

Panasonic®

English

Français

Italiano

Español

Português

Operating Instructions

Mode d'emploi

Manuale d'istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Manual de instruções

Microwave/Grill Oven

Four à Micro-ondes/Grill

Forno a Microonde/Grill

Horno microondas/grill

Forno Micro-ondas/Grelhador

Household Use Only

Utilisation Domestique Uniquement

Solo per Uso Domestico

Solo uso doméstico

Apenas para Utilização Doméstica



Model No.: NN-K354WM

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DE IMPORTANTES. Antes de utilizar este micro-ondas, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para futuras referências.

- Important safety instructions. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.
- 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.
- Warning! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Warning! 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.
- Warning! 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.
- 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for Built-in use or for use inside a cupboard.

For Countertop use:

- Oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Allow 15 cm of space on the top of the oven.
- 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.
- This appliance is intended to be used in household applications only.
- 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.
- The accessible parts may become hot in combination use. Young children should be kept away. Children less than 8 years of age should only use the oven under continuous adult supervision due to the temperatures generated.
- 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.

- The oven has heaters situated in the top of the oven. After using the GRILL and COMBINATION function, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven as these will be very hot. Care should be taken to avoid the heating element inside the oven.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. DO NOT attempt to remove the outer casing from the oven.

Contents

Installation and connection	6
Placement of your oven	6
Important safety instructions.....	7-10
Parts of your oven	11
Control panel	12
Setting the clock.....	13
Child safety lock	13
Microwave cooking and defrosting	14
Grilling	15
Combination cooking	16
Multi-stage cooking.....	17
Using the timer	18
Auto weight defrost	19
Auto weight programs	20
Auto weight reheat programs	21
Auto weight cook programs	22
Auto weight combi programs	22
Questions and answers	23
Care of your oven	24
Technical specifications.....	25

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.

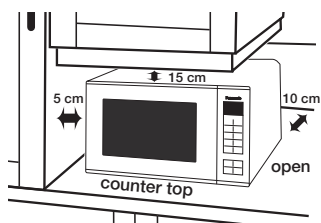
Placement of your oven

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.

Counter-top 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.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. 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.
6. The feet should not be removed.
7. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
8. Avoid using the oven in high humidity.
9. Do not block the air vents on the top, 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

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. 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Important safety instructions

Use of your oven

- 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.
- Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
- When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
- The appliance must not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
- 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

- 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.
- 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.



- 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.

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.

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.

Important safety instructions

Glass tray

- Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
- Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- 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.
- Do not cook foods directly on the glass tray.

Roller ring

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

Wire rack

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

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.

Foods low in moisture

- The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

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.

Important safety instructions

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.

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

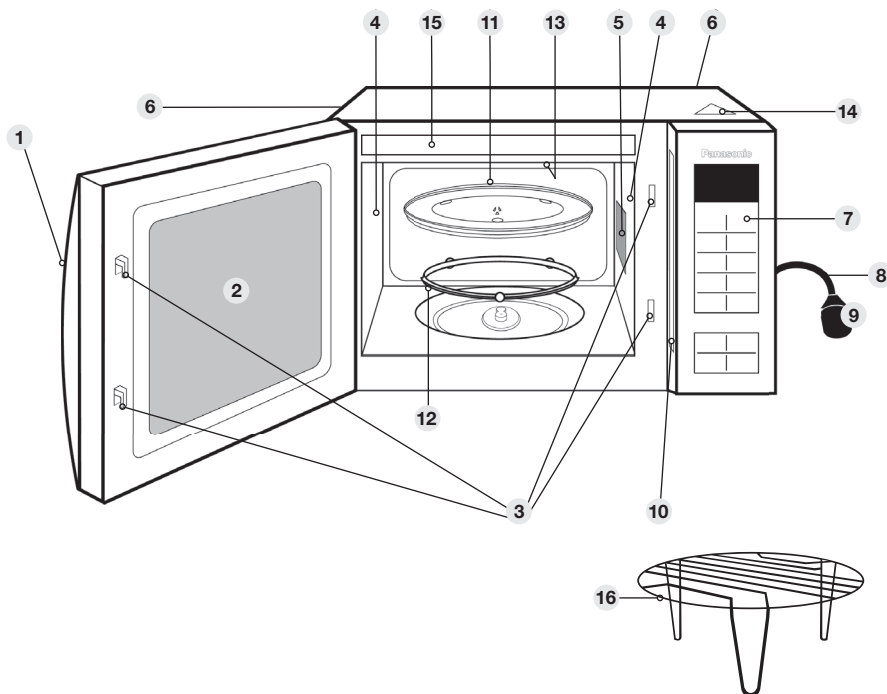
- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should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

Parts of your oven

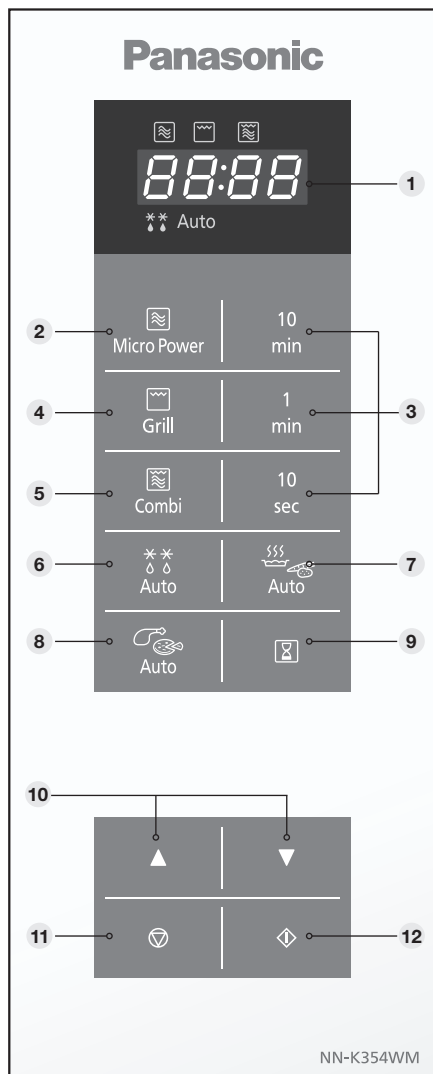
1. **Door handle**
Pull handle to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Start button pressed.
2. **Oven window**
3. **Door safety lock system**
4. **Oven 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. **Menu Label**
16. **Wire rack**



■ Note.

This illustration is for reference only.

Control panel



- 1 Display window
- 2 Microwave power levels button
- 3 Time buttons
- 4 Grill button
- 5 Combi button
- 6 Auto weight defrost button
- 7 Auto weight reheat / cook button
- 8 Auto weight combi button
- 9 Timer button
- 10 Plus / Minus weight selection control buttons
- 11 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.
- 12 Start button

* N.B. The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the functionality will remain the same.

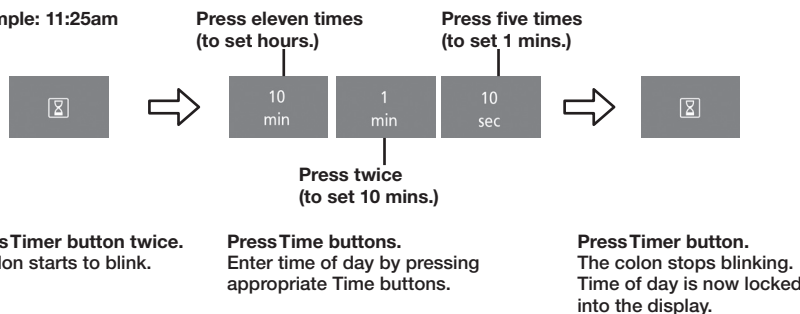
■ Beep sound

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.

Setting the clock

When the oven is first plugged in "88.88" appears in display window.

Example: 11:25am



■ 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. 'L ---' is indicated in the display.

To Cancel:



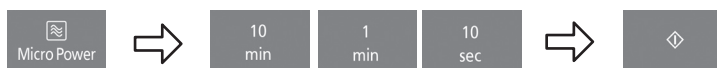
Press Stop/Cancel three times.
The time of day will reappear in the display.

■ Note

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 by pressing the appropriate buttons. Your oven can be programmed for up to 99 minutes 50 secs in Medium, Low, Simmer and Defrost power. High power can be programmed for 30 minutes.

Press Start Button.
The cooking program will count down.

1 Press	High	800 Watts
2 Presses	Defrost ❄️	240 Watts
3 Presses	Medium	560 Watts
4 Presses	Low	440 Watts
5 Presses	Warm	80 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 17 EN.
2. Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 18 EN.
3. You can not change the cooking time during cooking.
4. DO NOT attempt to use microwave only with any metal accessory in the oven.
5. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting the defrosting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry turn halfway through defrosting and protect ends and tips with foil.

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



Press Grill to select level.

1 press	Grill 1	1000 W	(high)
2 Presses	Grill 2	700 W	(low)

Set Time.

Select Cooking time by pressing the buttons. Time can be set up to 99 minutes 50 secs.

Press Start.

The time counts down in the display.

■ Notes

1. Place food on wire rack on glass tray. 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.
9. You can not change the grill time during cooking.

■ 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

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



Select desired level.

	Level	MW	Grill
1 press	Combi 1	140 W	820 W
2 presses	Combi 2	280 W	640 W
3 Presses	Combi 3	450 W	430 W

Set Time.

Select cooking time.
Time can be set up to
99 minutes 50 secs.

Press Start Button.

The time counts
down in the display.

■ Notes

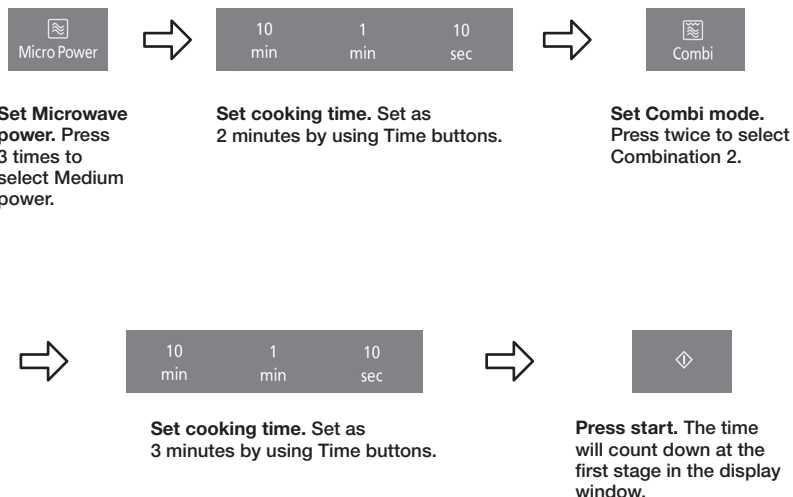
1. The wire rack is designed to be used for Combination and Grilling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 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. You can not change the cooking time during cooking.
6. Arcing may occur accidentally if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave oven. If this occurs, stop the oven immediately.
7. 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.
8. 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.
9. 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.

Multi-stage cooking

This feature allows you to program up to 3 stages of cooking continuously.

Example: To set Medium microwave power for 2 minutes and Combination 2 power for 3 minutes.



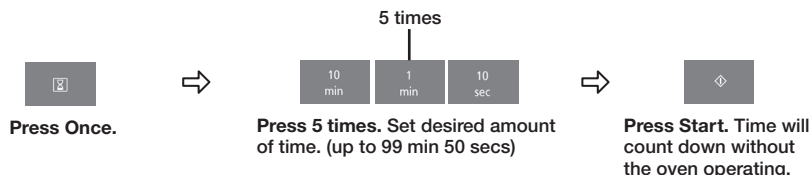
■ Notes

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.
5. When operating, three beeps will sound between each stage.

Using the timer

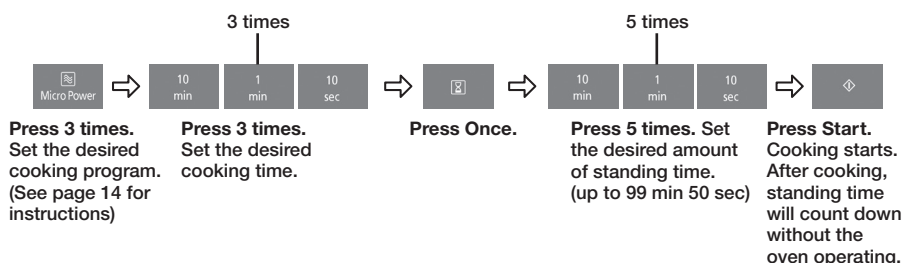
Kitchen Timer

Example: To count 5 minutes.



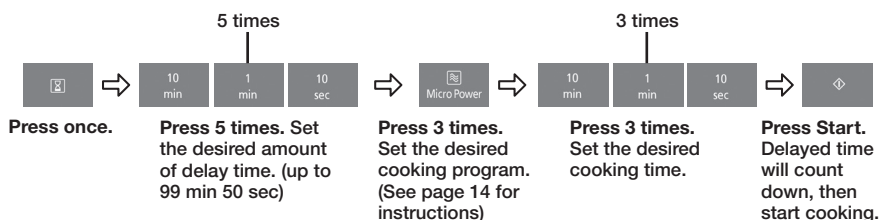
Stand time

By using the Timer, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer. Example: To stand for 5 minutes after cooking at 3 minutes at Medium microwave power.



Delay start cooking

By using the Timer, you are able to program Delay Start cooking. Example: To start cooking 5 minutes later at 3 mins. Medium microwave power.



Notes

1. Multi-stage cooking can be programmed including Delay Start and Stand Time.
2. If the oven door is opened during the Delay Start, Stand Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.
3. Stand time/ Delay start cannot be programmed before/ after an auto program.
4. 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.

Auto weight defrost

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



Select the desired auto weight defrost program. The auto program number appears in the display.
1 press small pieces
2 presses big piece
3 presses bread

Set the weight of the frozen food by using the plus/minus weight selection control buttons. The weight counts up / down in 10 g increments.

Press Start. Remember to stir or turn the food during defrosting.

Program	Min./Max. Weight	Suitable Food
1. SMALL PIECES   1 press	200 g - 1000 g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish filets (each 100 g to 400 g). Press auto weight defrost once. Turn and shield at beeps. Allow to stand for 15 min to 30 mins.
2. BIG PIECE   2 presses	600 g - 1600 g	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Press auto weight 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/CAKE   3 presses	100 g - 600 g	For bread (whole, slices, rolls) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this program. Place the bread or cake on a large plate or shallow pyrex dish. Press auto weight defrost three times and turn at beep. Allow bread to stand for 10 min (white light bread) to 30 min (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.

Notes

- When defrosting time is over 60 minutes the time will appear as hours and minutes.
- The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
- Allow standing time to ensure the food is completely defrosted.

Auto weight programs

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

e.g.



Select the desired auto weight reheat / cook program. The auto program number appears in the display.

Set the weight of the food by using the plus / minus weight selection control buttons. The weight counts up / down in 10 g increments.

Press Start Button.

■ Notes

1. The Auto Weight Programs must ONLY be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Only use the accessories as indicated on pages 21 - 22 EN.
5. Do NOT cover food when using the Auto Combi programs as it will prevent the food browning and the heat of the grill will melt any plastic covering.
6. Most foods benefit from a STANDING time, after cooking with an Auto Program, to allow heat to continue conducting to the centre.
7. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

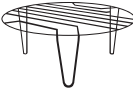
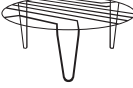
Auto weight reheat programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
1. CHILLED MEAL   1 press	200 g - 800 g		To reheat a fresh pre-cooked meal. 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 a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Select program number 1. Enter the weight of the food and 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 foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.
2. FROZEN MEAL   2 presses	300 g - 600 g		To reheat a frozen pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C). Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Select program number 2. Enter the weight of the food and press start. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.

Auto weight cook programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
3. FRESH VEGETABLES   3 presses	100 g - 800 g		For cooking fresh vegetables like carrots, broccoli, cauliflower and green beans. Place prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a knife once in the centre and four times around the edge. Select program number 3. Enter the weight of the food and press start. Stir at beeps.
4. FRESH FISH   4 presses	200 g - 700 g		For cooking fresh fish filets and steaks. Place in a suitable sized container. Add 1-3 tbsp liquid. Cover with cling film. Pierce cling film once in the centre and four times around the edge. Select program number 4. Enter the weight of the food and press start. Allow a few minutes standing time.

Auto weight combi programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
1. FROZEN PIZZA   1 press	250 g - 400 g	 	For reheating and browning the top of frozen, purchased pizza and cheese baguette. Remove all packaging and place on wire rack on glass tray. Select program number 1. Enter weight of food and press start. This program is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas.
2. CHILLED PIZZA   2 presses	150 g - 400 g	 	For reheating and browning the top of fresh, purchased pizza. Remove all packaging and place on wire rack on glass tray. Select program number 2. Enter weight of food and press start. This program is not suitable for deep pan pizzas or very thin pizzas.
3. FROZEN GRATIN   3 presses	300 g - 500 g	 	For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked frozen gratin. This program is suitable for frozen lasagne, cannelloni, potato topped dishes, pasta bakes. Remove all packaging and place frozen gratin in heatproof dish on wire rack on glass tray. Select program number 3. Enter weight of food and press start.
4. FRESH CHICKEN PIECES   4 presses	200 g - 700 g	 	For cooking fresh chicken pieces. eg. thighs and drumsticks. Place chicken in a heatproof dish on wire rack on glass tray. Select program number 4. Enter the weight of the food and press start. Turn halfway at beeps.

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

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

A: Some radio 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: 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.

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 authorised 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; 1270 W
	Microwave; 1270 W
	Grill; 1000 W
Output:	Microwave; 800 W (IEC-60705)
	Grill Heater; 1000 W
Outside Dimensions:	
	406 mm (W) x 292 mm (D) x 405 mm (H)
Oven Cavity Dimensions:	
	314 mm (W) x 211 mm (D) x 349 mm (H)
Overall Cavity Volume:	23 L
Glass Turntable Diameter:	Ø288 mm
Operating Frequency:	2,450 MHz
Net Weight:	13.4 kg
Noise:	LWA 63 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.

Panasonic Corporation
Osaka, Japan
Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany.

- **INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES.** Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- **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.
- **Attention!** 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.
- **Attention!** Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- **Attention!** 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.
- **Attention!** 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.
- 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. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

■ Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.

■ 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.

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

■ 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.

■ Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

Utilisation sur un plan de travail:

■ Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm en haut du four.

■ 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 Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques.
- Ne cherchez pas à cuire des oeufs coques ou des oeufs 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. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec 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 utilisez les modes GRIL ou COMBINE, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. 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.
- 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.
- 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 sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode GRIL et COMBINE. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- 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.
- Le four est doté de résistances situées dans sa partie supérieure. Après avoir utilisé les modes COMBINE et GRIL, évitez absolument de toucher les surfaces internes car elles seront brûlantes. Evitez absolument l'élément de chauffage à l'intérieur du four.
- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des poppadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chaufferettes, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de maintenance formé par le fabricant. NE PAS tenter de déposer le boîtier extérieur du four.

Installation et connexion.....	6
Placement de votre four.....	6
Consignes de sécurité importantes	7-10
Pièces de votre four.....	11
Panneau de commande	12
Réglage de l'horloge	13
Verrouillage de sécurité enfant	13
Cuisson et décongélation aux micro-ondes.....	14
Cuisson au gril.....	15
Cuisson combinée.....	16
Cuisson à étapes multiples	17
Utilisation de la minuterie	18
Décongélation de masse auto.....	19
Programmes de masse auto	20
Programmes de réchauffement de masse auto	21
Programmes de cuisson de masse auto.....	22
Programmes combi de masse auto	22
Questions et réponses	23
Entretien de votre four	24
Spécifications techniques	25

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes Panasonic.

Installation et connexion

Examen de votre four à micro-ondes

Déballer le four, retirer tout le matériel d'emballage, et rechercher sur le four d'éventuels dommages tels que des bosselures, des fermoirs de portes brisés ou des fentes dans la porte. Si vous trouvez des dommages quelconques, notifiez immédiatement votre revendeur. Ne pas installer un four à micro-ondes endommagé.

Instructions de mise à la terre

■ Important!

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE
CONVENABLEMENT MIS À LA TERRE
POUR LA SÉCURITÉ PERSONNELLE.**

Si votre prise CA n'est pas mise à la terre, il est de la responsabilité du client de la remplacer par une prise murale convenablement mise à la terre.

Tension de fonctionnement

La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si une tension supérieure à celle indiquée est utilisée, ceci peut causer un incendie ou d'autres dégâts.

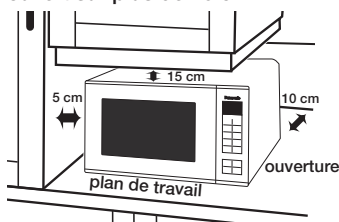
Placement de votre four

Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

1. Placer le four sur une surface plate et stable, à 85 cm au dessus du sol.
2. Lors de l'installation de ce four, il est facile d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la prise ou en utilisant un disjoncteur.
3. Pour un bon fonctionnement, assurer une circulation d'air suffisante pour le four.

Utilisation sur un plan de travail :

Laisser un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm sur un côté; et l'autre côté doit être ouvert sur plus de 40 cm.



4. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.
6. Le pied ne doit pas être enlevé.
7. Ce four est uniquement pour un usage domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Éviter d'utiliser le four dans une humidité élevée.
9. Ne pas obstruer les ouvertures d'aération sur le haut, les côtés et l'arrière du four. Si ces ouvertures sont bloquées durant le fonctionnement, le four risque de surchauffer. Dans un tel cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et reprend le fonctionnement uniquement après avoir refroidi.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Consignes de sécurité importantes

1. Les joints de la porte et les zones de joint de la porte doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
2. Ne pas tenter de bricoler ni d'effectuer de réglages ou de réparations quelconques sur la porte, le boîtier du panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou toute autre pièce du four. Ne pas retirer le panneau extérieur du four qui apporte une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. **Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.**
3. Ne pas utiliser cet appareil si le CORDON ou la PRISE sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il a chuté. Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de service formé par le fabricant d'effectuer une réparation.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de maintenance similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
5. Permettre aux enfants d'utiliser le four sans supervision uniquement lorsque des instructions ont été données de façon à ce que l'enfant puisse utiliser le four de façon sécurisée et comprenne les risques d'une utilisation inappropriée.
6. Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés car ils risquent d'exploser.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissance si elles ont été encadrées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité importantes

Utilisation de votre four

- Ne pas utiliser le four pour toute autre fin que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
- Avant utilisation, vérifier que les accessoires/récipients sont adaptés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y ranger aucun objet à l'intérieur au cas où il est accidentellement mis sous tension.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en mode MICRO-ONDES ou COMBINÉ SANS ALIMENT DANS LE FOUR. Un tel fonctionnement risque d'endommager l'appareil.
- Si de la fumée est émise ou qu'un feu se produit dans le four, appuyer sur le bouton Arrêt/Annuler et laisser la porte fermée afin d'étouffer toute flamme. Débrancher le cordon d'alimentation, ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.

Fonctionnement de la résistance

- Les surfaces extérieures du four, incluant les ouvertures d'aération sur le meuble et la porte du four s'échauffent durant la fonction COMBINÉ et le GRIL, prendre garde lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte et lors de l'insertion ou de l'enlèvement d'aliments et d'accessoires.
- Le four dispose de deux résistances situées en haut du four. Après utilisation de la fonction GRIL et COMBINÉ ces surfaces seront brûlantes. Veiller à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four.

■ Attention! Surfaces chaudes



Après cuisson par ces modes, les accessoires du four seront brûlants.

- Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes dans une utilisation en combiné. Les petits enfants doivent être maintenus à l'écart, et les plus grands doivent utiliser le four sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.

Fonctionnement du moteur de ventilation

- Après utilisation du four, le moteur du ventilateur peut tourner quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les aliments même si le moteur du ventilateur fonctionne. Vous pouvez continuer à utiliser le four durant ce temps.

Éclairage du four

- Lorsqu'il s'avère nécessaire de remplacer l'éclairage du four, veuillez consulter votre revendeur.

Accessoires

- Le four est équipé de toute une série d'accessoires. Toujours suivre les instructions données quant à l'utilisation des accessoires.

Consignes de sécurité importantes

Plateau de verre

- Ne pas utiliser le four sans la couronne de galets et le plateau de verre en place.
- Ne jamais utiliser un autre type de plateau de verre que celui spécifiquement conçu pour ce four.
- Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau.
- Le plateau de verre peut tourner dans n'importe quel sens.
- Si l'aliment ou le plat de cuisson sur le plateau de verre touche les parois du four et arrête la rotation du plateau, ce dernier tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
- Ne placez pas d'aliments directement sur le plateau de verre.

Couronne de galets

- La couronne de galets et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
- La couronne de galets doit toujours être utilisée avec le plateau de verre pour la cuisson.

