

Panasonic®

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

Microwave/Grill Oven
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med mikrovågor/grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikroaalto/Grilliuuni
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlinná / trouba/ Gril
Grillezős/mikrohullámú sütő

FOR DOMESTIC USE ONLY
UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
KUN TIL BRUG I HJEMMET
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA



NN-GD38HS

Model No.
NN-GD38HS
NN-GD36HM

INVERTER

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar den til fremtidig brug.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

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

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

Contents

Safety Instructions	2-6	Grilling	22
Disposal of Waste Products	7	Combination Cooking	23
Installation and Connection	8	Using the Steam Plus Pot (Manual Operation).....	24
Placement of your Oven	8	Using the Steam Plus Pot.....	25
Important User Instructions	9-11	Using the Timer	26
Oven Accessories.....	12	Multi-stage Cooking.....	27
Parts of your Oven	13	Steam Plus Programs.....	28-30
Control Panel.....	14	Auto Cook Programs	31-32
Setting the Clock	15	Turbo Defrost.....	33-34
Child Lock.....	15	Reheating & Cooking Charts.....	35-36
Cooking Modes.....	16	Cooking Charts with Steam Plus Pot.....	37
Microwave Cooking and Defrosting.....	17	Recipes.....	38-40
Defrosting Guidelines	18	Questions and Answers.....	41
Defrosting Chart	19	Care of your Oven	42
Using the Quick 30 Function	20	Technical Specifications	43
Using the Add Time Function.....	21		

Safety Instructions

- Important safety instructions. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. 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.
- 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.

Safety Instructions

- Repairs should only be by a qualified service person.
- Warning! Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Warning! Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 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 floor level. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
- This appliance is intended to be used in household applications only.

Safety Instructions

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by **microwave**. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.
- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
- **Do not use commercial oven cleaners.**
- When using the **grill** or **combination** mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Warning! The accessible parts may become hot in grill and combination use. Young children should be kept away. Children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Safety Instructions

- A steam cleaner is not to be used for cleaning the appliance.
- 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 two grill heaters situated in the top of the oven. After using the grill, and combination functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven. To prevent burns, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven.
- This combination 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 poppadoms. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Safety Instructions

- Users are advised to avoid a downward pressure on the microwave oven door when in the open position. There is a safety risk that the oven will tilt forward.
- 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.
- Caution! In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Disposal of Waste Products



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.

Installation and Connection

Examine Your 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 oven.

Earthing Instructions

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.



Important!

This unit has to be properly earthed for personal safety.

Operation Voltage

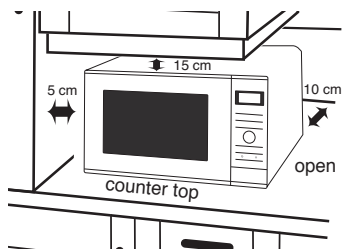
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of your Oven

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

Counter-top Use:

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.
4. 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.
5. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
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. 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.
10. Do not block the air vents on the sides and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.



Use of Your Oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
3. The appliance must not be operated by **microwave or combination without food in the oven**. Operation in this manner may damage the appliance.
4. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
5. 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 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.
6. If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

Heater Operation

1. Before using combination or grill function for the first time operate the oven without food and accessories (including glass turntable and roller ring) on grill 1 for 5 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time that the oven is operated empty.



Caution! Hot surfaces

All inside surfaces of the oven will be hot.

2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during grill and combination modes, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessory.
3. The oven has two heaters situated in the top of the oven cavity.



Caution!

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.

4. The accessible parts may become hot in grill and combination use. Young children less than 8 years of age should be kept away, and children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.



Caution! Hot Surfaces

After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.

Important User Instructions

Oven Light

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

Cooking Times

The cooking times given in the cookbook are approximate. The cooking time depends on the condition, temperature, amount of food and on the type of cookware.

Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.



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.

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 oven because it may cause sparking.

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.

Liquids

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.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

Paper/Plastic

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

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

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

Utensils/Foil

Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.

Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

Feeding Bottles/Baby Food Jars

The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.

The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.

The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Fan Motor Operation

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

Oven Accessories

Accessories

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

Glass Tray

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

Roller Ring

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

Wire Rack

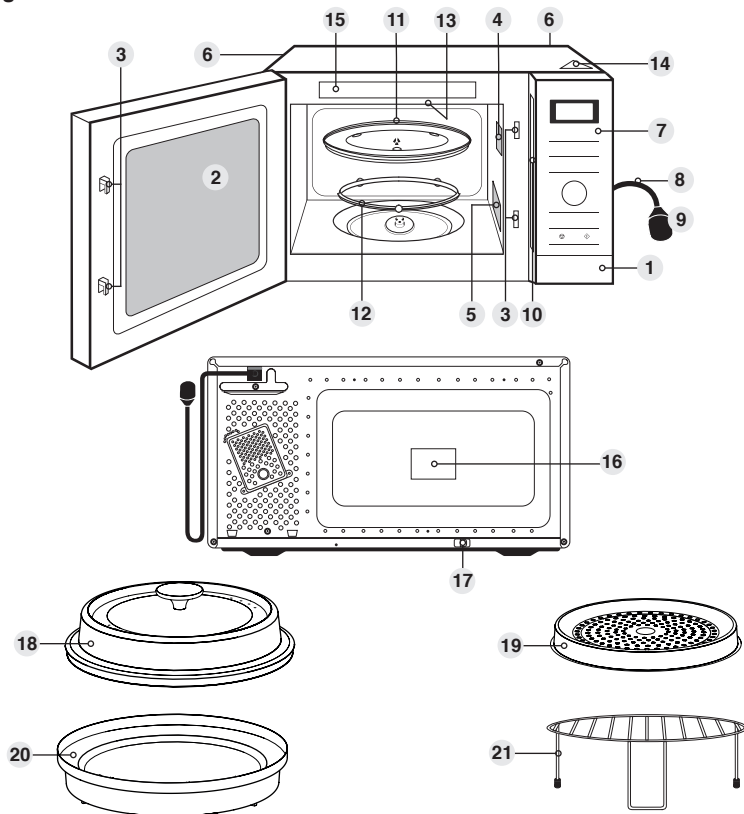
1. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the wire rack in **combination** with **microwave**.
3. Do not use the wire rack in **microwave** mode only.

Steam Plus Pot

1. The Steam Plus Pot is specifically designed for this oven. The material of the lid is stainless steel and the crispy pot is aluminum. Although the lid and crispy pot are metal, if placed in the centre of the glass tray they can be used safely. Do not use the Steam Plus Pot in any other microwave ovens and do not use in conventional ovens.
2. To use the Steam Plus Pot, the crispy pot, steam tray and lid are used together (Page 24).
3. The steam tray is placed inside the crispy pot with the lid on top. Food is placed on the steam tray. The steam tray must always be used together with the crispy pot and lid.
4. Always add 150 ml tap water in the base of the crispy pot before using Steam Plus.
5. Steam Plus Pot must only be used in microwave mode. When using the crispy pot alone as crispy grill, it can be used in grill or combination modes.
6. The crispy pot and lid can be used together (without the steam tray) for fry or simmer functions.
7. Always use the crispy pot on the glass tray. Do not use with the wire rack.
8. Always use oven gloves when handling the accessories. After use the lid may be hot. Take care when removing the lid.
9. Ensure all food packaging is removed before cooking.
10. Do not open the lid when your face is very close to the Steam Plus Pot. Care should be taken as steam may cause injury. The lid must always be used together with the crispy pot and steam tray.
11. The red silicon seal may be removed. Always re-position before use.
12. Always follow the instructions for using the Steam Plus Pot. Failure to do so may lead to risk of injury or damage to the oven.

Parts of your Oven

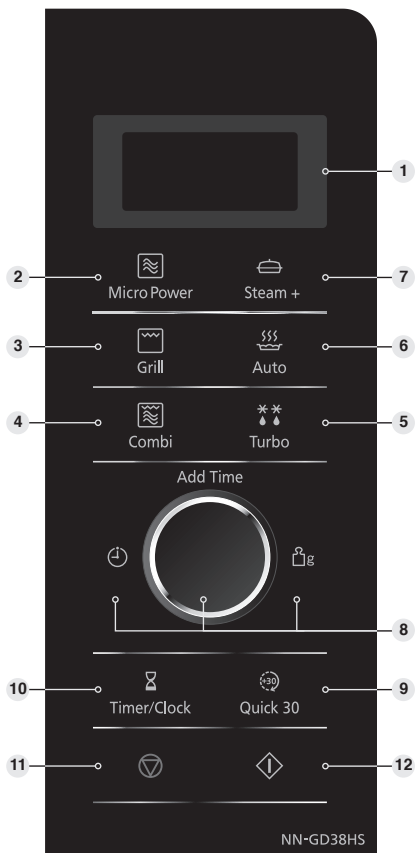
- 1. Door release**
Press to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Start button pressed.
- 2. Oven window**
- 3. Door safety lock system**
- 4. Oven air vent**
- 5. Waveguide cover (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. Position your supplied auto program menu label**
- 16. Warning label**
- 17. Stopper (irremovable)**
The stopper ensures sufficient space at the back of the oven to provide adequate ventilation.
- 18. Lid**
- 19. Steam tray**
- 20. Crispy pot**
- 21. Wire rack**



Note

1. The illustration is for reference only.
2. The glass tray, wire rack, lid, steam tray and crispy pot are the only accessories with this oven. All other cooking utensils mentioned in this manual must be purchased separately.

Control Panel



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

1. **Display window**
2. **Micro Power button** (page 17)
3. **Grill button** (page 22)
4. **Combi button** (page 23)
5. **Turbo defrost button** (page 33-34)
6. **Auto programs button** (page 31-32)
7. **Steam Plus programs button** (page 28-30)
8. **Dial**
Enter time or weight of food by turning the dial. Use the dial for the Add Time function (page 21).
9. **Quick 30 button** (page 20)
10. **Timer/Clock button** (page 15, 26)
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 the day will appear in the display.
12. **Start button**
Press to start operating the oven. If during cooking the door is opened or Stop/Cancel is pressed once, Start has to be pressed again to continue cooking.

This oven is equipped with an energy saving function.



Note

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

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

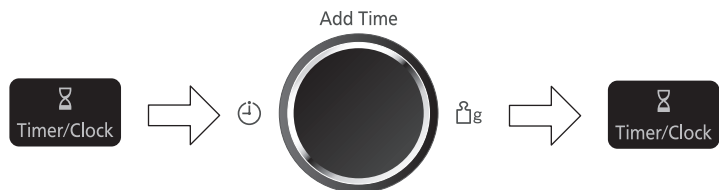


Beep Sound

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

Setting the Clock

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



Press Timer/Clock twice

A colon starts to blink.

Turn dial

Enter the time by turning the dial. The time appears in the display and the colon blinks.

Press Timer/Clock

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

Note

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 2pm = 14:00 not 2:00.


Child 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. 'Key Icon'  is indicated in the display.

To cancel:



Press Stop/Cancel three times

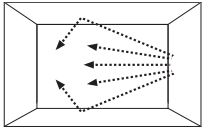
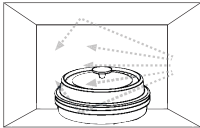
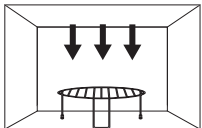
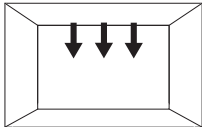
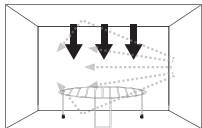
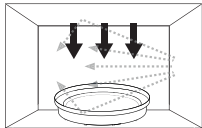
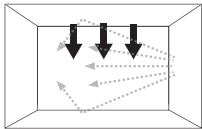
The time of day will reappear in the display.

Note

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

Cooking Modes

The diagrams shown below are examples of the accessories. It may vary depending on the recipe / dish used.

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
<p>Microwave</p>  <p>Or</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Defrosting Reheating Melting: butter, chocolate, cheese. Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, pastry, caramel, meat, fish. Baking cakes without colour. 	-	<p>Microwavable (e.g. Pyrex® dishes, plates or bowls) directly on the glass tray.</p> <p>No metal.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Steaming fish, vegetables, potatoes and chicken. 	Steam Plus pot, (crispy pot, steam tray and lid).	-
	<ul style="list-style-type: none"> Frying fish fillets, chicken pieces and burgers. Simmering risotto, sea food pot and meat or vegetable stews. 	Crispy pot and lid.	-
<p>Grill</p>  <p>Or</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Grilling thin pieces of meat or fish. Grilling toast. 	Wire rack	-
	<ul style="list-style-type: none"> Browning of gratin dishes or meringue pies. 	-	Metal or heatproof, directly on the glass tray.
<p>Combination</p>  <p>Or</p>  <p>Or</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Roasting meat steaks and chicken pieces. 	Wire rack	No metal
	<ul style="list-style-type: none"> Browning and crisping pizzas, quiches or potato products. 	Crispy pot	No metal
	<ul style="list-style-type: none"> Cooking lasagne, meat, potato, or vegetable gratins. Baking cakes and puddings with browning. 	-	<p>Microwavable and heatproof, directly on the glass tray.</p> <p>No metal</p>

Microwave Cooking and Defrosting

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

Press	Power Level	Wattage
Once	High	1000 W
Twice	Defrost	270 W
3 Times	Medium	600 W
4 Times	Low	440 W
5 Times	Simmer	300 W
6 Times	Warm	100 W



Press Micro Power

Select desired power level. The microwave indicator lights and the wattage appears in the display.

Set the cooking time using the dial

(1000 W power: up to 30 minutes. Other powers: up to 90 minutes).

Press Start

The cooking program will start and the time in the display will count down.



Caution

The oven will automatically work on 1000 W microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.



Notes

1. For multi-stage cooking refer to page 27.
2. Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 26.
3. You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
4. **Do not** use metal containers on microwave mode.

Defrosting Guidelines

Tips for Defrosting

Check the defrosting several times, even if you use the auto programs. Observe the standing times.

Standing Times

Individual portions of food may be cooked almost immediately after defrosting. It is normal for large portions of food to be frozen in the centre. Before cooking, allow to stand for a **minimum of one hour**. During this standing time, the temperature becomes evenly distributed and the food is defrosted by conduction. N.B. If the food is not going to be cooked immediately, store it in the refrigerator. Never refreeze defrosted food without first cooking it.

