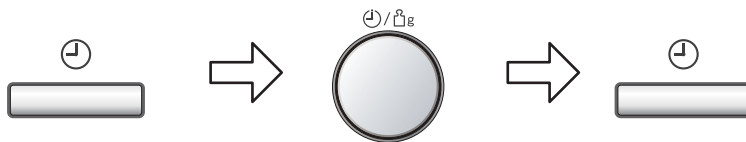
Aceste modele au o funcție unică, denumită „Word Prompting” (Afișare asistență), care vă ghidează în cadrul utilizării cuptorului dumneavoastră cu microunde. După cuplarea cuptorului la rețeaua de alimentare, apăsați butonul Start până găsiți limba dvs. Setările predefinite nu au opțiunea de afișare a asistenței. În momentul în care apăsați butoanele, afișajul va merge la instrucțiunea următoare, eliminând posibilitățile de producere a unei erori. Dacă, din orice motiv, doriți să schimbați limba afișată, decuplați cuptorul de la priza de alimentare și repetați această procedură.

Dacă este apăsat de 4 ori butonul Clock (Cronometru), acesta va opri ghidarea de operare.

Pentru a reporni ghidarea de operare, apăsați de 4 ori pe butonul Start (Pornire).

Reglarea ceasului

Când cuptorul este conectat pentru prima oară la priză, pe afișaj poate fi văzută inscripția "88:88".



Apăsați o dată butonul Ceas.

Cele două puncte vor începe să clipească.

Rotiți butonul Timp/Greutate. Reglați ora prin rotirea butonului Timp/Greutate. Timpul va putea fi citit pe afișaj și cele două puncte vor clipi.

Apăsați butonul Ceas. Cele două puncte se opresc din clipit. Ora va fi acum vizibilă pe afișaj.

■ Observații

1. Pentru a reajusta ora, repetați fazele de mai sus, de la 1 la 3.
2. Ceasul va memora ora atâta timp cât cuptorul este conectat la priză și este alimentat cu energie electrică.
3. Acesta este un ceas cu 24 de ore, de exemplu 2 pm = 14:00 și nu 2:00.

Blocarea de siguranță pentru copii

Folosirea acestui sistem face imposibilă utilizarea cuptorului; cu toate acestea, ușa poate fi deschisă. Siguranța pentru copii poate fi reglată atunci când afișajul arată două puncte sau ora exactă.

Pentru reglare:



Apăsați butonul Start de trei ori. Ora exactă va dispărea. Aceasta însă nu va fi ștersă. Afișajul va indica '★'.

Pentru anulare:



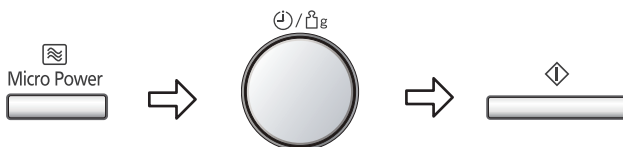
Apăsați butonul Stop/Cancel de trei ori. Ora exactă va reapare pe afișaj.

■ Notă

1. Pentru activarea siguranței pentru copii, butonul Start trebuie să fie apăsat de 3 ori într-un interval de 10 secunde

Gătitul și decongelatul cu microunde

Platoul din sticlă trebuie fie întotdeauna la locul său în timpul utilizării cuptorului.



Apăsați butonul Putere Microunde (Micro Power).

Selectați nivelul de putere dorit

Reglați timpul de gătit utilizând butonul rotativ Timp/Greutate (putere MARE 1000 W: până la 30 de minute, alte puteri: până la 90 de minute)

Apăsați pe Start.

Programul de gătit va începe și timpul afișat va descrește.

1 apăsare	Max	1000 wați
2 apăsări	Decongelare **	270 wați
3 apăsări	Mediu	600 wați
4 apăsări	Redus	440 wați
5 apăsări	Fierbere	300 wați
6 apăsări	Încălzire	100 wați

■ ATENȚIE!

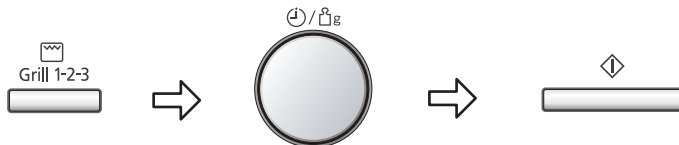
Cuptorul va lucra în mod automat la puterea MAXIMĂ (1000 W) a microundelor dacă timpul de gătit este reglat fără a selecta în prealabil nivelul de putere.

■ Observații

1. Pentru gătitul în mai multe etape a se vedea pagina 21 RO.
2. Timpul de oprire poate fi programat după reglarea puterii microundelor și a orei. Referitor la utilizarea temporizatorului, citiți la pagina 20 RO.
3. Dacă este nevoie, puteți modifica durata gătitului chiar în timpul gătitului. Rotiți butonul rotativ Timp / Greutate pentru a mări sau reduce durata gătitului. Timpul poate fi mărit/reduc cu durate a câte 1 minut, până la cel mult 10 minute. Rotirea butonului la zero va încheia gătitul.

Utilizarea funcției Gril

Platoul din sticlă trebuie să fie întotdeauna la locul său în timpul utilizării cuptorului.



Apăsați butonul Grill pentru a selecta nivelul

1 apăsare	Grill 1	1100 W	(înalt)
2 apăsări	Grill 2	800 W	(mediu)
3 apăsări	Grill 3	600 W	(redus)

Reglați timpul

Alegeți timpii de gătit prin rotirea butonului Timp / Greutate. Timpul poate fi reglat până la maximum 90 de minute.

Apăsați butonul Start.

Pe afișaj va apărea timpul în descreștere.