Grille

- La grille s'utilise pour faciliter la coloration de petits plats et aide à la bonne circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de récipient en métal directement sur la grille en mode COMBINÉ avec MICRO-ONDES.
- Ne pas utiliser la grille en mode uniquement MICRO-ONDES.

Temps de cuisson

- Le temps de cuisson dépend de l'état, de la température, de la quantité d'aliments et du type de récipient.
- Commencer avec le temps de cuisson minimum afin d'éviter toute surcuisson. Si la nourriture n'est pas assez cuite, vous pourrez toujours la cuire un peu plus longtemps.

■ Important!

Si les temps de cuisson recommandés sont dépassés, les aliments risquent d'être gâchés et, dans des cas extrêmes, de prendre feu et d'endommager l'intérieur du four.

Petites quantités de nourriture

- De petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau peuvent brûler, se dessécher ou s'enflammer si cuits trop longtemps. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenir la porte du four fermée, mettre le four hors tension et débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

Aliments peu riches en eau

- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent brûler, se dessécher ou s'enflammer s'ils sont cuits trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des poppadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chauffeuses, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.

Œufs

- Ne pas cuire d'œufs à la coque ni d'œufs durs par MICRO-ONDES. La pression peut s'accumuler et les œufs peuvent exploser, même une fois la cuisson par micro-ondes terminée.

Consignes de sécurité importantes

Perçage de la peau

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

Thermomètre à viande

- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Ne pas utiliser un thermomètre à viande conventionnel dans le four à micro-ondes parce qu'il risque de provoquer des étincelles.

Liquides

- Lors du réchauffage de liquides, par ex. soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes:

- a Éviter d'utiliser des récipients à bords droits avec des goulots étroits.
- b Ne pas surchauffer.
- c Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et répéter cette opération à mi-cuisson.
- d Une fois le liquide réchauffé, le laisser reposer un court instant dans le four, puis le mélanger à nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient.

Papier/plastique

- Lors de la cuisson d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveiller régulièrement la cuisson, car ces types de récipient ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

- N'utiliser aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer en cours de d'utilisation.

- Retirez les liens métalliques de fermeture des sacs de cuisson avant de les placer dans le four.

Ustensiles/Papier aluminium

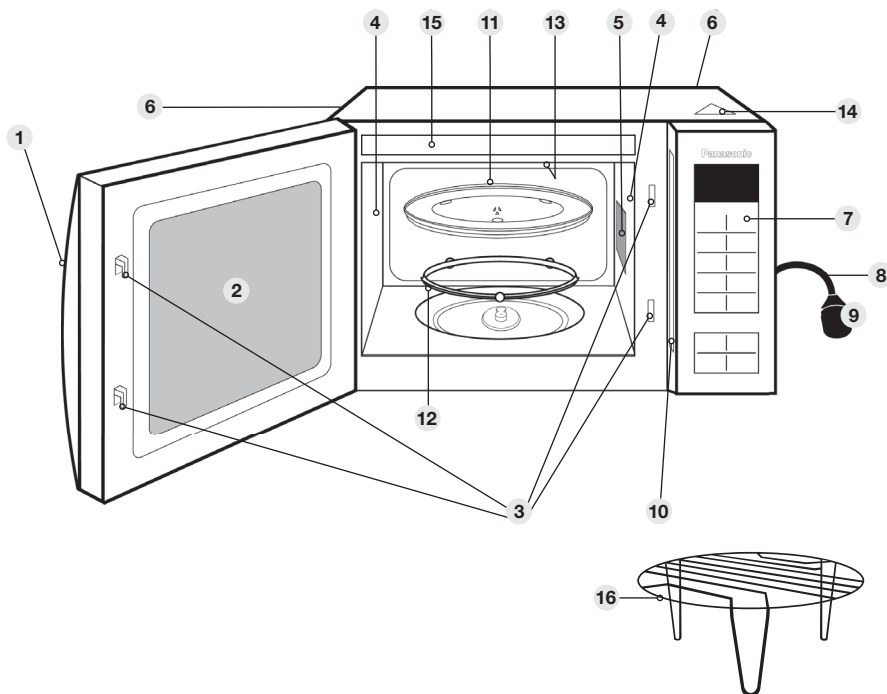
- Ne pas réchauffer des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci risquent d'exploser.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.
- Si vous utilisez du papier aluminium, une pique à viande ou des objets métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être d'au moins 2 cm afin d'éviter les étincelles.

Biberons/petits pots pour bébés

- La partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés doivent être retirés avant de les placer dans le four.
- Le contenu des biberons et des petits pots doit être mélangé ou agité.
- La température doit en être vérifiée avant consommation afin d'éviter toute brûlure.

Pièces de votre four

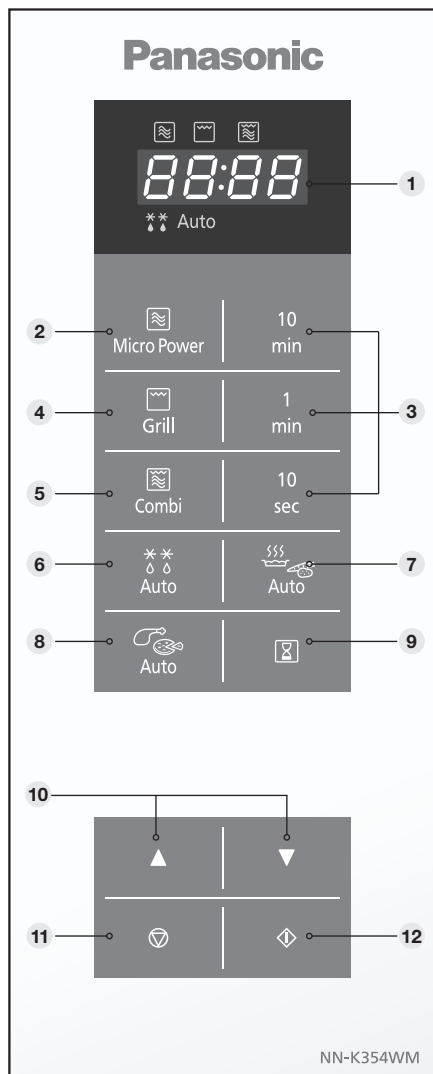
- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Poignée de porte
Tirer sur la poignée pour ouvrir la porte. Lorsque vous ouvrez la porte du four durant son fonctionnement, la cuisson s'arrête temporairement sans annuler les paramètres réglés précédemment. La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que le Bouton de démarrage est pressé. 2. Hublot de four 3. Système de verrouillage sécurisé de la porte 4. Prise d'air du four 5. Guide d'alimentation micro-ondes (ne pas enlever) | <ol style="list-style-type: none"> 6. Prise d'air externe du four 7. Panneau de commande 8. Cordon d'alimentation 9. Prise 10. Étiquette d'identification 11. Plateau de verre 12. Couronne de galets 13. Éléments de grill 14. Étiquette d'avertissement (surfaces chaudes) 15. Étiquette de Menu 16. Grille |
|--|---|



■ Remarque.

Cette illustration est à seule fin de référence.

Panneau de commande



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Bouton de niveau d'alimentation du micro-ondes
- 3 Boutons d'heures
- 4 Bouton de gril
- 5 Bouton combi
- 6 Bouton de décongélation de masse auto
- 7 Bouton de réchauffage / cuisson de masse auto
- 8 Bouton combi de masse auto
- 9 Bouton de minuterie
- 10 Boutons de commande de sélection de masse plus / moins
- 11 Bouton d'arrêt / annulation :
Avant cuisson :
 Une pression annule vos instructions
Pendant la cuisson :
 Une pression interrompt momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.
- 12 Bouton de démarrage

* N.B. La conception de votre panneau de commande peut différer du panneau illustré (en fonction de la couleur), mais les fonctionnalités restent identiques.

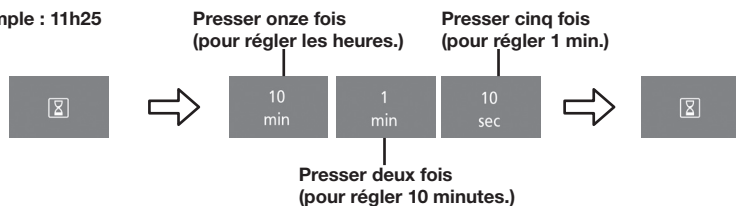
■ Bip sonore

Lorsqu'un bouton est correctement pressé, un bip se fait entendre. Si un bouton est pressé et qu'aucun bip n'est entendu, l'appareil n'a pas accepté l'instruction ou ne le peut pas. Au terme d'un programme terminé quelconque, le four émettra 5 bips.

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois, « 88.88 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Exemple : 11h25



Presser deux fois sur le bouton de minuterie.
Un signe deux-points commence à clignoter.

Presser les boutons d'heures.
Entrer l'heure en pressant les boutons d'heures appropriés.

Presser le bouton de minuterie.
Le signe deux-points cesse de clignoter. L'heure est maintenant fixée dans l'affichage.

■ Remarques

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. L'horloge restera à l'heure tant que le four est branché et que l'électricité n'est pas coupée.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures, c.-à-d. 14h00 = 14:00 et non 2:00.

Verrouillage de sécurité enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte.

Le verrou pour enfants peut être réglé lorsque le signe deux-points ou que l'heure sont affichés.

Pour l'activer :



Presser trois fois sur Démarrage.
L'heure disparaît. L'heure courante n'est pas perdue. « L --- » est indiqué dans l'affichage.

Pour le désactiver :



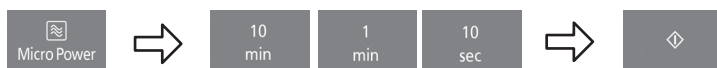
Presser trois fois la touche Arrêt/Annulation.
L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

■ Remarque

Pour activer le verrou pour enfants, Démarrage doit être pressé 3 fois durant une période de 10 secondes.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Le plateau de verre doit toujours être en place lors de l'utilisation du four.



Presser Puissance micro-ondes. Choisir le niveau de puissance désirée.

Régler la durée de cuisson en pressant les boutons appropriés. Votre four peut être programmé jusqu'à 99 minutes 50 secs en puissance Moyenne, Basse, Mijotage et Décongélation. La puissance élevée peut être programmée durant 30 minutes.

Presser le bouton de démarrage. Le compte à rebours du programme de cuisson commence.

1 pression	Fort	800 Watts
2 pressions	Décongélation **	240 Watts
3 pressions	Moyen	560 Watts
4 pressions	Doux	440 Watts
5 pressions	Chaud	80 Watts

■ ATTENTION!

Le four fonctionne automatiquement à la puissance MAX si une durée de cuisson est sélectionnée sans choix de puissance préalable.

■ Remarques

1. Pour une cuisson à étapes multiples, se reporter à la page 17 FR.
2. Le délai de repos peut être programmé après la puissance de micro-ondes et le réglage de l'heure. Se référer à l'utilisation de la minuterie page 18 FR.
3. Vous ne pouvez pas changer la durée de cuisson durant la cuisson.
4. NE PAS essayer d'utiliser le mode micro-ondes seul avec un quelconque accessoire en métal dans le four.
5. Toujours vérifier la nourriture durant la décongélation en ouvrant la porte puis en redémarrant la décongélation. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments durant la décongélation. Pour obtenir un résultat équilibré, mélanger, retourner ou séparer plusieurs fois au cours de la décongélation. Pour de grosses pièces et de la volaille, retourner à mi-temps durant la décongélation, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium.

Cuisson au gril

Le plateau de verre doit toujours être en place lors de l'utilisation du four.



Presser Grill pour sélectionner le niveau.

1 pression	Gril 1	1 000 W (fort)
2 pressions	Grill 2	700 W (doux)

Réglage du temps.

Sélectionner la durée de cuisson en pressant les boutons. La durée peut être réglée jusqu'à 99 minutes 50 secs.

Presser

Démarrage.

Le compte à rebours s'affiche.

■ Remarques

1. Placer les aliments sur la grille ou le plateau de verre. Placer une assiette calorifuge (Pyrex®) en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
2. Ne jamais couvrir les aliments lors de la cuisson au gril.
3. NE PAS essayer de préchauffer le gril.
4. Le gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée. Il n'est pas possible d'utiliser la fonction gril avec la porte ouverte.
5. Il n'existe pas de puissance micro-ondes sur le programme de GRIL uniquement.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Lors du retournement des aliments, ouvrir la porte du four et enlever **PRÉCAUTIONNEUSEMENT** la grille en utilisant des gants pour four.
7. Après retournement, replacer les aliments dans le four et fermer la porte. Après fermeture de la porte du four, presser Démarrage. L'affichage du four continuera à décompter le temps de cuisson au gril restant. Il est parfaitement prudent d'ouvrir la porte du four à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des aliments sous le gril.
8. Le gril rougeoiera de temps à autre durant la cuisson - ceci est normal. Toujours nettoyer le four après utilisation du gril et avant d'utiliser le mode micro-ondes ou combiné.
9. Vous ne pouvez pas changer la durée de cuisson au gril durant la cuisson.

■ ATTENTION! La grille doit toujours être utilisée avec le plateau de verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la porte en prenant les aliments à cause des températures élevées.

Cuisson combinée

Lors de la cuisson combinée, la puissance de micro-ondes cuit les aliments rapidement tandis que le gril donne la coloration et le croustillant traditionnels.



Sélectionner le niveau désiré.

	Niveau	MW	Gril
1 pression	Combi 1	140 W	820 W
2 pressions	Combi 2	280 W	640 W
3 pressions	Combi 3	450 W	430 W

Régler le temps.

Sélectionner le temps de cuisson. La durée peut être réglée jusqu'à 99 minutes 50 secs.

Presser le bouton de démarrage.

Le compte à rebours s'affiche.

■ Remarques

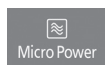
1. La grille est conçue afin d'être utilisée pour la cuisson au gril et combinée. Ne jamais essayer d'utiliser d'autre accessoire en métal autre que celui fourni avec le four. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
2. Utiliser la grille uniquement comme décrit. NE PAS utiliser si le four fonctionne avec moins de 200 g de nourriture sur un programme manuel. Pour de petites quantités, ne pas utiliser la cuisson combinée, cuire uniquement au GRIL ou au MICRO-ONDES pour un meilleur résultat.
3. Ne jamais recouvrir les aliments lors de la cuisson combinée.
4. NE PAS préchauffer le gril pour la cuisson combinée.
5. Vous ne pouvez pas changer la durée de cuisson durant la cuisson.
6. Un arc électrique peut se produire en cas de poids de nourriture incorrect, de grille endommagée ou d'utilisation d'un récipient métallique. Un arc électrique désigne des éclairs de lumière bleue visibles dans le four à micro-ondes. Si ceci se produit, arrêter immédiatement le four.
7. Certains aliments doivent être cuits en combinaison sans utiliser la grille, c.-à-d. rôtis, gratins, tartes et desserts. L'aliment doit être disposé dans un plat non-métallique calorifuge placé directement sur le plateau de verre.
8. NE PAS utiliser de récipients en plastique pour MICRO-ONDES pour des programmes combinés (à moins qu'ils soient adaptés à la cuisson combinée). Les plats doivent être en mesure de pouvoir supporter la chaleur du gril du haut - du verre calorifuge par ex. Pyrex® ou de la céramique sont idéaux.
9. NE PAS utiliser vos propres plats ou boîtes en métal, car les micro-ondes ne pénétreront pas les aliments de façon uniforme.

■ **ATTENTION!** La grille doit toujours être utilisée avec le plateau de verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la porte en prenant les aliments à cause des températures élevées.

Cuisson à étapes multiples

Cette fonction vous permet de programmer jusqu'à 3 étapes de cuisson en continu.

Exemple : Pour régler la puissance micro-ondes durant 2 minutes et la puissance 2 de combinaison durant 3 minutes.



Régler la puissance micro-ondes.
Presser 3 fois pour sélectionner la puissance moyenne.

Régler le temps de cuisson.
Régler sur 2 minutes en utilisant les boutons d'heure.

Régler le mode combi. Presser 2 fois pour sélectionner la Combinaison 2.



Réglage du temps de cuisson. Régler sur 3 minutes en utilisant les boutons d'heure.

Presser Démarrage. La durée diminue pour la première étape dans la fenêtre d'affichage.

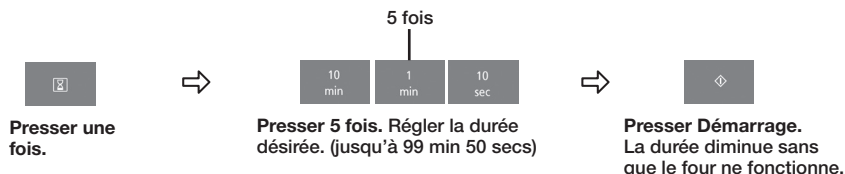
■ Remarques

1. Pour une cuisson en trois étapes, saisir un autre programme de cuisson avant de presser démarrage.
2. Durant le fonctionnement, presser Arrêt/Annulation arrêtera le fonctionnement. Presser démarrage relancera le fonctionnement programmé. Presser deux fois Arrêt/Annulation arrêtera et effacera le fonctionnement programmé.
3. Hors fonctionnement, presser Arrêt/Annulation effacera le programme sélectionné.
4. Les programmes auto ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson à étapes multiples.
5. Lors du fonctionnement, trois bips se feront entendre entre chaque étape.

Utilisation de la minuterie

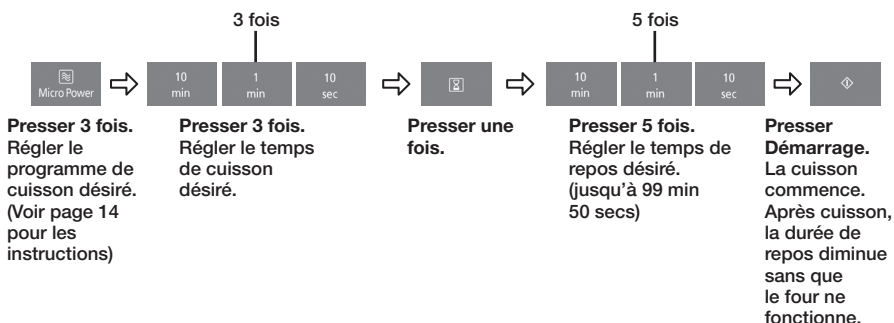
Minuterie de cuisine

Exemple : Pour compter 5 minutes.



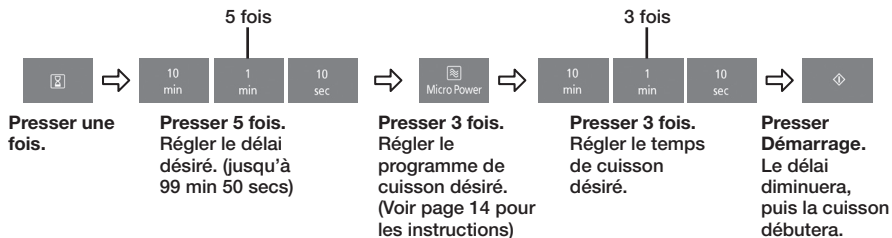
Délai de repos

Par l'utilisation de la minuterie, vous pouvez programmer le délai de repos une fois que la cuisson est terminée ou programmer le four comme un compte-minute. Exemple : Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance micro-ondes moyenne.



Cuisson à démarrage différé

En utilisant la minuterie, vous êtes en mesure de programmer une cuisson à démarrage différé. Exemple : Pour commencer la cuisson 5 minutes plus tard durant 3 minutes. Puissance micro-ondes moyenne.



■ Remarques

1. La cuisson à étapes multiples peut être programmée en incluant un démarrage différé et un délai de repos.
2. Si la porte du four est ouverte durant le démarrage différé, le délai de repos ou le compte-minutes, la durée indiquée dans la fenêtre d'affichage continuera de décroître.
3. Le délai de repos / démarrage différé ne peut pas être programmé avant / après un programme auto.
4. Si le démarrage différé programmé dépasse une heure, le délai sera décompté en unités de minutes. Si inférieur à une heure, le délai sera décompté en unités de secondes.

Décongélation de masse auto

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction du poids. Sélectionner la catégorie et régler le poids de nourriture. Le poids est programmé en grammes. Pour une sélection rapide, le poids commence à partir du poids le plus communément utilisé pour chaque catégorie.



Sélectionner le programme de décongélation de masse auto désiré.

Le numéro de programme auto s'affiche.

Presser 1 pour de petits morceaux

Presser 2 pour un gros morceau

Presser 3 pour du pain

Régler le poids des aliments congelés en utilisant les boutons de commande de sélection de masse plus / moins.

Le poids est incrémenté / décrétementé par 10 g.

Presser Démarrage.

Ne pas oublier de mélanger ou de retourner la nourriture durant la décongélation.

Programme	Min./Max. Poids	Aliments adaptés
1. PETITES PIÈCES   1 pression	200 g - 1000 g	Petits morceaux de viande, escalope, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (chacun de 100 g à 400 g). Presser une fois décongélation de masse auto Retourner et protéger lors des bips. Laisser reposer 15 à 30 min.
2. GROSSE PIÈCE   2 pressions	600 g - 1600 g	Gros morceaux de viande, poulets entiers, pièces de viande. Presser deux fois décongélation de masse auto. Les poulets entiers et les pièces de viande nécessiteront d'être protégées durant la décongélation. Protéger les ailes, les poitrines et les corps gras avec des feuilles lisses d'aluminium fixées avec des bâtonnets à cocktail. Ne pas laisser la feuille d'aluminium toucher les parois du four. Laisser un temps de repos de 1 à 2 heures avant cuisson. Retourner et protéger lors des bips.
3. PAIN / GÂTEAU   3 pressions	100 g - 600 g	Pour le pain (entier, en tranches, petits pains) et les gâteaux. Les gâteaux à la crème et les gâteaux glacés ne conviennent pas à ce programme. Placer le pain ou le gâteau dans une grande assiette ou un plat en pyrex peu profond. Presser décongélation de masse auto trois fois et retourner lors du bip sonore. Laisser le pain reposer de 10 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle dense). Couper en deux les grandes miches de pain durant le temps de repos.

■ Remarques

1. Si le temps de décongélation dépasse 60 minutes, le temps s'affichera en heures et minutes.
2. La forme et la taille des aliments détermineront le poids maximum que le four peut accueillir.
3. Laisser un temps de repos pour assurer que la nourriture est complètement décongelée.

Programmes de masse auto

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments préférés en réglant seulement le poids. Le four détermine le niveau d'alimentation du micro-ondes, la puissance du gril et le temps de cuisson automatiquement. Sélectionner la catégorie et régler le poids de nourriture. Le poids est programmé en grammes. Pour une sélection rapide, le poids commence à partir du poids le plus communément utilisé pour chaque catégorie.

par ex.



Sélectionner le programme de réchauffage / cuisson de masse auto. Le numéro de programme auto s'affiche.

Réglez le poids des aliments en utilisant les boutons de commande de sélection plus / moins. Le poids est incrémenté / décrétementé par 10 g.

Presser le bouton de démarrage.

■ Remarques

1. Les programmes de masse auto doivent être utilisés **UNIQUEMENT** pour les aliments décrits.
2. Cuire des aliments uniquement dans les plages de poids décrites.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. Utiliser uniquement les accessoires décrits aux pages 21 - 22 FR.
5. Ne PAS couvrir les aliments lors de l'utilisation de programmes combinés auto car ceci empêchera la coloration des aliments et la chaleur du gril fera fondre toute couverture en plastique.
6. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de REPOS après la cuisson avec un programme automatique, pour permettre à la chaleur de continuer à se conduire vers le centre.
7. Pour permettre des variations qui se produisent dans les aliments, vérifier que les aliments sont bien cuits et bien chaud avant de servir.

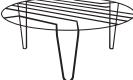
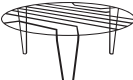
Programmes de réchauffement de masse auto

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
1. PLAT SURGELÉ   1 pression	200 g - 800 g		Pour réchauffer un repas précuit frais. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, approx. +5 °C. Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film de couverture avec un couteau pointu une fois au centre et quatre fois autour du bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Sélectionner le programme numéro 1. Saisir le poids des aliments et presser démarrage. Mélanger lors des bips sonores. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.
2. REPAS CONGELÉ   2 pressions	300 g - 600 g		Pour réchauffer un repas précuit congelé. Tous les aliments doivent être précuits et congelés (-18 °C). Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film de couverture avec un couteau pointu une fois au centre et quatre fois autour du bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Sélectionner le programme numéro 2. Saisir le poids des aliments et presser démarrage. Mélanger lors des bips sonores et couper les blocs en morceaux. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.

Programmes de cuisson de masse auto

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
3. LÉGUMES FRAIS   3 pressions	100 g - 800 g		Pour la cuisson de légumes frais tels que des carottes, des brocolis, des choux-fleurs et des haricots verts. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille adaptée. Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible avec un couteau une fois au centre et quatre fois autour du bord. Sélectionner le programme numéro 3. Saisir le poids des aliments et presser démarrage. Mélanger lors des bips sonores.
4. POISSON FRAIS   4 pressions	200 g - 700 g		Pour la cuisson de filets de poisson frais et de steaks. Placer dans un récipient de taille adaptée. Ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible une fois au centre et quatre fois autour du bord. Sélectionner le programme numéro 4. Saisir le poids des aliments et presser démarrage. Laisser reposer quelques minutes.