Joints and Poultry

It is preferable to place the joints on an upturned plate or plastic rack so that they are not resting in the juices. It is essential to protect delicate or projecting parts of this food with small pieces of foil to prevent these parts from cooking. **It is not dangerous to use small pieces of foil in your oven, provided they do not come into contact with the oven walls.**

Minced Meat or Cubes of Meat and Seafood

Since the outside of these foods quickly defrosts, it is necessary to separate them, break the blocks into pieces frequently while defrosting and remove them when they have defrosted.

Small Portions of Food

Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of the turntable or protect them with small pieces of foil.

Bread

Loaves will require a standing time of 5-30 minutes to allow the centre to thaw. Standing time can be shortened if slices are separated and rolls and loaves cut in half.

Beep Sounds

Beeps will sound during the Turbo defrost programs. The beeps are to remind you to check, stir, separate the pieces, or shield small parts. Failure to do this may result in uneven defrosting.



Defrosting Chart

Food	Weight/Quantity	Time & mode	Method
Bread rolls (3)	1 pce 85 g	1000 W 20-30 secs	Stand 5 mins
Brioche large (3)	1 pce 400 g	Combi 2; 3 mins 30 secs	Stand 5 mins
Cheese (camembert) (3)	1 pce 250 g	270 W 7 mins 30 secs	Stand 1 hour minimum
Cheese (feta) (3)	1 slice 200 g	270 W 7-8 mins	Stand 20 mins minimum
Cottage cheese (quark) (3)	1 pot 250 g	270 W 8-10 mins	Stand 10 mins
Croissants - brioche small (1, 4)	2 pcs 100 g	Combi 2; 1 min & 2 mins Grill 1	Stand 1 min
Raisin roll (1, 4)	1 pce 120 g	Combi 2; 1 min 30 secs & 3 mins Grill 1	Stand 1 min
Fish fillets thin (2, 3)	4 pcs 500 g	270 W 10 - 15 mins	Stand 15 mins
Fish fillets thick (2, 3)	1 pce 380 g	270 W 12-14 mins	
Fish steak without bone (2, 3)	1 pce 450 g	270 W 10-12 mins	
Fruit raspberry (1)	200 g	270 W 6-8 mins	Stand 15 mins
Fruits plums/apricots (1)	300 g	270 W 11-13 mins	Stand 15 mins
	700 g	270 W 20-22 mins	
Hamburger (2,3)	1 pce 100 g	270 W 6-7 mins	Stand 10 mins
	2 pcs 200 g	270 W 10-12 mins	
Pastry puff (1,3)	1 roll 375 g	270 W 4-5 mins	Stand time 20 mins in refrigerator
Pastry shortcrust (1,3)	1 roll 500 g	270 W 4-5 mins	
Pizza dough (1,3)	1 ball 240 g	270 W 4 mins 30 secs	Stand 10 mins
Shrimps prawns small (2)	200 g	270 W 7-9 mins	Break the ice & drain several times. Stand 10 mins
	450 g	270 W 10-12 mins	
Shrimps prawns large (2)	300 g	270 W 15 mins	
Ham cooked, lean (2)	4 slices 200 g	270 W 5-6 mins	Stand 5 mins
Salami (2)	12 slices 250 g	270 W 8-9 mins	
Desserts			
Black forest (1)	1 pce 600 g	270 W 10-15 mins	Stand 15 mins
Chocolate fondant (1)	1 pce 450 g	440 W 3 mins	Stand 10 mins
Doughnuts (1, 4)	1 pce 50 g	Combi 2; 1 min 20 secs	Stand 3 min in oven
	2 pcs 100 g	Combi 2; 1 min 30 secs	
Waffles (1, 4)	1 pce 20 g	Combi 2; 50 - 60 secs	Add 1 min grill for more crispness
	2 pcs 40 g	Combi 2; 1 min 30 secs	
Fruit tarte (3)	470 g	270 W 8-10 mins	Stand for 10 mins

1) Turn or stir at half time. (2) Separate and turn several times. (3) Remove packaging and place on a heat resistant plate. (4) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.

Using the Quick 30 Function

This function allows you to quickly set cooking time in 30 second increments.



Press **Quick 30** to set the desired cooking time (up to 5 minutes). Each press is 30 seconds. Time appears in the display. Power level is pre-set at 1000 W.

Press Start

The cooking will start and the time in the display will count down. At the end of cooking, five beeps will sound.

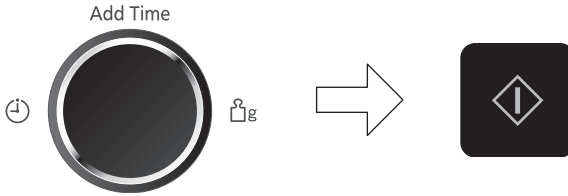


Note

1. If desired, you can use other power levels. Select desired power level before pressing **Quick 30**.
2. After setting the time by **Quick 30**, you cannot use dial.
3. This function will not operate for 1 minute after manual cooking.

Using the Add Time Function

This feature allows you to add cooking time at the end of previous cooking.



After cooking, turn dial to select Add Time function.

Maximum cooking time:
Microwave: 1000 W up to 30 minutes; other powers up to 90 minutes; Grill, Combination: 90 minutes

Press Start

Time will be added.
The time in the display window will count down.

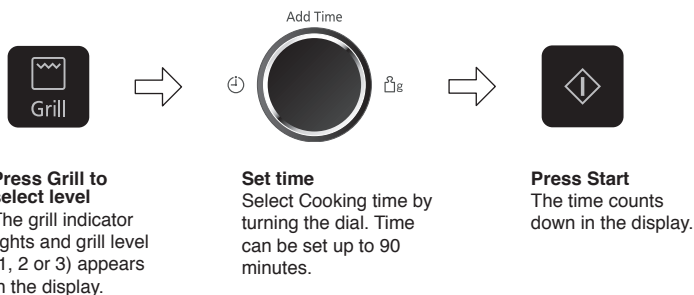


Note

1. This function is only available for Micro Power, Grill and Combination function and it is not available for Auto programs.
2. The Add Time function will not operate after 1 minute cooking.
3. The Add Time function can be used after the multi-stage cooking.
4. The power level is the same as the last stage. This function will not operate if the last stage was standing time.

Grilling

The grill system on the oven gives fast efficient cooking for a wide variety of foods e.g. chops, sausages, steaks, toast, etc. There are 3 different grill settings available. The glass turntable must always be in position when using the oven.



Press	Power Level	Wattage
Once	Grill 1 (High)	1000 W
Twice	Grill 2 (Medium)	850 W
3 Times	Grill 3 (Low)	700 W

Adjusting Time During Cooking

You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.



Notes

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

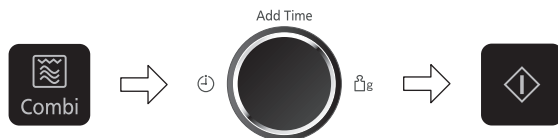


Caution!

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

Combination Cooking

This combination mode is suitable for foods which are normally grilled and for reheating small savoury items. The Grill will glow on and off during cooking - this is normal.



Select Combi level

Press Combi to select level. The combination indicator lights, and combination level (1, 2 or 3) will appear in the display.

Set time

Select cooking time by turning dial. Time can be set up to 90 minutes.

Press Start

The time counts down in the display.

Press	Level	MW	Grill
Once	Combi 1	440 W	High
Twice	Combi 2	300 W	High
3 Times	Combi 3	300 W	Medium

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

Adjusting Time During Cooking

You can change the cooking time during cooking if required. Turn dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.



Notes


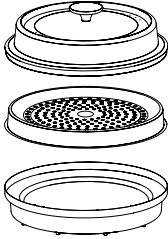
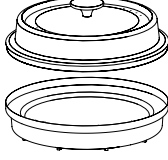
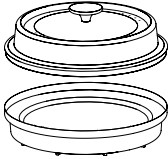
1. The wire rack is designed to be used for combination and grilling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the wire rack only as described. **Do not** use if operating the oven with less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



Caution!

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

Using the Steam Plus Pot (Manual Operation)

Function	Accessory to Use	Concept	Instructions
Crispy grill	Crispy pot 	Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. The crispy pot accessory will brown and crisp pizzas, quiches, pies, breaded products just as a conventional oven. The crispy pot works in three ways: heating the crispy pot by absorbing microwaves, heating the food directly by microwaves and heating the food by the grill. The base of the crispy pot absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the crispy pot to the food. The heating effect is maximised by the non-stick surface.	For best results, pre-heat the crispy pot before using. Place directly on the glass tray and pre-heat on Microwave 1000 W power for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and cordon bleu. Remove the crispy pot from the oven and place the food in the crispy pot. Use oven gloves as the crispy pot will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the crispy pot immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay. Please refer to cooking chart on page 37.
Steam	Steam plus pot (crispy pot, steam tray and lid) 	The Steam Plus accessories are suitable for steaming vegetables, potatoes, fish fillets, whole fish, chicken fillets. Microwaves are absorbed by the base of the crispy pot which heats the water inside. This creates steam which cooks the food.	Pour 150 ml tap water into the crispy pot and place the steam tray inside. Place food directly on the steam tray. Cover with lid and place directly on the glass tray. Please refer to cooking chart on page 37.
Fry	Crispy pot and lid 	The crispy pot is used together with the lid. Suitable foods such as, fish fillets, chicken pieces, burgers are placed directly on the crispy pot. The food is cooked from the heat of the base of the pan. The bottom side of the food will be brown and crisp.	Place the food directly on the crispy pot, cover with the lid and place on the glass tray. It is not necessary to pre-heat. If required, turn or rearrange the food during cooking. Please refer to cooking chart on page 37.
Simmer	Crispy pot and lid 	The crispy pot is used together with the lid. It is suitable for simmering risotto, seafood pot, meat or vegetable stews or soups. The food is cooked from the heat of the base of the pan.	Place the food directly in the crispy pot, cover with the lid and place on the glass tray. It is not necessary to pre-heat. If required, stir during cooking. Please refer to recipes on page 38.

Care of the Steam Plus Pot

1. Never cut pizzas, quiches or any other food directly in the crispy pot as this will damage the non-stick surface.
2. After use, wash the Steam Plus Pot in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the crispy pot.
3. The Steam Plus Pot is dishwasher safe.



Note

1. For crispy grill mode, do not pre-heat the crispy pot for more than 5 minutes.
2. Always place the crispy pot in the centre of the glass tray and ensure it does not touch the wall of the oven cavity. Failure to do so, may cause sparking which would damage the cavity.
3. Always use the crispy pot on the glass tray. Do not use with the wire rack.
4. Always use oven gloves when handling the accessories.
5. Ensure all food packaging is removed before cooking.
6. Do not place any heat-sensitive materials on the hot crispy pot as this may cause burning.
7. Do not use the Steam Plus Pot in any other microwave ovens and do not use in conventional ovens.
8. Do not use the steam tray and the lid on their own.
9. For best results in crispy grill mode, use the crispy pot in combination grill and microwave. Only Microwave mode (1000 W power) can be used for preheating the crispy pot.



Caution!

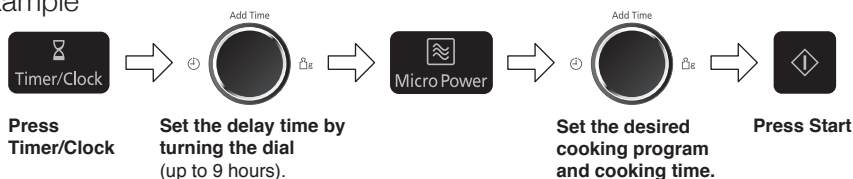
Always use oven gloves when removing accessories. Always use lid when you using steam, fry, or simmering functions. After cooking, do not open lid when your face is very close to the accessory as steam may cause injury.

Using the Timer

Delay Start Cooking

By using the timer, you are able to program delay start cooking.

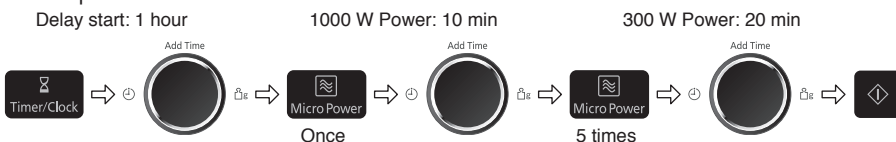
Example



Note

1. Three stage cooking can be programmed including delay start cooking.

Example

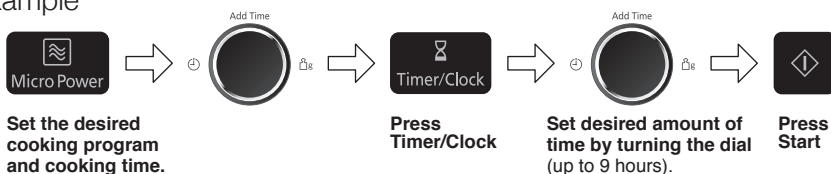


2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay start cannot be programmed before an auto program.
4. If the oven door is opened during the delay time, the time in the display window will continue to count down.

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



Note

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

Example

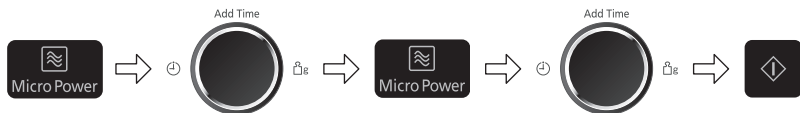


2. If the oven door is opened during the stand time or minute timer, the time in the display window will continue to count down.
3. This feature may also be used as a minute timer. In this case press the timer, set time and press Start.
4. Stand time cannot be programmed after an auto program.
5. If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

Multi-stage Cooking

2 or 3 Stage Cooking

Example:



Press Micro Power

Select desired power level.

Set the cooking time using the dial.

Press Micro Power

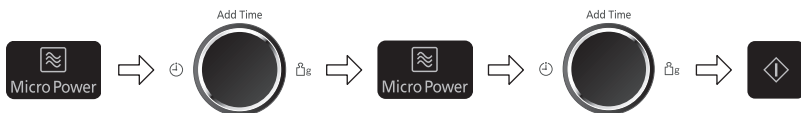
Select desired power level.