■ Observații

1. Amplasați alimentele pe grătarul din sârmă de pe platoul de sticlă. Puneți o farfurie rezistentă la temperatură (Pyrex®) dedesubt, pentru a capta grăsimea și picăturile.
2. Nu acoperiți niciodată alimentele când utilizați funcția gril.
3. NU încercați să preîncălziți elementul de încălzire gril.
4. Grătarul va funcționa numai dacă ușa cuptorului este închisă. Nu este posibilă utilizarea funcției gril cu ușa deschisă.
5. Puterea microundelor nu poate fi reglată dacă folosim numai programul GRIL.
6. Majoritatea alimentelor trebuie întoarse la jumătatea ciclului de gătit. Când întoarceți alimentele, deschideți ușa și îndepărtați CU GRIJĂ grătarul din sârmă, utilizând mănuși de cuptor.
7. După întoarcere, puneți alimentele înapoi în cuptor și închideți ușa. După ce ați închis ușa cuptorului, apăsați butonul Start. Pe afișajul cuptorului va continua numărătoarea inversă a timpului rămas pentru gril. Este suficient de lipsit de pericol să deschideți oricând ușa cuptorului pentru a verifica progresul preparării.
8. Elementele de încălzire se vor înroși în timpul gătirii - acesta este un lucru normal. Curățiți întotdeauna cuptorul după utilizarea grătarului și înaintea utilizării microundelor sau modului combinat.

■ ATENȚIE! Grătarul din sârmă trebuie să fie întotdeauna utilizat cu platoul de sticlă la locul său. Îndepărtați din cuptor grătarul din sârmă prinzând cu fermitate grătarul și vasul rezistent la temperatură. Când scoateți accesoriile, folosiți mănuși de cuptor. Nu atingeți niciodată componentele metalice din jurul ferestrei ușii sau din interiorul cuptorului când scoateți sau introduceți alimentele, deoarece pot fi foarte fierbinți.

Gătitul combinat



Alegeți nivelul dorit de putere

1 apăsări	Grill 1	1100 W (înalț)	1 apăsări	mediu	600 Watts
2 apăsări	Grill 2	800 W (mediu)	2 apăsări	scăzut	440 Watts
3 apăsări	Grill 3	600 W (scăzut)	3 apăsări	Fierbere	300 Watts
			4 apăsări	Încălzire	100 Watts

1000 W/270 W nu se pot seta pentru gătitul combinat

Reglați timpul.

Alegeți timpul de gătit prin rotirea butonului Timp / Greutate. Timpul poate fi reglat până la maximum 90 de minute.

Apăsăți butonul Start.

Pe afișaj va apărea timpul în descreștere.

Când gătiți în modul combinat, puterea microundelor gătește alimentele repede, în timp ce gril-ul le dă o rumeneală tradițională și le face crocante.

■ Observații

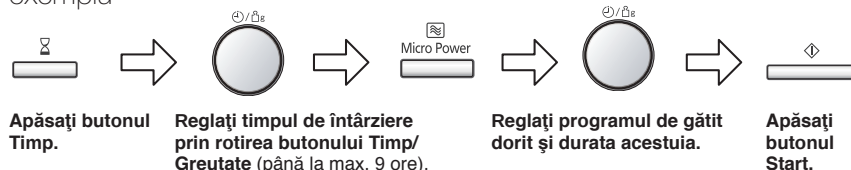
1. Grătarul din sârmă este destinat modului combinat și gril. Nu încercați niciodată să utilizați vre-un accesoriu din metal, cu excepția celor furnizate alături de cuptor. Puneți dedesubt o farfurie rezistentă la temperatură, pentru a capta grăsimea sau picăturile.
2. Utilizați grătarul de sârmă numai așa cum a fost descris. NU-L UTILIZAȚI dacă folosiți cuptorul pentru mai puțin de 200 g de alimente și cu un program manual. Pentru cantități mici, pentru a obține rezultate mai bune nu gătiți în modul combinat, ci prin GRIL sau NUMAI PRIN MICROUND.
3. Nu acoperiți niciodată alimentele când utilizați modul combinat.
4. Când utilizați modul combinat, NU preîncălziți elementele de gril.
5. Se pot produce arcuri electrice în cazul în care utilizați o cantitate incorectă de alimente, grătarul din sârmă este deteriorat sau un recipient metalic a fost întâmplător utilizat. Arcurile electrice sunt scântei electrice luminoase de culoare albastră care pot fi văzute în cuptorul cu microunde. Dacă apare așa ceva, opriți imediat cuptorul.
6. Unele alimente, cum sunt fripturile, plăcintele și budincile, trebuie gătite în modul combinat fără a utiliza grătarul din sârmă. Alimentele trebuie plasate în vase nemetalice rezistente la temperatură și plasate direct pe platoul din sticlă.
7. În timpul funcției combinate NU utilizați recipiente din plastic, chiar dacă sunt rezistente la MICROUND (trebuie să fie rezistente și la gătitul combinat). Vasele trebuie să reziste la temperatura radiată de elementele de gril din partea superioară a interiorului cuptorului - sticla termorezistentă, cum este Pyrex® sau ceramica sunt soluția ideală.
8. NU utilizați vase din metal sau conserve, deoarece microundele nu vor putea penetra uniform alimentele.

■ **ATENȚIE!** Grătarul din sârmă trebuie să fie întotdeauna utilizat cu platoul de sticlă la locul său. Îndepărtați din cuptor grătarul din sârmă prinzând cu fermitate grătarul și vasul rezistent la temperatură. Când scoateți accesoriile, folosiți mănuși de cuptor. Nu atingeți niciodată componentele metalice din jurul ferestrei ușii sau din interiorul cuptorului când scoateți sau introduceți alimentele, deoarece pot fi foarte fierbinți.