Programmes combi de masse auto

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
1. PIZZA CONGELÉE   1 pression	250 g - 400 g	 	Pour réchauffer et colorer le haut de pizzas congelées achetées et de baguettes au fromage. Retirer tout l'emballage et placer sur la grille ou le plateau de verre. Sélectionner le programme numéro 1. Saisir le poids des aliments et presser démarrage. Ce programme n'est pas adapté aux pizzas à pâte épaisse ni aux pizzas très fines.
2. PIZZA SURGELÉE   2 pressions	150 g - 400 g	 	Pour réchauffer et colorer le haut de pizzas fraîches, achetées. Retirer tout l'emballage et placer sur la grille ou le plateau de verre. Sélectionner le programme numéro 2. Saisir le poids des aliments et presser démarrage. Ce programme n'est pas adapté aux pizzas à pâte épaisse ni aux pizzas très fines.
3. GRATIN CONGELÉ   3 pressions	300 g - 500 g	 	Pour réchauffer, colorer et rendre croustillantes les surfaces de gratin congelé précuit. Ce programme est adapté pour des lasagnes congelées, des cannellonis, des plats à base de pommes de terre et des pâtes cuites. Retirer tout l'emballage et placer le gratin congelé dans un plat calorifuge sur la grille ou le plateau de verre. Sélectionner le programme numéro 3. Saisir le poids des aliments et presser démarrage.
4. MORCEAUX DE POULET FRAIS   4 pressions	200 g - 700 g	 	Pour la cuisson de morceaux de poulet frais, par ex. des cuisses et des pilons. Placer le poulet dans un plat calorifuge sur la grille ou le plateau de verre. Sélectionner le programme numéro 4. Saisir le poids des aliments et presser démarrage. Retourner à mi-cuisson aux bips sonores.

Questions et réponses

Q : Pourquoi mon four ne s'allume-t-il pas ?

R : **Lorsque le four ne s'allume, vérifier ce qui suit :**

1. **Le four est-il solidement branché ?**
Retirer la fiche de la prise, attendre 10 secondes et la réinsérer.
2. **Vérifier le disjoncteur et le fusible.**
Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible s'il s'est déclenché ou a grillé.
3. **Si le disjoncteur ou le fusible sont en état de marche, brancher un autre appareil dans la prise.** Si l'autre appareil fonctionne, il existe probablement un problème au niveau du four. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, il existe probablement un problème au niveau de la prise.
S'il semble qu'il existe un problème au niveau du four, contacter un centre d'entretien agréé.

Q : Mon four provoque des interférences sur ma télévision.

Est-ce normal ?

R : **Certaines interférences radio et TV peuvent se produire lorsque vous cuisinez avec le four.** Ces interférences sont similaires aux interférences provoquées par de petits appareils tels que des mixeurs, des aspirateurs, des sèche-cheveux, etc. Ceci n'indique pas un problème avec votre four.

Q : Le four n'accepte pas mon programme. Pourquoi ?

R : **Le four est conçu pour ne pas accepter un programme incorrect.** Par exemple, le four n'acceptera pas une quatrième étape.

Q : Parfois de l'air chaud sort des prises d'air du four. Pourquoi ?

R : **La chaleur dégagée des aliments en cours de cuisson réchauffe l'air du compartiment du four.** L'air réchauffé est emporté hors du four par la circulation d'air dans le four. Il ne se trouve pas de micro-ondes dans l'air. Les prises d'air du four ne doivent jamais être bloquées durant la cuisson.

Q : Puis-je utiliser un thermomètre pour four conventionnel dans le four ?

R : **Uniquement lorsque vous utilisez le mode de cuisson GRIL.** Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ces thermomètres ne doivent pas être utilisés dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINÉ.

Q : Des bourdonnements et des cliquetis proviennent de mon four lorsque je cuisine en mode COMBINÉ. Qu'est ce qui provoque ces bruits ?

R : **Ces bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement du mode MICRO-ONDES au mode GRIL afin de créer le réglage combiné.** Ceci est normal.

Q : Mon four émet une odeur et génère de la fumée lors de l'utilisation de la fonction COMBINÉ et GRIL. Pourquoi ?

R : **Après une utilisation répétée, il est recommandé de nettoyer le four puis de le faire fonctionner sans aliment, plateau de verre et couronne de galets en mode gril durant 5 minutes.** Ceci brûlera tout aliment, résidu ou huile pouvant causer une odeur et/ou de la fumée.

Entretien de votre four

1. Mettre le four hors tension avant le nettoyage.
2. Nettoyer régulièrement l'intérieur du four, les joints de la porte et les zones de joint de la porte. Lorsque des éclaboussures de nourriture ou d'autres liquides renversés adhèrent aux parois du four, aux joints de la porte et aux zones de joint de la porte, essuyer avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé s'ils deviennent très sales. L'utilisation de détergents durs ou abrasifs est déconseillée.
NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS COMMERCIAUX POUR FOUR.
3. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs ni de grattoirs en métal aiguisé pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils risquent d'érafler la surface, ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.
4. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne pas laisser d'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
5. Si le panneau de commande devient sale, le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs sur le panneau de commande. Lors du nettoyage du panneau de commande, laisser la porte ouverte pour éviter toute mise en route accidentelle. Après le nettoyage, toucher le bouton d'arrêt / annulation pour réinitialiser la fenêtre d'affichage.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque le four est utilisé dans un environnement fortement humide et n'indique en rien un dysfonctionnement de l'appareil.
7. Il est nécessaire à l'occasion de retirer le plateau de verre pour le nettoyage. Laver le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. La couronne de galets et la sole du compartiment du four doivent être nettoyées régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyer simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau chaude puis sécher avec un chiffon propre. La couronne de galets peut être lavée dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisson s'accumulent durant une utilisation répétée mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou la couronne de galets. Après dépose de la couronne de galets de la sole du compartiment pour nettoyage, veiller à la replacer dans la bonne position.
9. Lors de l'utilisation du mode GRIL, ou COMBINÉ, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé occasionnellement, il peut commencer à « fumer » durant l'utilisation.
10. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour le nettoyage.
11. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour l'entretien ou la réparation du four, contacter le revendeur agréé le plus proche.
12. Ne pas maintenir propre le four peut conduire à la détérioration des surfaces pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et risque potentiellement de créer une situation dangereuse.
13. Maintenir propres les prises d'air en permanence. Vérifier qu'aucune poussière ou autres matériaux n'obstruent les prises d'air en haut, en bas et à l'arrière du four. Si les prises d'air sont obstruées, ceci risque de causer une surchauffe qui peut affecter le fonctionnement du four et aboutir potentiellement à une situation dangereuse.

Spécifications techniques

Source d'alimentation : **230 V, 50 Hz**
Consommation électrique :

Maximum; 1 270 W

Micro-ondes; 1 270 W

Gril; 1 000 W

Sortie : **Micro-ondes; 800 W (CEI-60705)**

Résistance du gril; 1 000 W

Dimensions extérieures :

406 mm (L) x 292 mm (P) x 405 mm (H)

Dimensions du compartiment de cuisson :

314 mm (L) x 211 mm (P) x 349 mm (H)

Volume Total de la Cavité : **23 L**

Diamètre du Plateau de Verre Tournant:

Ø288 mm

Fréquence de Fonctionnement : **2 450 MHz**

Poids net : **13,4 kg**

Niveau sonore : **LWA 63 dB**

**Le poids et les dimensions indiqués
sont approximatifs.**

Cet équipement se conforme à la norme européenne de perturbations CEM. (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme ce produit est un équipement de groupe 2, classe B et se trouve à l'intérieur des limites requises. Groupe 2 signifie que l'énergie de radiofréquence est produite volontairement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique à des fins de réchauffement ou de cuisson des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des zones d'habitation normales.



Informations utilisateur sur
l'élimination des déchets
d'équipements électriques
et électroniques (appareils
ménagers domestiques)

Ce symbole sur les produits et/
ou les documents d'accompagnement
signifie que les produits électriques et
électroniques usagés ne doivent pas être
mélangés avec les ordures ménagères.

Pour un traitement, une récupération et un
recyclage appropriés, veuillez déposer ces
produits aux points de collecte désignés, où
ils seront acceptés sur une base gratuite.

Sinon, dans certains pays, vous pouvez
renvoyer vos produits à votre revendeur
local lors de l'achat d'un produit neuf
équivalent.

La mise au rebut de ce produit permettra
d'économiser des ressources précieuses
ainsi que de prévenir d'éventuels
effets négatifs sur la santé humaine et
l'environnement qui pourraient sinon
résulter d'une manipulation inappropriée
des déchets. Veuillez contacter les
autorités locales pour plus de détails sur
votre point de collecte le plus proche.

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

Pour les utilisateurs professionnels
de l'Union européenne

Si vous souhaitez vous défaire
d'équipements électriques et
électroniques, veuillez contacter votre
revendeur ou votre fournisseur pour plus
d'informations.

Informations sur la mise au rebut
pour d'autres pays en dehors de
l'Union européenne

Ce symbole est valide uniquement dans
l'Union européenne.

Si vous souhaitez éliminer ce produit,
veuillez contacter les autorités locales ou
votre revendeur et demander la méthode
d'élimination appropriée.

Panasonic Corporation

Osaka, Japon

Importé par : Panasonic Marketing

Europe GmbH

Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hambourg,
Allemagne

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- 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! 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.
- Avvertenze! 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.
- 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. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- 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.
- Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- 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.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

Per un uso su ripiano:

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non devono essere bloccati o aderire ad un'altra superficie. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno.
- 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.

■ Questo forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico.

■ 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. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio di ceramica, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detersivi concentrati o abrasivi.

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

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

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

■ Non utilizzare pulitori a vapore.

■ Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

■ Le superfici esterne del forno, inclusi gli sfiati sul mobiletto e la porta, si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude la porta, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.

■ Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.

■ Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

■ Il forno dispone di tre resistenze nella parte superiore. Dopo la cottura in modalità COMBINAZIONE e GRILL, non toccare le superfici interne del forno perché roventi. Non toccare l'elemento riscaldante all'interno del forno.

■ Il forno a microonde è stato progettato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano alimenti a basso contenuto d'acqua, ad es. prodotti di panetteria, cioccolato, biscotti e dolci. Questo tipo di alimenti possono infatti bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia il riscaldamento di alimenti a basso contenuto d'acqua quali popcorn o focacce. L'asciugatura di alimenti, giornali o vestiario e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio, borse dell'acqua calda e oggetti simili potrebbero causare infortuni o incendi.

■ La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice. NON tentare di rimuovere i pannelli esterni del forno.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica.....	6
Sistemazione del forno.....	6
Istruzioni importanti per la sicurezza.....	7-10
Componenti del forno	11
Pannello dei comandi	12
Impostazione dell'orologio	13
Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini	13
Cottura e scongelamento con il forno a microonde.....	14
Uso del grill	15
Combinazione di metodi di cottura	16
Cottura multifase.....	17
Utilizzo del timer	18
Scongelamento automatico in funzione del peso	19
Programmi automatici a peso	20
Programmi di riscaldamento automatici a peso.....	21
Programmi di cottura automatici a peso	22
Programmi combi automatici a peso	22
Domande e risposte.....	23
Cura del forno.....	24
Specifiche tecniche	25

Grazie per aver acquistato un forno a microonde Panasonic.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminare il vostro forno a microonde

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

Istruzioni per la messa a terra

■ **Importante!**

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

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

Tensione di alimentazione

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

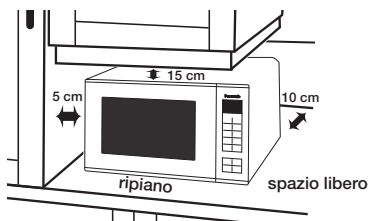
Sistemazione del forno

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

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

Sistemazione su un piano:

Lasciare 15 cm di spazio dalla parte superiore del forno, 10 cm da quella posteriore e 5 cm da una delle superfici laterali; l'altra superficie laterale deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.



4. Non posizionare il forno in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
5. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Non deve inoltre entrare 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.
6. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
7. Questo forno è destinato esclusivamente a un uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
8. Non usare il forno in ambienti con elevata percentuale di umidità.
9. Non ostruire le fessure di ventilazione sulla parte superiore, su quella posteriore e ai lati del forno. Se queste aperture vengono ostruite mentre l'apparecchio è in funzione, il forno può surriscaldarsi. In questo caso l'elettrodomestico è protetto da un dispositivo termico di sicurezza e il funzionamento viene ripristinato soltanto dopo il raffreddamento del forno.
10. Questo apparecchio non è stato progettato per poter essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Istruzioni importanti per la sicurezza

1. Le guarnizioni dello sportello e le superfici circostanti devono essere puliti con un panno umido. Ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e alle superfici circostanti. Qualora tali parti risultino danneggiate, non utilizzare il forno finché non viene riparato da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice.
2. Non tentare di alterare, modificare o riparare lo sportello, l'alloggiamento del pannello dei comandi, i tasti di blocco sicurezza o altre parti del forno. Non rimuovere il pannello esterno del forno poiché è necessario a fornire protezione dall'esposizione all'energia delle microonde. **Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.**
3. Non utilizzare l'apparecchio se il CAVO ELETTRICO o la SPINA sono 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 il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo addetto all'assistenza tecnica o da altra persona qualificata al fine di evitare pericoli.
5. Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo aver fornito loro adeguate istruzioni sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.
6. Non riscaldare liquidi e altri alimenti in recipienti sigillati poiché potrebbero esplodere.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, dietro sorveglianza di un soggetto responsabile della loro incolumità e a condizione che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolti da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

Istruzioni importanti per la sicurezza

Utilizzo del forno

- Non utilizzare il forno per scopi diversi dalla preparazione di alimenti. Questo forno è stato specificamente progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
- Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
- Per evitare danni in caso di accensione accidentale, quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto.
- Le funzioni di cottura a MICROONDE o COMBINATA NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE CON IL FORNO VUOTO. In tal caso si potrebbe infatti danneggiare l'apparecchio.
- Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno del forno, premere il tasto Arresta/Annulla e lasciare lo sportello chiuso allo scopo di estinguere eventuali fiamme. Scollegare il cavo di alimentazione, o disattivare l'alimentazione elettrica del fusibile o del pannello dell'interruttore principale.

Riscaldamento

- Le superfici esterne del forno, incluse le fessure di ventilazione sul corpo e sullo sportello dell'apparecchio, si scaldano durante la cottura con le funzioni COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude lo sportello del forno e quando si introducono o estraggono alimenti o accessori.
- Il forno è provvisto di due resistenze poste nella parte superiore. Dopo l'utilizzo delle funzioni GRILL e programma COMBINATO queste superfici saranno estremamente calde. Evitare di toccare le serpentine all'interno del forno.

■ Attenzione! Superfici roventi



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

- Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo del programma Combinato. I bambini devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio, e i ragazzi dovrebbero utilizzare il forno soltanto dietro supervisione di un adulto per via delle elevate temperature generate da questo elettrodomestico.

Funzionamento della ventola di raffreddamento

- Dopo l'utilizzo del forno la ventola potrebbe continuare a ruotare per alcuni minuti per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale ed è possibile estrarre gli alimenti anche con la ventola in funzione. Durante questo arco di tempo è inoltre possibile continuare a utilizzare il forno.

Lampadina del forno

- Rivolgersi al rivenditore nel caso in cui si rendesse necessario sostituire la lampadina del forno.

Accessori

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

Vassoio di vetro

- Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente in posizione.
- Non utilizzare mai vassoi di vetro diversi da quello appositamente progettato per questo forno.
- Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
- Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
- Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e interrompono la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta. Ciò è perfettamente normale.
- Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.

Anello rotante

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

Griglia di metallo

- La griglia va utilizzata per facilitare la doratura di piccole porzioni e ottenere una buona circolazione del calore.
- Non porre recipienti metallici direttamente a contatto con la griglia quando si usa la funzione COMBINAZIONE con le MICROONDE.
- Non usare la griglia nella modalità solo MICROONDE.

Tempi di cottura

- I tempi di cottura dipendono dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.

- Cominciare a cuocere impostando il tempo di cottura più breve per evitare cotture eccessive. Se l'alimento non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora un po'.

Importante!

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

Piccole quantità di alimenti

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

Alimenti a basso contenuto d'acqua

- Il forno a microonde è stato progettato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano alimenti a basso contenuto d'acqua, ad es. prodotti di panetteria, cioccolato, biscotti e dolci. Questo tipo di alimenti possono infatti bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia il riscaldamento di alimenti a basso contenuto d'acqua quali popcorn o focacce. L'asciugatura di alimenti, giornali o vestiario e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio, borse dell'acqua calda e oggetti simili potrebbero causare infortuni o incendi.

Uova

- Non cuocere uova nel loro guscio e 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.

Istruzioni importanti per la sicurezza

Bucherellare le superfici non porose

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

Termometro per carni

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

Liquidi

- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse e bevande), si può produrre ebollizione eruttiva ritardata senza che si noti la produzione di bolle d'aria. Ciò potrebbe comportare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per evitare tali eventualità si dovranno prendere le seguenti precauzioni:

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

Carta/Plastica

- Se si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare spesso il forno poiché i contenitori di questo tipo possono incendiarsi se surriscaldati.

- Non usare prodotti di carta riciclata (ad es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto non sia espressamente indicata l'idoneità per il forno a microonde. Alcuni prodotti in carta riciclata possono infatti contenere impurità che potrebbero causare scintille e/o incendi durante l'uso.

- Togliere eventuali legature di filo prima di inserire involucri nel forno.

Utensili/pellicole

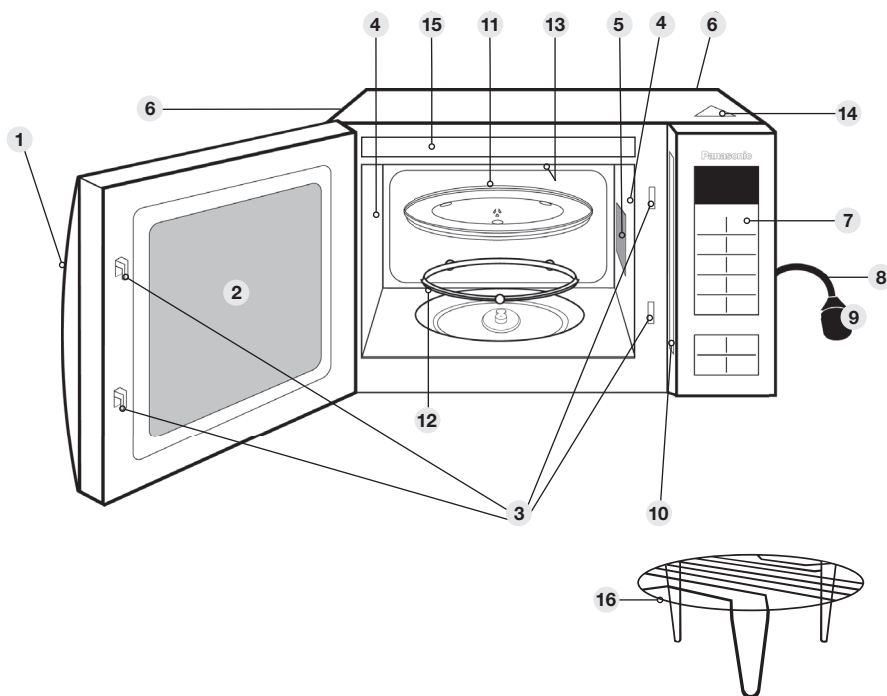
- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini, stoviglie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

Biberon/Vasetti di alimenti per bambini

- Prima di introdurli nel forno, togliere il coperchio, la tettarella o la pellicola dai biberon o dai vasetti di alimenti per bambini.
- Mescolare o agitare bene il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini.
- Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima di consumare gli alimenti.

Componenti del forno

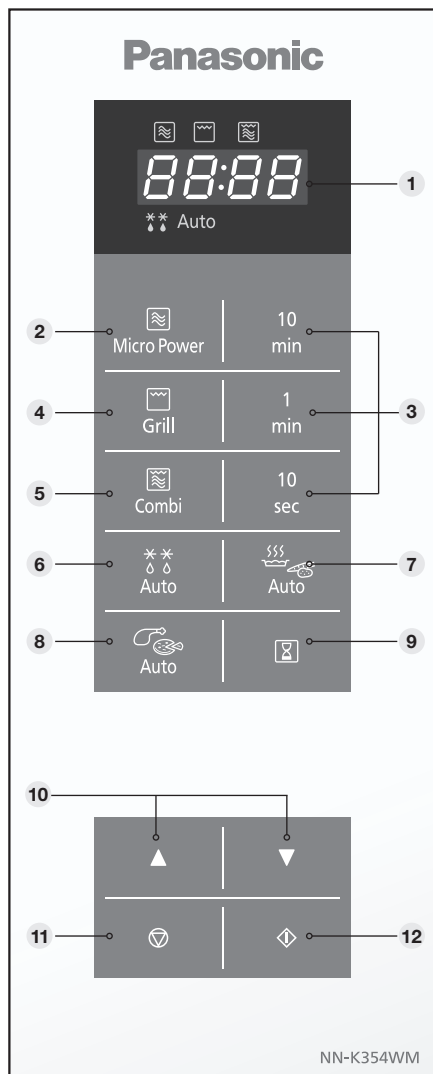
- | | |
|--|---|
| <p>1. Maniglia dello sportello
Tirare la maniglia per aprire lo sportello. Se si apre lo sportello durante il funzionamento del forno, la cottura viene temporaneamente interrotta ma le impostazioni selezionate in precedenza non vengono cancellate. La cottura riprende appena si richiude lo sportello e si preme nuovamente il tasto Avvio.</p> <p>2. Vetro del forno</p> <p>3. Sistema di bloccaggio di sicurezza dello sportello</p> <p>4. Fessure di ventilazione del forno</p> <p>5. Guida alimenti forno a microonde (non rimuovere)</p> | <p>6. Fessure esterne di ventilazione del forno</p> <p>7. Pannello dei comandi</p> <p>8. Cavo di alimentazione</p> <p>9. Spina</p> <p>10. Etichetta di identificazione</p> <p>11. Vassoio di vetro</p> <p>12. Anello rotante</p> <p>13. Serpentine del Grill</p> <p>14. Etichetta di avvertenza (Superfici bollenti)</p> <p>15. Etichetta Menu</p> <p>16. Griglia di metallo</p> |
|--|---|



■ Nota.

L'illustrazione viene fornita a scopo puramente indicativo.

Pannello dei comandi



- 1 Pannello del display
- 2 Tasto di selezione della potenza del forno a microonde
- 3 Tasti orologio
- 4 Tasto grill
- 5 Tasto combi
- 6 Tasto scongelamento automatico in funzione del peso
- 7 Tasto riscaldamento/cottura automatici in funzione del peso
- 8 Tasto combi automatico in funzione del peso
- 9 Tasto timer
- 10 Tasti di selezione peso Più/Meno
- 11 Tasto Arresta/Annulla:
Prima della Cottura:
 Premendo una volta si annullano le istruzioni selezionate
Durante la Cottura:
 Premendo una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si annullano tutte le istruzioni inserite e sul display viene visualizzata l'ora corrente.
- 12 Tasto Avvio

* N.B. Il design del pannello dei comandi può essere diverso da quello del pannello visualizzato nell'immagine (a seconda del colore). Le funzionalità sono tuttavia identiche.

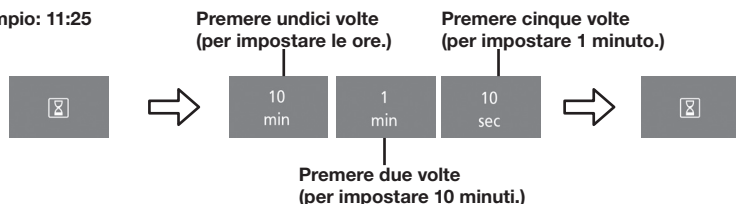
■ Segnale acustico

Quando si preme correttamente un tasto viene emesso un segnale acustico. Se tale segnale non viene emesso, significa che l'impostazione non è corretta o che l'unità non può accettare l'istruzione inserita. Al termine del completamento di qualsiasi programma vengono emessi 5 segnali acustici.

Impostazione dell'orologio

Quando la spina del forno viene inserita per prima volta nella presa di corrente, nel pannello del display viene visualizzato "88.88".

Esempio: 11:25



Premere due volte il tasto Timer.
I due punti iniziano a lampeggiare.

Premere i tasti Orologio.
Immettere l'ora corrente premendo i tasti Orologio appropriati.

Premere il tasto Timer.
I due punti smettono di lampeggiare. L'orario corrente è ora impostato sul display.