Set the cooking time using the dial.

Press Start

The cooking program will start and the time in the display will count down.

Example: To defrost for 2 minutes and cook food on 1000 W power for 3 minutes.



Press Micro Power twice to select 270 W.

Set the cooking time to 2 minutes using the dial.

Press Micro Power once to select 1000 W power.

Set the cooking time to 3 minutes using the dial.

Press Start

Example: To grill at Grill 3 for 4 minutes and cook food on 440 W power for 5 minutes.



Press Grill Power 3 times to select Grill 3.

Set the cooking time to 4 minutes using the dial.

Press Micro Power four times to select 440 W power.

Set the cooking time to 5 minutes using the dial.

Press Start

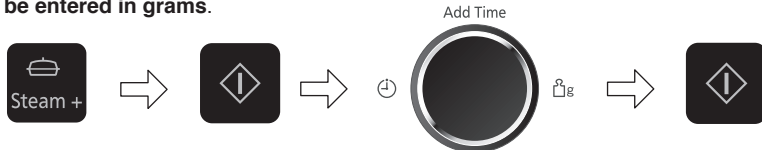


Notes

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.

Steam Plus Programs

With this feature food can be cooked or reheated according to the weight. The weight has to be entered in grams.



Select desired category and place the crispy pot in the oven directly on the glass tray.

Press Start to preheat the crispy pot.







After preheating beeps sound. Place the food in the crispy pot and set weight. Turning the dial slowly will count up in 10 g steps. Turning the dial quickly will count up in 100 g steps.

Press Start



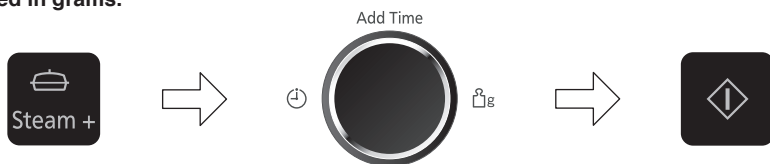
Note

1. The Steam Plus 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 crispy pot accessory as indicated below.
5. Do **not** cover food when using the Steam Plus programs frozen pizza, frozen potato products and chilled quiche as it will prevent the food browning.
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.

Program	Weight	Accessory	Instructions
1. Frozen Pizza  1 Press	120 g - 440 g		For reheating and browning the top of frozen pre-cooked pizza, bruschetta and cheese baguette. Press Steam Plus once. Remove all packaging and place the pizza in the preheated crispy pot. Transfer the pizza on to a cooling rack at the end of cooking. This program is not suitable for deep pan pizzas, stuffed crust pizzas or very thin pizzas such as Flammekueche.
2. Frozen Potato Products  2 Presses	200 g - 500 g		For reheating, crisping and browning frozen potato products. Press Steam Plus twice. After preheating the crispy pot, spread out potato products in the crispy pot. For best results, cook in a single layer and stir at beep. This program is not suitable for galettes, Pom' Dauphine and Pom' Noisette.
3. Chilled Quiche  3 Presses	150 g - 400 g		For reheating fresh pre-cooked quiche. Press Steam Plus three times. Remove all packaging and place the quiche in the preheated crispy pot. Transfer the quiche onto a cooling rack at the end of cooking. Quiche with a high content of cheese may be much hotter than quiches with vegetables. This program is not suitable for double-crust pies or deep filled quiches or crustless quiches.

Steam Plus Programs

With this feature food can be steamed according to the weight. The weight has to be entered in grams.



Select desired category

The Steam Plus and cooking function indicators light and the program number appears in the display.

Set Weight


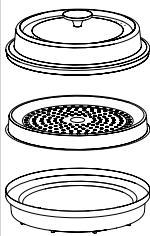

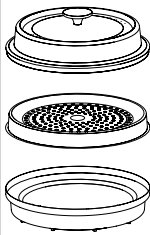
Set the weight of the food by using the dial. Turning the dial slowly will count up in 10 g steps. Turning the dial quickly will count up in 100 g steps.

Press Start


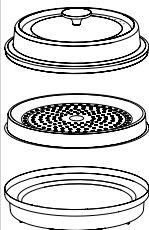

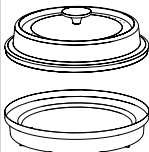

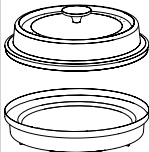


Note

1. The Steam Plus 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 29-30.
5. Most foods benefit from a **standing** time, after cooking with an Auto program, to allow heat to continue conducting to the centre.
6. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

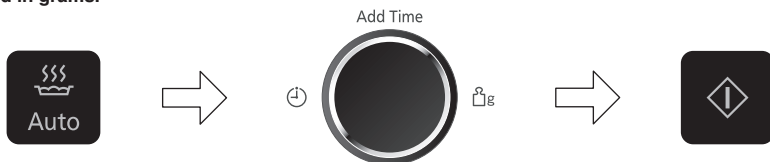
Program	Weight	Accessories	Instructions
4. Steam Fish Fillets  4 presses	200 g - 500 g		To cook fresh fish fillets e.g. cod, salmon or haddock. Pour 150 ml tap water in the crispy pot. Place fresh fish fillets onto steam plate inside crispy pot. Cover with lid and place on glass tray. Press Steam Plus four times. Enter the weight of the fresh fish fillets. Press Start.
5. Steam Chicken Breasts  5 presses	200 g - 800 g		To cook fresh chicken breasts. Each chicken breast portion should be between 100-250 g each. Pour 150 ml tap water in the crispy pot. Place fresh chicken breasts onto steam plate inside crispy pot. Cover with lid and place on glass tray. Press Steam Plus five times. Enter the weight of the fresh chicken breasts. Press Start.

Steam Plus Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
6. Steam Potatoes  6 presses	150 g - 500 g		To steam potatoes without skins. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Pour 150 ml tap water in the crispy pot. Place prepared potatoes onto steam plate inside crispy pot. Cover with lid and place on glass tray. Press Steam Plus six times. Enter the weight of the potatoes and press Start.
7. Mussels  7 presses	250 g (1 Portion) 500 g (2 Portions)		To cook fresh mussels in a white wine sauce, 250 g or 500 g. Prepare ingredients as outlined below. Wash, scrub and remove beards from mussels. Discard any that are open. Place butter and shallots in crispy pot. Place on glass tray without lid. Press Steam Plus seven times. Select 250 g or 500 g. Press Start. At beeps, add mussels and wine and stir. Cover with lid, place on glass tray and press Start.
		ingredients For 500 g 60 g shallots, finely diced 1 tbsp butter 150 ml white wine 500 g mussels For 250 g 40 g shallots, finely diced 1/2 tbsp butter 100 ml white wine 250 g mussels	
8. Risotto  8 presses	500 g (2 portions) 1000 g (4 portions)		For cooking risotto, 500 g or 1000 g. Prepare as outlined in the recipe below. Press Steam Plus eight times. Select 500 g or 1000 g. Press Start. Stir at beeps.
ingredients For 1000 g (4 portions) 40 g dried porcini mushrooms 1 onion 50 g butter 250 g Arborio rice 1 garlic clove 400 ml hot water with 1 vegetable stock cube 30 g parmesan Halve ingredients for 500 g (2 portions) Dish: none Accessory: Steam Plus Pot		<ol style="list-style-type: none"> Soak the mushrooms as per manufacturer's instructions using 400 ml water for 40 g, 200 ml for 20 g. Add rice, chopped onion, butter, crushed garlic clove and chopped soaked porcini mushrooms to the crispy pot. Add vegetable stock and soaking water (150 ml for 4 portion recipe, 75 ml for 2 portion recipe). Cover with lid. Place crispy pot on glass tray. Stir in parmesan at end of cooking. 	

Auto Cook Programs

With this feature food can be cooked or reheated according to the weight. The weight has to be entered in grams.



Select desired category

The auto and cooking function indicators light and the program number appears in the display.

Set Weight





Set the weight of the food by using the dial. Turning the dial slowly will count up in 10 g steps. Turning the dial quickly will count up in 100 g steps.

Press Start











Note

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 31-32.
5. Do **not** cover food when using the chicken pieces program 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.

Program	Weight	Accessories	Instructions
9. Chilled Meal  Auto 1 press	200 g - 800 g		To reheat a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. + 5°C. Cover and press Auto cook once. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes.
10. Frozen Meal  Auto 2 presses	200 g - 500 g		To reheat a frozen precooked meal or casserole; All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C); Cover. Press Auto cook twice. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Check temperature and cook further minutes if necessary before eating. This program is not suitable for portionable frozen foods.

Auto Cook Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
11. Fresh Vegetables  3 presses	200 _g - 800 _g		To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto cook three times. Stir at beeps. Drain after cooking and season to taste.
12. Fresh Fish  4 presses	200 _g - 800 _g		For cooking fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 1-3 tbsp (15-45 ml) water. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto cook four times.
13. Rice  5 presses	100 _g - 300 _g		For cooking rice for savoury dishes not rice puddings (Thai, Basmati, Jasmine, Surinam, Arborio or Mediterranean rice). Rinse the rice thoroughly before cooking. Use a large bowl. Add 2 times boiling water to rice. Add salt if desired. Cover with a lid or pierced cling film. Press Auto cook five times. Stir at the beeps. Allow to stand for 5 minutes after cooking.
14. Chicken Pieces  6 presses	200 _g - 700 _g		For cooking fresh chicken pieces with bone e.g. thighs, drumsticks, quarters. Place the chicken pieces skin side down directly on the wire rack on glass tray. Place a heatproof dish underneath to catch drips. Press Auto cook six times. Do not cover. Turn at beeps. Allow a few minutes standing time at the end of the program.

Turbo Defrost

This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints and bread. Press Turbo defrost to select the correct defrost category and then enter in the weight of the food in grams (see page 34).

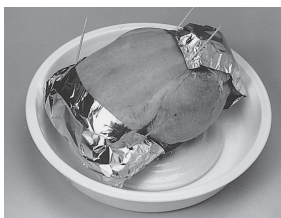
Foods should be placed in a suitable dish, whole chickens and joints of meat should be on an upturned saucer or on a microwave safe plate. Chops, chicken portions and slices of bread should be placed in a single layer. It is not necessary to cover the foods.

The **Chaos theory** principle is used in auto weight defrost programs to give you a quick and more even defrost. The Chaos system uses a random sequence of pulsing microwave energy which speeds up the defrosting process. During the program the oven will beep to remind you to check the food. **It is essential that you turn and stir the food frequently and shield if necessary. On hearing the first beep you should turn and shield (if possible).** On the second beep you should turn the food or break it up.

1st Beep
Turn or Shield



1st Beep
Turn or Shield



2nd Beep
Turn or break up

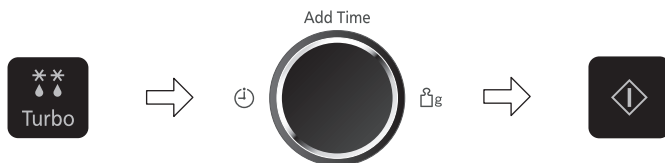


Note

1. Check foods during defrosting. Foods vary in their defrosting speed.
2. It is not necessary to cover the food.
3. Always turn or stir the food especially when the oven "beeps". Shield if necessary (see point 5)
4. Minced meat/chops/chicken portions should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
5. Shielding prevents food cooking. It is essential when defrosting chickens and joints of meat. The outside thaws out first, so protect wings/breast/fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks.
6. Allow standing time so that the centre of the food thaws out (minimum 1-2 hours for joints of meat and whole chickens).

Turbo Defrost

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



Select the desired Turbo defrost program




Auto program number appears in the display. The microwave, auto cook and turbo defrost indicators light.

Set the weight of the frozen food by using the dial

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

Press Start

Remember to stir or turn the food during defrosting.

Program	Min/Max Weight	Suitable Food
15. Small Pieces  1 press	150 g - 1000 g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press Turbo defrost once. Turn/stir at beeps.
16. Big Piece  2 presses	400 g - 2000 g	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Press Turbo defrost twice. Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminum foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1-2 hours should be allowed before cooking. Turn and shield at beeps.
17. Bread  3 presses	100 g - 800 g	Small or large loaves of bread, white or wholewheat. Press Turbo defrost three times and turn at beeps. Allow bread to stand for 5 minutes (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time. This program is not suitable for sliced bread or sweet bread and rolls.



Note

See page 18 for defrosting guidelines.

Reheating & Cooking Charts



Note

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a **stand time**, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the stand time.

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Drinks - Coffee - Milk			
1 mug (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 secs	-
2 mugs (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 secs	-
1 jug (1)	600 ml	1000 W 4 mins 30 secs to 5 mins	-
Soup (chilled) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 secs	-
	1000 ml	1000 W 8 - 9 mins	-
Soup (ambient) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 mins	1000 W 5 - 6 mins
	1000 ml	1000 W 7 - 8 mins	1000 W 15 -16 mins
Plated meals - Homemade			
Vegetables (cooked) (1, 2)	300 g	1000 W 2 mins	-
	700 g	1000 W 5 - 6 mins	-
Potato puree (1, 2)	250 g	1000 W 2 mins	1000 W 3 mins 30 secs
	500 g	1000 W 3 mins 30 secs	1000 W 7 - 8 mins
Vegetable puree (1, 2)	300 g	1000 W 2 mins 10 secs	1000 W 5 - 6 mins
	600 g	1000 W 5 mins 30 secs	1000 W 8 - 9 mins
Rice, quinoa, couscous (chilled) (1, 2)	200 g	1000 W 1 mins 50 secs	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 mins 20 secs	1000 W 5 mins
Pancakes (thick) (1, 2)	1 pce	1000 W 40-50 secs	1000 W 1 min 20 - 30 secs
	2 pcs	1000 W 50-60 secs	-
Paupiette with sauce (1, 2)	1 pce	1000 W 4 mins 30 mins & stand	-
	2 pcs	1000 W 7 mins & stand	-
Stuffed cabbage parcels (1, 2)	2 pcs 310 g	-	1000 W 10 mins
	4 pcs 710 g	-	1000 W 16 - 17 mins
Quarter roast chicken	1 pce 300 g	1000 W 3-4 mins	-
Roast meat (1, 2)	2 slices 250 g	600 W 3 mins	-
Sauce bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 mins (ambient)	-
Sauce hollandaise (1, 2)	100 g 2 cubes	-	1000 W 1 min 40 secs
	300 g 6 cubes	-	1000 W 4 mins 10 secs
Babyfood (1, 2) (small pot at room temperature)	120 g	600 W 40 secs	-
	200 g	600 W 1 min	-
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 secs	-
Babyfood (vegetable puree) (1, 2)	100 g	-	1000 W 1 mins 40 secs

(1) turn or stir at half time. (2) cover (3) place on wire rack, if required in a heatproof dish.