Utilizarea temporizării

Pornirea întârziată a gătitului

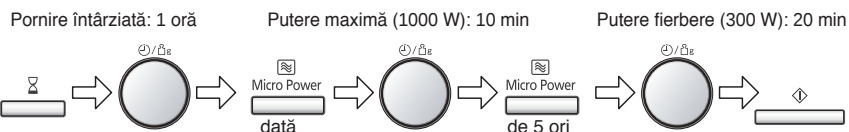
Prin utilizarea temporizării veți putea programa o pornire întârziată.
exemplu



■ Observații

1. Pot fi programate trei etape de gătit care includ pornirea întârziată.

exemplu

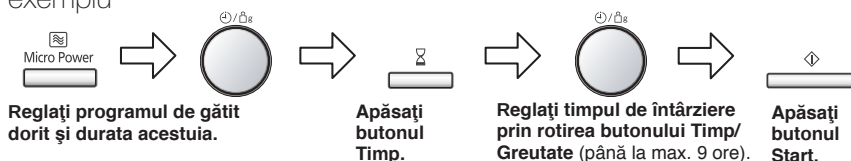


2. Dacă întârzierea programată este mai mare de o oră, timpul va fi măsurat invers în minute. Dacă întârzierea programată este mai mică de o oră, timpul va fi măsurat invers în secunde.
3. Pornirea întârziată nu poate fi programată înaintea unui program automat.

Timp de așteptare

Utilizând funcția de temporizare, puteți programa timpul de așteptare după ce gătitul s-a încheiat, sau să programați cuptorul să funcționeze drept cronometru invers.

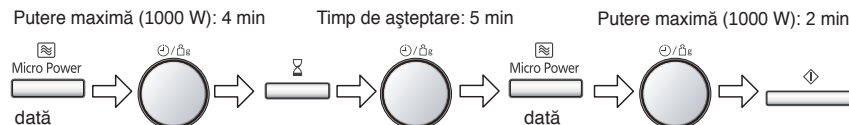
exemplu



■ Observații

1. Pot fi programate trei etape de gătit care includ timp de așteptare.

exemplu

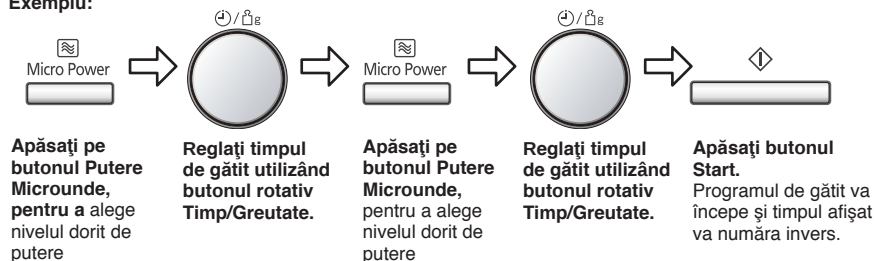


2. Dacă ușa cuptorului este deschisă pe durata timpului de așteptare sau de întârziere, timpul afișat va continua să numere invers.
3. Această funcție poate fi utilizată și ca temporizator în minute. În acest caz, apăsați butonul **Timer**, reglați timpul și apăsați butonul **Start**.
4. Timpul de așteptare nu poate fi programat după un program automat.

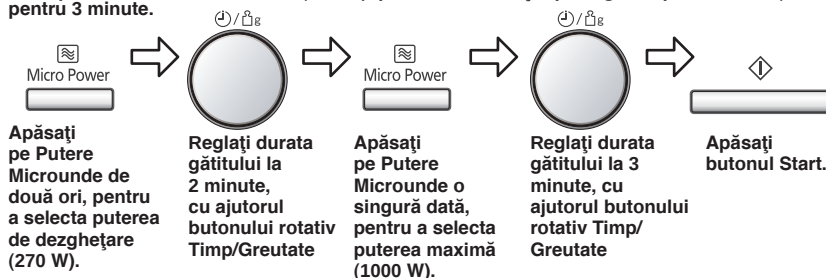
Gătitul în etape multiple

Gătitul în 2 sau 3 etape

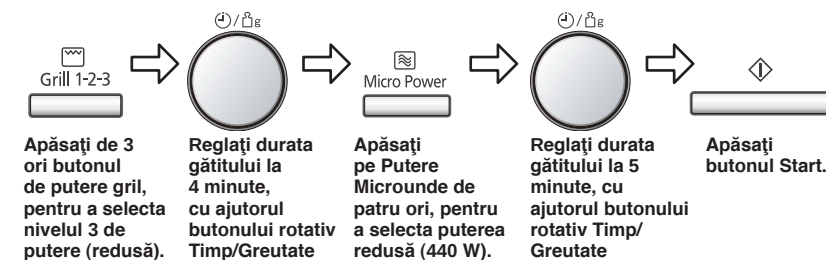
Exemplu:



Exemplu: Pentru a DECONGELA (270 W) pentru 2 minute și apoi a găti la puterea MAX(1000 W) pentru 3 minute.



Exemplu: Folosirea funcției GRIL la putere REDUSĂ pentru 4 minute și gătitul la putere REDUSĂ (440 W) pentru 5 minute.



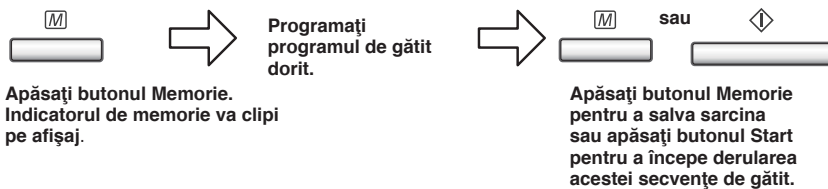
■ Observații

1. Pentru a găti în 3 etape, introduceți un alt program de gătit înainte de a apăsa pe Start.
2. În timpul funcționării, apăsarea butonului Stop/Cancel va opri funcționarea. Apăsând pe Start operația programată va reporni. Apăsând pe Stop/Cancel de două ori va opri și anula operația programată.
3. Apăsarea butonului Stop/Cancel când cuptorul nu se află în funcțiune, va anula programul selectat.
4. Programele automate nu pot fi utilizate pentru gătitul în mai multe etape.