■ Note

1. Per reimpostare l'ora corrente, ripetere i passaggi da 1 a 3, riportati sopra.
2. L'orologio visualizzerà l'ora corrente finché la spina del forno sarà collegata alla presa e verrà fornita alimentazione elettrica.
3. Questo orologio funziona sul sistema delle 24 ore, ad es. 2 pm = 14:00 e non 2:00.

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini

Questo sistema disattiva i comandi del forno; tuttavia lo sportello può essere aperto. È possibile impostare il sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini quando il display visualizza i due punti o l'ora.

Per Impostare:



Premere tre volte il tasto Avvio.
L'ora corrente scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Nel display viene visualizzata la dicitura "L ---".

Per Annullare:



Premere tre volte il tasto Arresta/Annulla.
L'ora corrente riapparirà nel display.

■ Nota

Per attivare il sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini, è necessario premere 3 volte il tasto Avvio nell'arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

Quando si utilizza il forno il vassoio di vetro deve essere sempre posizionato correttamente.



Premere il tasto Potenza del forno. Selezionare il livello di potenza desiderato.

Impostare il tempo di cottura premendo gli appositi tasti. È possibile programmare il forno fino a 99 minuti e 50 secondi con potenza Media, Bassa, Cottura lenta e Scongellamento. La potenza Alta può essere programmata per 30 minuti.

Premere il tasto Avvio. Il programma di cottura inizierà il conto alla rovescia.

Premere 1 volta	Alta	800 Watt
Premere 2 volte	Scongellamento ^{***}	240 Watt
Premere 3 volte	Media	560 Watt
Premere 4 volte	Bassa	440 Watt
Premere 5 volte	Calda	80 Watt

■ ATTENZIONE!

Se viene immesso un tempo di cottura senza aver selezionato in precedenza il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente alla potenza microonde MASSIMA.

■ Note

1. Per la cottura multifase, consultare pagina 17 IT.
2. Il tempo di attesa potrà essere programmato dopo l'impostazione del livello di potenza e del tempo di cottura. Consultare il paragrafo "Utilizzo del timer" a pagina 18 IT.
3. Non è possibile modificare il tempo di cottura durante la cottura degli alimenti.
4. NON tentare di utilizzare il forno a microonde solo con accessori in metallo al suo interno.
5. Controllare sempre gli alimenti durante lo scongelamento aprendo lo sportello. Quindi riavviare lo scongelamento. Non è necessario coprire gli alimenti durante lo scongelamento. Per ottenere un risultato uniforme, girare, capovolgere o separare diverse volte gli alimenti durante lo scongelamento. Nel corso dello scongelamento girare a metà tagli di carne di grandi dimensioni e pollame, e proteggere le estremità coprendole con pellicola in alluminio.

Uso del grill

Quando si utilizza il forno il vassoio di vetro deve essere sempre posizionato correttamente.



Premere il tasto Grill per selezionare l'impostazione desiderata.

Premere 1 volta Grill 1 1.000 W (alta)

Premere 2 volte Grill 2 700 W (bassa)

Impostazione del tempo di cottura.

Selezionare il tempo di cottura premendo gli appositi tasti. È possibile impostare il tempo di cottura fino a 99 minuti e 50 secondi.

Premere Avvio.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

■ Note

1. Sistemare gli alimenti sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Posizionare un piatto resistente al calore (Pyrex®) nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
2. Non coprire mai gli alimenti da cuocere con il grill.
3. **NON** tentare di preriscaldare il grill.
4. Il grill si attiverà soltanto con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione Grill con lo sportello aperto.
5. La potenza Microonde non è attiva con il programma solo GRILL.
6. Nella maggior parte dei casi è necessario girare a metà gli alimenti durante la cottura. Quando si girano gli alimenti, aprire lo sportello del forno e rimuovere **CON ESTREMA ATTENZIONE** la griglia di metallo utilizzando guanti da forno.
7. Dopo aver girato gli alimenti, reintrodurli nel forno e chiudere lo sportello. Dopo la chiusura dello sportello, premere Avvio. Il display del forno continuerà a visualizzare il conto alla rovescia del tempo di cottura con il programma grill. È possibile aprire in qualsiasi momento senza problemi lo sportello del forno per verificare il livello di cottura degli alimenti durante il programma Grill.
8. La spia della funzione Grill si accende e spegne alternativamente durante la cottura. Ciò è perfettamente normale. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato il Grill e prima di usare la funzione di cottura a microonde o il programma di cottura combinata.
9. Non è possibile modificare la durata della funzione Grill durante la cottura degli alimenti.

■ **ATTENZIONE!** La griglia di metallo deve essere sempre utilizzata con il vassoio di vetro posizionato correttamente. Rimuovere la griglia di metallo dal forno afferrando saldamente la griglia e il piatto resistente al calore. Utilizzare guanti da forno durante la rimozione degli accessori. Non toccare mai il vetro esterno o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti per via delle elevate temperature.

Combinazione di metodi di cottura

Quando si combinano diversi metodi di cottura, la funzione microonde cuoce rapidamente gli alimenti mentre il grill completa le pietanze con doratura e gratinatura.



Selezionare il livello desiderato.

	Livello	MW	Grill
Premere 1 volta	Combi 1	140 W	820 W
Premere 2 volte	Combi 2	280 W	640 W
Premere 3 volte	Combi 3	450 W	430 W

Impostare l'ora.

Selezionare il tempo di cottura.
È possibile impostare il tempo di cottura fino a 99 minuti e 50 secondi.

Premere il Tasto Avvio.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

■ Note

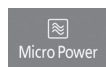
1. La griglia di metallo è stata progettata per l'uso con il programma di cottura Combinata e con la funzione Grill. Non utilizzare mai accessori in metallo diversi da quelli forniti in dotazione con il forno. Posizionare un piatto resistente al calore nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
2. Utilizzare la griglia di metallo esclusivamente in base alle indicazioni fornite. NON utilizzare se si introduce nel forno una quantità di alimenti di peso inferiore a 200 g con un programma manuale. Per ottenere risultati ottimali, non cuocere piccole quantità di alimenti con il programma di cottura Combinato, ma SOLO con le funzioni GRILL o MICROONDE.
3. Non coprire mai gli alimenti durante la cottura con il programma Combinato.
4. NON preriscaldare il grill se si utilizza il programma Combinato.
5. Non è possibile modificare il tempo di cottura durante la cottura degli alimenti.
6. Potrebbe prodursi un arco elettrico per errore se viene utilizzata la quantità errata di alimenti, se la griglia di metallo è danneggiata o se viene usato un recipiente di metallo. L'arco elettrico è costituito da scintille blu ben visibili all'interno del forno a microonde. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente il funzionamento del forno.
7. Alcuni tipi di alimenti vanno cotti con il programma Combinato senza l'utilizzo della griglia di metallo (ad es. arrosti, pietanze gratinate, torte salate e pasticci). Gli alimenti devono essere sistemati su un piatto non metallico resistente al calore e posizionati direttamente sul vassoio di vetro.
8. NON utilizzare recipienti in plastica per FORNI A MICROONDE con programmi combinati (fatta eccezione per quelli adatti alla cottura combinata). I piatti devono poter resistere al calore del grill superiore. Vetro resistente al calore come ad es. Pyrex® o ceramica sono i materiali ideali.
9. NON utilizzare piatti o teglie in metallo domestici poiché le microonde non penetrano negli alimenti in modo uniforme.

■ **ATTENZIONE!** La griglia di metallo deve essere sempre utilizzata con il vassoio di vetro posizionato correttamente. Rimuovere la griglia di metallo dal forno afferrando saldamente la griglia e il piatto resistente al calore. Utilizzare guanti da forno durante la rimozione degli accessori. Non toccare mai il vetro esterno o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti per via delle elevate temperature.

Cottura multifase

Questa funzione consente di programmare fino a 3 fasi di cottura consecutive.

Esempio: impostare la potenza del forno Media per 2 minuti e il livello 2 di cottura Combinata per 3 minuti.



Impostare la potenza del forno. Premere 3 volte per selezionare la potenza Media.

Impostare il tempo di cottura. Impostare 2 minuti utilizzando i tasti Orologio.

Impostare la modalità Combi. Premere due volte per selezionare la cottura Combinata 2.



Impostare il tempo di cottura. Impostare 3 minuti utilizzando i tasti Orologio.

Premere avvio. Nel pannello del display verrà visualizzato il conto alla rovescia a partire dalla prima fase.

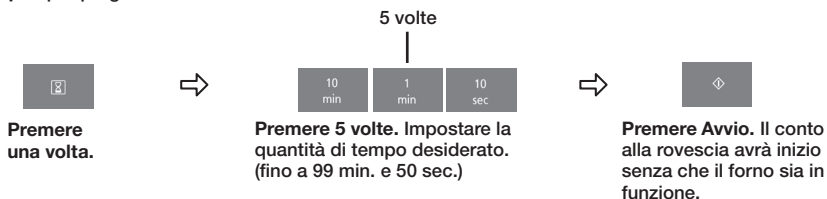
■ Note

1. Per la cottura in 3 fasi, immettere un altro programma di cottura premendo il tasto Avvio.
2. Se si preme una volta il tasto Arresta/Annulla quando il forno è in funzione, il funzionamento verrà interrotto. Premendo il tasto Avvio il funzionamento programmato verrà riavviato. Se si preme due volte il tasto Arresta/Annulla il funzionamento programmato verrà interrotto e annullato.
3. Se si preme il tasto Arresta/Annulla quando il forno non è in funzione, il programma selezionato verrà annullato.
4. Non è possibile utilizzare i programmi automatici con la cottura multifase.
5. Durante il funzionamento, verranno emessi tre segnali acustici tra una fase e l'altra.

Utilizzo del timer

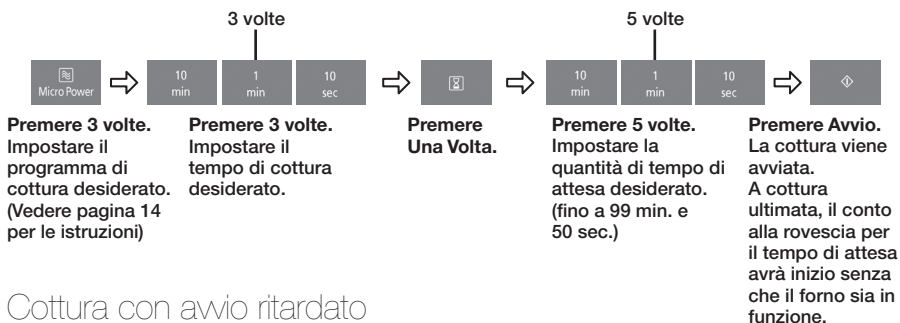
Contaminuti

Esempio: per programmare 5 minuti.



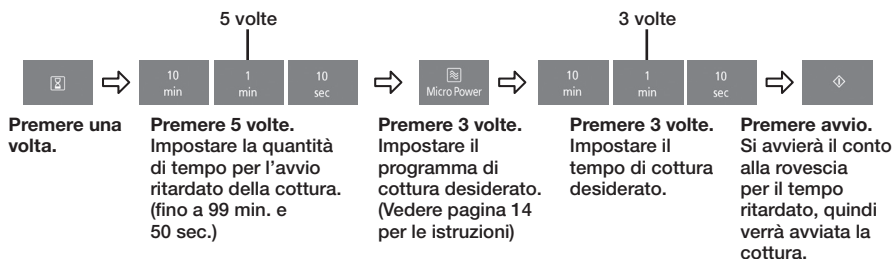
Tempo di attesa

Utilizzando il timer è possibile programmare il Tempo di attesa a ultimazione della cottura o programmare il forno come un timer a minuti. Esempio: Per impostare 5 minuti a ultimazione della cottura con 3 minuti a potenza del forno Media.



Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il Timer, sarà possibile programmare l'avvio ritardato della cottura. Esempio: Per iniziare la cottura 5 minuti dopo con potenza forno Media a 3 minuti.



Note

1. È possibile programmare la cottura multifase comprendente la cottura con Avvio ritardato e quella con Tempo di attesa.
2. Se durante la cottura con Avvio ritardato, Tempo di attesa o Timer a minuti lo sportello del forno è aperto, il tempo del conto alla rovescia continuerà a essere calcolato e verrà visualizzato sul pannello del display.
3. Le funzioni Tempo di attesa/Avvio ritardato non possono essere programmate prima/dopo un programma automatico.
4. Se il tempo di attesa programmato supera l'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti. Se il tempo di attesa è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.

Scongelamento automatico in funzione del peso

Con questa funzionalità è possibile scongelare alimenti congelati in base al loro peso. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso deve essere programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.



Selezionare il programma di scongelamento automatico in funzione del peso. Il numero del programma automatico verrà visualizzato sul display.
Premere 1 volta per piccoli pezzi
Premere 2 volte per un pezzo grande
Premere 3 volte per il pane

Impostare il peso del cibo congelato utilizzando i tasti di selezione peso Più/Meno. Il peso viene aumentato/diminuito in incrementi di 10 g.

Premere Avvio. Ricordare di girare o capovolgere gli alimenti durante lo scongelamento.

Programma	Min./Max. Peso	Alimenti Adatti
1. PICCOLE PORZIONI   Premere 1 volta	200 g - 1.000 g	Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, costolette di maiale, filetti di pesce (ognuna da 100 g a 400 g). Premere una volta il tasto Scongelamento automatico in funzione del peso. Girare e coprire al segnale acustico. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 15 e 30 minuti.
2. GROSSE PORZIONI   Premere 2 volte	600 g - 1.600 g	Grosse porzioni di carne, polli interi, tagli di carne di grandi dimensioni. Premere due volte il tasto Scongelamento automatico in funzione del peso. Durante lo scongelamento, polli interi e tagli di carne di grandi dimensioni dovranno essere coperti. Coprire ali, petto e grasso con pellicola in alluminio fissata con stuzzicadenti. Fare in modo che la pellicola in alluminio non entri a contatto con le pareti del forno. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 1 e 2 ore prima della cottura. Girare e coprire al segnale acustico.
3. PANE/DOLCI   Premere 3 volte	100 g - 600 g	Per pane (pagnotta, fette, panini) e dolci. I dolci con creme o glasse non sono adatti a questo tipo di programma. Posizionare il pane o i dolci su una teglia capiente o su un piatto in pyrex poco profondo. Premere tre volte il tasto Scongelamento automatico in funzione del peso e girare al segnale acustico. Calcolare un tempo di attesa compreso tra 10 min. (pane bianco leggero) e 30 min. (pane di segale compatto). Tagliare a metà le pagnotte di grandi dimensioni durante il tempo di attesa.

Note

- Se il tempo di scongelamento è superiore a 60 minuti il tempo verrà indicato in ore e minuti.
- La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.
- Calcolare il tempo di attesa per fare in modo che il cibo sia completamente scongelato.

Programmi automatici a peso

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

ad es.



Selezionare il programma riscaldamento/cottura automatici desiderato in funzione del peso. Il numero del programma automatico verrà visualizzato sul display.

Impostare il peso del cibo utilizzando i tasti di selezione peso Più/Meno. Il peso viene aumentato/diminuito in incrementi di 10 g.

Premere il Tasto Avvio.

■ Note

1. I Programmi automatici a peso devono essere utilizzati **ESCLUSIVAMENTE** per gli alimenti indicati.
2. Cucinare solo alimenti che rientrino nella gamma di peso indicata.
3. Pesare sempre gli alimenti piuttosto che fare affidamento sulle informazioni riportate sulla confezione.
4. Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati alle pagine 21 - 22 IT.
5. **NON** coprire gli alimenti quando si utilizzano i programmi Auto e Combi poiché questa operazione impedirà la doratura del cibo e il calore del grill fonderà eventuali coperchi in plastica.
6. Dopo la cottura con un Programma automatico, per la maggior parte degli alimenti è utile utilizzare il tempo di **ATTESA** per consentire al calore di continuare a diffondersi al centro della pietanza.
7. Per evitare eventuali variazioni nella consistenza del cibo, verificare che la pietanza sia cotta in maniera uniforme e servirla ben calda.

Programmi di riscaldamento automatico a peso

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
1. ALIMENTI FRESCHI PRECOTTI   Premere 1 volta	200 g - 800 g		Per riscaldare un alimento fresco precotto. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Questi alimenti devono essere a una temperatura di frigo di circa +5 °C. Riscaldare direttamente nel recipiente della confezione. Bucherellare una volta al centro la pellicola di copertura con un coltello appuntito e quattro volte alle estremità. Se si ripone il cibo su un piatto, coprirlo con pellicola trasparente bucherellata. Posizionare il recipiente sul vassoio di vetro. Selezionare il programma numero 1. Immettere il peso del cibo e premere Avvio. Girare quando si avverte il segnale acustico. Girare di nuovo al termine del programma e calcolare alcuni minuti di tempo di attesa. Per le grosse porzioni di carne/pesce in salsa liquida potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto ad alimenti ricchi di amido quali riso, noodle e patate. Per gli alimenti in recipienti a forma di scodella irregolare potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo.
2. CIBI CONGELATI   Premere 2 volte	300 g - 600 g		Per riscaldare un alimento congelato precotto. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Riscaldare direttamente nel recipiente della confezione. Bucherellare una volta al centro la pellicola di copertura con un coltello appuntito e quattro volte alle estremità. Se si ripone il cibo su un piatto, coprirlo con pellicola trasparente bucherellata. Posizionare il recipiente sul vassoio di vetro. Selezionare il programma numero 2. Immettere il peso del cibo e premere Avvio. Girare quando si avverte il segnale acustico e tagliare i blocchi in pezzi. Girare di nuovo al termine del programma e calcolare alcuni minuti di tempo di attesa. Per le grosse porzioni di carne/pesce in salsa liquida potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto ad alimenti ricchi di amido quali riso, noodle e patate. Per gli alimenti in recipienti a forma di scodella irregolare potrebbe essere necessario un tempo di cottura più lungo.

Programmi di cottura automatici a peso

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
3. VERDURE FRESCHE   Premere 3 volte	100 g - 800 g		Per cuocere verdure fresche come carote, broccoli, cavolfiori e fagiolini verdi. Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare 1 cucchiaino da cucina d'acqua per ogni 100 g di verdure. Coprire con pellicola trasparente. Bucherellare con un cottolo la pellicola trasparente una volta al centro e quattro volte alle estremità. Selezionare il programma numero 3. Immettere il peso del cibo e premere Avvio. Girare quando si avverte il segnale acustico.
4. PESCE FRESCO   Premere 4 volte	200 g - 700 g		Per cucinare filetti e tranci di pesce fresco. Disporre il pesce in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere 1-3 cucchiaini da cucina di liquido. Coprire con pellicola trasparente. Bucherellare la pellicola trasparente una volta al centro e quattro volte alle estremità. Selezionare il programma numero 4. Immettere il peso del cibo e premere Avvio. Calcolare alcuni minuti di tempo di attesa.

Programmi combi automatici a peso

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
1. PIZZA CONGELATA   Premere 1 volta	250 g - 400 g	 	Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate e di baguette con formaggio. Rimuovere completamente la confezione e porre l'alimento sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Selezionare il programma numero 1. Immettere il peso del cibo e premere Avvio. Questo programma non è indicato per pizze di spessore molto alto o troppo sottile.
2. PIZZA FRESCA   Premere 2 volte	150 g - 400 g	 	Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze fresche acquistate. Rimuovere completamente la confezione e disporre la pizza sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Selezionare il programma numero 2. Immettere il peso del cibo e premere Avvio. Questo programma non è indicato per pizze di spessore molto alto o troppo sottile.
3. GRATIN CONGELATO   Premere 3 volte	300 g - 500 g	 	Per riscaldare, dorare e rendere croccante la parte superiore del gratin congelato precotto. Questo programma è indicato per lasagne, cannelloni, piatti ricoperti di patate e paste al forno. Rimuovere completamente la confezione e disporre il gratin congelato su un piatto resistente al calore, sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Selezionare il programma numero 3. Immettere il peso del cibo e premere Avvio.
4. PEZZI DI POLLO FRESCO   Premere 4 volte	200 g - 700 g	 	Per cucinare pezzi di pollo fresco, ad es. ali e cosce. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sulla griglia di metallo o sul vassoio di vetro. Selezionare il programma numero 4. Immettere il peso del cibo e premere Avvio. Girare a metà quando si avverte il segnale acustico.

Domande e risposte

D: Perché il forno non si accende?

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

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

D: Il forno causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?

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

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

R: **Il forno è stato progettato per rifiutare programmi non corretti. Ad esempio, il forno non accetterà una quarta fase di cottura.**

D: Talvolta proviene aria calda dalle fessure di ventilazione del forno. Perché?

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

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

R: **Sì, ma soltanto se si sta utilizzando la modalità di cottura GRILL. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare formazioni d'arco elettrico nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma COMBINATO.**

D: Quando cucino con il programma combinato, si avvertono 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. Ciò è perfettamente normale.**

D: Il forno emana odore e fumo quando utilizzo le funzioni di programma COMBINATO e GRILL. Perché?

R: **Dopo numerosi utilizzi del forno, si consiglia di pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo vassoio di vetro e anello rotante per 5 minuti in modalità GRILL. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.**

Cura del forno

1. Spegnerne il forno prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio.
2. Pulire regolarmente l'interno del forno, le guarnizioni dello sportello e le superfici circostanti. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno, alle guarnizioni dello sportello e alle superfici circostanti con un panno umido. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui tali parti risultino particolarmente sporche. Si sconsiglia 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 poiché possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, si badi a non far penetrare dell'acqua nelle fessure di ventilazione.
5. Se il pannello dei comandi si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detergenti concentrati o abrasivi sul pannello dei comandi. Quando si pulisce il pannello dei comandi, lasciare lo sportello aperto per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, toccare il tasto **ARRESTA/ANNULLA** per eliminare quanto visualizzato nel pannello del display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna dello sportello del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un malfunzionamento dell'apparecchio.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
8. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
9. Quando si utilizzano la modalità di cottura **GRILL** o il programma **COMBINATO**, alcuni alimenti produrranno inevitabilmente schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe iniziare a produrre "fumo" durante l'utilizzo.
10. Non utilizzare pulitori a vapore.
11. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
12. La mancata pulizia regolare del forno potrebbe causare il deterioramento delle superfici, riducendo la vita utile dell'apparecchio e creando situazioni di pericolo.
13. Mantenere le fessure di ventilazione sempre libere da ostruzioni. Controllare che polvere o altro materiale non si depositino sulle fessure di ventilazione poste sulla parte superiore, sul fondo e sul retro del forno. Se le fessure di ventilazione sono ostruite potrebbero causare il surriscaldamento dell'apparecchio e compromettere di conseguenza il buon funzionamento del forno o determinare situazioni di pericolo.

Specifiche tecniche

Alimentazione:	230 V, 50 Hz
Consumo energetico:	Massimo; 1.270 W
	Microonde; 1.270 W
	Grill; 1.000 W
Uscita:	Microonde; 800 W (IEC-60705)
	Resistenza Grill; 1.000 W
Dimensioni Esterne:	406 mm (L) x 292 mm (P) x 405 mm (A)
Dimensioni della Cavità del Forno:	314 mm (L) x 211 mm (P) x 349 mm (A)
Volume Complessivo della Cavità:	23 L
Diametro del Piatto in Vetro Girevole:	Ø288 mm
Frequenza di Esercizio:	2.450 MHz
Peso Netto:	13,4 kg
Rumorosità:	LWA 63 dB

Il Peso e le Dimensioni indicate sono approssimativi.

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, entro i limiti richiesti. Gruppo 2 significa che la radiofrequenza 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 sanzioni, 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 richiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Panasonic Corporation
Osaka, Giappone
Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania

- Instrucciones sobre seguridad importantes. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.
- ¡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.
- ¡AVISO! 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! 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.
- ¡AVISO! El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.
- 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. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- 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.
- No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- 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.
- Este horno está diseñado para ser utilizado únicamente sobre una encimera. No está diseñado para instalarse empotrado ni utilizarse dentro de un armario.

Para uso en encimeras:

- El microondas se debe colocar en una superficie plana y estable, 85 cm por encima del suelo, con la parte trasera contra una pared. Si uno de los lados del horno se coloca junto a una pared, el otro lado debe estar completamente abierto. Deje 15 cm de espacio libre por encima del horno.
- 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.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado únicamente en aplicaciones domésticas.

- 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. Cuando salpique la comida o se derramen líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie la placa cerámica, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño 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 los modos GRILL o COMBINACIÓN, algunos alimentos podrían salpicar de grasa las paredes del horno inevitablemente. 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.
- 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.
- 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 esto puede provocar la rotura del cristal.

- Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno se calentarán en los modos GRILL y COMBINACIÓN. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar alimentos 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.
- El horno dispone de resistencias situadas en la parte superior del horno. Después de usar las funciones GRILL y COMBINACIÓN, hay que tener cuidado de no tocar las superficies interiores del horno, ya que estarán muy calientes. Hay que tener cuidado de no tocar la resistencia del interior del horno.
- El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Debe tenerse cuidado cuando se calienten alimentos con un índice de humedad bajo como, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Pueden quemarse, secarse o prenderse fuego fácilmente si se calientan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con un índice de humedad bajo como palomitas de maíz o papadams. El uso del horno para secar alimentos, periódicos o prendas de ropa o para calentar almohadillas térmicas, zapatillas, ropa húmeda, cojines terapéuticos, bolsas de agua caliente y objetos similares puede dar como resultado lesiones o un incendio.
- La lámpara del horno debe ser sustituida por un técnico de servicio cualificado por el fabricante. NO intente desmontar la carcasa exterior del horno.

Instalación y conexión.....	6
Colocación del horno	6
Instrucciones importantes de seguridad.....	7-10
Piezas del horno.....	11
Panel de control.....	12
Configuración del reloj	13
Bloqueo infantil de seguridad.....	13
Cocción y descongelación con microondas	14
Grill	15
Cocción combinada	16
Cocción en varias fases	17
Uso del temporizador.....	18
Descongelar automáticamente según peso.....	19
Programas automáticos según peso.....	20
Programas para recalentar automáticamente según peso	21
Programas para cocinar automáticamente según peso	22
Programas combi automático según peso	22
Preguntas y respuestas.....	23
Cuidado del horno.....	24
Especificaciones técnicas	25

Gracias por adquirir un horno microondas Panasonic.

Instalación y conexión

Revisión del horno microondas

Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el aparato en busca de abolladuras, cierres de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si observa cualquier daño, comuníquelo inmediatamente al distribuidor. No instale el horno microondas si presenta daños.

Instrucciones de conexión a tierra

■ ¡Importante!

POR MOTIVOS DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTÁ UNIDAD DEBE CONECTARSE CORRECTAMENTE A TIERRA.

Si la toma de CA no está conectada a tierra, es responsabilidad del cliente sustituirla por una toma de corriente correctamente conectada a tierra.

Tensión de funcionamiento

La tensión debe ser la misma que la especificada en la etiqueta del horno. Si se utiliza una tensión superior a la especificada, podría producirse un incendio u otros daños.

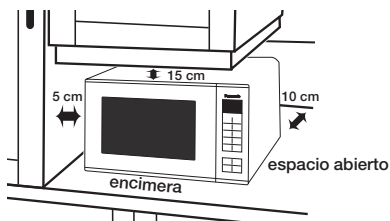
Colocación del horno

Este horno está diseñado para ser utilizado únicamente sobre una encimera. No está diseñado para instalarse empotrado ni utilizarse dentro de un armario.

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a una altura de más de 85 cm del suelo.
2. Cuando se instale el horno, debe tenerse en cuenta que es necesario poder desconectar fácilmente el aparato del suministro eléctrico desenchufando el enchufe o accionando un disyuntor.
3. Para un correcto funcionamiento, debe garantizarse una circulación de aire suficiente para el horno.

Uso sobre encimera:

Deje un espacio de 15 cm en la parte superior del horno, de 10 cm en la parte posterior, de 5 cm en uno de los lados y de más de 40 cm en el otro.



4. No coloque el horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
5. El cable de alimentación no debe tocar la parte exterior del horno. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o una superficie de trabajo. No sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua.
6. Los pies no deben retirarse.
7. Este horno debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico. No debe utilizarse en el exterior.
8. Evite el uso del horno en entornos con un nivel de humedad elevado.
9. No deben bloquearse las salidas de aire de la parte superior, los laterales y la parte posterior del horno. Si estas aberturas se bloquean durante el funcionamiento, el horno podría sobrecalentarse. En este caso, el horno está protegido mediante un dispositivo de seguridad térmica y solo reanudará el funcionamiento cuando se haya enfriado.
10. Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Instrucciones importantes de seguridad

1. Las juntas de la puerta y la zona circundante deben limpiarse con un paño húmedo. El aparato debe inspeccionarse para comprobar si existen daños en las juntas de la puerta o en la zona circundante; si estas zonas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio cualificado por el fabricante.
2. No manipule ni realice ningún ajuste o reparaciones en la puerta, el alojamiento del panel de control, los interruptores de seguridad o cualquier otra pieza del horno. No retire el panel exterior del horno que protege frente a la exposición a la energía de las microondas. **Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal de servicio cualificado.**
3. No haga funcionar este aparato si el CABLE O EL ENCHUFE presentan daños, si no funciona correctamente, si ha sufrido daños o si se ha caído. Realizar las reparaciones es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico de servicio cualificado por el fabricante.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o un técnico de servicio o un profesional con una cualificación similar para evitar peligros.
5. Únicamente debe permitirse el uso del horno sin supervisión a los niños cuando se hayan proporcionado las instrucciones adecuadas para que el niño pueda hacer un uso correcto del mismo y entienda el peligro que conlleva un uso incorrecto.
6. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
7. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no posean la experiencia y conocimientos necesarios, siempre que sean supervisados o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en lo relativo al uso seguro del aparato y entiendan los peligros que ello conlleva. Debe evitarse que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por un niño sin la debida supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Instrucciones importantes de seguridad

Uso del horno

- No utilice el horno para un uso distinto a la preparación de alimentos. Este horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No utilice este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios.
- Antes del uso, compruebe que los utensilios/recipientes son adecuados para ser utilizados en un horno microondas.
- Cuando no se utilice el horno, no almacene objetos en el interior; podría ponerse en funcionamiento de forma accidental.
- El producto no debe hacerse funcionar mediante MICROONDAS o COMBINACIÓN SI NO HAY ALIMENTOS EN EL HORNO. De lo contrario, pueden producirse daños en el aparato.
- Si sale humo o se produce fuego en el horno, pulse el botón parar/cancelar y deje la puerta cerrada para que las llamas se sofoquen. Desconecte el cable de alimentación o apague la alimentación desde la caja de fusibles o el panel del disyuntor.

Funcionamiento del calentador

- Las superficies exteriores del horno, incluyendo las salidas de aire de la carcasa y la puerta del horno, se calentarán durante el uso de las funciones COMBINACIÓN y GRILL; tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o retirar los alimentos y los accesorios.
- El horno dispone de dos calentadores situados en la parte superior de la cavidad del mismo. Tras utilizar las funciones GRILL o COMBINACIÓN, dichas superficies estarán muy calientes. Debe evitarse tocar los elementos calentadores del interior del horno.

■ ¡Precaución! Superficies calientes



Tras cocinar utilizando estos modos, los accesorios del horno estarán muy calientes.

- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso combinado. Debido a las temperaturas generadas, los niños más pequeños deben mantenerse alejados y solo deben utilizar el horno bajo la supervisión continuada de un adulto.

Funcionamiento del motor del ventilador

- Tras utilizar el horno, el ventilador puede funcionar durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es algo normal; puede retirar los alimentos aunque el motor del ventilador esté funcionando. Puede seguir utilizando el horno durante este periodo.

Luz del horno

- Cuando sea necesario sustituir la luz del horno, póngase en contacto con el distribuidor.

Accesorios

- El horno se entrega con varios accesorios. Siga siempre las instrucciones facilitadas para el uso de los accesorios.

Instrucciones importantes de seguridad

Bandeja de cristal

- No haga funcionar el horno sin el anillo giratorio y la bandeja de cristal colocados en su sitio.
- No utilice un tipo de bandeja de cristal distinto al que se diseñó específicamente para este horno.
- Si la bandeja de cristal está caliente, déjela enfriar antes de lavarla o sumergirla en agua.
- La bandeja de cristal puede girar en ambas direcciones.
- Si el alimento o el recipiente para cocinar situados sobre la bandeja de cristal tocan las paredes del horno e impiden que la bandeja gire, esta girará automáticamente en la dirección opuesta. Esto no supone un fallo.
- No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.

Anillo giratorio

- El anillo giratorio y el suelo del horno deben limpiarse frecuentemente para evitar ruidos y la acumulación de restos de comida.
- El anillo giratorio debe utilizarse para cocinar siempre junto con la bandeja de cristal.

Rejilla

- La rejilla se utiliza para facilitar el dorado de pequeños platos y para ayudar a que el calor circule correctamente.
- No utilice ningún recipiente de metal directamente sobre la rejilla con la función COMBINACIÓN con MICROONDAS.
- No utilice la rejilla en el modo MICROONDAS únicamente.

Tiempos de cocción

- El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de alimentos y tipo de utensilios utilizados para cocinar.
- Empiece con el tiempo de cocción mínimo para evitar cocinar los elementos en exceso. Si los alimentos no están suficientemente cocinados, siempre puede cocinarlos durante más tiempo.

■ ¡Importante!

Si se superan los tiempos de cocción recomendados, los alimentos se echarán a perder y, en casos extremos, podrían prenderse fuego y dañar el interior del horno.

Cantidades pequeñas de alimentos

- Las cantidades pequeñas de alimentos con un índice de humedad bajo pueden quemarse, secarse o prenderse fuego si se cocinan durante un tiempo excesivo. Si se prende fuego en los elementos colocados en el interior del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y retire el enchufe de la toma.

Alimentos con un índice de humedad bajo

- El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Debe tenerse cuidado cuando se calienten alimentos con un índice de humedad bajo como, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Pueden quemarse, secarse o prenderse fuego fácilmente si se calientan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con un índice de humedad bajo como palomitas de maíz o papadams. El uso del horno para secar alimentos, periódicos o prendas de ropa o para calentar almohadillas térmicas, zapatillas, ropa húmeda, cojines terapéuticos, bolsas de agua caliente y objetos similares puede dar como resultado lesiones o un incendio.

Huevos

- No cocine huevos con cáscara y huevos duros enteros mediante MICROONDAS. Puede acumularse presión y los huevos podrían explotar, incluso después de que haya finalizado el calentamiento en el microondas.

Instrucciones importantes de seguridad

Perforar la piel

- Los alimentos cuya piel no sea porosa como, por ejemplo, patatas, yemas de huevo y salchichas deben perforarse antes de cocinarlos mediante MICROONDAS para evitar que exploten.

Termómetro para carne

- Utilice un termómetro para carne para comprobar el grado de cocción de los asados y las aves una vez que se hayan retirado del horno. No utilice un termómetro convencional para carne en el horno microondas ya que podrían producirse chispas.

Líquidos

- Cuando se calienten líquidos como, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un calentamiento por encima del punto de ebullición sin que se aprecien burbujas. Esto podría provocar que el líquido caliente se derrame súbitamente.

Para evitar que esto ocurra, deben tomarse las medidas que figuran a continuación:

- a Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
- b No caliente en exceso.
- c Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y, de nuevo, a la mitad del tiempo de cocción.
- d Tras calentar el líquido, déjelo en el horno durante unos instantes y remueva de nuevo antes de retirarlo del recipiente.

Papel y plástico

- Cuando se calienten alimentos en recipientes de plástico o de papel, supervise el horno frecuentemente, ya que este tipo de recipientes se prenden fuego cuando se calientan en exceso.

- No utilice productos de papel reciclado (por ejemplo, papel de cocina), salvo que estén etiquetados como seguros para uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que producirían chispas o un incendio durante el uso.

- Retire las tiras de alambre que se utilizan para cerrar las bolsas antes de colocarlas en el horno.

Utensilios/aluminio

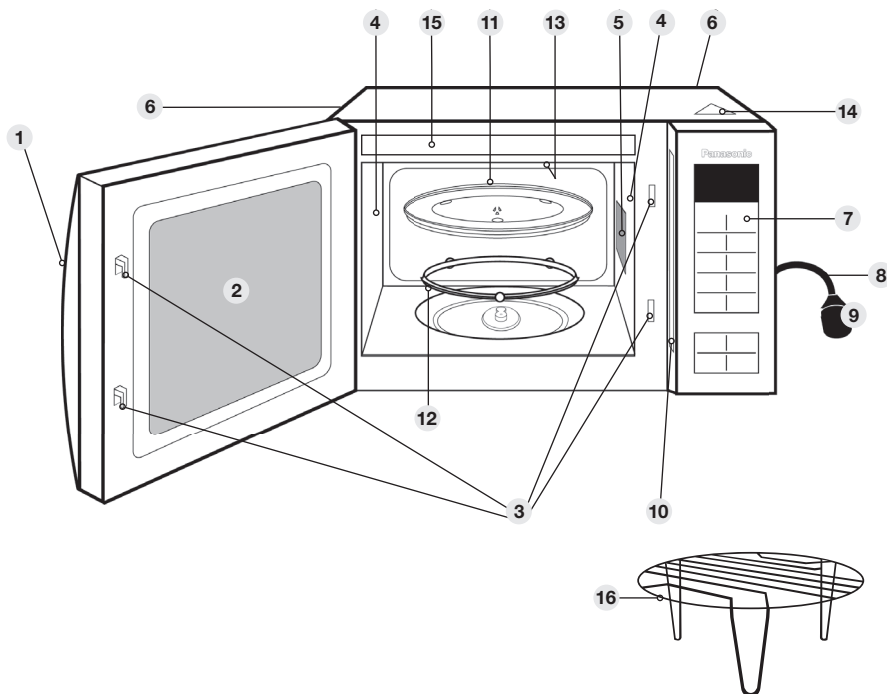
- No caliente latas cerradas o botellas porque podrían explotar.
- Los recipientes de metal o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.
- Si utiliza papel de aluminio, pinchos para carne o utensilios metálicos, la distancia entre estos y las paredes del horno debe ser de un mínimo de 2 cm para evitar que se produzcan chispas.

Biberones/tarros de comida para bebé

- La parte superior y la tetina o la tapa deben retirarse del biberón o los tarros de comida para bebé antes de colocarlos en el horno.
- El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebé debe removerse o agitarse.
- Debe comprobarse la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.

Piezas del horno

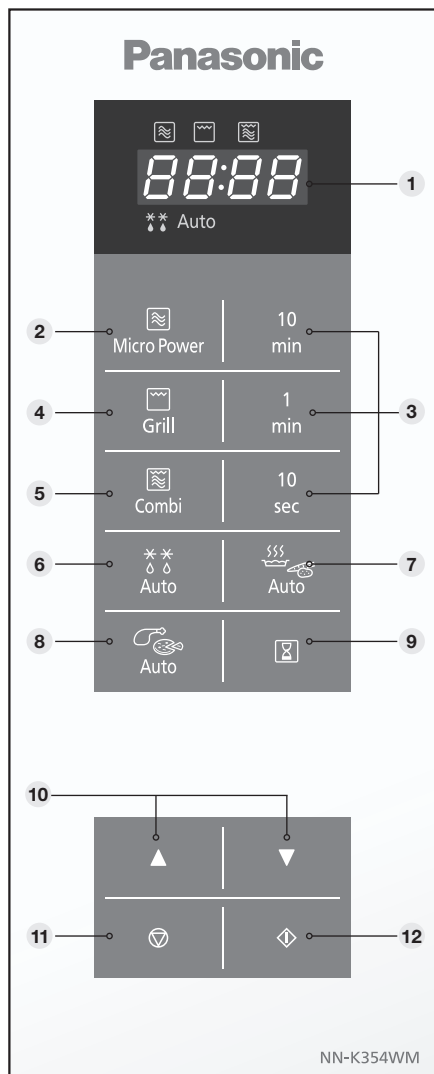
1. **Tirador de la puerta**
Tire del tirador para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, esta se detendrá temporalmente y se mantendrán los ajustes realizados anteriormente. Se reanudará la cocción en el momento en que se cierre la puerta y se pulse el botón de inicio.
2. **Ventana del horno**
3. **Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta**
4. **Salida de aire del horno**
5. **Guía de alimentación de microondas (no retirar)**
6. **Salidas externas de aire del horno**
7. **Panel de control**
8. **Cable de alimentación**
9. **Enchufe**
10. **Etiqueta de identificación**
11. **Bandeja de cristal**
12. **Anillo giratorio**
13. **Elementos del grill**
14. **Etiqueta de precaución (superficies calientes)**
15. **Etiqueta del Menú**
16. **Rejilla**



■ Nota.

Esta ilustración tiene únicamente un carácter informativo.

Panel de control



- 1 Pantalla de visualización
- 2 Botón de nivel de potencia de microondas
- 3 Botones de tiempo
- 4 Botón de grill
- 5 Botón de combi
- 6 Botón para descongelar automáticamente según peso
- 7 Botón para recalentar / cocinar automáticamente según peso
- 8 Botón para combi automático según peso
- 9 Botón de temporizador
- 10 Botones de control de selección de más o menos peso
- 11 Botón parar/cancelar:
Antes de cocinar:
Borra las instrucciones si se pulsa una vez
Durante la cocción:
Detiene temporalmente el programa de cocción si se pulsa una vez. Si se pulsa de nuevo, se cancelan las instrucciones y se muestra la hora en la pantalla.
- 12 Botón de inicio

* Nota: el diseño del panel de control puede variar con respecto al que se muestra (dependiendo del color), pero las funciones son las mismas.

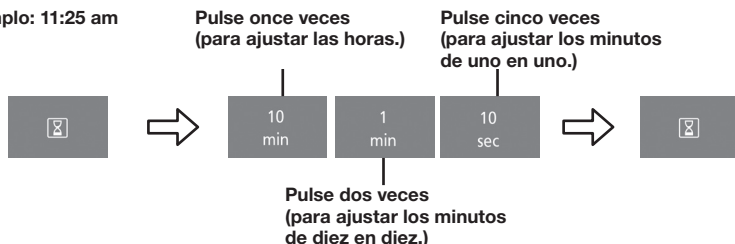
■ Pitido

Cuando se pulse un botón correctamente, podrá escucharse un pitido. Si se pulsa un botón y no se escucha el pitido, la unidad no acepta o no puede aceptar la instrucción. Al término de cualquier programa completo, el horno emitirá 5 pitidos.

Configuración del reloj

Cuando se enchufe el horno por primera vez, aparecerá “88.88” en la pantalla de visualización.

Ejemplo: 11:25 am



Pulse el botón del temporizador dos veces. Se mostrarán dos puntos parpadeando.

Pulse los botones de tiempo. Introduzca la hora pulsando los botones de tiempo correspondientes.

Pulse el botón del temporizador. Los dos puntos dejarán de parpadear. Se ajustará la hora del día en la pantalla.

■ Notas

1. Para reajustar la hora del día, repita los pasos del 1 al 3 como se indican anteriormente.
2. El reloj mantendrá la hora siempre que el horno esté enchufado y reciba alimentación eléctrica.
3. El reloj tiene formato de 24 horas; es decir 2 pm = 14:00 no 2:00.

Bloqueo infantil de seguridad

El uso de este sistema desactiva los controles del horno; sin embargo, es posible abrir la puerta. El bloqueo infantil puede establecerse cuando la pantalla muestra dos puntos o la hora.

Para establecer el bloqueo:



Pulse el botón de inicio tres veces. Desaparecerá la hora. La hora real no se perderá. La pantalla mostrará la palabra “L ---”.

Para cancelar el bloqueo:



Pulse el botón parar/cancelar tres veces. Volverá a aparecer la hora en la pantalla.

■ Nota

Para activar el bloqueo infantil, debe pulsarse el botón de inicio 3 veces en un intervalo de 10 segundos.

Cocción y descongelación con microondas

La bandeja de cristal debe estar siempre en su posición cuando se utilice el horno.



Pulse Microwave Power.

Seleccione el nivel de potencia deseado.

Establezca el tiempo de

cocción pulsando los botones correspondientes. El horno puede programarse hasta un máximo de 99 minutos y 50 segundos a potencia media, baja, cocción a fuego lento y descongelar. La potencia alta puede programarse para 30 minutos.

Pulse el botón de inicio.

El programa de cocción iniciará la cuenta atrás.

1 pulsación	Alta	800 vatios
2 pulsaciones	Descongelar ❄️	240 vatios
3 pulsaciones	Media	560 vatios
4 pulsaciones	Baja	440 vatios
5 pulsaciones	Tibia	80 vatios

■ ¡PRECAUCIÓN!

El horno funcionará automáticamente con la MÁXIMA potencia de microondas si se introduce un tiempo de cocción sin haber seleccionado anteriormente el nivel de potencia.

■ Notas

1. Para cocinar en varias fases, consulte la página 17 ES.
2. El tiempo de espera puede programarse después de ajustar la potencia y el tiempo. Consulte el uso del temporizador en la página 18 ES.
3. Durante la cocción, no es posible cambiar el tiempo de cocción.
4. NO utilice la función de solo microondas con cualquier accesorio metálico en el horno.
5. Compruebe siempre los alimentos durante la descongelación abriendo la puerta y reiniciando el proceso de descongelación. No es necesario cubrir los alimentos durante la descongelación. Para garantizar un resultado uniforme, remueva, gire o separe los alimentos varias veces durante la descongelación. En el caso de cuartos de gran tamaño y aves, dele la vuelta a medio proceso y proteja los extremos y las puntas con papel de aluminio.

La bandeja de cristal debe estar siempre en su posición cuando se utilice el horno.



Pulse Grill para seleccionar el nivel.

1 pulsación	Grill 1	1000 W (alta)
2 pulsaciones	Grill 2	700 W (baja)

Establezca el tiempo.

Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones. El tiempo puede establecerse hasta un máximo de 99 minutos y 50 segundos.

Pulse inicio.

La pantalla mostrará la cuenta atrás.

■ Notas

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Coloque un plato resistente al calor (Pyrex®) debajo, para recoger la grasa y las gotas.
2. No cubra los alimentos cuando utilice el grill.
3. NO precaliente el grill.
4. El grill solo funcionará cuando la puerta del horno esté cerrada. No es posible utilizar la función de grill con la puerta abierta.
5. El programa de solo GRILL no proporciona energía de microondas.
6. Debe darse la vuelta a la mayoría de alimentos a media cocción. Cuando dé la vuelta a los alimentos, abra la puerta del horno y retire CON CUIDADO la rejilla con la ayuda de unos guantes.
7. Tras dar la vuelta a los alimentos, vuelva a introducirlos en el horno y cierre la puerta. Tras cerrar la puerta, pulse el botón de inicio. La pantalla de visualización del horno seguirá realizando la cuenta atrás del tiempo de asado. Es seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento para comprobar el progreso de la cocción a medida que los alimentos se están asando.
8. El grill se iluminará y apagará durante la cocción; esto no supone un fallo. Limpie siempre el horno tras utilizar el grill y antes de utilizar la función de microondas o combinada.
9. Durante la cocción, no es posible cambiar el tiempo de asado.

■ ¡PRECAUCIÓN! La rejilla debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal en su posición. Retire la rejilla del horno sujetándola firmemente junto con el plato resistente al calor. Utilice guantes de horno cuando retire los accesorios. No toque la parte exterior de la ventana ni las piezas metálicas del interior de la puerta o el horno cuando retire o introduzca los alimentos, ya que se encuentran a una temperatura elevada.

Cocción combinada

Quando cocine utilizando la función combinada, la potencia de las microondas cocina los alimentos rápidamente y el grill los dora y hace crujientes.



Seleccione el nivel deseado.

	Nivel	Medio	Grill
1 pulsación	Combi 1	140 W	820 W
2 pulsaciones	Combi 2	280 W	640 W
3 pulsaciones	Combi 3	450 W	430 W

Establezca el tiempo.

Seleccione el tiempo de cocción.

El tiempo puede establecerse hasta un máximo de 99 minutos y 50 segundos.

Pulse el botón de inicio.

La pantalla mostrará la cuenta atrás.

■ Notas

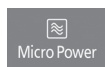
1. La rejilla está diseñada para ser utilizada para con las funciones Combinación y Grill. No intente utilizar ningún otro accesorio de metal que no haya sido proporcionado con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa o las gotas.
2. Utilice la rejilla únicamente del modo descrito. NO la utilice si hace funcionar el horno con menos de 200 g de alimento en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no utilice la función Combinación; para obtener resultados óptimos cocine ÚNICAMENTE con el GRILL o el MICROONDAS.
3. Nunca cubra los alimentos cuando utilice cocine con Combinación.
4. NO precaliente el grill para la función Combinación.
5. Durante la cocción, no es posible cambiar el tiempo de cocción.
6. Los arcos eléctricos se pueden formar accidentalmente si el peso del alimento es incorrecto, la parrilla está dañada o se ha utilizado un recipiente metálico. Los arcos eléctricos consisten en parpadeos de luz azul que pueden apreciarse en el horno microondas. Si esto ocurriera, pare el horno inmediatamente.
7. Algunos alimentos deben cocinarse con la función Combinación sin utilizar la rejilla como, por ejemplo, los asados, los gratinados, las tartas y los pasteles. Los alimentos deben colocarse en un plato no metálico resistente al calor directamente sobre la bandeja de cristal.
8. NO utilice recipientes de plástico para MICROONDAS en los programas de cocción combinada (salvo que sean aptos para este tipo de cocción). Los platos deben poder soportar el calor del grill superior; se recomienda el uso de cristal resistente al calor como, por ejemplo, Pyrex® o cerámica.
9. NO utilice sus propios platos o recipientes metálicos, ya que las microondas no penetrarán uniformemente en los alimentos.