(P) place on preheated crispy pot (3 min on 1000 W), greased if necessary.

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Gratins			
Fish bordelaise	400 g	–	Combi 1; 16-18 mins
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 mins (3)	Combi 1; 13-14 mins
	600 g	Combi 1; 9-10 mins & stand 3 min (3)	1000 W 13 mins & 4 mins Grill 1 on rack
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 mins
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 mins (3)	1000 W 11 mins & 3 mins Grill 1 on rack
Noodles gratin with ham/tuna	300 g - 350 g	Combi 1; 8 mins (3)	Combi 1; 10-11 mins
Shepherd's pie	400 g	Combi 1; 6-7 mins	Combi 1; 14 mins
	600 g	Combi 1; 11 mins & 4 mins Grill 1 on rack	1000 W 13 mins & 5 mins Grill 1 on rack
Convenience foods			
Cantonese rice (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 mins
Chicken wings/bites	6 pcs 250 g	1000 W 1 min 40 secs	1000 W 2 mins 30 secs
	8 pcs 400 g	1000 W 3 mins	1000 W 5-6 mins
Knackis sausages (1, 2)	3 pcs 100 g	1000 W 30-40 secs	600 W 2 mins 30 secs
	6 pcs 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 mins 30 secs
Croque monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	Combi 2; 4 mins 30 secs	Combi 1; 4 mins 30 secs
Meat patties (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & stand 2 mins	600 W 1 mins 30 secs - 2 mins
	2 pcs 200 g	600 W 2 mins	600 W 5 mins
Potatoes stuffed with cheese (3)	1 pce 140 g	-	Combi 1; 7 mins
	2 pcs 240 g	-	Combi 1; 9-10 mins
Risotto with mushroom (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 mins
Sliced sausage with sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 secs-2 mins	-
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 mins 20 secs	1000 W 5 mins
Baked Potatoes from raw (1, 3)	2 pcs 350 g	Combi 1; 13 mins	-

(1) turn or stir at half time. (2) cover (3) place on wire rack, if required in a heatproof dish.
(P) place on preheated crispy pot (3 min on 1000 W), greased if necessary.

Cooking Charts with Steam Plus Pot

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Crispy grill; use crispy pot			
Bretzel with cheese/bacon (P)	1 pce 130 g	Combi 2; 1 min 30 secs	Combi 1; 3 mins
	2 pcs 250 g	-	Combi 1; 3 mins 30 secs
Chicken nuggets (P, 1)	8 pcs 100 g	-	Combi 1; 3 mins
Cheese croissant (P)	1 pce 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 mins 30 secs
	2 pcs 140 g	Combi 2; 2 mins	Combi 2; 3 mins
Cordon bleu (P, 1)	1 pce 100 g	Combi 2; 5 mins	Combi 1; 4 mins 30 secs
	2 pcs 300 g	Combi 2; 6 mins	Combi 1; 8 mins
Fish breaded (P, 1)	1 pce 140 g	Combi 2; 4 mins 30 secs	Combi 1; 5 mins 30 secs
	2 pcs 280 g	Combi 2; 5-6 mins	Combi 1; 8 mins
Galettes, vegetables (P, 1)	4 pcs 150 g	-	Combi 1; 4 mins
Meat/sausage roll (P)	2 pcs 160 g	Combi 2; 5-6 mins	Combi 1; 4 mins
Quiche onion (P)	1 pce 160 g	Combi 1; 2 mins stand time 2 mins	Combi 1; 7 mins & stand 2 mins
Quiche spinach (P)	1 pce 400 g		Combi 1; 8 mins & stand 3 mins
Pancakes stuffed, rolled (P, 1)	2 pcs 240 g	Combi 1; 3 mins	Combi 1; 5 mins & stand 3 mins
Pizza freshup (P)	1 pce 300 g	Combi 2; 3-5 mins	Combi 2; 8-10 mins
Pizza piccolinis (P)	9 pcs 270 g	-	Combi 1; 6 mins & 5 mins grill 1
Pork pies (P)	1 pce 75 g	Combi 1; 2 mins	Combi 1; 3 mins 30 secs
	2 pcs 150 g	Combi 1; 2 mins	Combi 1; 5 mins
Samosas (P, 1)	4 pcs 240 g	Combi 2; 5 mins	Combi 1; 8 mins 30 secs
Tortilla (P, 1)	1 pce 250 g	Combi 1; 5 mins	Combi 1; 7 mins
	1 pce 500 g	Combi 1; 6 mins 30 secs	Combi 1; 10 mins
Sausage from raw (P, 1) Thick	4 x 240 g	Combi 2; 8 mins	-
	Thin	4 x 140 g	Combi 2; 7 mins
Steam; use crispy pot, steam tray and lid. Pour 150 ml tap water in the crispy pot.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 mins	-
Carrots	250 g	1000 W 12-14 mins	-
Courgettes	250 g	1000 W 8-10 mins	-
Peas and sweetcorn	300 g	-	1000 W 13-15 mins
Prawns	350 g	1000 W 13-15 mins	-
Whole mackerel	2 x 200 g	1000 W 14-16 mins	-
Whole sea bream	2 x 300 g	1000 W 18-20 mins	-
Fry; use crispy pot and lid.			
Salmon (4)	2 pcs 280 g	1000 W 10-15 mins	-
Sea bass (4)	2 pcs 180 g	1000 W 6-8 mins	-
Burgers (1)	2 pcs 220 g	1000 W 10 mins	-
Chicken thighs with skin (4)	4 pcs 500 g	1000 W 20 mins	-
Schnitzel (1)	2 pcs 250 g	1000 W 10 mins	-
Chicken breast with skin (4)	2 pcs 320 g	1000 W 25 mins	-
Duck breast with skin (4)	2 pcs 320 g	1000 W 20 mins	-
Breaded fish (1)	2 pcs 300 g	1000 W 10 mins	-
Fish fingers (1)	8 pcs 220 g	-	1000 W 10 mins

(1) turn or stir at half time. (2) cover (3) place on wire rack, if required in a heatproof dish. (4) skin side down. (P) place on preheated crispy pot (3 min on 1000 W), greased if necessary

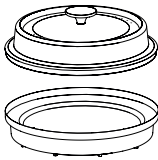
Minestrone Soup

ingredients

Serves 4-6

1 onion, chopped
 2 cloves of garlic, chopped
 15 ml olive oil
 1 courgette, cut into 4
 lengthways sliced thinly
 1 carrot, diced
 2 stalks celery, sliced
 600 ml vegetable stock
 15 ml sugar
 15 ml tomato puree
 400 g canned tomatoes,
 chopped
 1 bay leaf
 1 spring thyme
 150 g canned chickpeas,
 drained

Accessory: crispy pot & lid



1. Combine all the ingredients in the Steam Plus pot. Cover with lid, place on the glass tray and cook on 1000 W for 30 minutes, or until vegetables are soft. Stir halfway through cooking time.
2. Leave to stand for 5 minutes before serving. Remove the bay leaf and thyme. Season to taste.

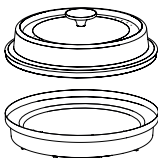
Bouillabaisse

ingredients

Serves 4-6

45 ml olive oil
 15 ml tomato puree
 1 onion, chopped
 1 small leek, sliced
 2 garlic cloves, crushed
 200 g canned tomatoes,
 chopped
 400 ml fish stock
 75 ml dry white wine
 2 sprigs thyme
 salt and pepper
 ¼ orange peel, zested
 2 saffron strands
 5 ml chilli sauce
 250 g cod,
 skinned and cut into chunks
 250 g mixed seafood
 4 large fresh prawns

Accessory: crispy pot & lid



1. Combine all the ingredients in the Steam Plus pot. Cover with lid, place on the glass tray and cook on 1000 W for 20 minutes, or until the fish is cooked.
2. Remove thyme before serving. Season to taste.

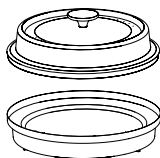
Ratatouille

ingredients

Serves 4

1 aubergine,
cut into small chunks
1 courgette,
cut small into chunks
1 onion, chopped
1 green pepper, sliced
1 red pepper, sliced
1 clove of garlic, peeled and
crushed
400 g canned tomatoes,
chopped
salt and pepper

Accessory: crispy pot & lid



1. Combine all ingredients in the Steam Plus pot. Cover with lid, place on the glass tray and cook on 1000 W for 20-25 minutes, or until vegetables are soft. Stir halfway through cooking time. Season to taste.

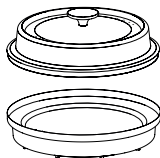
Chorizo, Chickpea and Potato Stew

ingredients

Serves 4

1 tbsp olive oil
100 g chorizo, diced
1 onion, finely chopped
1 clove garlic, crushed
400 g canned chickpeas,
drained
500 g potato, diced
500 ml vegetable stock
1 small bunch parsley,
to garnish

Accessory: crispy pot & lid



1. Combine all the ingredients in the Steam Plus pot. Cover with lid, place on the glass tray and cook on 1000 W for 40 minutes, or until vegetables are soft. Stir halfway through cooking time.
2. Leave to stand for 5 minutes before serving. Garnish with parsley. Season to taste.

Croque Monsieur

ingredients

Serves 1

4 slices bread, buttered
5 ml Dijon mustard
2 slices smoked ham
100 g sliced cheese

Dish: none

Accessory: wire rack

1. Place the bread, buttered side up on the wire rack and cook on Grill 1 for 4 minutes or until brown.
2. On one slice of the bread, spread the untoasted side with mustard and top with ham and cheese. Cover with the other slice, browned side uppermost. Place back on the wire rack, cook on Combi 2 for 1 minute 30 seconds to 2 minutes or until the cheese has melted.

Lasagne

ingredients

Serves 4

Meat Sauce:

1 onion, chopped
1 clove garlic, crushed
5 ml oil
400 g canned tomatoes, chopped
150 ml red wine
30 ml tomato puree
5 ml mixed herbs
500 g beef mince
salt and pepper

Lasagne:

500 ml béchamel Sauce
100 g hard cheese e.g. Cheddar, grated
5 ml mustard
salt and pepper
50 g Parmesan cheese, grated
250 g fresh lasagne

Dish: 1 x 1.5 litre Pyrex® casserole with lid + 1 x large rectangular dish

1. Place onion, garlic and oil in the casserole. Cover with lid and place on glass tray. Cook on 600 W for 3 minutes. Place all other meat sauce ingredients in the casserole. Stir well. Cover with lid, cook on 1000 W for 10 minutes. Stir. Then 600 W for 15-20 minutes or until cooked.
2. Add mustard, seasoning and grated cheese to white sauce. Cover the base of the dish with a layer of Bolognese sauce, then a layer of lasagne, (do not over lap the lasagne sheets), then a layer of béchamel sauce. Repeat these layers twice more, ending with a layer of béchamel sauce. Sprinkle Parmesan cheese over the top. Place on the base of the oven and cook on Combi 1 for 10-15 minutes or until golden brown.

Boston Brownies

ingredients

Serves 6

100 g chocolate for cooking
100 g butter
100 g brown sugar
100 g flour
50 g walnuts chopped
2 tbs cocoa powder
1 tsp of baking powder
1 sachet of vanilla sugar
2 eggs beaten

Dish: 16 X 20 cm

Accessory: Pyrex® dish lined with greaseproof paper

1. Place chocolate and butter in a bowl and cook on 600 W for 2 minutes or until chocolate has melted.
2. Stir in all the other ingredients and beat well.
3. Pour into dish and cook about 6 minutes on Combi 1 or until firm.
4. Allow to cool before cutting into squares.

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, TV, Wi-Fi, cordless telephone, baby monitor, blue tooth or other wireless equipment interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

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

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

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.

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

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

Q: The fan continues to rotate after cooking. Why?

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

Care of your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly.
When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
Do not use commercial oven cleaners.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the control panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the control panel. When cleaning the control panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press **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.
14. All oven accessories are dishwasher safe.

Technical Specifications

Manufacturer		Panasonic
Model		NN-GD38HS / NN-GD36HM
Power Supply		230 V 50 Hz
Operating Frequency:		2450 MHz
Input Power:	Maximum	2000 W
	Microwave	1050 W
	Grill	1050 W
Output Power:	Microwave	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
External Dimensions W x D x H (mm)		488 mm (W) x 395 mm (D) x 279 mm (H)
Interior Dimensions W x D x H (mm)		315 mm (W) x 353 mm (D) x 178 mm (H)
Uncrated Weight (approx.)		10 kg
Noise		57 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.

Manufactured by: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Hartelijk dank dat u voor een
Panasonic magnetronoven heeft gekozen.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	2-6	Grillen	22
Afvoeren aan Einde Levensduur	7	Combinatiekoken	23
Installatie en Aansluiting	8	De Steam Plus Pan gebruiken (handmatige bediening)	24
Plaatsen van de Oven	8	De Steam Plus Pan Gebruiken	25
Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers	9-11	De Timer Gebruiken	26
Ovenaccessoires	12	Vorbereiding in Meerdere Stappen	27
Onderdelen van uw Oven	13	Steam Plus Programma's	28-30
Bedieningspanelen	14	Automatische kookprogramma's	31-32
Instellen van de Klok	15	Turbo-ontdooiing	33-34
Kinderslot	15	Gegevens voor Opwarmen en Koken	35-36
Kookstanden	16	Bereidingstabellen Met Steam Plus Pan	37
Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie	17	Recepten	38-40
Ontdooien	18	Vragen en Antwoorden	41
Gegevens Voor Ontdooien	19	Verzorging van uw Magnetronoven	42
De Quick 30 Functie Gebruiken	20	Technische Specificaties	43
De Add Time (extra tijd) Functie Gebruiken	21		

Veiligheidsinstructies

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen in de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Gebruik dit apparaat niet, indien het **net-snoer** en/of de **stekker** beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhouds-technicus worden uitgevoerd.
- **Waarschuwing!** De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.