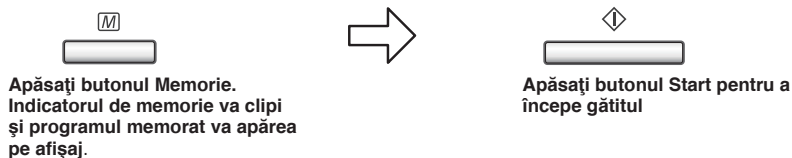
Utilizarea funcției de memorie

Această funcție vă permite să programați cuptorul pentru diferite sarcini de reîncălzire sau gătit repetate. (sau cum ar fi preîncălzirea manuală a tăvii Panacrunch). Puteți programa cuptorul pentru anumite valori de putere și timp, după plac. Cu acest cuptor puteți însă programa doar o singură sarcină de memorie.

Reglarea unui program cu memorie



Utilizarea unui program cu memorie

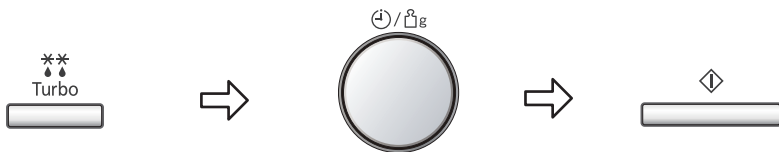


■ Observații

1. Programele automate nu pot fi programate în memorie.
2. Memoria poate salva 1 etapă de gătit. Nu este posibilă stocarea unui program de gătit cu 2 sau 3 etape.
3. Setarea unui nou program de gătit în memorie va șterge programul de gătit stocat anterior.
4. Programul memorat va fi anulat dacă alimentarea cu energie se întrerupe sau cablul este scos din priză.

Decongelare rapidă

Cu această funcție alimentele congelate pot fi decongelate corespunzător greutateii lor.



Alegeți programul dorit de decongelare rapidă.

- 1 Apăsare - Bucăți mici
- 2 Apăsări - Bucăți mari
- 3 Apăsări - Pâine

Reglați greutatea alimentelor congelate utilizând butonul rotativ Timp/Greutate.

Rotind ușor butonul mărim greutatea cu câte 10 g. Rotind repede butonul mărim greutatea cu câte 100 g.

Apăsăți butonul Start.

Nu uitați să amestecați sau să întoarceți alimentele pe durata decongelării.

Program	Domeniul de greutate	Alimente corespunzătoare
1. BUCĂȚI MICI 1 apăsare	200 g - 1200 g	Bucăți mici de carne, escalop, mezeluri, chiftele, steak, cotlet, file de pește (fiecare de la 100 g la 400 g). Apăsăți butonul de decongelare rapidă o dată. Întoarceți și protejați la semnalele bip. Nu utilizați aparatul timp de 5-30 de minute.
2. BUCĂȚI MARI 2 apăsări	400 g - 2500 g	Bucăți mari de carne, pui întregi. Apăsăți de două ori butonul de decongelare rapidă. Puii întregi și bucățile mari de carne trebuie protejate pe durata decongelării. Protejați aripile, pieptul și părțile cu grăsime, cu ajutorul unor bucăți mici de folie de aluminiu fixate cu bețișoare de cocktail. Nu permiteți foliei să atingă pereții cuptorului. Trebuie intercalați timpi de așteptare de 1 sau 2 ore, înaintea gătitului. Întoarceți și protejați la semnalele bip.
3. PÂINE 3 apăsări	100 g - 800 g	Bucăți mici sau mari de pâine, albă sau integrală. Puneți bucățile pe un prosop de hârtie de bucătărie. Apăsăți de trei ori butonul de decongelare rapidă și întoarceți la semnalele bip. Lăsați pâinea să aștepte de la 5 minute (pâine albă) până la 30 de minute (pâinea de seară). Pe durata timpului de așteptare tăiați pe jumătate bucățile mari.

■ Important!

Consultați pagina 16 RO a cărții de bucate pentru instrucțiuni referitoare la decongelare.

Programe cu senzor automat

O gamă largă de alimente pot fi gătite fără să fie nevoie să introduceți timpul de gărire, greutatea sau nivelul de putere al microundelor

e.g.



Selectați programul cu senzor automat pe care îl doriți.



Apăsați butonul Start



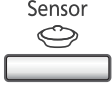
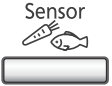
■ Butonul de control plus/minus:

Preferințele privind gradul de pregătire al alimentelor variază de la o persoană la alta. După ce ați utilizat programele cu senzor automat de mai multe ori, puteți decide dacă preferați ca alimentele dvs. să fie pregătite într-un mod diferit. Utilizând butonul de control plus/minus, puteți ajusta programele astfel încât să pregătească alimentele mai mult ▲ sau ▼ mai puțin timp. Apăsați și setați această opțiune înainte de a apăsa butonul de pornire. Dacă nu sunteți mulțumit de rezultatele programelor cu senzor automat, nu trebuie să utilizați acest buton de control.

■ Observații

1. Cuptorul calculează în mod automat timpul de pregătire sau timpul de pregătire rămas.
2. Nu trebuie să deschideți ușa înainte să se afișeze timpul în fereastra de afișare.
3. Temperatura pentru alimentele congelate se presupune că este între -18 °C și -20 °C, iar pentru alt tip de alimente între +5 °C și +8 °C (temperatura frigiderului). Programul de încălzire al supelor este adecvat alimentelor care sunt la temperatura frigiderului sau a camerei.
4. Pentru a preveni orice erori pe durata programelor cu senzor automat, asigurați-vă că suportul de sticlă și farfuria sunt uscate.
5. Temperatura camerei nu trebuie să depășească 35 °C și nu trebuie să fie mai mică de 0 °C.
6. Pregătiți numai alimentele care se încadrează în intervalul de greutate recomandat, disponibil la paginile 23 RO.
7. Pentru programele cu senzor automat, acoperiți supa, legumele proaspete, legumele congelate, peștele proaspăt și peștele congelat cu folie alimentară. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Pentru programele masă răcită și masă congelată, încălziți în recipient, așa cum ați achiziționat alimentele. Găuriți folia alimentară. Dacă transferați alimentele pe o farfurie, acoperiți cu o folie alimentară găurită. Pentru programele cu senzor automat, pentru orez și paste, acoperiți cu un capac.
8. Dacă cuptorul a fost deja utilizat și este prea fierbinte pentru a fi utilizat cu un program cu senzor automat (Auto Sensor Program), atunci pe afișaj va apărea HOT (fierbinte). După ce HOT (fierbinte) dispare, se pot utiliza programele cu senzor automat. Dacă vă grăbiți, gătiți manual alimentele selectând modul de gătire corect și timpul de gătire.