■ **¡PRECAUCIÓN!** La rejilla debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal en su posición. Retire la rejilla del horno sujetándola firmemente junto con el plato resistente al calor. Utilice guantes de horno cuando retire los accesorios. No toque la parte exterior de la ventana o las piezas metálicas del interior de la puerta o el horno cuando retire o introduzca los alimentos, ya que se encuentran a una temperatura elevada.

Cocción en varias fases

Esta función permite programar hasta 3 fases de cocción de forma continuada.

Ejemplo: Establecer una potencia de microondas media durante dos minutos y una potencia Combinación 2 durante 3 minutos.



Establezca la potencia de microondas. Pulse 3 veces para seleccionar la potencia media.

Establezca el tiempo de cocción. Establezca 2 minutos utilizando los botones de tiempo.

Establezca el modo Combi. Pulse dos veces para seleccionar Combinación 2.



Establezca el tiempo de cocción. Establezca 3 minutos utilizando los botones de tiempo.

Pulse inicio. La pantalla de visualización mostrará la cuenta atrás del tiempo de la primera fase.

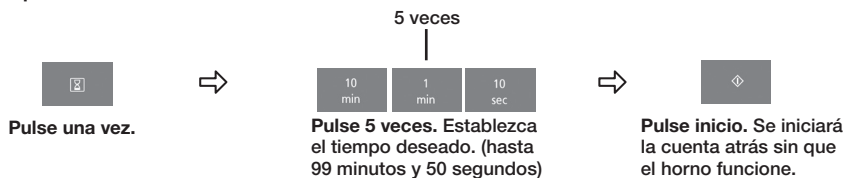
■ Notas

1. Para la cocción en 3 fases, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar inicio.
2. Si se pulsa parar/cancelar una vez durante el funcionamiento, este se detendrá. Al pulsar inicio, se reanudará el programa establecido. Si se pulsa parar/cancelar dos veces, el funcionamiento se detendrá y se borrará el programa establecido.
3. Cuando no esté en funcionamiento, si se pulsa parar/cancelar se borrará el programa seleccionado.
4. Los programas Auto no pueden utilizarse con la cocción en varias fases.
5. Cuando esté en funcionamiento, se escucharán tres pitidos entre cada fase.

Uso del temporizador

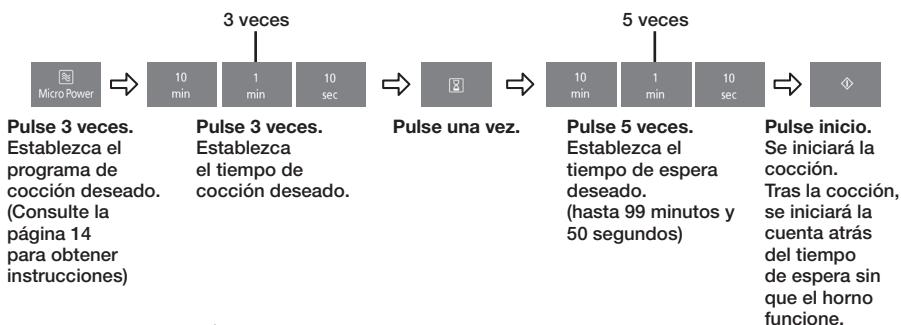
Temporizador de cocina

Ejemplo: Para contar 5 minutos.



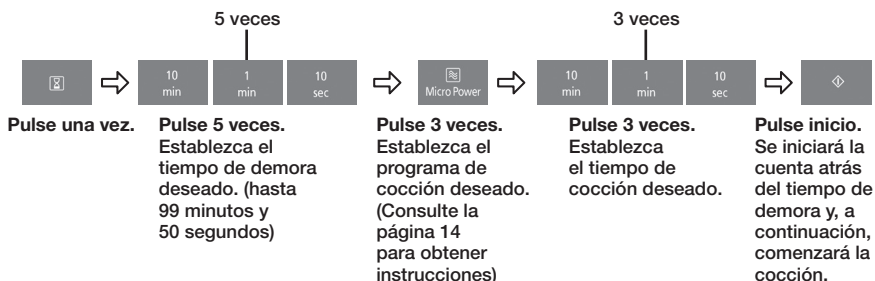
Tiempo de espera

Al utilizar el temporizador, puede programar el tiempo de espera una vez que haya finalizado la cocción o utilizarlo para programar el horno como minuterero. Ejemplo: Para esperar durante 5 minutos tras una cocción de 3 minutos a potencia media de microondas.



Inicio de cocción demorado

El uso del temporizador le permite programar el inicio de cocción demorado. Ejemplo: Para cocinar durante 3 minutos una vez hayan transcurrido 5 minutos. Potencia de microondas media.



■ Notas

1. La cocción en varias fases puede programarse incluyendo el inicio demorado y el tiempo de espera.
2. Si se abre la puerta del horno durante el inicio demorado, el tiempo de espera o el minuterero, el tiempo de la pantalla de visualización seguirá realizando la cuenta atrás.
3. El inicio del tiempo de espera/demora no puede programarse antes/después de un programa automático.
4. Si el tiempo de demora programado supera una hora, la cuenta atrás se realizará en minutos. Si es inferior a una hora, la cuenta atrás se realizará en segundos.

Descongelar automáticamente según peso

Esta función permite descongelar alimentos congelados en función del peso. Seleccione la categoría y establezca el peso de los alimentos. El peso se programa en gramos. Para realizar una selección rápida, se empieza desde el peso utilizado más habitualmente para cada categoría.



Seleccione el programa de descongelación automática según el peso. El número de programa automático aparecerá en la pantalla.
1 pulsación piezas pequeñas
2 pulsaciones pieza grande
3 pulsaciones pan

Establezca el peso de los alimentos congelados utilizando los botones de control de selección de más o menos peso. El peso se cuenta en incrementos o decrementos de 10 g.

Pulse inicio. Recuerde remover o dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación.

Programa	Mín./Máx. Peso	Alimentos adecuados
1. PIEZAS PEQUEÑAS 	200 g - 1000 g	Piezas pequeñas de carne, vieiras, salchichas, carne picada, bistecs, chuletas, filetes de pescado (cada uno de entre 100 g y 400 g). Pulse una vez el botón para descongelar automáticamente según peso. Dé la vuelta a los alimentos y cúbralos cuando suenen los pitidos. Deje reposar entre 15 y 30 minutos.
2. PIEZA GRANDE 	600 g - 1600 g	Grandes piezas de carne, pollos enteros y cuartos de carne. Pulse dos veces el botón para descongelar automáticamente según peso. Deberán cubrirse los pollos enteros y los cuartos de carne durante la descongelación. Proteja las alas, la pechuga y la grasa con trozos de papel de aluminio sujeto con palillos. Evite que el aluminio toque las paredes del horno. Antes de cocinar, debe transcurrir un tiempo de espera de entre 1 y 2 horas. Dé la vuelta a los alimentos y cúbralos cuando suenen los pitidos.
3. PAN/ PASTELES 	100 g - 600 g	Para pan (entero, rebanadas, panecillos) y pasteles. Los pasteles con crema y los que tienen cobertura no pueden descongelarse con este programa. Coloque el pan o el pastel sobre un plato grande o un plato de pyrex poco profundo. Pulse tres veces el botón para descongelar automáticamente según peso y dele la vuelta cuando se escuche el pitido. Para el pan debe transcurrir un tiempo de espera de entre 10 minutos (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras de gran tamaño por la mitad durante el tiempo de espera.

■ Notas

1. Cuando el tiempo de descongelación sea superior a los 60 minutos, el tiempo aparecerá como horas y minutos.
2. La forma y el tamaño de los alimentos determinarán el peso máximo al que el horno puede dar cabida.
3. Deje un tiempo de espera para asegurarse de que los alimentos estén completamente descongelados.

Programas automáticos según peso

Esta función permite cocinar sus alimentos favoritos únicamente estableciendo el peso. El horno determina el nivel de potencia de microondas, la potencia del grill y el tiempo de cocción de forma automática. Seleccione la categoría y establezca el peso de los alimentos. El peso se programa en gramos. Para realizar una selección rápida, se empieza desde el peso utilizado más habitualmente para cada categoría.

Por ejemplo,



Seleccione el programa para recalentar / cocinar automáticamente según peso. El número de programa automático aparecerá en la pantalla.

Establezca el peso de los alimentos utilizando los botones de control de selección de más o menos peso. El peso se cuenta en incrementos o decrementos de 10 g.

Pulse el botón de inicio.

■ Notas

1. Los programas automáticos según peso SOLO deben utilizarse para los alimentos descritos.
2. Solo deben cocinarse alimentos que estén dentro del rango de peso descrito.
3. Pese siempre los alimentos; no confíe en la información contenida en el paquete.
4. Utilice únicamente los accesorios indicados en las páginas 21 - 22 ES.
5. No cubra los alimentos cuando utilice programas combi automáticos, ya que impedirá que los alimentos se doren y el calor del grill fundirá cualquier cobertura de plástico.
6. La mayoría de alimentos se benefician de un tiempo de ESPERA tras ser cocinados con un programa automático, que permite que el calor siga dirigiéndose hasta el centro.
7. Para permitir ciertas variaciones que se producen en los alimentos, compruebe que estén completamente cocinados y bien calientes antes de servirlos.

Programas para recalentar automáticamente según peso

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
1. CARNE FRÍA   1 pulsación	200 g - 800 g		Para recalentar una comida precocinada fría. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar en la nevera, a una temperatura aproximada de +5 °C. Deben recalentarse en el recipiente en el que se adquirieron. Perfore la lámina de cobertura con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Si coloca los alimentos en un plato, cúbralos con una lámina transparente perforada. Coloque el recipiente en la bandeja de cristal. Seleccione el programa número 1. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio. Cuando se escuchen los pitidos, remueva. Remueva de nuevo al finalizar el programa y deje que transcurran unos minutos de espera. Las grandes piezas de carne/pescado con una salsa ligera pueden requerir un tiempo más prolongado. Este programa no es adecuado para alimentos con almidón como, por ejemplo, arroz, fideos o patatas. Las comidas contenidas en recipientes con forma de cuenco irregular pueden requerir un tiempo más prolongado.
2. COMIDA CONGELADA   2 pulsaciones	300 g - 600 g		Para recalentar una comida precocinada congelada. Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados (-18 °C). Deben recalentarse en el recipiente en el que se adquirieron. Perfore la lámina de cobertura con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Si coloca los alimentos en un plato, cúbralos con una lámina transparente perforada. Coloque el recipiente en la bandeja de cristal. Seleccione el programa número 2. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio. Remueva cuando se escuchen los pitidos y corte los bloques en trozos. Remueva de nuevo al finalizar el programa y deje que transcurran unos minutos de espera. Las grandes piezas de carne/pescado con una salsa ligera pueden requerir un tiempo más prolongado. Este programa no es adecuado para alimentos con almidón como, por ejemplo, arroz, fideos o patatas. Las comidas contenidas en recipientes con forma de cuenco irregular pueden requerir un tiempo más prolongado.

Programas para cocinar automáticamente según peso

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
3. VERDURAS FRESCAS   3 pulsaciones	100 g - 800 g		Para cocinar verduras frescas como zanahorias, brócoli, coliflor y judías verdes. Coloque las verduras preparadas en un recipiente de tamaño adecuado. Rocíe una cucharada sopera de agua por cada 100 g de verduras. Cubra con film transparente. Perfore la lámina transparente con un cuchillo una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Seleccione el programa número 3. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio. Cuando se escuchen los pitidos, remueva.
4. PESCADO FRESCO   4 pulsaciones	200 g - 700 g		Para cocinar filetes de pescado fresco. Coloque en un recipiente de tamaño adecuado. Añada de 1 a 3 cucharadas soperas de líquido. Cubra con una lámina transparente. Perfore la lámina transparente una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Seleccione el programa número 4. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio. Deje que transcurran unos minutos de tiempo de espera.

Programas combi automático según peso

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
1. PIZZA CONGELADA   1 pulsación	250 g - 400 g	 	Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza congelada y una baguette de queso. Retire el envase y colóquela sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Seleccione el programa número 1. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio. Este programa no es adecuado para pizzas con masa gruesa o pizzas muy finas.
2. PIZZA FRÍA   2 pulsaciones	150 g - 400 g	 	Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza fresca. Retire el envase y colóquela sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Seleccione el programa número 2. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio. Este programa no es adecuado para pizzas con masa gruesa o pizzas muy finas.
3. GRATINADOS CONGELADOS   3 pulsaciones	300 g - 500 g	 	Para recalentar, dorar y hacer crujiente la parte superior de alimentos gratinados precocinados congelados. Este programa es adecuado para lasaña, canelones, platos recubiertos con patatas y platos de pasta congelados. Retire el embalaje y coloque los alimentos gratinados en un plato resistente al calor sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Seleccione el programa número 3. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio.
4. TROZOS DE POLLO FRESCO   4 pulsaciones	200 g - 700 g	 	Para cocinar trozos de pollo fresco, por ejemplo, muslos y contramuslos. Coloque el pollo en un plato resistente al calor sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Seleccione el programa número 4. Introduzca el peso de los alimentos y pulse inicio. Dé la vuelta a los alimentos a media cocción, cuando suenen los pitidos.

Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué no se enciende el horno?

R: Cuando el horno no se encienda, compruebe los siguientes puntos:

1. ¿El horno está correctamente enchufado?
Retire el enchufe de la toma, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo.
2. Compruebe el disyuntor y el fusible.
Reajuste el disyuntor y sustituya el fusible si ha saltado o se ha fundido.
3. Si el disyuntor y el fusible están en buenas condiciones, pruebe a enchufar otro aparato en la toma. Si el otro aparato funciona, es probable que el horno tenga algún problema. Si el otro aparato no funciona, es probable que la toma tenga algún problema. Si el problema guarda relación con el horno, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.

P: El horno produce interferencias con el televisor.

¿Se trata de algo normal?

R: Pueden producirse algunas interferencias de radio y televisión cuando se cocina con el horno. Estas interferencias son similares a las ocasionadas por pequeños aparatos como batidoras, aspiradoras, secadores, etc. No se trata de un problema con el horno.

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

R: El horno está diseñado para no aceptar un programa incorrecto. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta fase de cocción.

P: En ocasiones, sale aire caliente de las salidas de aire del horno. ¿Por qué?

R: El calor que desprende los alimentos cocinados calienta el aire presente en la cavidad del horno. Este aire caliente es expulsado del horno mediante el patrón de flujo de aire del horno. El aire no contiene microondas. No deben bloquearse las salidas de aire del horno durante la cocción.

P: ¿Puedo utilizar un termómetro de horno convencional en el horno?

R: Solo cuando esté utilizando el modo de cocción con GRILL. El metal de algunos termómetros puede ocasionar que se generen arcos eléctricos en el horno; no debe utilizarse en los modos de cocción MICROONDAS y COMBINACIÓN.

P: Se oyen chasquidos y zumbidos procedentes del horno durante la cocción en COMBINACIÓN. ¿A qué se deben estos ruidos?

R: Los ruidos se producen cuando el horno cambia automáticamente de MICROONDAS a GRILL para crear el ajuste de cocción combinada. Esto no supone un fallo.

P: El horno desprende olor y genera humo cuando se utiliza la función de cocción de COMBINACIÓN y la de GRILL. ¿Por qué?

R: Tras el uso repetido, se recomienda limpiar el horno y hacer funcionar el grill sin alimentos, sin la bandeja de cristal y sin el anillo giratorio durante 5 minutos. Esto quemará cualquier resto de alimentos, residuos o aceite que puedan producir olor y/o humo.

Cuidado del horno

1. Apague el horno antes de realizar la limpieza.
2. Limpie el interior del horno, las juntas de la puerta y las zonas circundantes de forma regular. Cuando las salpicaduras de alimentos o los líquidos derramados se adhieran a las paredes del horno, las juntas de la puerta y las zonas circundantes, límpielos con un paño húmedo. Puede utilizarse un detergente suave si están muy sucias. No se recomienda el uso de detergentes abrasivos o corrosivos. **NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA COMERCIALES PARA HORNOS.**
3. No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que puede rayar la superficie y el cristal podría hacerse añicos.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños en las partes operativas del interior del horno, debe evitarse que el agua se filtre en las aberturas de ventilación.
5. Si el panel de control se ensucia, límpielo con un paño suave húmedo. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos para limpiar el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se ponga en funcionamiento de forma accidental. Tras realizar la limpieza, toque el botón PARAR/CANCELAR para borrar la pantalla de visualización.
6. Si se acumula vapor en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se hace funcionar en condiciones de humedad elevada y no indica un funcionamiento incorrecto de la unidad.
7. En ocasiones es necesario retirar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia con jabón o en el lavavajillas.
8. El anillo giratorio y el suelo de la cavidad del horno deben limpiarse regularmente para evitar que se produzcan ruidos. Simplemente debe limpiar la superficie inferior del horno con un paño empapado en agua caliente y detergente suave y, a continuación, secar con un paño limpio. El anillo giratorio puede lavarse en agua con jabón suave. Los vapores de la cocción se acumulan durante el uso repetido pero esto no afecta en modo alguno a la superficie inferior ni a las ruedas del anillo giratorio. Tras retirar el anillo giratorio de la cavidad para su limpieza, asegúrese de volver a colocarlo en la posición correcta.
9. Cuando utilice el modo GRILL o COMBINACIÓN, algunos alimentos salpicarán grasa en las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, podría empezar a salir humo durante el uso.
10. La limpieza no debe realizarse con un aparato de limpieza a vapor.
11. El mantenimiento de este horno debe ser realizado por personal cualificado. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado más cercano para las tareas de mantenimiento y las reparaciones del horno.
12. Si no se mantienen unas condiciones óptimas de limpieza del horno, las superficies podrían deteriorarse y esto afectaría a la vida útil del aparato y, posiblemente, daría como resultado una situación peligrosa.
13. Mantenga las salidas de aire limpias en todo momento. Compruebe que las salidas de aire de la puerta superior, la parte inferior y la parte posterior del horno no estén bloqueadas con polvo u otros materiales. Si las salidas de aire están bloqueadas podría producirse un sobrecalentamiento, que afectaría al funcionamiento del horno y posiblemente provocaría una situación peligrosa.

Especificaciones técnicas

Fuente de alimentación: **230 V, 50 Hz**
Consumo eléctrico: **Máximo: 1270 W**
Microondas: 1270 W
Grill: 1000 W
Salida: **Microondas: 800 W (IEC-60705)**
Calentador del grill: 1000 W
Dimensiones exteriores:
406 mm (An.) x 292 mm (Prof.) x 405 mm (Al.)
Dimensiones de la cavidad del horno:
314 mm (An.) x 211 mm (Prof.) x 349 mm (Al.)
Volumen total de la cavidad: **23 L**
Diámetro de la Plataforma Giratoria de Cristal:
Ø288 mm
Frecuencia de funcionamiento: **2450 MHz**
Peso neto: **13,4 kg**
Ruido: **L_{WA} 63 dB**

El peso y las dimensiones mostrados son aproximados.

Este producto es un equipo que cumple la norma europea de interferencias CEM (CEM = compatibilidad electromagnética) EN 55011. De conformidad con esta norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B, y está dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera de forma intencionada en forma de radiación electromagnética con el fin de calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede utilizarse en zonas domésticas normales.



Información sobre la eliminación para usuarios de equipos eléctricos y electrónicos (hogares privados)

La presencia de este símbolo en los productos y/o documentos que los acompañan significa que los productos eléctricos y electrónicos utilizados no deben mezclarse con los residuos domésticos generales.

Para un tratamiento, recuperación y reciclaje correctos, lleve estos productos a los puntos de recogida específicos, donde los aceptarán gratuitamente.

De forma alternativa, en algunos países, podrá devolver sus productos al distribuidor local tras la compra de un nuevo producto equivalente.

La correcta eliminación de este producto ayudará a conservar recursos valiosos y evitar posibles efectos negativos sobre la salud de las personas y el entorno que podrían surgir de una gestión inadecuada de los residuos. Póngase en contacto con la autoridad local para obtener información detallada acerca del punto de recogida específico más próximo.

Conforme a la legislación nacional, pueden imponerse multas por la eliminación incorrecta de estos residuos.

Para los usuarios empresariales de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos o electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para obtener información detallada.

Información acerca de la eliminación en otros países fuera de la Unión Europea

Este símbolo solo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades o el distribuidor local y pregunte por el método correcto de eliminación.

Panasonic Corporation
Osaka, Japón
Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH
Centro de pruebas Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo,
Alemania

- Instruções de segurança importantes. Antes de utilizar este forno, leia atentamente estas instruções e guarde-as para referência futura.
- Aviso! O aparelho deve ser inspecionado para detetar danos nos vedantes da porta e nas áreas circundantes e, se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho deve ser utilizado apenas depois de ser reparado por um técnico de assistência formado pelo fabricante.
- Aviso! Não tente modificar, ajustar ou reparar a porta, a caixa do painel de controlo, os interruptores de bloqueio de segurança ou qualquer outra peça do forno. Não retire o painel exterior do forno e que o protege contra a exposição à energia do micro-ondas. As reparações devem ser efetuadas apenas por um técnico de assistência qualificado.
- Aviso! Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados pois estes podem rebentar.
- Aviso! Quando aquecer líquidos, por exemplo, sopa, molhos e bebidas no forno, pode ocorrer a fervura do líquido sem o aparecimento das bolhas habituais. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente.
- Aviso! O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado. A temperatura tem de ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade inclusive e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento desde que sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança no que diz respeito ao uso do aparelho de uma forma segura e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser levadas a cabo por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Quando este forno estiver instalado, deverá ser fácil isolar o aparelho da fonte de energia desligando a ficha ou através de um disjuntor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo respetivo fabricante ou centro de assistência ou por um técnico qualificado para evitar um acidente.
- Não instale este forno próximo de um fogão elétrico ou a gás.
- As crianças devem ter permissão para utilizar o forno sem supervisão apenas quando forem ensinadas a utilizá-lo de forma segura e compreenderem os riscos de uma utilização incorreta.
- Este micro-ondas destina-se a utilização exclusiva num balcão. Não deve ser embutido nem colocado no interior de um armário.

Para utilização numa banca:

- O forno tem de ser instalado numa superfície plana e estável, a uma altura do chão mínima de 85 cm, com a parte posterior voltada para uma parede de fundo. Se um dos lados do forno ficar encostado a uma parede, o outro lado ou a parte superior não podem ficar tapados. Reserve um espaço de 15 cm na parte superior do forno.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique o forno com frequência uma vez que este tipo de recipientes incendeia-se se for aquecido durante demasiado tempo.
- Se for emitido fumo ou ocorrer um incêndio no forno, prima o botão Parar/Cancelar e deixe a porta fechada de modo a extinguir as chamas. Desligue o cabo de corrente, ou desligue a eletricidade no painel de fusíveis ou no disjuntor.

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
- Não cozinhe ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos inteiros na função MICROONDAS. A pressão pode acumular-se e os ovos podem rebentar, mesmo depois de o aquecimento por micro-ondas ter terminado.
- Limpe o interior do forno, os vedantes da porta e as áreas circundantes regularmente. Sempre que salpicos de alimentos ou líquidos derramados adiram às paredes do forno, vedantes da porta e áreas circundantes, limpe com um pano húmido. Poderá ser utilizado um detergente suave se estas áreas ficarem muito sujas. A utilização de detergentes fortes ou abrasivos não é recomendada.
- **NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE FORNOS.**
- Quando utilizar o modo GRELHADOR ou COMBINADO, é inevitável que alguns alimentos salpiquem gordura para as paredes do forno. Se o forno não for limpo periodicamente, pode começar a “fazer fumo” durante a utilização.
- A falta de limpeza do forno poderá levar à deterioração das superfícies, o que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação de perigo.
- As peças acessíveis podem ficar quentes quando são utilizadas em combinação. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas. As crianças com menos de 8 anos de idade devem utilizar o forno apenas quando supervisionadas continuamente por adultos devido às temperaturas geradas.
- Não deve ser utilizado nenhum produto de limpeza a vapor para limpar o forno.
- Não utilize produtos de limpeza fortes ou abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno pois podem riscar a superfície, provocando a quebra do vidro.

- As superfícies externas do forno, incluindo as saídas de ar do gabinete e a porta do forno ficam quentes durante as funções COMBINADO e GRELHADOR. Tenha cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao colocar ou retirar alimentos e acessórios.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Use apenas utensílios adequados para uso em fornos micro-ondas.
- O forno está equipado com aquecedores situados na parte superior. Depois de utilizar as funções GRELHADOR e COMBINADO, deve ter cuidado para evitar tocar nas superfícies internas do forno pois estas estarão muito quentes. Deverá ter cuidado para evitar tocar na resistência existente no interior do forno.
- O forno micro-ondas destina-se a aquecer apenas alimentos e bebidas. Tenha cuidado quando estiver a aquecer alimentos com baixo nível de humidade como, por exemplo, pão, chocolate, bolachas e bolos. Estes podem queimar, secar ou incendiar-se facilmente se cozinhados durante muito tempo. Recomendamos que não aqueça alimentos com baixo nível de humidade, tais como pipocas ou crepes. Tentar secar comida, jornais ou roupa e aquecer almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos, sacos de trigo, garrafas térmicas e produtos semelhantes pode provocar ferimentos, ignição ou um incêndio.
- A lâmpada do micro-ondas deverá ser substituída por um técnico de assistência formado pelo fabricante. NÃO tente retirar o revestimento exterior do micro-ondas.