- **Waarschuwing!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetron-oven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie.
- Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **Waarschuwing!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- Drank die in de magnetron is opgewarmd, kan nog doorkoken wanneer het apparaat uit staat. Wees dus voorzichtig wanneer u de beker uit de magnetron haalt.
- **Waarschuwing!** Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
- Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

Voor gebruik op een kast:

- De oven moet worden geplaatst op een vlak, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer. Voor een goede werking moet de oven beschikken over voldoende luchtcirculatie, d.w.z. 5 cm aan één kant, de andere kant open; 15 cm ruimte boven de oven, 40 cm aan de achterkant.
- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.

Veiligheidsinstructies

- Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/Cancel en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de **magnetron** functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.
- Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
- **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**

- Bij het **grillen of combinatie** koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
- Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- **Waarschuwing!** De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de stand grill of combinatie gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar dient u uit de buurt van de oven te houden. Kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatieopeningen en de ovendeur worden tijdens gebruik van de **combinatie en grill**-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Veiligheidsinstructies

- De oven heeft twee grillverwarmingselementen aan de bovenkant en twee aan de onderkant van de oven. Na gebruik van de stand grill, oven of combinatie is de binnenkant van de oven zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt. Om brandwonden te voorkomen, moet u de binnenkant van de oven niet aanraken.
- Deze magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadoms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
- Het wordt gebruikers afgeraden neerwaartse druk op de magnetrondeur uit te oefenen wanneer deze openstaat. Dit zou een veiligheidsrisico veroorzaken, omdat de magnetron dan voorover kan kantelen.
- De ovenlamp moet worden vervangen door een onderhoudsmonteur van de fabrikant. Probeer niet om de behuizing van de oven te verwijderen.
- Voorzichtig! Om te voorkomen dat er gevaar ontstaat door het onbedoeld resetten van de automatische uitschakeling bij oververhitting, mag dit apparaat niet via een extern schakelapparaat, zoals een timer, worden gevoed en niet in een stroomcircuit zijn opgenomen dat regelmatig wordt uitgeschakeld.



Informatie Over het Weggooien van Elektrische en Elektronische Apparatuur (Particulieren)

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

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

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval.

Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt of raadpleeg www.nvmp.nl, www.ictoffice.nl of www.stibat.nl.

Voor Zakelijke Gebruikers in de Europese Unie

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

Informatie Over Verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

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

Installatie en Aansluiting

Uw Magnetronoven Controleren

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

Aarding

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



Belangrijk!
Dit apparaat dient voor uw persoonlijke veiligheid juist geaard te worden aangesloten.

Bedrijfsspanning

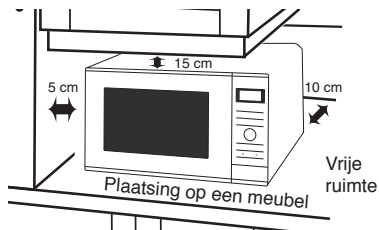
Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

Plaatsen van de Oven

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

Plaatsing op een Meubel:

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.
4. Boven de magnetronoven moet een ruimte worden vrij gelaten van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.



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

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Gebruik van uw Magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
3. Gebruik het apparaat niet met de functie **magnetron of combinatie zonder dat zich hierin voedsel bevindt**. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
4. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
5. Deze magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadoms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
6. Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/wis en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.

Verwarming

1. Voordat u de combinatie- of grillfunctie voor het eerst gebruikt, moet u de oven zonder voedsel en met de accessoires (inclusief het glazen draaiplateau en rolring) verwijderd op grill 1 gedurende 5 minuten laten werken. Hierdoor verbrandt u de olie, die bestemd was als bescherming tegen roest. Dit is de enige keer dat u de oven mag gebruiken als hij leeg is.



Pas op! Hete oppervlakten
Hete oppervlakten Alle binnenoppervlakken van de oven worden heet.

2. De buitenoppervlakken, waaronder de ventilatieopeningen in de behuizing en de ovendeur, worden heet bij gebruik van de stand grill of combinatie. Wees dus voorzichtig tijdens het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De oven heeft twee grill verwarmingselementen aan de bovenkant en twee aan de onderkant van de oven.



Voorzichtig!
Na gebruik van de stand grill of combinatie is de binnenkant van de oven zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt.

4. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer u de stand grill of combinatie gebruikt. Kinderen jonger dan acht jaar dient u uit de buurt van de oven te houden en kinderen mogen de oven uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene omdat er hoge temperaturen ontstaan.



Pas op! Hete oppervlakten
Na gebruik van deze functies zullen ook de oven toebehoren zeer heet zijn.

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Ovenverlichting

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

Kooktijden

De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid voedsel en de materialen die voor het koken worden gebruikt.

Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.



Opmerking!

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

Kleine Hoeveelheden Voedsel

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

Niet-Poreuze Schil

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

Vleesthermometer

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

Eieren

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

Vloeistoffen

Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.

Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:

- a Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
- b Niet te lang verwarmen.
- c Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
- d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

Papier/Kunststof

Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.

Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven. Onzuiverheden in gerecycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.

Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Keukengerei/Folie

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.

Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiessen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorkomen.

Zuigflessen/Potjes Babyvoeding

De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaatsen.

Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.

Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor nog enkele minuten blijven draaien om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel uit de oven nemen wanneer de ventilator nog draait. Ook kunt u de oven gewoon blijven gebruiken.

Accessoires

Er worden een aantal accessoires bij de magnetronoven geleverd. Volg altijd de aanwijzingen op over het gebruik van deze accessoire.

Glazen Draaiplateau

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

Draairing

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

Grill Rooster

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

Steam Plus Pan

1. De Steam Plus Pan is speciaal ontworpen voor deze magnetron. Het deksel is gemaakt van roestvrij staal en de crisp-pan van aluminium. Hoewel het deksel en de pan van metaal zijn, kunt u ze veilig gebruiken als u ze midden op het glazen plateau zet. Gebruik de Steam Plus Pan niet in andere magnetrons en gebruik hem niet in gewone ovens.
2. Bij gebruik van de Steam Plus Pan worden de crisp-pan, stoompan en het deksel gelijktijdig gebruikt (pagina 24).
3. De stoompan wordt in de crisp-pan geplaatst met het deksel er bovenop. Het voedsel wordt in de stoompan geplaatst. U moet de stoompan altijd in combinatie met de crisp-pan en het deksel gebruiken.
4. Giet altijd 150 ml leidingwater in de bodem van de crisp-pan voordat u Steam Plus gebruikt.
5. De Steam Plus Pan mag alleen in de magnetronstand worden gebruikt. Wanneer u de crisp-pan alleen gebruikt om knapperig te braden, dan kan dat met de grill- of combinatiestand.
6. De crisp-pan en het deksel kunnen tezamen worden gebruikt (zonder de stoompan) voor braden of sudderen.
7. Gebruik de crisp-pan altijd op het glazen plateau. Gebruik niet met het rooster.
8. Gebruik altijd de ovenwanten wanneer u de accessoires vastpakt. Het deksel kan na gebruik heet zijn. Verwijder het deksel voorzichtig.
9. Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het voedsel voordat u het gaat bereiden.
10. Open het deksel niet als uw gezicht zich dichtbij de Steam Plus Pan bevindt. Wees voorzichtig, stoom kan lichamelijk letsel veroorzaken. U moet het deksel altijd in combinatie met de crisp-pan en de stoompan gebruiken.
11. De afdichting van rode siliconen mag u verwijderen. Plaats het voor gebruik altijd terug.
12. Volg bij het gebruik van de Steam Plus Pan altijd de gebruiksaanwijzing. Als u dat niet doet, loopt u kans op letsel of schade aan de oven.

Onderdelen van uw Oven

1. Deur-ontgrendelknop

Indrukken om de deur te openen. Indien u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. Het kookproces zal direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op de starttoets gedrukt heeft.

2. Doorkijkvenster

3. Veiligheids-deurvergrendelingssysteem

4. Ventilatie-openingen

5. Golfgeleider (niet verwijderen)

6. Externe ventilatie-openingen

7. Bedieningspaneel

8. Stroomkabel

9. Stekker

10. Identificatie plaat

11. Glazen draaiplateau

12. Draairing

13. Grill-elementen

14. Waarschuwinglabel (heet oppervlak)

15. Plaats hier het meegeleverde label voor het automatisch programma menu

16. Waarschuwinglabel

17. Stopper (niet verwijderbaar)

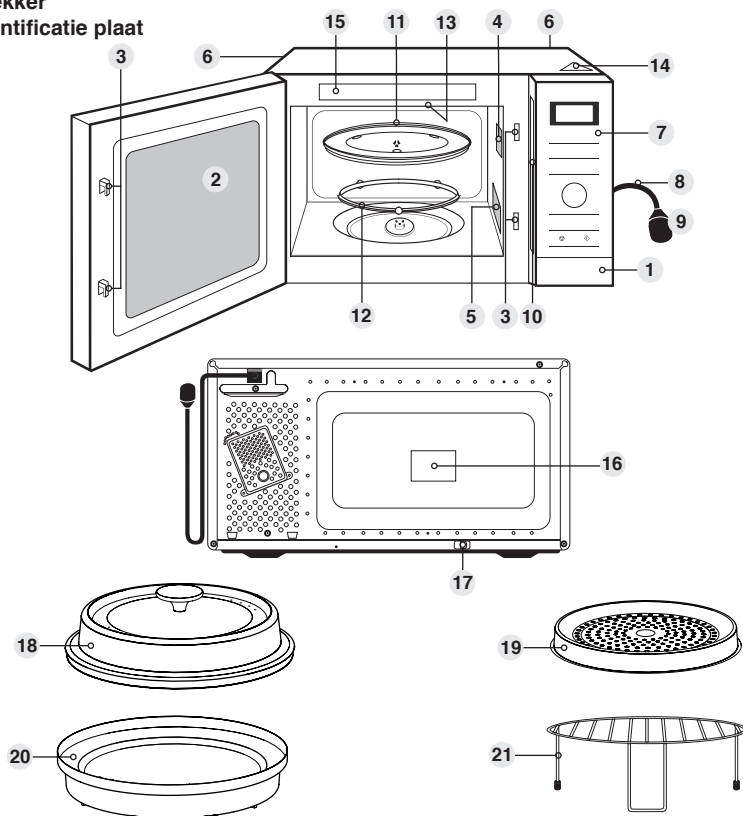
De stopper zorgt voor voldoende ventilatieruimte aan de achterkant van de oven.

18. Deksel

19. Stoompan

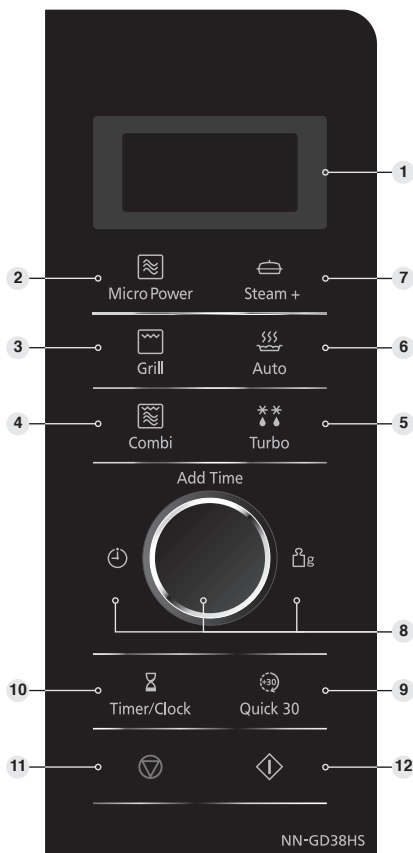
20. Crisp-pan

21. Grill rooster



Opmerking

1. Deze afbeelding is alleen ter referentie.
2. Het glazen draaiplateau, rooster, deksel, de stoompan en crisp-pan zijn de enige accessoires bij deze oven. Elk ander kookgerei dat wordt genoemd in deze handleiding moet afzonderlijk worden aangeschaft.



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



Pieptoon

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

1. **Uitleesvenster**
2. **Magnetronvermogen** (pagina 17)
3. **Grilltoets** (pagina 22)
4. **Combinatietoets** (pagina 23)
5. **Turbo-ontdooiknop** (pagina 33-34)
6. **Automatische kookprogramma's** (pagina 31-32)
7. **Knop voor Steam Plus programma's** (pagina 28-30)
8. **Draaiknop**
Selecteer de tijd of het gewicht van het voedsel door de draaiknop te draaien. Gebruik de draaiknop om de Add Time (extra tijd) functie te activeren (pagina 21).
9. **Quick 30 knop** (pagina 20)
10. **Timer/Clock knop** (pagina 15, 26)
11. **Stop/Wistoets:**

Voor het koken:

Met één druk op de toets wordt het ingestelde programma gewist.

Tijdens het koken:

Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.

12. Starttoets

Indrukken om de oven te starten. Als u tijdens het koken de deur hebt geopend of eenmaal op Stop/Annuleren hebt gedrukt, dan moet u nogmaals op Start drukken om verder te gaan met koken.

Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.



Opmerking

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

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

Instellen van de Klok

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



Druk twee keer op Timer/Clock

De dubbele punt gaat knipperen.

Draaiknop

Selecteer de juiste tijd door de draaiknop te draaien. De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.

Druk op Timer/Clock

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

Opmerkingen

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

Kinderslot

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

Instellen:



Druk driemaal op de starttoets.

De tijdsaanduiding verdwijnt. Het display toont het sleutelsymbool. ➡

Opheffen:



Druk driemaal op de stop/wistoets.