Programe cu senzor automat

Program	Domeniul de greutate	accesorii	Alimente corespunzătoare
4. SUPĂ REFRIGERATĂ  1 apăsare	150 g - 1000 g		Pentru încălzirea supei răcite sau care este la temperatura camerei. Puneți supa într-un recipient de mărime corespunzătoare. Alimentele trebuie să fie la temperatura frigiderului, de aproximativ +5 °C, sau la temperatura camerei. Acoperiți cu o folie alimentară. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Apăsăți butonul de încălzire aferent programelor cu senzor automat o dată, apoi apăsați pe butonul de pornire. Amestecați la terminarea programului și lăsați să stea câteva minute.
5. CARNE REFRIGERATĂ  2 apăsari	200 g - 1000 g		Pentru a încălzi alimentele proaspete semipreparate sau aflate în caserolă. Toate alimentele trebuie să fie preparate în prealabil. Alimentele trebuie să fie la temperatura frigiderului, de aproximativ +5 °C. Reîncălziți-le în recipient, așa cum le-ați cumpărat. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Dacă transferați alimentele pe o farfurie, acoperiți cu o folie alimentară găurită. Apăsăți butonul de încălzire aferent programelor cu senzor automat, de două ori, apoi apăsați pe butonul de pornire. Amestecați la semnalele bip. Amestecați încă o dată la terminarea programului și lăsați să stea câteva minute. Bucățile mari de carne/pește în sos subțire pot necesita un timp de pregătire mai lung. Acest program nu este corespunzător pentru alimentele care conțin amidon, cum sunt orezul, tăieții sau cartofii.
6. MÂNCARE CONGELATĂ  3 apăsari	200 g - 1000 g		Pentru a încălzi o mâncare congelată semipreparată sau în caserolă: toate alimentele trebuie să fi fost deja preparate în prealabil și înghețate (-18 °C). Reîncălziți în recipientul în care le-ați achiziționat. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Dacă transferați alimentele în farfurie, acoperiți cu o folie alimentară găurită. Apăsăți de trei ori butonul de încălzire aferent programelor cu senzor automat, apoi apăsați pe butonul de pornire. Amestecați la semnalele sonore bip și tăiați bucățile mari în bucăți mai mici. Amestecați încă o dată la terminarea programului și lăsați să stea câteva minute. Verificați temperatura și pregătiți alimentele timp de încă câteva minute, dacă este necesar, înainte de a le consuma. Acest program nu este corespunzător pentru alimente congelate de porționat.
7. LEGUME PROASPETE  1 apăsare	200 g - 1000 g		Pentru pregătirea legumelor congelate. Puneți legumele într-un recipient de mărime corespunzătoare. Stropiți cu 1-3 linguri de apă. Dacă pregătiți legume cu conținut ridicat de apă, cum ar fi spanac sau roșii, nu adăugați apă. Acoperiți cu o folie alimentară. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Apăsăți o singură dată butonul aferent programelor cu senzor automat pentru pregătirea legumelor/ pentru pregătirea peștelui. Apăsăți pe Start. Pentru cantități mari, amestecați la semnalul sonor (bip). Scurgeți după preparare.

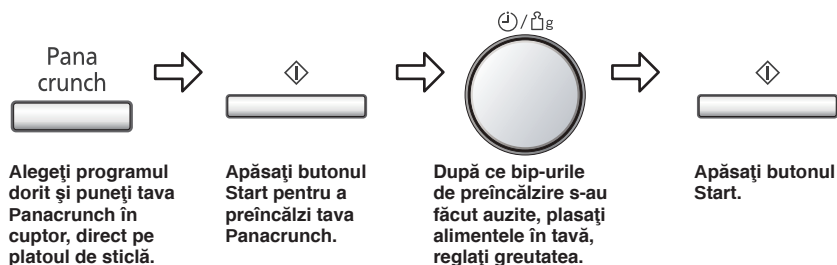
Programe cu senzor automat

Program	Domeniul de greutate	accesorii	Alimente corespunzătoare
8. CONGELATE LEGUME   2 apăsări	200 g - 1000 g		Pentru pregătirea legumelor congelate. Puneți legumele într-un recipient de mărime corespunzătoare. Stropiți cu 1-3 linguri de apă. Dacă pregătiți legume cu conținut ridicat de apă, cum ar fi spanac sau roșii, nu adăugați apă. Acoperiți cu o folie alimentară. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Apăsăți o singură dată butonul aferent programelor cu senzor automat pentru pregătirea legumelor/pentru pregătirea peștelui. Apăsăți pe Start. Scurgeți după preparare.
9. PEȘTE PROASPĂT   3 apăsări	200 g - 800 g		Pentru pregătirea fileului sau mușchiului de pește proaspăt. Așezați alimentul într-un recipient de mărime corespunzătoare și adăugați 2 linguri (30 ml) de apă. Acoperiți cu o folie alimentară. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Apăsăți de trei ori butonul aferent programelor cu senzor automat pentru pregătirea legumelor/pentru pregătirea peștelui. Apăsăți pe Start.
10. PEȘTE CONGELAT   4 apăsări	200 g - 800 g		Pentru pregătirea fileului sau a mușchiului de pește congelat. Așezați alimentul într-un recipient de mărime corespunzătoare și adăugați 1 lingură (15 ml) de apă. Acoperiți cu o folie alimentară. Găuriți folia alimentară cu un cuțit ascuțit o singură dată, în centru, și de patru ori în jurul marginii. Apăsăți de patru ori butonul aferent programelor cu senzor automat pentru pregătirea legumelor/pentru pregătirea peștelui. Apăsăți pe Start.
11. OREZ   1 apăsare	100 g - 300 g		Pentru pregătirea orezului destinat mâncărilor savuroase, însă nu și pentru budinca de orez. (Orez thailandez , Basmati, Jasmine, Surinam, Aborio sau mediteranean). Spălați foarte bine orezul înainte de a-l pregăti. Utilizați un castron larg. Adăugați de 2 ori apă clocotită pesteorez. Acoperiți cu un capac. Apăsăți o singură dată butonul aferent programelor cu senzor automat pentru pregătirea legumelor/pentru pregătirea pastelor. Apăsăți pe Start. După pregătire lăsați să stea timp de 5 minute. Scurgeți după preparare.
12. PASTA   2 apăsări	100 g - 450 g		Pentru pregătirea pastelor uscate. Utilizați un castron larg. Adăugați 1 lingură de sare, 1 lingură de ulei și apă clocotită. Pentru 100 g - 290 g de paste, adăugați 1 litru de apă clocotită. Pentru 300 g - 450 g de paste, adăugați 1 ½ litri de apă clocotită. Acoperiți cu un capac. Apăsăți de două ori butonul aferent programelor cu senzor automat pentru pregătirea orezului/pastelor. Apăsăți pe Start. Scurgeți după preparare.