Instalação e ligação.....	6
Colocação do micro-ondas.....	6
Instruções de segurança importantes.....	7-10
Descrição do micro-ondas.....	11
Painel de controlo.....	12
Acertar o relógio.....	13
Bloqueio de segurança para crianças.....	13
Cozedura e descongelação no micro-ondas.....	14
Grelhador.....	15
Cozedura no modo combinado.....	16
Cozedura em várias fases.....	17
Utilizar o temporizador.....	18
Descongelação Auto por peso.....	19
Programas automáticos por peso.....	20
Programas automáticos de reaquecimento por peso.....	21
Programas automáticos de cozedura por peso.....	22
Programas automáticos de combinado por peso.....	22
Perguntas e respostas.....	23
Cuidados a ter com o micro-ondas.....	24
Especificações técnicas.....	25

Obrigado por ter adquirido um forno Micro-ondas da Panasonic.

Instalação e ligação

Examinar o forno micro-ondas

Desembale o micro-ondas, retire todo o material de embalagem e examine o micro-ondas para verificar se existem quaisquer danos, tais como amolgadelas, dobradiças de porta danificadas ou fendas na porta. Se encontrar algum dano, avise o seu distribuidor imediatamente. Não instale um forno micro-ondas danificado.

Instruções para ligação à terra

■ Importante!

ESTA UNIDADE DEVERÁ SER CORRECTAMENTE LIGADA À TERRA POR MOTIVOS DE SEGURANÇA PESSOAL.

Se a tomada CA utilizada não tiver ligação à terra, é da responsabilidade pessoal do cliente mandar substituí-la por uma tomada com ligação à terra adequada.

Voltagem de funcionamento

A voltagem utilizada deverá ser a que está indicada na etiqueta do micro-ondas. Se for utilizada uma voltagem superior à especificada, poderá provocar um incêndio ou outros danos.

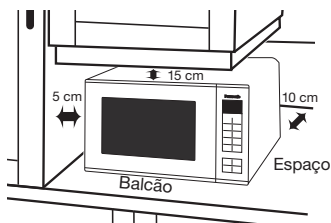
Colocação do micro-ondas

Este micro-ondas destina-se a utilização exclusiva num balcão. Não deve ser embutido nem colocado no interior de um armário.

1. Coloque o micro-ondas numa superfície plana e estável, a mais de 85 cm do chão.
2. Quando este micro-ondas estiver instalado, deverá ser fácil isolar o aparelho da fonte de energia retirando a ficha da tomada ou utilizando um disjuntor.
3. Para obter um funcionamento eficaz, assegure uma circulação de ar suficiente para o micro-ondas.

Utilização no balcão:

Reserve um espaço de 15 cm na parte superior do micro-ondas, 10 cm na parte posterior e 5 cm num dos lados. O outro lado tem de ter uma área disponível mínima de 40 cm.



4. Não coloque este micro-ondas próximo de um fogão a gás ou elétrico.
5. O cabo de corrente não deve estar em contacto com o exterior do micro-ondas. Afaste o cabo de superfícies quentes. Não deixe o cabo pendurado na extremidade de uma mesa ou balcão. Não mergulhe o cabo, a ficha ou o micro-ondas em água.
6. Os pés do micro-ondas não devem ser retirados.
7. Este micro-ondas destina-se apenas a utilização doméstica. Não o utilize no exterior.
8. Evite utilizar o micro-ondas em ambientes de humidade elevada.
9. Não tape as saídas de ar nas partes superior, posterior e laterais do micro-ondas. Se estas saídas forem tapadas durante o funcionamento, o micro-ondas pode aquecer em demasia. Neste caso, o micro-ondas será protegido por um mecanismo de segurança térmica e retomará o funcionamento apenas depois de ter arrefecido.
10. Este aparelho não foi concebido para funcionar mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto independente.

Instruções de segurança importantes

1. Os vedantes da porta e as respetivas áreas circundantes devem ser limpos com um pano humedecido. O aparelho deve ser inspecionado para detetar danos nos vedantes da porta e nas respetivas áreas circundantes e, se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência formado pelo fabricante.
2. Não tente modificar nem efetuar ajustes ou reparações na porta, no compartimento do painel de controlo, nos interruptores de bloqueio de segurança ou qualquer outra parte do micro-ondas. Não retire o painel exterior do micro-ondas que o protege da exposição à energia das micro-ondas. **As reparações devem ser efetuadas apenas por um técnico de assistência qualificado.**
3. Não utilize este aparelho se o CABO OU A FICHA estiverem danificados, se não estiver a funcionar corretamente ou se o tiver deixado cair. É perigoso tentar reparar o micro-ondas, pelo que só um técnico de assistência formado pelo fabricante o deverá fazer.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou revendedor, ou por uma pessoa qualificada para o efeito, de modo a evitar riscos.
5. As crianças podem utilizar o micro-ondas sem supervisão apenas quando tiverem recebido instruções adequadas sobre como utilizá-lo de forma segura e depois de compreenderem os riscos de uma utilização incorreta.
6. Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, dada a sua propensão para rebentar.
7. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho por parte do responsável pela sua segurança e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção da utilização não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Instruções de segurança importantes

Utilização do micro-ondas

- Não utilize o micro-ondas para outros efeitos que não a preparação de alimentos. Este micro-ondas foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não o utilize para aquecer produtos químicos ou outros produtos que não sejam alimentos.
- Antes de utilizar, verifique se os utensílios/recipientes são adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- Quando o micro-ondas não estiver a ser utilizado, não guarde objetos no seu interior devido ao perigo de o micro-ondas ser ligado acidentalmente.
- O aparelho não pode ser utilizado no modo MICRO-ONDAS ou COMBINADO SEM ALIMENTOS NO INTERIOR. Se ocorrer alguma destas situações, pode danificar o aparelho.
- Se o micro-ondas emitir fumo ou se aparecer fogo, prima o botão Parar/Cancelar e deixe a porta fechada de modo a extinguir as chamas. Desligue o cabo de corrente ou desligue a eletricidade no painel de fusíveis ou no disjuntor.

Utilização da função de aquecimento

- As superfícies externas do micro-ondas, incluindo as saídas de ar do compartimento e a porta do micro-ondas, irão ficar quentes durante os modos de COMBINADO e GRELHADOR. Tenha cuidado ao abrir ou fechar a porta e ao colocar ou retirar alimentos e acessórios.
- O micro-ondas está equipado com dois aquecedores situados na parte superior do interior micro-ondas. Depois de utilizar a função de COMBINADO e GRELHADOR, estas superfícies estarão bastante quentes. Tenha cuidado e evite tocar na resistência de aquecimento no interior do micro-ondas.

■ Atenção! Superfícies quentes

Depois de cozinhar nestes modos, os acessórios do micro-ondas estarão bastante quentes.



- As partes acessíveis podem ficar quentes quando se utiliza o modo de Combinado. Deve manter crianças pequenas afastadas do micro-ondas, e as crianças devem utilizar o micro-ondas apenas se supervisionadas por adultos devido às temperaturas geradas.

Funcionamento da ventoinha

- Depois de o micro-ondas ser utilizado, a ventoinha pode ficar a funcionar durante breves minutos para arrefecer os componentes elétricos. Esta situação é normal e pode retirar os alimentos do micro-ondas mesmo enquanto a ventoinha estiver em funcionamento. Pode continuar a utilizar o micro-ondas durante este período.

Lâmpada do micro-ondas

- Quando for necessário substituir a lâmpada do micro-ondas, contacte o distribuidor.

Acessórios

- O micro-ondas é fornecido com uma grande variedade de acessórios. Siga sempre as instruções apresentadas para a utilização dos acessórios.

Instruções de segurança importantes

Prato de vidro

- Não utilize o micro-ondas sem o aro de rodas e o prato de vidro instalados.
- Nunca utilize outro tipo de prato de vidro que não o concebido especificamente para este micro-ondas.
- Se o prato de vidro estiver quente, deixe-o arrefecer antes de limpar ou passar por água.
- O prato de vidro pode rodar em qualquer direção.
- Se os alimentos ou o recipiente do cozinhado colocados no prato de vidro tocarem nas paredes do micro-ondas e o prato parar de rodar, este irá rodar automaticamente na direção oposta. Esta situação é normal.
- Não cozinhe alimentos diretamente sobre o prato de vidro.

Aro de rodas

- O aro de rodas e a superfície inferior do micro-ondas devem ser limpos frequentemente para evitar ruídos e a acumulação de restos de alimentos.
- O aro de rodas e o prato de vidro têm ser utilizados na cozedura dos alimentos em todas as circunstâncias.

Grelha redonda

- A grelha redonda é utilizada para facilitar o alourar de pequenos pratos e contribuir para uma boa circulação do calor.
- Não utilize recipientes metálicos diretamente sobre a grelha redonda no modo COMBINADO com MICRO-ONDAS.
- Não utilize a grelha redonda no modo único de MICRO-ONDAS.

Tempos de cozedura

- O tempo de cozedura depende da condição, da temperatura, da quantidade de alimentos e do tipo de utensílios de cozinha.

- Comece pelo tempo de cozedura mínimo para ajudar a evitar que os alimentos fiquem cozidos demais. Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, pode sempre cozinhá-los durante mais algum tempo.

■ Importante!

Se os tempos de cozedura recomendados forem excedidos, os alimentos irão estragar-se e, em circunstâncias extremas, podem incendiar-se e possivelmente danificar o interior do micro-ondas.

Pequenas quantidades de alimentos

- Pequenas quantidades de alimentos ou alimentos com um conteúdo de baixa humidade podem queimar-se, secar ou incendiar-se, se forem cozinhados durante muito tempo. Se os materiais no interior do micro-ondas se incendiarem, mantenha a porta do micro-ondas fechada, desligue o micro-ondas e retire a ficha da tomada.

Alimentos com baixo nível de humidade

- O forno micro-ondas destina-se a aquecer apenas alimentos e bebidas. Tenha cuidado quando estiver a aquecer alimentos com baixo nível de humidade como, por exemplo, pão, chocolate, bolachas e bolos. Estes podem queimar, secar ou incendiar-se facilmente se cozinhados durante muito tempo. Recomendamos que não aqueça alimentos com baixo nível de humidade, tais como pipocas ou crepes. Tentar secar comida, jornais ou roupa e aquecer almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos, sacos de trigo, garrafas térmicas e produtos semelhantes pode provocar ferimentos, ignição ou um incêndio.

Ovos

- Não cozinhe ovos com a casca ou ovos cozidos inteiros no modo de MICRO-ONDAS. A pressão pode acumular-se e os ovos podem rebentar, mesmo depois de o processo de aquecimento de micro-ondas ter terminado.

Instruções de segurança importantes

Picar casca/pele

- Os alimentos com casca ou pele não porosas, tais como batatas, gemas de ovos e salsichas têm de ser picados antes de serem cozinhados no modo de MICRO-ONDAS para não se incendiarem.

Termómetro para carne

- Utilize um termómetro para carne, para verificar o grau de cozedura de assados e aves, apenas quando a carne tiver sido retirada do micro-ondas. Não utilize um termómetro para carne convencional no forno micro-ondas, pois pode originar faíscas.

Líquidos

- Quando se aquecem líquidos como, por exemplo, sopa, molhos e bebidas no forno micro-ondas, pode ocorrer a fervura do líquido sem o aparecimento das bolhas habituais. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente.

Para evitar esta possibilidade, devem seguir-se estes passos:

- a Evite utilizar recipientes facetados e estreitos.
- b Não aqueça em demasia.
- c Agite o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e faça-o novamente a meio do tempo de cozedura.
- d Depois do aquecimento, deixe-o permanecer no micro-ondas durante alguns instantes e, antes de retirar o recipiente com cuidado, agite-o novamente.

Papel/Plástico

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, verifique o micro-ondas com frequência, uma vez que este tipo de recipientes incendiava-se se aquecido em demasia.

- Não utilize produtos de papel reciclado (por exemplo, rolo de papel de cozinha), a não ser que, na etiqueta do produto de papel, esteja indicado que o produto é seguro para utilização em micro-ondas. Os produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndios durante a utilização.

- Retire os anéis metálicos dos sacos para assar antes de colocar os sacos no micro-ondas.

Utensílios/metais

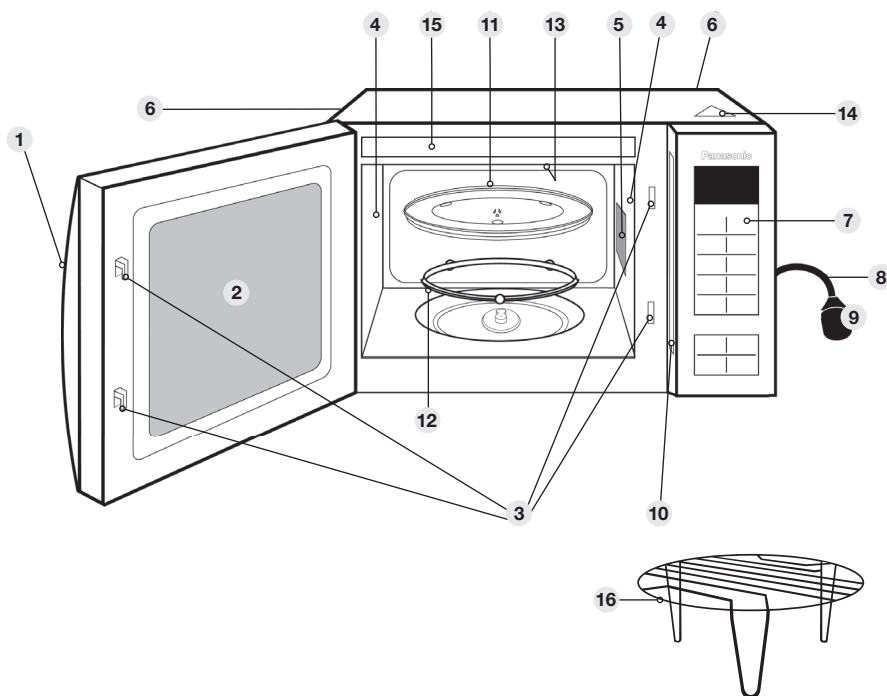
- Não aqueça latas ou garrafas fechadas, pois podem rebentar.
- Não devem ser utilizados recipientes metálicos ou pratos com rebordo metálico durante a cozedura por micro-ondas. Nestas situações, irão surgir faíscas.
- Se utilizar uma folha de alumínio, espetos para carne ou utensílios de metal, deve mantê-los a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta do micro-ondas, de modo a evitar a ocorrência de faíscas.

Biberões/frascos de comida para bebés

- O topo e a teta ou tampa têm de ser retirados dos biberões e dos frascos de comida para bebés, antes de serem colocados no micro-ondas.
- O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado.
- A temperatura deverá ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.

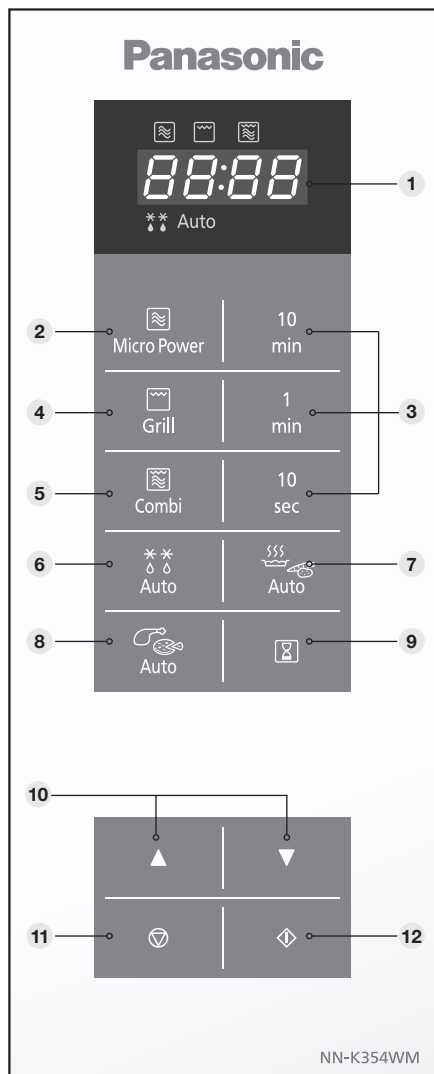
Descrição do micro-ondas

- 1. Puxador da porta**
Utilize o puxador para abrir a porta. Quando abre a porta do micro-ondas durante a cozedura, esta é interrompida temporariamente sem eliminar as programações efetuadas anteriormente. A cozedura é retomada assim que a porta é fechada e o botão Iniciar é premido.
- 2. Janela do micro-ondas**
- 3. Sistema de bloqueio de segurança da porta**
- 4. Saída de ar do micro-ondas**
- 5. Guia de alimentação do micro-ondas (não retirar)**
- 6. Saídas de ar externas do micro-ondas**
- 7. Painel de controlo**
- 8. Cabo de alimentação**
- 9. Ficha**
- 10. Etiqueta de identificação**
- 11. Prato de vidro**
- 12. Aro de rodas**
- 13. Resistência de grelhador**
- 14. Etiqueta de aviso (Superfícies quentes)**
- 15. Etiqueta do menu**
- 16. Grelha redonda**



■ **Nota.**
Esta imagem é apenas para referência.

Painel de controlo



- 1 Visor
- 2 Botão dos níveis de potência das micro-ondas
- 3 Botões do tempo
- 4 Botão de grelhador
- 5 Botão de combinado
- 6 Botão de descongelação Auto por peso
- 7 Botão de reaquecimento/cozedura Auto por peso
- 8 Botão de combinado Auto por peso
- 9 Botão do temporizador
- 10 Botões de controlo da seleção de mais/menos peso
- 11 Botão Parar/Cancelar:
Antes da cozedura:
Premir uma vez, elimina as instruções.
Durante a cozedura:
Premir uma vez, interrompe temporariamente o programa de cozedura. Premir novamente, cancela todas as instruções e irá apresentar a hora certa no visor.
- 12 Botão Iniciar

* N.B. O design do painel de controlo poderá diferir do painel apresentado (dependendo da cor), mas o funcionamento permanecerá igual.

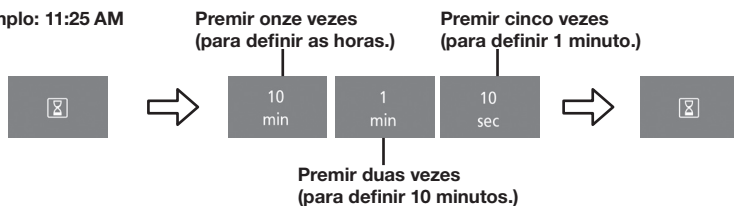
■ Sinal sonoro

Quando um botão for premido corretamente, será emitido um sinal sonoro. Se, quando premir um botão, não for emitido um sinal sonoro, isso significa que a unidade não aceitou ou não pode aceitar a instrução. No final de cada programa concluído, o micro-ondas irá emitir um sinal sonoro 5 vezes.

Acertar o relógio

Quando o micro-ondas é ligado pela primeira vez, aparece a indicação “88.88” no visor.

Exemplo: 11:25 AM



Prima duas vezes o botão do temporizador. Os dois pontos começam a piscar.

Prima os botões do tempo. Introduza a hora certa premindo os botões do tempo adequados.

Prima o botão do temporizador. Os dois pontos deixam de piscar. A hora certa aparece agora bloqueada no visor.

■ Notas

1. Para repor a hora certa, repita os passos de 1 a 3, tal como descrito anteriormente.
2. O relógio irá manter a hora certa desde que o micro-ondas esteja ligado e a receber energia.
3. Este relógio é de 24 horas, por exemplo, 2 pm = 14:00 e não 2:00.

Bloqueio de segurança para crianças

A utilização deste sistema irá desativar os comandos do micro-ondas; no entanto, a porta pode ser aberta. O Bloqueio para Crianças pode ser ativado quando o visor apresentar dois pontos ou a hora.

Para ativar:



Prima Iniciar três vezes. A hora certa irá desaparecer. A hora atual não será perdida. Aparece a indicação “L ---” no visor.

Para cancelar:



Prima Parar/Cancelar três vezes. A hora certa aparecerá de novo no visor.

■ Nota

Para ativar a função de bloqueio para crianças, deverá premir Iniciar 3 vezes, com um intervalo de 10 segundos.

Cozedura e descongelação no micro-ondas

O prato de vidro deverá estar sempre colocado quando utilizar o micro-ondas.



Prima Micro Power.
Selecione o nível de potência pretendido.

Defina o tempo de cozedura
premiendo os botões adequados. O micro-ondas pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos nos níveis de potência Média, Baixa, Branda e Descongelar. O nível de potência elevada pode ser programado durante 30 minutos.

Prima o botão Iniciar.
O programa de cozedura irá começar a contagem decrescente.

Premir 1 vez	Elevada	800 Watts
Premir 2 vezes	Descongelar **	240 Watts
Premir 3 vezes	Média	560 Watts
Premir 4 vezes	Baixa	440 Watts
Premir 5 vezes	Morna	80 Watts

■ ATENÇÃO!

O micro-ondas irá funcionar automaticamente no modo de potência MÁX. se for introduzido um tempo de cozedura sem previamente ter sido selecionado o nível de potência.

■ Notas

1. Para informações sobre cozedura em várias fases, consulte a página 17 PT.
2. O tempo de repouso pode ser programado depois de a potência das micro-ondas e o tempo de cozedura terem sido definidos. Consulte as informações sobre como utilizar o temporizador na página 18 PT.
3. Não pode alterar o tempo de cozedura durante a cozedura.
4. NÃO tente utilizar o micro-ondas apenas com um acessório metálico no interior.
5. Verifique sempre os alimentos durante a descongelação abrindo a porta do micro-ondas e, em seguida, reiniciando a descongelação. Não é necessário cobrir os alimentos durante a descongelação. Para garantir um resultado uniforme, agite, vire ou separe os alimentos várias vezes durante a descongelação. No caso de carne em peças e aves, vire a meio da descongelação e proteja as extremidades e pontas com uma folha de alumínio.

Grelhador

O prato de vidro deverá estar sempre colocado quando utilizar o micro-ondas.



Prima Grill para selecionar o nível.

Premir 1 vez	Grelhador 1	1 000 W (elevado)
Premir 2 vezes	Grelhador 2	700 W (baixo)

Defina o Tempo.

Selecione o tempo de Cozedura premindo os botões adequados. O tempo pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos.

Prima Iniciar.

A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

■ Notas

1. Coloque os alimentos sobre o prato de vidro na grelha redonda. Coloque um prato à prova de calor (Pyrex[®]) por baixo para recolher gordura e líquidos que possam pingar.
2. Nunca cubra os alimentos durante o modo de Grelhador.
3. NÃO tente aquecer previamente o grelhador.
4. O grelhador irá funcionar apenas com a porta do micro-ondas fechada. Não é possível utilizar a função de grelhador com a porta aberta.
5. Não existe potência das micro-ondas no programa isolado de GRELHADOR.
6. A maioria dos alimentos deverá ser virada a meio da cozedura. Quando pretender virar os alimentos, abra a porta do micro-ondas e COM CUIDADO retire a grelha redonda utilizando luvas de proteção adequadas.
7. Depois de virar os alimentos, volte a colocá-los no micro-ondas e feche a porta. Depois de fechar a porta, prima Iniciar. O visor do micro-ondas irá continuar a contagem decrescente do tempo restante do modo de Grelhador. Não há qualquer perigo em abrir a porta do micro-ondas quando pretender verificar os alimentos durante o modo de Grelhador.
8. O indicador de grelhador irá acender-se e apagar-se durante a cozedura; esta situação é normal. Limpe sempre o micro-ondas depois de ter utilizado o modo de Grelhador e antes de utilizar o modo de Micro-ondas ou de Combinado.
9. Não pode alterar o tempo de grelhador durante a cozedura.

■ **ATENÇÃO!** A grelha redonda deverá ser utilizada com o prato de vidro em todas as circunstâncias. Retire a grelha redonda do micro-ondas segurando firmemente na grelha e no prato à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para micro-ondas quando pretender retirar acessórios. Nunca toque na janela exterior ou nas partes metálicas internas da porta ou do micro-ondas quando estiver a colocar ou retirar alimentos, devido às temperaturas elevadas envolvidas.