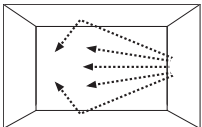
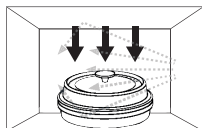
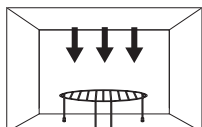
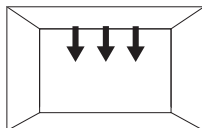
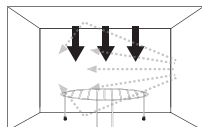
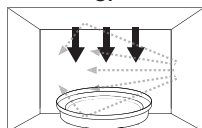
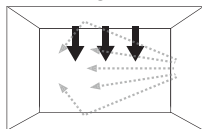
De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

Opmerking

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

Kookstanden

In de tekeningen hieronder ziet u voorbeelden van de accessoires. Dit kan variëren naargelang het recept/de schaal.

Kookstanden	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Ovengerei
<p>Magnetron</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien • Opwarmen • Smelten: boter, chocolade, kaas. • Vis, groente, fruit koken. • Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, custard, gebak, karamel, vlees, vis • Cakes bakken zonder kleur. 	-	<p>Geschikt voor magnetron (bijv. Pyrex® schalen, borden of kommen) rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Geen metaal.</p>
<p>Of</p> <p>Steam +</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Vis, groenten, aardappels en kip stomen. 	<p>Steam Plus Pan (Crisp-pan, stoompan en deksel).</p>	-
<p>Grill</p>  <p>Of</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillen van dunne stukjes vlees of vis. • Brood roosteren. 	<p>Rooster</p>	-
<p>Combinatie</p>  <p>Of</p>  <p>Of</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Biefstuk en stukken kip roosteren. • Bruinen en knapperig maken van pizza's, quiches of aardappelproducten. • Bereiden van lasagne, vlees, aardappels of groentegratins. • Cakes en desserts bakken en bruinen. 	<p>Rooster</p> <p>Crisp-pan</p> <p>-</p>	<p>Metaal of hittebestendig, rechtstreeks op het glazen draaiplateau.</p> <p>Geen metaal.</p> <p>Geen metaal.</p> <p>Geschikt voor magnetron en hittebestendig, rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Geen metaal.</p>

Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie

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

Tikken	Vermogen	Wattage
1 Tikken	Hoog	1000 W
2 Tikken	Ontdooien	270 W
3 Tikken	Medium	600 W
4 Tikken	Laag	440 W
5 Tikken	Suddereren	300 W
6 Tikken	Warmhouden	100 W



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

Stel de uitsteltijd in door de draaiknop te draaien. (1000 W tot 30 minuten; andere vermogensniveaus tot 90 minuten; Grill, Combinatie: 90 minuten.

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



Waarschuwing!

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



Opmerking

1. Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 27.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 26 voor het gebruik van de timer.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verhogen/verlagen in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.
4. Gebruik **geen** metalen ovengerei in de magnetronstand.

Ontdooien

Tips Voor het Ontdooien

Controleer het ontdooien een aantal malen, zelfs indien u de automatische toetsen gebruikt. Houd rekening met de nagaarperiode.

Nagaartijden

Afzonderlijke porties voedsel kunnen praktisch onmiddellijk na het ontdooien bereid worden. Het is normaal dat grotere porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Alvorens te gaan bereiden **minimaal een uur** laten staan. Tijdens de rusttijd, wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en wordt het voedsel door geleiding ontdooid. Opmerking: Indien het voedsel niet onmiddellijk bereid wordt, moet het in de koelkast bewaard worden. Ontdooid voedsel mag nooit opnieuw ingevroren worden zonder dat het eerst gekookt is.

Braadstuk en Gevogelte

Plaats de braadstukken bij voorkeur op een omgekeerd bord of plastic rooster, zodat ze niet in hun sappen komen te liggen. Het is van essentieel belang om delicate of uitstekende delen van dit vlees af te dekken met kleine stukjes folie, om te voorkomen dat deze delen gaan koken. **Het is niet gevaarlijk om kleine stukjes folie in uw magnetron te gebruiken, mits deze niet in contact komen met de wanden van de magnetron.**

Gehakt of Brokjes Vlees en Vis

Omdat de buitenkant van dit soort voedsel snel ontdooit, moeten zij van elkaar gescheiden worden; breek het blok in regelmatige stukken tijdens het ontdooien en verwijder de stukjes die reeds ontdooid zijn.

Kleine Porties Voedsel

Koteletten en stukken kip moeten zo snel mogelijk van elkaar gescheiden worden, zodat zij gelijkmatig en volledig ontdooien. Vettige delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg deze in de buurt van het midden van het draaiplateau of dek ze af.

Brood

Een heel brood moet 5 tot 30 minuten rusten zodat het middelste deel kan ontdooien. De rusttijd kan worden verkort door het brood in sneden te snijden of kleine broodjes in twee te delen.

Pieptoon

Tijdens de automatische ontdooiing hoort u een pieptoon. Deze pieptoon herinnert u eraan om het voedsel te controleren, erin te roeren, te scheiden of te bedekken. Als u dit niet doet, kan het zijn dat het voedsel niet gelijkmatig ontdooid is.



Gegevens Voor Ontdooien

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Tijd en programma	Methode
Kadetjes (3)	1 stuk 85 g	1000 W 20-30 sec	5 min rusten
Brioche groot (3)	1 stuk 400 g	Combi 2; 3 min 30 sec	5 min rusten
Kaas (camembert) (3)	1 stuk 250 g	270 W 7 min 30 sec	1 uur rusten minimum
Kaas (feta) (3)	1 plak 200 g	270 W 7-8 min	20 min rusten minimum
Hüttenkäse (quark) (3)	1 pot 250 g	270 W 8-10 min	10 min rusten
Croissants - brioche klein (1, 4)	2 stuk 100 g	Combi 2; 1 min en 2 min Grill 1	1 min rusten
Koffiebroodje rozijnen (1, 4)	1 stuk 120 g	Combi 2; 1 min 30 sec en 3 min Grill 1	1 min rusten
Visfillets dun (2, 3)	4 stuk 500 g	270 W 10 - 15 min	15 min rusten
Visfillets dik (2, 3)	1 stuk 380 g	270 W 12-14 min	
Vismoot met been (2, 3)	1 stuk 450 g	270 W 10-12 min	
Fruit framboos (1)	200 g	270 W 6-8 min	15 min rusten
Fruit pruimen/abrikozen (1)	300 g	270 W 11-13 min	15 min rusten
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2,3)	1 stuk 100 g	270 W 6-7 min	10 min rusten
	2 stuk 200 g	270 W 10-12 min	
Gebak, bladerdeel (1,3)	1 roll 375 g	270 W 4-5 min	Permanent tijd 20 min in de koelkast
Gebak, kruimeldeeg (1,3)	1 roll 500 g	270 W 4-5 min	
Pizzadeeg (1,3)	1 bol 240 g	270 W 4 min 30 sec	10 min rusten
Garnalen, klein (2)	200 g	270 W 7-9 min	Het ijs breken en meerdere malen afgieten. 10 min rusten.
	450 g	270 W 10-12 min	
Garnalen, groot (2)	300 g	270 W 15 min	
Gekookte ham, mager (2)	4 plakjes 200 g	270 W 5-6 min	5 min rusten
Delicatessen, vet - salami (2)	12 plakken 250 g	270 W 8-9 min	
Desserten			
Zwartwoudtaart (1)	1 stuk 600 g	270 W 10-15 min	15 min rusten
Chocoladetaart (1)	1 stuk 450 g	440 W 3 min	10 min rusten
Doughnuts (1, 4)	1 stuk 50 g	Combi 2; 1 min 20 sec	3 min rusten in de oven
	2 stuk 100 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Wafel (1, 4)	1 stuk 20 g	Combi 2; 50 - 60 sec	Voeg 1 min grill voor meer knapperigheid
	2 stuk 40 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Fruittaart (framboos) (3)	470 g	270 W 8-10 min	10 min rusten

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Meerdere malen scheiden en omkeren. (3) Verpakking verwijderen en op hittebestendige schotel leggen. (4) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen.

De Quick 30 Functie Gebruiken

Met deze functie kunt u snel de bereidingstijd instellen in stappen van 30 seconden.



Druk op **Quick 30** om de gewenste bereidingstijd (maximaal 5 minuten) in te stellen. Elke keer indrukken verlengt de tijd met 30 seconden. De tijd verschijnt op het display. Het vermogen is vooraf ingesteld op 1000 W.

Druk op Start

Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen. Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon 5 keer.

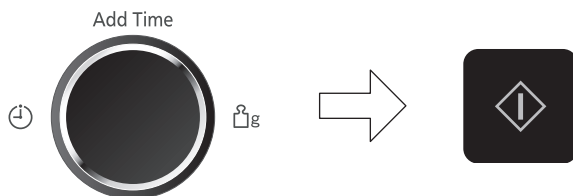


Opmerking

1. Andere vermogensniveaus kunnen naar wens worden gebruikt. Selecteer het gewenste vermogensniveau voordat u op **Quick 30** drukt.
2. Nadat u de tijd via **Quick 30** hebt ingesteld, kunt u de draaiknop niet gebruiken.
3. Na handmatig koken werkt deze functie één minuut lang niet.

De Add Time (extra tijd) Functie Gebruiken

Selecteer na het koken via de draaiknop de Add Time functie.



Selecteer na het koken via de draaiknop de Add Time functie.

Maximale bereidingstijd: Magnetron 1000 W tot 30 minuten; andere vermogensniveaus tot 90 minuten; Grill, Combinatie: 90 minuten

Druk op Start

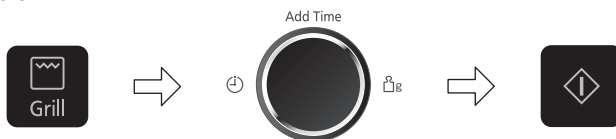
Tijd wordt toegevoegd De tijd op het display telt af.

Opmerking

1. Deze functie is alleen beschikbaar voor Magnetron, Grill en Combinatie, en niet voor automatische programma's.
2. De Add Time functie werkt niet na een bereidingstijd van één minuut.
3. De Add Time functie kan worden gebruikt na bereiden van voedsel in meerdere stappen.
4. Het vermogensniveau is gelijk aan als tijdens de laatste stap. Deze functie werkt niet als de laatste stap rusttijd is.

Grillen

Het grillstelsel van de oven zorgt voor snel en efficiënt bereiden van uiteenlopende producten, bijv. koteletten, worst, biefstuk, toast, etc. Er zijn 3 verschillende instellingen beschikbaar voor de grill. Het glazen draaiplateau moet altijd aangebracht zijn wanneer u de oven gebruikt.



Druk op de Grilltoets om de grillinstelling te kiezen.

De grill-wijzer en het Grill niveau (1, 2 of 3) verschijnen in het uitleesvenster.

Tijd instellen

Selecteer de bereidingstijd door de draaiknop te draaien. De tijd kan worden ingesteld tot maximaal 90 minuten.

Druk op Start. De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen.

Tikken	Vermogen	Wattage
1 Drukken	Grill 1 (hoog)	1000 W
2 Drukken	Grill 2 (Medium)	850 W
3 Drukken	Grill 3 (Laag)	700 W

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Met behulp van de draaiknop kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.



Opmerkingen

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



Waarschuwing!

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

Combinatiekoken

De combinatiestand is geschikt voor voedsel dat gewoonlijk gegrild wordt en voor het opwarmen van hartige hapjes. De grill gloeit op en dooft weer tijdens het grillen - dit is normaal.



Selecteer het combinatieniveau

Druk op de Combinatietoets om de combinatie-instelling te kiezen. De combinatie-wijzer en de combinatie-instelling (1, 2 of 3) verschijnen in het uitleesvenster.

Tijd instellen

Selecteer de bereidingstijd door de draaiknop te draaien. De tijd kan worden ingesteld tot maximaal 90 minuten.

Druk op Start.

De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen.

Indrukken	Instelling	MW	Grill
1 Drukken	Combi 1	440 W	Hoog
2 Drukken	Combi 2	300 W	Hoog
3 Drukken	Combi 3	300 W	Medium

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

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Met behulp van de draaiknop kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten. U kunt de bereidingstijd met 10 minuten verlengen/verkorten in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.



Opmerkingen


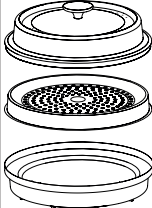
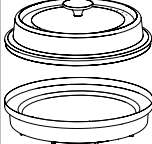
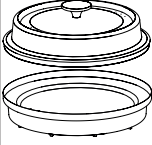
1. Het grill rooster is ontwikkeld om bij de functie combinatie en grillen te worden gebruikt. Gebruik nooit een andere metalen accessoire, anders dan die bij de oven geleverd worden. Plaats onder het grill rooster een vuurvaste plaat om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Gebruik het grillrooster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



Waarschuwing!

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

De Steam Plus Pan gebruiken (handmatige bediening)

Functie	Te gebruiken accessoire	Concept	Instructies
Crisp-grill	Crisp-pan 	Sommige etenswaren krijgen een zachte, kleffe korst als ze in de magnetron worden bereid. Met de crisp-pan bakt u pizza's, quiches, pasteitjes en broodproducten net zo mooi bruin en krokant als in een conventionele oven. De crisp-pan werkt op drie manieren: de crisp-pan wordt verwarmd door het absorberen van de microgolven en het voedsel wordt direct verwarmd door de microgolven en door de grill. De bodem van de crisp-pan absorbeert de microgolven en zet deze om in warmte. Vervolgens wordt de warmte via de crisp-pan overgebracht op het voedsel. Het verwarmingseffect is maximaal dankzij de anti-aanbaklaag.	Voor het beste resultaat verwarmt u de crisp-pan vóór het gebruik. Plaats hem rechtstreeks op het glazen draaiplateau en verwarm hem 3 minuten lang voor op een vermogen van 1000 W. Voor een mooiere bruine laag wrijft u de pan in met olie voordat u bijvoorbeeld worstjes of cordon bleu voorverwarmt. Verwijder de crisp-pan uit de oven en leg het voedsel in de crisp-pan. Gebruik ovenwanten, want de crisp-pan wordt zeer heet. Voor het beste resultaat is het belangrijk dat u het voedsel direct na het voorwarmen op de crisp-pan plaatst. Als te lang wordt gewacht is een goed resultaat niet gegarandeerd. Zie de kooktabel op pagina 37.
Stoom	Steam Plus Pan (Crisp-pan, stoompan en deksel) 	De Steam Plus accessoires zijn geschikt voor het stomen van groenten, aardappels, visfilets, hele vis, kipfilet. Microgolven worden geabsorbeerd door de bodem van de crisp-pan die het water verwarmt. Hierdoor ontstaat de stoom die het voedsel kookt.	Giet 150 ml leidingwater in de crisp-pan en plaats de stoompan in de crisp-pan. Plaats het voedsel rechtstreeks in de stoompan. Breng het deksel aan en plaats het geheel rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Zie de kooktabel op pagina 37.
Braden	Crisp-pan en deksel 	De crisp-pan wordt tezamen met het deksel gebruikt. Geschikte voedingsproducten zoals visfilets, stukken kip, hamburgers worden rechtstreeks in de crisp-pan geplaatst. Het voedsel wordt gekookt door de warmte die uit de bodem van de pan komt. De onderkant van het voedsel wordt bruin en krokant.	Plaats het voedsel rechtstreeks in de crisp-pan, breng het deksel aan en plaats op het glazen draaiplateau. Voorverwarmen is niet nodig. Het voedsel kan tijdens het koken omgekeerd of anders neergelegd worden. Zie de kooktabel op pagina 37.
Sudderen	Crisp-pan en deksel 	De crisp-pan wordt tezamen met het deksel gebruikt. De pan is geschikt voor het laten sudderen van risotto, zeebanket, vlees, groentenstoofpot of soep. Het voedsel wordt gekookt door de warmte die uit de bodem van de pan komt.	Plaats het voedsel rechtstreeks in de crisp-pan, breng het deksel aan en plaats op het glazen draaiplateau. Voorverwarmen is niet nodig. Roer tijdens het koken, indien nodig. Zie de recepten op pagina 38.