■ Observații

1. Programele cu senzor automat trebuie utilizate NUMAI pentru alimentele indicate.
2. Gătiți numai alimente care se încadrează în intervalul de greutate descris.
3. Întotdeauna este de preferat să cântăriți alimentele, decât să luați ca referință informațiile de pe ambalaj.
4. Majoritatea alimentelor beneficiază de un timp de ASTEPTARE (STANDING), după ce ați gătit cu un program automat, acest lucru permițând căldurii să continue să ajungă în centru.
5. Pentru a permite unele variații în cadrul felului de mâncare pregătit, verificați ca alimentele să fie găsite în totalitate și să fie foarte fierbinți înainte de servire.

Programe automate pentru tava Panacrunch, în funcție de greutate



Program	Domeniul de greutate	accesorii	Alimente corespunzătoare
13. PIZZA CONGELATĂ Pana crunch 1 apăsare	150 g - 500 g		Pentru reîncălzirea și rumenirea părții superioare a pizzei gata preparate și congelate, bruschetta și baghete cu brânză. Îndepărtați toate ambalajele și amplasați pizza în tava preîncălzită Panacrunch. Apăsăți o dată butonul Panacrunch. La sfârșitul gătitului mutați pizza pe un raft de răcire. Acest program nu este potrivit pentru pizza foarte groase sau foarte subțiri, cum sunt Flammekueche.
14. PIZZA REFRIGERATĂ Pana crunch 2 apăsări	150 g - 500 g		Pentru reîncălzirea și rumenirea părții superioare a pizzei gata preparate și congelate și baghete cu brânză. Îndepărtați toate ambalajele și amplasați pizza în tava preîncălzită Panacrunch. Apăsăți de două ori butonul Panacrunch. La sfârșitul gătitului mutați pizza pe un raft de răcire. Acest program nu este potrivit pentru pizza foarte subțiri, cum sunt Flammekueche.
15. PRODUSE DIN CARTOFI CONGELATE Pana crunch 3 apăsări	200 g - 500 g		Pentru a reîncălzi, rumeni și face crocante produsele din cartofi. Apăsăți butonul Panacrunch de trei ori. După preîncălzirea tăvii, întindeți produsele din cartofi în tavă. Pentru cele mai bune rezultate, gătiți într-un singur strat și amestecați la semnalul bip. Acest program nu este potrivit pentru galete, Pom' Dauphine și Pom' Noisette.
16. QUICHE REFRIGERAT Pana crunch 4 apăsări	150 g - 600 g		Pentru reîncălzirea de quiche proaspăt gata preparat. Apăsăți de patru ori butonul Panacrunch. Îndepărtați toate ambalajele și amplasați quiche în tava preîncălzită Panacrunch. La sfârșitul gătitului mutați quiche pe un raft de răcire. Transferați quiche pe un grătar de răcire la finalizarea pregătirii și lăsați câteva minute să se răcească. Quiche cu un conținut ridicat de brânză poate fi mai fierbinte decât quiche cu legume. Acest program nu este corespunzător pentru plăcintele cu crustă dublă.

Tava Panacrunch

"Concept"

Unele alimente gătite prin microunde pot avea o crustă moale și umedă. Accesoriul Tavă Panacrunch va rumeni și va face crocante pizza, quiche, plăcintele, produsele de panificație, ca un cuptor tradițional. Tava dumneavoastră Panasonic Panacrunch funcționează în trei feluri: încălzește tava prin absorbția microundelor, încălzește direct alimentele cu ajutorul microundelor și încălzește alimentele cu ajutorul elementelor gril. Baza tăvii absoarbe microundele și le transformă în căldură. Apoi căldura este condusă prin tavă la alimente. Efectul de încălzire este maximizat de suprafața sa neaderentă.

Utilizarea tăvii Panacrunch (Instrucțiuni de utilizare)

- Pentru rezultate mai bune, preîncălziți tava înainte de a o utiliza. Plasați tava direct pe platoul de sticlă și încălziți cu microunde la putere maximă, timp de 3 minute. Pentru a ajuta procesul de rumenire, ungeți tava cu ulei înainte de a o preîncălzi, în cazul unor alimente cum sunt cârnații și cordon bleu.
- Îndepărtați tava din cuptor și puneți alimentele în tavă. Utilizați mânerul Panacrunch sau mănuși de cuptor, deoarece tava va fi foarte fierbinte. Pentru rezultate mai bune, este important ca alimentele să fie puse pe tavă imediat după preîncălzire. Performanțele nu pot fi garantate dacă întârziati această operațiune.