Cozedura no modo combinado

Ao cozinhar no modo de Combinado, a potência das micro-ondas cozinha os alimentos rapidamente, enquanto o grelhador dá aos alimentos aquele aspeto tradicional dourado e tostado.



Selecione o nível pretendido.

	Nível	MW	Grelhador
Premir 1 vez	Combinado 1	140 W	820 W
Premir 2 vezes	Combinado 2	280 W	640 W
Premir 3 vezes	Combinado 3	450 W	430 W

Defina o Tempo.

Selecione o tempo de cozedura.

O tempo pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos.

Prima o botão Iniciar.

A contagem decrescente do tempo aparece no visor.

■ Notas

1. A grelha redonda foi concebida para ser utilizada nos modos de Combinado e Grelhador. Nunca tente utilizar qualquer outro acessório metálico para além do fornecido com o micro-ondas. Coloque um prato à prova de calor por baixo para recolher gordura e líquidos que possam pingar.
2. Utilize a grelha redonda apenas como descrito. NÃO a utilize num programa manual se tiver menos de 200 g de alimentos no micro-ondas. Para pequenas quantidades não cozinhe no modo de Combinado; cozinhe APENAS no modo de GRELHADOR ou de MICRO-ONDAS para obter melhores resultados.
3. Nunca cubra os alimentos quando cozinhar no modo de Combinado.
4. NÃO aqueça previamente o grelhador no modo de Combinado.
5. Não pode alterar o tempo de cozedura durante a cozedura.
6. Poderá ocorrer acidentalmente a formação de arcos voltaicos se for utilizado um peso incorreto de alimentos, se a grelha redonda estiver danificada ou se tiver sido utilizado um recipiente metálico. Esta situação é identificada através do aparecimento de raios de luz azul no interior do forno micro-ondas. Se isto ocorrer, desligue o micro-ondas de imediato.
7. Alguns alimentos devem ser cozinhados no modo de Combinado sem utilização da grelha redonda como, por exemplo, assados, gratinados, tartes e pudins. Os alimentos devem ser colocados num prato não metálico à prova de calor, colocado diretamente no prato de vidro.
8. NÃO utilize recipientes de plástico para MICRO-ONDAS em programas combinados (a não ser que sejam adequados para o modo de Combinado). Os pratos têm de suportar o calor do grelhador superior (por exemplo, o vidro à prova de calor Pyrex® ou cerâmica são ideais).
9. NÃO utilize os seus próprios pratos ou formas metálicos, pois as micro-ondas não irão penetrar nos alimentos de forma uniforme.

■ **ATENÇÃO!** A grelha redonda deverá ser utilizada com o prato de vidro em todas as circunstâncias. Retire a grelha redonda do micro-ondas segurando firmemente na grelha e no prato à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para micro-ondas quando pretender retirar acessórios. Nunca toque na janela exterior ou nas partes metálicas internas da porta ou do micro-ondas quando estiver a colocar ou retirar alimentos, devido às temperaturas elevadas envolvidas.

Cozedura em várias fases

Esta função permite programar até 3 fases de cozedura contínua.

Exemplo: Para definir a potência das micro-ondas Média durante 2 minutos e a potência do modo Combinado 2 durante 3 minutos



Defina a potência das micro-ondas.
Prima 3 vezes para selecionar a potência Média.

Defina o tempo de cozedura.
Defina como 2 minutos utilizando os botões do tempo.

Defina o modo de Combinado.
Prima duas vezes para selecionar Combinado 2.



Defina o tempo de cozedura.
Defina como 3 minutos utilizando os botões do tempo.

Prima Iniciar.
A contagem decrescente do tempo da primeira fase será apresentada no visor.

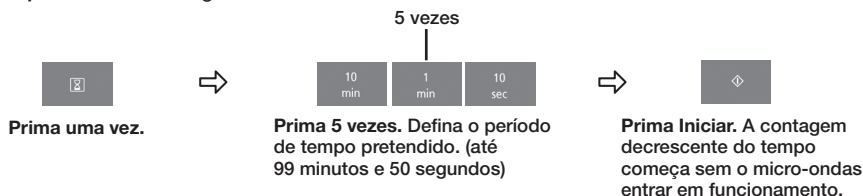
■ Notas

1. Para uma cozedura em 3 fases, introduza outro programa de cozedura antes de premir Iniciar.
2. Se, durante a funcionamento, premir Parar/Cancelar uma vez, irá interromper a operação. Premir Iniciar, irá reiniciar a operação programada. Premir Parar/Cancelar duas vezes, irá interromper e eliminar a operação programada.
3. Se premir Parar/Cancelar enquanto o micro-ondas não está em funcionamento, o programa selecionado será eliminado.
4. Não é possível utilizar programas automáticos com o modo de cozedura em várias etapas.
5. Durante a operação, serão emitidos três sinais sonoros entre cada fase.

Utilizar o temporizador

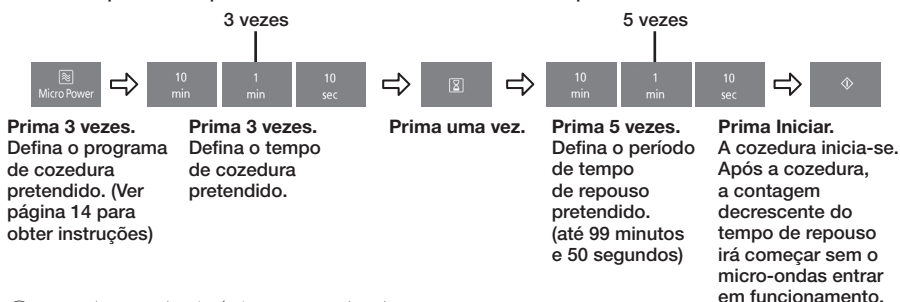
Temporizador de cozinha

Exemplo: Para uma contagem de 5 minutos.



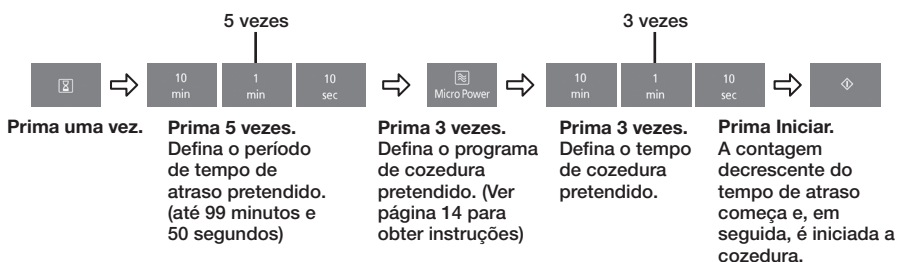
Tempo de repouso

Ao utilizar o Temporizador, pode programar o Tempo de Repouso uma vez concluída a cozedura ou utilizá-lo para programar o micro-ondas para mais uns minutos. Exemplo: Para um repouso de 5 minutos após um tempo de cozedura de 3 minutos no modo de potência das micro-ondas Média.



Cozedura de início retardado

Ao utilizar o Temporizador, é possível programar a cozedura de Início Retardado. Exemplo: Para iniciar a cozedura 5 minutos mais tarde em 3 minutos. Potência das micro-ondas Média.



■ Notas

1. A cozedura em várias etapas pode ser programada incluindo o Início Retardado e o Tempo de Repouso.
2. Se abrir a porta do micro-ondas durante o Início Retardado, o Tempo de Repouso ou Temporizador de Minutos, a contagem decrescente do tempo apresentado no visor não é interrompida.
3. O Tempo de Repouso/Início Retardado não pode ser programado antes/depois de um programa automático.
4. Se o tempo de atraso programado ultrapassar uma hora, a contagem decrescente do tempo será feita em minutos. Se for inferior a uma hora, a contagem decrescente do tempo será feita em segundos.

Descongelção Auto por peso

Com esta função pode descongelar alimentos congelados de acordo com o seu peso. Selecione a categoria e defina o peso do alimento. O peso é programado em gramas. Para uma seleção mais rápida, o peso inicia a partir do valor utilizado com mais frequência para cada categoria.



Selecione o programa automático de descongelação por peso pretendido.

O número do programa automático aparece no visor.

Premir 1 vez - porções pequenas

Premir 2 vezes - porções grandes

Premir 3 vezes - pão

Defina o peso do alimento congelado utilizando os botões de controlo da seleção de mais/ menos peso.

A contagem do peso aumenta/ diminui em incrementos de 10 g.

Prima Iniciar.

Não se esqueça de agitar ou virar os alimentos durante a descongelação.

Programa	Mín./Máx. Peso	Alimentos adequados
1. PORÇÕES PEQUENAS   Premir 1 vez	200 g - 1 000 g	Porções pequenas de carne, escalopes, salsichas, carne picada, bifés, costeletas, filetes de peixe (entre 100 g a 400 g cada). Prima uma vez o botão de descongelação automática por peso. Vire e cubra sempre que ouvir o sinal sonoro. Aguarde um período de repouso de 15 a 30 minutos.
2. PORÇÕES GRANDES   Premir 2 vezes	600 g - 1 600 g	Grandes porções de carne, frangos inteiros, carne em peças. Prima duas vezes o botão de descongelação automática por peso. Durante a descongelação, terá de cobrir frangos inteiros e carne em peças. Proteja as asas, o peito e as peças gordas com pedaços pequenos de uma folha de alumínio presos com palitos de cocktail. Não permita que os pedaços de alumínio toquem nas paredes do micro-ondas. Deve aguardar um período de repouso de 1 a 2 horas antes de iniciar a cozedura. Vire e cubra sempre que ouvir o sinal sonoro.
3. PÃO/BOLOS   Premir 3 vezes	100 g - 600 g	Para pão (inteiro, em fatias, baguetes) e bolos. Os bolos com creme e bolos semifrios não são adequados para este programa. Coloque o pão ou o bolo num prato grande ou num prato em pirex fundo. Prima três vezes o botão de descongelação automática por peso e vire após ouvir o sinal sonoro. Aguarde um período de repouso de 10 minutos (pão branco) a 30 minutos (pão de centeio). Corte pães de forma grandes ao meio durante o período de repouso.

■ Notas

- Quando o tempo de descongelação é superior a 60 minutos, o tempo aparecerá em horas e minutos.
- A forma e o tamanho do alimento irão determinar o peso máximo que o micro-ondas pode acomodar.
- Aguarde o tempo de repouso suficiente para garantir que o alimento fica totalmente descongelado.

Programas automáticos por peso

Esta função permite cozinhar os alimentos preferidos tendo apenas de definir o peso. O micro-ondas determina o nível de potência das micro-ondas, a potência do grelhador e o tempo de cozedura automaticamente. Selecione a categoria e defina o peso do alimento. O peso é programado em gramas. Para uma seleção mais rápida, o peso inicia a partir do valor utilizado com mais frequência para cada categoria.

Por exemplo



Selecione o programa automático de reaquecimento/cozedura por peso pretendido. O número do programa automático aparece no visor.

Defina o peso do alimento utilizando os botões de controlo da seleção de mais/menos peso. A contagem do peso aumenta/diminui em incrementos de 10 g.

Prima o botão Iniciar.

■ Notas

1. Os Programas Automáticos por Peso têm de ser utilizados APENAS para os alimentos indicados.
2. Cozinhe alimentos apenas com pesos que não excedam os intervalos indicados.
3. Pese sempre os alimentos e não dê preferência às informações das embalagens.
4. Utilize os acessórios apenas como indicado nas páginas 21 - 22 PT.
5. NÃO cubra os alimentos quando utilizar os programas Combi Auto, pois os alimentos não ficarão alourados e o calor do grelhador irá derreter qualquer cobertura de plástico.
6. A maior parte dos alimentos irá ficar ainda melhor se aplicar um tempo de REPOUSO, depois de cozinhar num Programa Auto, para que o calor continue a incidir no centro do alimento.
7. Devido a algumas variações que ocorrem nos alimentos, verifique se estes estão bem cozinhados e quentes antes de os servir.

Programas automáticos de aquecimento por peso

Programa	Peso	Acessórios	Instruções
1. REFEIÇÕES FRIAS   Premir 1 vez	200 g - 800 g		Para aquecer uma refeição fresca pré-cozinhada. Todos os alimentos têm de estar pré-cozinhados. Os alimentos devem ser conservados no frigorífico a uma temperatura de aproximadamente +5 °C. Aqueça no recipiente tal como adquiridos. Pique a película que cobre o alimento uma vez no centro e quatro vezes nas extremidades utilizando uma faca afiada. Se mudar o alimento para um prato, cubra com película aderente picada. Coloque o recipiente no prato de vidro. Selecione o programa número 1. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro. Agite novamente no final do programa e deixe ficar alguns minutos em repouso. Porções grandes de carne/peixe com molhos pouco espessos podem exigir um maior tempo de cozedura. Este programa não é adequado para alimentos ricos em amido, tais como arroz, massas ou batatas. As refeições colocadas em recipientes de forma irregular podem exigir um maior tempo de cozedura.
2. REFEIÇÕES CONGELADAS   Premir 2 vezes	300 g - 600 g		Para aquecer uma refeição congelada pré-cozinhada. Todos os alimentos têm de estar pré-cozinhados e congelados. (-18 °C). Aqueça no recipiente tal como adquiridos. Pique a película que cobre o alimento uma vez no centro e quatro vezes nas extremidades utilizando uma faca afiada. Se mudar o alimento para um prato, cubra com película aderente picada. Coloque o recipiente no prato de vidro. Selecione o programa número 2. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro e corte os pedaços em peças mais pequenas. Agite novamente no final do programa e deixe ficar alguns minutos em repouso. Porções grandes de carne/peixe com molhos pouco espessos podem exigir um maior tempo de cozedura. Este programa não é adequado para alimentos ricos em amido, tais como arroz, massas ou batatas. As refeições colocadas em recipientes de forma irregular podem exigir um maior tempo de cozedura.

Programas automáticos de cozedura por peso

Programa	Peso	Acessórios	Instruções
3. LEGUMES FRESCOS   Premir 3 vezes	100 g - 800 g		Para cozinhar legumes frescos como cenouras, brócolos, couve-flor e feijão-verde. Coloque os legumes preparados num recipiente com o tamanho adequado. Borrife-os com 1 colher de sopa de água para cada 100 g de legumes. Cubra-os com película aderente. Pique a película aderente uma vez no centro e quatro vezes nas extremidades utilizando uma faca. Selecione o programa número 3. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar. Agite sempre que ouvir o sinal sonoro.
4. PEIXE FRESCO   Premir 4 vezes	200 g - 700 g		Para cozinhar filetes e postas de peixe fresco. Coloque num recipiente com o tamanho adequado. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de líquido. Cubra-os com película aderente. Pique a película aderente uma vez no centro e quatro vezes nas extremidades. Selecione o programa número 4. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar. Deixe ficar alguns minutos em repouso.

Programas automáticos de combinado por peso

Programa	Peso	Acessórios	Instruções
1. PIZZA CONGELADA   Premir 1 vez	250 g - 400 g	 	Para reaquecer e alourar a parte de cima de uma pizza comprada congelada e o pão de queijo. Retire todo o material de embalagem e coloque a pizza sobre o prato de vidro na grelha redonda. Selecione o programa número 1. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar. Este programa não é adequado para pizzas grossas ou demasiado finas.
2. PIZZA FRIA   Premir 2 vezes	150 g - 400 g	 	Para reaquecer e alourar a parte de cima de uma pizza comprada fresca. Retire todo o material de embalagem e coloque a pizza sobre o prato de vidro na grelha redonda. Selecione o programa número 2. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar. Este programa não é adequado para pizzas grossas ou demasiado finas.
3. GRATINADOS CONGELADOS   Premir 3 vezes	300 g - 500 g	 	Para reaquecer, alourar e torrar a parte de cima de um gratinado pré-cozinhado e congelado. Este programa é adequado para lasanha, canelones, pratos com cobertura de batata e pratos de massas. Retire todo o material de embalagem e coloque o gratinado congelado num prato à prova de calor sobre o prato de vidro na grelha redonda. Selecione o programa número 3. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar.
4. PORÇÕES DE FRANGO FRESCO   Premir 4 vezes	200 g - 700 g	 	Para cozinhar porções de frango frescas como, por exemplo, coxas e pernas. Coloque o frango num prato à prova de calor sobre o prato de vidro na grelha redonda. Selecione o programa número 4. Introduza o peso do alimento e prima Iniciar. Vire sempre que ouvir o sinal sonoro.

Perguntas e respostas

P: Por que motivo o micro-ondas não liga?

R: Quando o micro-ondas não se ligar, verifique o seguinte:

1. O micro-ondas está devidamente ligado à corrente?
Retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a ligar a ficha.
2. Verifique o disjuntor e o fusível.
Reponha o disjuntor ou substitua o fusível, se este estiver danificado ou fundido.
3. Se não houver problemas com o disjuntor ou com o fusível, ligue outro aparelho à tomada. Se o outro aparelho funcionar, é provável que haja um problema com o micro-ondas. Se o outro aparelho não funcionar, é provável que haja um problema com a tomada. Se achar que o micro-ondas tem um problema, contacte um Centro de Assistência autorizado.

P: O micro-ondas causa interferências com a televisão. Esta situação é normal?

R: Podem ocorrer algumas interferências com o rádio e a televisão quando cozinhar com o micro-ondas. Esta interferência é semelhante à interferência causada por pequenos aparelhos, tais como batedeiras, aspiradores, secadores de cabelo, etc. Isto não significa que o micro-ondas tem um problema.

P: O micro-ondas não aceita o programa que seleccionei. Porquê?

R: O micro-ondas foi concebido para não aceitar um programa incorreto. Por exemplo, o micro-ondas não irá aceitar uma quarta fase.

P: Por vezes sai ar quente das saídas de ar do micro-ondas. Porquê?

R: O calor libertado dos alimentos que estão a ser cozinhados aquece o ar no interior do micro-ondas. Este ar aquecido é expulso do micro-ondas pelo padrão de fluxo de ar no micro-ondas. Não existem micro-ondas no ar. As saídas de ar do micro-ondas nunca devem ser tapadas durante a cozedura.

P: Posso utilizar um termómetro para fornos convencionais no micro-ondas?

R: Apenas quando estiver a utilizar o modo de cozedura de GRELHADOR. O metal de alguns termómetros pode causar formação de arcos voltaicos no micro-ondas e, por isso, não devem ser utilizados nos modos de cozedura de MICRO-ONDAS e COMBINADO.

P: Ouve-se zumbidos e estalidos no micro-ondas quando cozinho no modo de COMBINADO. O que é que causa estes ruídos?

R: Os ruídos ocorrem quando o micro-ondas muda automaticamente da potência do modo MICRO-ONDAS para a do modo GRELHADOR, para criar a definição de Combinado. Esta situação é normal.

P: O micro-ondas emite um odor estranho e faz fumo quando utilizo as funções de COMBINADO e GRELHADOR. Porquê?

R: Após uma utilização exaustiva, recomenda-se que limpe o micro-ondas e, em seguida, o ponha em funcionamento sem alimentos, o prato de vidro e o aro de rodas, no modo de Grelhador durante 5 minutos. Assim queimará restos de alimentos, resíduos ou óleo que podem causar um odor estranho e/ou fumo.

Cuidados a ter com o micro-ondas

1. Desligue o micro-ondas antes de o limpar.
2. Limpe regularmente o interior do micro-ondas, os vedantes da porta e as respetivas áreas circundantes. Quando resíduos de alimentos ou líquidos derramados aderirem às paredes do micro-ondas, aos vedantes da porta e às respetivas áreas circundantes, limpe com um pano humedecido. Se existir muita sujidade, pode ser utilizado um detergente neutro. A utilização de detergentes agressivos ou produtos abrasivos não é recomendada. **NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE MICRO-ONDAS.**
3. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, ou raspadores de limpeza metálicos afiados, para limpar o vidro da porta do micro-ondas, pois poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.
4. A superfície exterior do micro-ondas deve ser limpa com um pano humedecido. Para evitar danos nas peças internas de funcionamento do micro-ondas, nunca deve entrar água nas aberturas de ventilação.
5. Se o painel de controlo ficar sujo, limpe-o com um pano suave e seco. Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos no Painel de Controlo. Quando limpar o Painel de Controlo, mantenha a porta do micro-ondas aberta para evitar que o micro-ondas seja ligado acidentalmente. Depois de concluir a limpeza, toque no botão PARAR/CANCELAR de forma a apagar as informações do visor.
6. Se houver uma acumulação de vapor no interior ou à volta do exterior da porta do micro-ondas, limpe com um pano suave. Isto pode acontecer quando o micro-ondas estiver a funcionar em condições de humidade elevada e não é, de modo algum, indicativo de uma avaria no aparelho.
7. É necessário ocasionalmente retirar o prato de vidro para o limpar. Lave o prato com água morna e detergente diluído, ou na máquina de lavar a louça.
8. O aro de rodas e a superfície inferior do micro-ondas devem ser limpos regularmente para evitar ruídos excessivos. Basta limpar a superfície inferior do micro-ondas com um detergente neutro e água quente e, em seguida, secar com um pano limpo. O aro de rodas pode ser lavado em água morna e detergente diluído. Os vapores dos cozinhados acumulam-se ao fim de uma utilização exaustiva, mas não afetam de forma alguma a superfície inferior nem os rodízios do aro de rodas. Depois de retirar o aro de rodas da superfície inferior para limpar, certifique-se de que o instala novamente na posição adequada.
9. Quando utiliza o modo de GRELHADOR ou COMBINADO, é inevitável que alguns alimentos soltem gordura para as paredes do micro-ondas. Se o micro-ondas não for limpo periodicamente, pode começar a “fazer fumo” durante a utilização.
10. Não deverá ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor para limpar.
11. Este micro-ondas deve ser reparado apenas por uma pessoa qualificada. Para serviços de manutenção e reparação do micro-ondas, contacte o distribuidor autorizado mais próximo.
12. Não manter o micro-ondas limpo pode levar à deterioração das superfícies, o que pode afetar adversamente o tempo de vida útil do aparelho e, possivelmente, resultar numa situação de risco.
13. Mantenha as saídas de ar sempre limpas. Certifique-se que não existe poeira ou outros materiais a obstruir as saídas de ar existentes nas partes superior, inferior ou posterior do micro-ondas. A obstrução das saídas de ar pode provocar sobreaquecimento e o consequente mau funcionamento do micro-ondas, resultando numa situação de risco.

Especificações técnicas

Fonte de Energia: 230 V, 50 Hz
Consumo de Energia: Máxima; 1 270 W
Micro-ondas; 1 270 W
Grelhador; 1 000 W
Saída: Micro-ondas; 800 W (IEC-60705)
Resistência do Grelhador; 1 000 W
Dimensões Exteriores:
406 mm (L) x 292 mm (P) x 405 mm (A)
Dimensões do Interior do Micro-ondas:
314 mm (L) x 211 mm (P) x 349 mm (A)
Volume Interior Total: 23 L
Diâmetro do prato de vidro giratório:
Ø288 mm
Frequência de Funcionamento: 2 450 MHz
Peso Líquido: 13,4 kg
Ruído: L_{WA}63 dB

O Peso e as Dimensões apresentados são valores aproximados.

Este produto é um equipamento que cumpre a norma Europeia para Interferências EMC (EMC = Compatibilidade Eletromagnética) EN 55011. De acordo com esta norma, este produto é um equipamento do Grupo 2, Classe B e está dentro dos limites requeridos. Grupo 2 significa que a energia de radiofrequência é produzida intencionalmente na forma de irradiação eletromagnética para aquecer e cozinhar alimentos. Classe B significa que este produto pode ser utilizado para fins domésticos.



Informações para os utilizadores sobre eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (uso doméstico)

Este símbolo nos produtos e/ou documentos anexos indica que os produtos elétricos e eletrônicos usados não devem ser misturados com o lixo doméstico geral.

Para um tratamento, recuperação e reciclagem adequados, leve estes produtos a pontos de recolha designados, onde serão aceites gratuitamente.

Em alternativa, em alguns países, será possível devolver os produtos ao seu vendedor local mediante a aquisição de um produto novo equivalente.

A correta eliminação deste produto ajudará a poupar valiosos recursos e a impedir potenciais efeitos negativos para a saúde humana e para o ambiente que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos. Contacte a sua autoridade local para obter mais detalhes sobre o seu ponto de recolha designado mais próximo.

Em conformidade com a legislação nacional, poderão ser aplicadas coimas em caso de eliminação incorreta destes resíduos.

Para utilizadores profissionais na União Europeia

Se pretender eliminar equipamento elétrico e eletrónico, contacte o seu distribuidor ou fornecedor para obter mais informações.

Informações sobre eliminação noutros países fora da União Europeia

Este símbolo é válido apenas na União Europeia.

Se pretender eliminar este produto, contacte as suas autoridades locais ou distribuidor e informe-se sobre o método de eliminação correto.

Panasonic Corporation
Osaka, Japão
Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH
Centro de Testes Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemanha

Panasonic Corporation
Website:<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2014

PN:261800318147
Printed in China