De Steam Plus Pan Gebruiken

Onderhoud van de Steam Plus pan

1. Snij pizza's, quiches of ander voedsel nooit rechtstreeks in de crisp-pan, dit beschadigt de anti-aanbaklaag.
2. Was de Steam Plus Pan na gebruik af in warm zeepsop en spoel af met warm water. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes want hiermee beschadigt u het oppervlak van de crisp-pan.
3. De Steam Plus Pan is geschikt voor de vaatwasser.



Opmerking

1. Voor gebruik in de crisp-grill stand mag de crisp-pan niet langer dan 5 minuten worden voorverwarmd.
2. Plaats de crisp-pan in het midden van het glazen draaiplateau en voorkom dat het de wand van de ovenruimte raakt. Zo niet, dan kan de ovenruimte beschadigt raken door vonkoverslag.
3. Gebruik de crisp-pan altijd op het glazen plateau. Gebruik niet met het rooster.
4. Gebruik altijd ovenwanten om accessoires te verwijderen.
5. Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het voedsel voordat u het gaat bereiden.
6. Plaats geen warmtegevoelig materiaal in de hete crisp-pan, want dit kan brand veroorzaken.
7. Gebruik de Steam Plus Pan niet in andere magnetrons en gebruik hem niet in gewone ovens.
8. Gebruik de stoompan en het deksel niet afzonderlijk.
9. Gebruik de crisp-pan met de combinatiegrill en magnetron voor het beste resultaat. Alleen de magnetronstand (vermogen 1000 W) kan worden gebruikt voor voorverwarmen van de crisp-pan.



Voorzichtig!

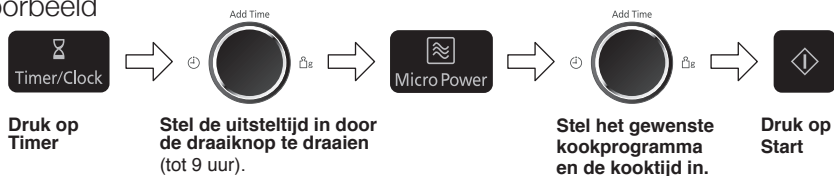
Gebruik altijd ovenwanten om accessoires te verwijderen. Gebruik altijd het deksel wanneer u de stoom-, braad- of sudderfuncties gebruikt. Open na het koken het deksel niet als uw gezicht zich dichtbij de accessoire bevindt, want stoom kan lichamelijk letsel veroorzaken.

De Timer Gebruiken

Koken met Startvertraging

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

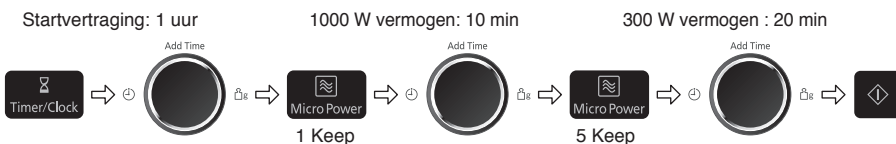
Voorbeeld



Opmerking

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

Voorbeeld

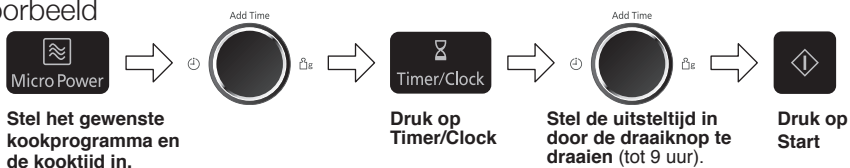


2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.
3. De startvertraging kan niet voor automatische programma's worden geprogrammeerd.
4. Als u de ovendeur opent tijdens de uitsteltijd, dan blijft de tijd in het display aftellen.

Wachttijd Na het Koken

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

Voorbeeld



Opmerking

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

Voorbeeld

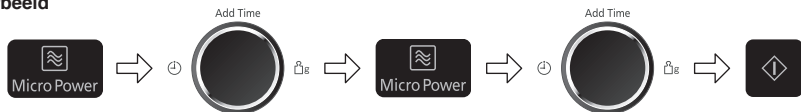


2. Als de ovendeur tijdens de wachttijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.
3. Deze functie kunt u ook gebruiken als kookwekker. Druk in dit geval op de Timer toets, stel de tijd in en druk op start.
4. Het is niet mogelijk om rusttijd te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

Vorbereiding in Meerdere Stappen

Vorbereiding in 2 of 3 Stappen

Vorbereiding



Druk op Micro Power

Bepaal het gewenste vermogen.

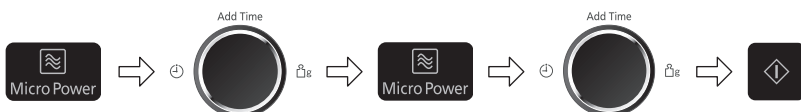
Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop.

Druk op Micro Power
Bepaal het gewenste vermogen.

Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop.

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

Vorbereiding: om 2 minuten te ontdooien en 3 minuten het voedsel te bereiden op 1000 W vermogen.



Druk eenmaal op de toets Micro Power om 270 W te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 2 minuten met behulp van de draaiknop.

Druk eenmaal op de toets Micro Power om het 1000 W vermogen te selecteren.

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

Druk op Start

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



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

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

Druk eenmaal op de toets Micro Power om het 440 W vermogen te selecteren.

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

Druk op Start

Opmerking

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

Steam Plus programma's

Met deze functie kan voedsel worden bereid of worden opgewarmd overeenkomstig het gewicht. Het gewicht moet worden ingevoerd in gram.



Selecteer de gewenste categorie en plaats de crisp-pan in de oven, rechtstreeks op het glazen draaiplateau.

Druk op Start voor voorverwarmen van de crisp-pan.







Na het voorwarmen klinkt een pieptoon. Plaats het voedsel in de crisp-pan en stel het gewicht in. De knop langzaam draaien stelt het gewicht in stappen van 10 g in. De knop langzaam draaien stelt het gewicht in stappen van 100 g in.

Druk op Start



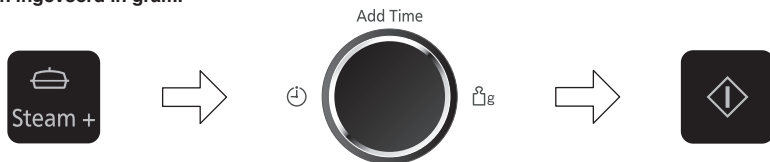
Opmerking

1. De Steam Plus programma's kunnen **alleen** gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Het is beter het voedsel zelf te wegen dan af te gaan op de informatie die op de verpakking vermeld staat.
4. Gebruik de crisp-pan uitsluitend zoals hieronder beschreven.
5. Dek voedsel **niet** af wanneer u Steam Plus programma's gebruikt voor bevroren pizza, bevroren aardappelproducten en gekoelde quiche omdat het voedsel anders niet kan bruinen.
6. De meeste levensmiddelen moeten **rusten** na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
7. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Programma	Gewicht	Toebehoren	Instructies
1. Diepvriespizza  1 Drukken	120 g - 440 g		Voor opwarmen en bruinen van bevroren voorgebakken pizza, bruschetta en stokbrood met kaas. Druk één keer op Steam Plus. Verwijder alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde crisp-pan. Leg de pizza na het koken op een koelrooster. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's, pizza's met gevulde korst of zeer dunne pizza's zoals Flammekueche.
2. Diepvries aardappelproducten  2 Drukken	200 g - 500 g		Voor opwarmen, krokant maken en bruinen van bevroren aardappelproducten. Druk twee keer op Steam Plus. Spreid na voorverwarmen van de crisp-pan, de aardappelproducten uit in de crisp-pan. Bak ze in één laagje en roer ze om zodra de pieptoon klinkt. Dit programma is niet geschikt voor galettes, Pom' Dauphine en Pom' Noisette.
3. Gekoelde quiche  3 Drukken	150 g - 400 g		Voor opwarmen van voorgebakken verse quiche. Druk drie keer op Steam Plus. Verwijder alle verpakking en leg de quiche in de voorverwarmde crisp-pan. Leg de quiche na het koken op een koelrooster. Quiche die veel kaas bevat kan veel heter worden dan een quiche met groenten. Dit programma is niet geschikt voor beklede pasteien/taarten, of diep gevulde quiches, of quiches zonder korst.

Steam Plus Programma's

Met deze functie kan voedsel worden gestoomd overeenkomstig het gewicht. Het gewicht moet worden ingevoerd in gram.



Selecteer de gewenste categorie

De indicators voor Steam Plus en koken en het programmanummer verschijnen op het display.

Gewicht instellen









Stel het gewicht van het voedsel in met de draaiknop. De knop langzaam draaien stelt het gewicht in stappen van 10 g in. De knop langzaam draaien stelt het gewicht in stappen van 100 g in.

Druk op Start


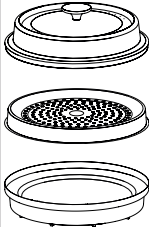

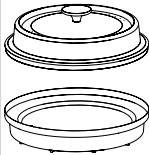

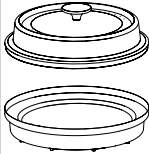


Opmerking

1. De Steam Plus programma's kunnen **alleen** gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Het is beter het voedsel zelf te wegen dan af te gaan op de informatie die op de verpakking vermeld staat.
4. Gebruik alleen de accessoires die vermeld worden op pagina 29-30.
5. De meeste levensmiddelen moeten **rusten** na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
6. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Programma	Gewicht	Toebehoren	Instructies
4. Visfilets stomen  4 Drukken	200 g - 500 g	  	Voor het bereiden van verse visfilets, bijv. kabeljauw, zalm of schelvis. Giet 150 ml leidingwater in de crisp-pan. Leg de verse visfilets op de stoomplaat in de crisp-pan. Breng het deksel aan en plaats het geheel op het glazen draaiplateau. Druk vier keer op Steam Plus. Voer het gewicht van de verse visfilets in. Druk op Start.
5. Kipfilets stomen  5 Drukken	200 g - 800 g	  	Bereiden van verse kipfilets. Elke portie kipfilet moet tussen 100-250 g wegen. Giet 150 ml leidingwater in de crisp-pan. Leg de verse kipfilets op de stoomplaat in de crisp-pan. Breng het deksel aan en plaats het geheel op het glazen draaiplateau. Druk vijf keer op Steam Plus. Voer het gewicht van de verse kipfilets in. Druk op Start.

Steam Plus Programma's

Programma	Gewicht	Toebehoren	Instructies		
6. Aardappels stomen  6 Drukken	150 g - 500 g		<p>Geschilde aardappels stomen. Schil de aardappels en snij ze in even grote stukken. Giet 150 ml leidingwater in de crisp-pan. Leg de aardappels op de stoomplaat in de crisp-pan. Breng het deksel aan en plaats het geheel op het glazen draaiplateau. Druk zes keer op Steam Plus. Voer het gewicht van de aardappels in en druk op Start.</p>		
7. Mosselen  7 Drukken	250 g (1 Portie) 500 g (2 Porties)		<p>Verse mosselen in witte wijnsaus bereiden, 250 g of 500 g. Bereid de ingrediënten voor zoals hieronder beschreven. Was en schrob de mosselen en ontdoe ze van de baard. Gooi geopende mosselen weg. Doe boter en sjalotjes in de crisp-pan. Leg op het glazen draaiplateau, zonder deksel. Druk zeven keer op Steam Plus. Selecteer 250 g of 500 g. Druk op Start. Voeg de mosselen en wijn toe wanneer de pieptoon klinkt en roer ze om. Breng het deksel aan, plaats op het glazen draaiplateau en druk op Start.</p>		
		Ingrediënten			
		<table border="0"> <tr> <td> Voor 500 g 60 g sjalotjes, fijn gesneden, 1 el boter 150 ml witte wijn 500 g mosselen </td> <td> Voor 250 g 40 g sjalotjes, fijn gesneden 1/2 el boter 100 ml witte wijn 250 g mosselen </td> </tr> </table>		Voor 500 g 60 g sjalotjes, fijn gesneden, 1 el boter 150 ml witte wijn 500 g mosselen	Voor 250 g 40 g sjalotjes, fijn gesneden 1/2 el boter 100 ml witte wijn 250 g mosselen
Voor 500 g 60 g sjalotjes, fijn gesneden, 1 el boter 150 ml witte wijn 500 g mosselen	Voor 250 g 40 g sjalotjes, fijn gesneden 1/2 el boter 100 ml witte wijn 250 g mosselen				
8. Risotto  8 Drukken	500 g (2 Porties) 1000 g (4 Porties)		<p>Voor koken van risotto, 500 g of 1000 g. Bereid zoals beschreven in het onderstaande recept. Druk acht keer op Steam Plus. Selecteer 500 g of 1000 g. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt.</p>		
Ingrediënten Voor 1000 g (4 porties) 40 g gedroogd eekhoortjesbrood 1 ui 50 g boter 250 g arboriorijst 1 teentje knoflook 400 ml heet water met 1 blokje groentebouillon 30 g Parmezaanse kaas Halveer de ingrediënten voor 500 g (2 porties) Schaal: geen Accessoire: Steam Plus Pan		<ol style="list-style-type: none"> Laat het eekhoortjesbrood overeenkomstig de aanwijzingen van producent inweken. Gebruik 400 ml water voor 40 g 200 ml voor 20 g. Voeg de rijst, gesneden ui, boter, het geplet teentje knoflook en de geweekte en het gesneden eekhoortjesbrood toe aan de crisp-pan. Voeg de groentebouillon en het weekwater toe (150 ml voor 4 porties, 75 ml voor 2 porties). Dek af met het deksel. Zet de crisp-pan op het glazen draaiplateau. Roer de Parmezaanse kaas in aan het einde van de bereiding. 			