■ Observații:

1. Nu preîncălziți tava mai mult de 5 minute. Operațiunea de preîncălzire a tăvii poate fi stocată în memorie, utilizând funcția de memorizare (a se vedea pagina 22 RO).
2. Plasați întotdeauna tava în centrul platoului de sticlă și asigurați-vă că nu atinge pereții cuptorului. Dacă nu veți face acest lucru, se pot produce scântei care pot deteriora interiorul cuptorului.
3. Utilizați tava întotdeauna pe platoul de sticlă. Nu o utilizați împreună cu grătarul din sârmă.
4. Utilizați întotdeauna mânerul Panacrunch sau mănuși de cuptor, deoarece tava va fi foarte fierbinte.
5. Asigurați-vă că toate ambalajele alimentelor au fost îndepărtate înaintea gătitului.
6. Nu puneți pe tavă nici un material sensibil la temperatură, deoarece se poate arde.
7. Tava poate fi utilizată și într-un cuptor tradițional.
8. Pentru rezultate mai bune, utilizați tava în modul combinat gril sau numai cu microunde. Modul cu microunde (putere 1000 W) poate fi utilizat la preîncălzirea tăvii.

Îngrijirea tăvii

- Nu tăiați NICIODATĂ pizza, quiche sau orice alt aliment direct pe tava Panacrunch, deoarece aceasta îi va deteriora suprafața neaderentă.
- După utilizare, spălați tava cu apă caldă cu săpun și clătiți cu apă caldă. Nu utilizați nici un fel de agenți de curățare abrazivi sau substanțe chimice de curățare, deoarece i se va deteriora suprafața neaderentă.
- Tava poate fi spălată cu mașina de spălat vase.

Întrebări și răspunsuri

Î: De ce nu pornește cuptorul?

R: Când cuptorul nu pornește, verificați următoarele:

1. Este cuptorul băgat ferm în priză? Scoateți ștecherul din priză, așteptați 10 secunde și introduceți-l înapoi.
2. Verificați întrerupătorul de tensiune și siguranța. Recuplați întrerupătorul sau înlocuiți siguranța, dacă este declanșată sau arsă.
3. Dacă întrerupătorul sau siguranța sunt în regulă, puneți alt aparat în priză. Dacă acel alt aparat funcționează, atunci probabil cuptorul are o problemă. Dacă acel alt aparat nu funcționează, atunci probabil priza are o problemă. Dacă se pare că există o problemă cu cuptorul, contactați un centru de service autorizat.

Î: Cuptorul meu cu microunde bruiază televizorul. Este acest lucru normal?

R: Este posibil să apară unele interferențe cu undele radio și TV când gătiți cu cuptorul cu microunde. Aceste interferențe sunt similare celor cauzate de aparatele mici, cum sunt mixerele, aspiratoarele, uscătoarele de păr, etc. Aceste interferențe sunt similare celor cauzate de aparatele mici, cum sunt mixerele, aspiratoarele, uscătoarele de păr, etc.

Î: Cuptorul nu acceptă programul dorit de mine. De ce?

R: Cuptorul este conceput să nu accepte programe eronate. De exemplu, cuptorul nu va accepta o a patra etapă și nu va accepta un program automat după o pornire întârziată.

Î: Câteodată din cuptor iese aer fierbinte. De ce?

R: Căldura emanată de alimentele supuse procesului de gătit încălzește aerul din interiorul cuptorului. Acest aer încălzit este eliminat din cuptor de fluxul de aer din cuptor. Nu există microunde în aer. Curentul de aer din cuptor nu trebuie niciodată blocat pe durata gătitului.

Î: Nu pot seta un program cu senzor automat și HOT (fierbinte) apare pe afișaj. De ce?

R: Dacă cuptorul a fost utilizat anterior și este prea fierbinte pentru a fi utilizat cu un program cu senzor automat, atunci HOT (fierbinte) va apărea în fereastra de afișaj. După ce HOT dispăre, se pot utiliza programele cu senzor automat. Dacă vă grăbiți, gătiți manual alimentele selectând modul de gătire corect și timpul de gătire.

Î: Pot utiliza în cuptor un termometru tradițional?

R: Numai dacă utilizați modul GRIL. Metalul din unele termometre poate produce arc electric dacă este introdus în cuptor, motiv pentru care nu pot fi utilizate în modulele cu MICROUND și COMBINAT.

Î: Se aud un bâzâit și pocnete din cuptor când gătesc în modul COMBINAT. Care este cauza acestor zgomote?

R: Zgomotele se produc când cuptorul trece automat de la MICROUND la GRIL, pentru a îndeplini funcția reglată. Acest lucru este normal.

Î: Cuptorul meu are un miros și scoate fum când utilizez modul COMBINAT și GRIL. De ce?

R: După o utilizare repetată se recomandă curățirea cuptorului și apoi punerea în funcțiune fără alimente, platoul de sticlă și inelul cu role, în modul Gril, pentru 5 minute. Astfel vor fi arse toate resturile de alimente sau ulei care pot provoca mirosuri sau fum.

Î: Cuptorul se oprește din gătitul cu microunde și pe afișaj apar mesajele "H97" sau "H98". De ce?

R: Aceste mesaje indică existența unei probleme cu sistemul de generare a microundelor. Vă rugăm să contactați un centru autorizat de service.

Î: Ventilatorul continuă să se învârtască după ce am terminat de gătit. De ce?

R: După ce ați utilizat grătarul/modul combinat, motorul ventilatorului se poate roti timp de 3 minute pentru a răci componentele electrice. Acest lucru este normal și puteți continua să folosiți cuptorul în tot acest timp.

Îngrijirea cuptorului

1. Opriti cuptorul înainte de a-l curăța.
2. Curățați cu regularitate interiorul cuptorului, garniturile și zonele de etanșare ale ușii. Când petele de mâncare sau lichidele vărsate aderă la pereții cuptorului, curățați garniturile și zonele de etanșare ale ușii cu o cârpă umedă. În cazul în care devin foarte murdare poate fi utilizat un detergent slab. Nu se recomandă utilizarea unui detergent puternic sau a unor substanțe abrazive.
NU FOLOSIȚI SUBSTANȚE COMERCIALE DE CURĂȚIRE.
3. Nu folosiți detergenți puternici, substanțe abrazive de curățat sau bureți din metal la curățirea ușii cuptorului, deoarece îi pot zgâria suprafața, iar acest lucru poate conduce la spargerea sticlei.
4. Suprafața exterioară a cuptorului trebuie să fie curățită cu o cârpă umedă. Pentru a preveni deteriorarea componentelor funcționale din interiorul cuptorului, apa nu trebuie să pătrundă în deschiderile de ventilare.
5. Dacă panoul de control se murdărește, curățați-l cu o cârpă moale, uscată. Nu utilizați detergenți puternici sau substanțe abrazive pe panoul de control. Când curățați panoul de control, lăsați deschisă ușa cuptorului pentru a preveni pornirea accidentală a acestuia. După curățire apăsați butonul STOP/ANULARE pentru a anula eventualele comenzi.
6. În cazul în care se acumulează abur în interiorul sau în jurul ușii cuptorului, ștergeți cu o cârpă moale. Acest lucru se poate produce atunci când cuptorul cu microunde funcționează în condiții de umiditate ridicată și nu indică în nici un fel o defecțiune a aparatului.
7. Ocazional, este necesară îndepărtarea platoului din sticlă, pentru a-l curăța. Spălați platoul în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.
8. Inelul cu role și podea interiorului cuptorului ar trebui curățite regulat, pentru a evita zgomotul excesiv. Pur și simplu ștergeți suprafața inferioară a cuptorului cu un detergent slab și apă caldă, apoi uscați cu o cârpă curată. Inelul cu role poate fi spălat cu apă și săpun slab. Vaporii de la gătit se adună în timpul utilizării repetate, însă nu afectează în nici un fel suprafața inferioară a cuptorului sau inelul cu role. După îndepărtarea inelului cu role din interiorul cuptorului, pentru a fi curățit, asigurați-vă că îl puneți înapoi în poziția corectă.
9. Când utilizați modul GRIL sau COMBINAT, unele alimente vor stropi, inevitabil, cu grăsime pe pereții cuptorului. Dacă cuptorul nu este curățit regulat, poate să înceapă “să scoată fum” în timpul funcționării.
10. Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
11. Acest cuptor trebuie reparat numai de persoane calificate. Pentru întreținerea și repararea cuptorului contactați furnizorul cel mai apropiat.
12. Dacă nu mențineți cuptorul curat, aceasta i-ar putea deteriora suprafețele, fapt care poate afecta durata de viață a aparatului și, eventual, provoca o situație periculoasă.
13. Păstrați întotdeauna curate orificiile de aerisire. Verificați dacă praful sau alte materiale blochează oricare dintre orificiile de ventilație din partea inferioară sau superioară, ori din spatele cuptorului. Blocarea orificiilor de ventilație poate conduce la supraîncălzire, fapt care ar afecta funcționarea cuptorului și, eventual, provoca o situație periculoasă.

Specificații tehnice

Sursa de alimentare: **230 V, 50 Hz**
Putere consumată: **Max; 2120 W**
Microunde; 1050 W
Grătar; 1160 W
Ieșire: **Microunde; 1000 W (IEC-60705)**
Grătar de încălzire; 1100 W
Dimensiuni exterioare:
525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)
Dimensiuni interioare:
359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)
Greutatea fără ambalaj: **13.2 kg**
Zgomot: **66 dB**

Greutatea și dimensiunile prezentate sunt aproximative.

Acest produs este un echipament care îndeplinește condițiile standardului european pentru radio perturbații EMC (EMC = compatibilitate electromagnetică) EN 55011. Conform acestui standard, acest produs este un echipament din grupa 2, clasa B și este în gama limitelor impuse. Grupa 2 înseamnă că energia frecvențelor radio este generată intenționat sub forma de radiație electromagnetică în scopul încălzirii sau gătitului alimentelor. Clasa B înseamnă că acest produs poate fi utilizat în spații casnice normale.



Informații pentru utilizatori privind eliminarea deșeurilor echipamentelor electrice și electronice (gospodării particulare)

Existența acestui simbol pe produse și / sau documentele însoțitoare ale produsului înseamnă că acele produse electrice și electronice uzate nu trebuie să fie amestecate cu deșeurile menajere generale.

Pentru o tratare, recuperare și reciclare corespunzătoare, vă rugăm să transportați aceste produse la punctele de colectare desemnate, unde vor fi primite în mod gratuit. Alternativ, în unele țări este posibil să puteți returna produsele distribuitorului local, după achiziționarea unui produs echivalent nou.

Eliminarea în mod corect a acestui produs va contribui la salvarea unor resurse

valoroase și la prevenirea oricăror efecte negative asupra sănătății umane și asupra mediului care ar putea surveni ca urmare a unei tratări necorespunzătoare a deșeurilor. Pentru mai multe detalii asupra celui mai apropiat punct de colectare desemnat, vă rugăm să contactați autoritatea locală.

Pentru eliminarea incorectă a deșeurilor de acest tip pot fi aplicate sancțiuni, în conformitate cu legislația națională

Pentru utilizatorii comerciali din Uniunea Europeană

Dacă doriți să vă debarasați de echipamente electrice și electronice, vă rugăm să obțineți informații suplimentare de distribuitorul sau furnizorul dumneavoastră.

Informații privind eliminarea deșeurilor în alte țări din afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil numai în Uniunea Europeană.

Dacă doriți să renunțați la acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră și solicitați informații referitoare la metoda corectă de eliminare.

Conform Directivei 2004/108/CE, articolul 9 alineatul (2)

Centrul de Testări Panasonic
Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, R.F.
Germania

Fabricat de Panasonic Appliances
Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd,
888, 898 Longdong Road, Pudong,
Shanghai, 201203, China.

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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

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. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Panasonic Corporation
Website:<http://panasonic.com.net>

© Panasonic Corporation 2012

F00039X70EP
IP0412-10512
Printed in P.R.C.