Automatische Kookprogramma's

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.



Selecteer de gewenste categorie. Het automatische indicatielampje en het programmanummer verschijnen in het display.





Gewicht instellen
Stel het gewicht van het voedsel in met de draaiknop. De knop langzaam draaien stelt het gewicht in stappen van 10 g in. De knop langzaam draaien stelt het gewicht in stappen van 100 g in.

Druk op Start











Opmerking

1. De automatische gewichtsprogramma's kunnen **alleen** gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Het is beter het voedsel zelf te wegen dan af te gaan op de informatie die op de verpakking vermeld staat.
4. Gebruik alleen de accessoires die vermeld worden op pagina 31-32.
5. Bedek bij automatische combi-programma's het voedsel **niet**, want anders kan het gerecht niet bruinen en kan het zijn dat de plastic folie smelt door de hitte van de grill.
6. De meeste levensmiddelen moeten **rusten** na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
7. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Programma	Gewicht	Toebhoren	Instructies
9. Verse kant-en-klaar maaltijd  1 Drukken	200 g - 800 g		Opwarmen van een verse maaltijd of een ovenschotel. Al de ingrediënten moeten voorgedroogd zijn. De ingrediënten moeten op een koelkasttemperatuur van ongeveer + 5 °C zijn. Bedekken, op Automatisch bereiden drukken en omdraaien bij pieptoon. Op het einde van het programma omroeren en enkele minuten laten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vis / vlees in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk voedsel zoals rijst, noedels of aardappelen.
10. Diepvriesmaaltijd  2 Drukken	200 g - 500 g		Om een diepvriesmaaltijd of ovenschotel op te warmen. Alle ingrediënten moeten voorgedroogd en ingevroren (-18°C) zijn. Bedekken. Druk tweemaal op Automatisch bereiden. Bij pieptoon roeren en grote stukken in stukjes snijden. Op het einde van het programma omroeren en enkele minuten laten rusten. Temperatuur controleren en langer laten koken indien nodig. Dit programma is niet geschikt voor in kleine porties ingevroren voedsel.

Automatische Kookprogramma's

Programma	Gewicht	Toebhoren	Instructies
11. Verse Groente  3 Drukken	200 g - 800 g		Verse groenten bereiden. Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbak. Besprenkel de groenten met 1 eetlepel water per 100 g. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Druk driemaal op Automatisch bereiden. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na bereiding afgieten en naar wens kruiden.
12. Fresh Vis  4 Drukken	200 g - 800 g		Visfilets of vismoten bereiden. Leg de vis in een magnetronbak en voeg 1-3 eetlepels (15-45 ml) water toe. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Druk viermaal op Automatisch bereiden.
13. Rijst  5 Drukken	100 g - 300 g		Voor het bereiden van rijst voor gekruide gerechten, niet voor rijstpudding (Thaise, Basmati-, jasmijn-, Surinaamse, Arborio- of mediterrane rijst). Eerst grondig spoelen. Gebruik een grote kom. Voeg 1 theelepel zout en tweemaal zoveel water als rijst toe. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Druk vijfmaal op Automatisch bereiden. Tekst 2x moet 1x zijn. Vijf minuten laten rusten.
14. Kipdelen  6 Drukken	200 g - 700 g		Voor het bereiden van verse kip met bot, zoals bouten, drumsticks en vleugels. Leg de stukken kip met het vel omlaag rechtstreeks op het rooster op het glazen draaiplateau. Plaats een vuurvaste schaal om druppels op te vangen. Druk zes keer op de knop Auto. Niet afdekken. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Laat na afloop van het programma enkele minuten staan.

Turbo-Ontdooiing

Deze functie is geschikt voor het ontdooien van gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood. Tik op Turbo om de juiste ontdooicategorie te selecteren en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in gram (zie pagina 34).

Plaats het voedsel in een geschikte schaal. Hele kippen en braadstukken moet u op een omgekeerde schaal of bord leggen die geschikt zijn voor de magnetron. Karbonades, kipdelen en sneetjes brood moet u in één laag neerleggen. U hoeft het voedsel niet af te dekken.

In automatische ontdooiprogramma's wordt het beginsel van de **chaostheorie** toegepast om te zorgen voor een snellere en gelijkmatigere ontdooiing. Het chaossysteem gebruikt pulserende magnetronenergie in een willekeurige volgorde om het ontdooiproces te versnellen. Tijdens het programma piept de oven om u eraan te herinneren dat u het voedsel moet controleren.

Het is belangrijk dat u het voedsel regelmatig omkeert of omroert en indien nodig afdekt. Zodra u het eerste piepje hoort, moet u het voedsel omkeren en afdekken (indien mogelijk). Bij het tweede piepje moet u het voedsel omkeren of verdelen.

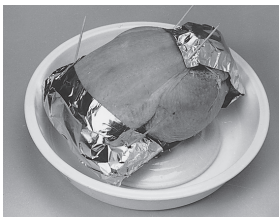
1e piep

Omkeren of afdekken



1e piep

Omkeren of afdekken



2e piep

Omkeren of verdelen

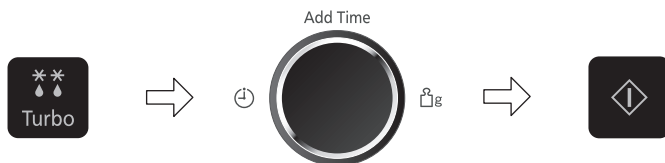


Opmerking

1. Controleer het voedsel tijdens het ontdooien. De ontdooisnelheid van voedsel varieert.
2. U hoeft het voedsel niet af te dekken.
3. Keer of roer het voedsel regelmatig om, vooral wanneer de oven "piept". Indien nodig afdekken (zie punt 5).
4. Gehakt/karbonades/kipdelen moet u verdelen of scheiden zodra dit mogelijk is en in één laag verspreiden.
5. Door delen af te dekken, voorkomt u dat ze worden gekookt. Dit is zeer belangrijk bij hele kip en braadstukken. De buitenkant dooit eerst. Daarom moet u vleugels/borst/vet afdekken met stukjes aluminiumfolie die u vastprikkt met tandenstokers.
6. Laat het voedsel even rusten, zodat de het binnenste kan uitdooien (minimaal 1-2 uur voor braadstukken en hele kippen).

Turbo-Ontdooiing

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



selecteer het gewenste programma voor turbo-ontdooiing.




Nummer van automatisch programma verschijnt in uitleesvenster. De indicatorlampjes voor magnetron, automatische bereiding en turbo-ontdooiing beginnen te branden.

Stel het gewicht van het bevroren voedsel in met de draaiknop.

Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 g als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 g als u snel aan de knop draait.

Druk op Start.

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

Programma	Gewicht	Instructies
15. Kleine Stukjes  1 Drukken	150 g - 1000 g	Kleine stukjes vlees, kalfsoesters, gehakt, visfilet, steaks, koteletten (van 100 g tot 400 g per stuk). Druk eenmaal op Turbo-ontdooiing. Omdraaien / omroeren zodra de pieptoon klinkt.
16. Grote stukken  2 Drukken	400 g - 2000 g	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Druk tweemaal op Turbo-ontdooiing. Hele kip en braadstukken moeten worden bedekt tijdens het ontdooien. Bescherm kippenvleugels, kippenborst en vet met effen aluminiumfolie dat u bevestigt met tandenstokers. Zorg ervoor dat het aluminiumfolie de wanden van de oven niet aanraakt. Laat 1 tot 2 uur rusten voordat u met de bereiding begint. Draai het vlees om wanneer u de pieptoon hoort en bedek het vlees opnieuw.
17. Brood  3 Drukken	100 g - 800 g	Kleine of grote broden, wit of volkoren. Druk driemaal op Turbo-ontdooiing en draai het brood om bij de pieptoon. Laat het brood 5 minuten (luchtig wit brood) tot 30 minuten (compact roggebrood) rusten. Snijd tijdens de rusttijd grote broden in twee. Dit programma is niet geschikt voor gesneden brood of zoete broodjes.



Belangrijk

Zie ontdooien-tips op bladzijde 18.

Gegevens Voor Opwarmen en Koken



Aandachtspunten

Zorg ervoor dat de levensmiddelen altijd stomend heet zijn na opwarming in de magnetronoven. Als u niet zeker bent, plaats ze dan terug in de oven. Voedsel heeft een **rusttijd** nodig, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel is, hoe langer de rusttijd.

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Dranken - Koffie - Melk			
1 kop (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	-
2 koppen (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	-
1 kan (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 sec - 5 min	-
Soep (gekoeld) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec	-
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	-
Soep (kamertemp) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 -16 min
Kant-en-klare gerechten- zelfgemaakt			
Groenten (gekookt) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	-
	700 g	1000 W 5 - 6 min	-
Aardappelpuree (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7 - 8 min
Groentepuree (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5 - 6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8 - 9 min
Rijst, quinoa, couscous (gekoeld) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Pannenkoek (dik) (1, 2)	1 stuk	1000 W 40-50 sec	1000 W 1 min 20 - 30 sec
	2 stuk	1000 W 50-60 sec	-
Paupiette met saus (1, 2) (rundsroulade)	1 stuk	1000 W 4 min 30 min en rusten	-
	2 stuk	1000 W 7 min en rusten	-
Gevulde kooltasjes (1, 2)	2 stuk 310 g	-	1000 W 10 min
	4 stuk 710 g	-	1000 W 16 - 17 min
¼ gegrilde kip	1 stuk 300 g	1000 W 3-4 min	-
Gebraad - gehaktgebraad (1, 2)	2 plakken 250 g	600 W 3 min	-
Bolognesesaus (1, 2)	210 g	600 W 3 min (kamertemp)	-
Botersaus (1, 2)	100 g 2 blokjes	-	1000 W 1 min 40 sec
	300 g 6 blokjes	-	1000 W 4 min 10 sec
Babyvoeding (1, 2) (kleine pot op kamertemp)	120 g	600 W 40 sec	-
	200 g	600 W 1 min	-
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	-
Babyvoeding (groentepuree) (1, 2)	100 g	-	1000 W 1 min 40 sec

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen. (P) Op de voorverwarmde crisp-pan plaatsen (3 min op 1000 W), ingevet indien nodig.

Gegevens Voop Opwarmen en Koken

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Gratins			
Vis bordelaise	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min en 3 min rusten (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 op rooster
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 op rooster
Noedelgratin met ham/ tonijn	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Jagerschotel	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 op rooster	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 op rooster
Snacks			
Gebakken rijst (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Kipvleugels/-brokjes	6 stuk 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 stuk 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Knackis sausages (1, 2)	3 stuk 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 stuk 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Croque monsieur (1, 3)	1 stuk 150 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 4 min 30 sec
Hamburgers (1, 2)	1 stuk 100 g	600 W 1 min en 2 min rusten	600 W 1 min 30 sec - 2 min
	2 stuk 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Aardappel gevuld met kaas (3)	1 stuk 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 stuk 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Risotto met champignon (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Worstplakken in saus (2)	2 stuk 220 g	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	-
Tagliatelle bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Gebakken aardappel, van rauw (1, 3)	2 stuk 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen. (P) Op de voorverwarmde crisp-pan plaatsen (3 min op 1000 W), ingevet indien nodig

Bereidingstabellen Met Steam Plus Pan

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Afgrillen; gebruik de crisp-pan			
Bretzel met kaas/spek (P)	1 stuk 130 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 1; 3 min
	2 stuk 250 g	–	Combi 1; 3 min 30 sec
Kipnuggets (P, 1)	8 stuk 100 g	–	Combi 1; 3 min
Kaascroissant (P)	1 stuk 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sec
	2 stuk 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 stuk 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sec
	2 stuk 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Vis, gepaneerd(P, 1)	1 stuk 140 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 5 min 30 sec
	2 stuk 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Galettes, groeten (P, 1)	4 stuk 150 g	-	Combi 1; 4 min
Worst, van rauw (P)	2 stuk 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche, ui (P)	1 stuk 160 g	Combi 1; 2 min stand time 2 min	Combi 1; 7 min en 2 min rusten
Quiche, spinazie (P)	1 stuk 400 g		Combi 1; 8 min en 3 min rusten
Pannenkoek, gevuld, gerold (P, 1)	2 stuk 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min en 3 min rusten
Pizza, vers (P)	1 stuk 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizza piccolinis (P)	9 stuk 270 g	–	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Pork pie (P)	1 stuk 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
	2 stuk 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosas, rund (P, 1)	4 stuk 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sec
Tortilla, ui (P, 1)	1 stuk 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 stuk 500 g	Combi 1; 6 min 30 sec	Combi 1; 10 min
Frankfurtworst (P, 1) Dik Dun	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Stoom; gebruik de crisp-pan, steamer en deksel. Giet 150 ml leidingwater in de crisp-pan.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 min	-
Wortels	250 g	1000 W 12-14 min	-
Courgettes	250 g	1000 W 8-10 min	-
Erwten en zoete maïs	300 g	-	1000 W 13-15 min
Garnalen	350 g	1000 W 13-15 min	-
Hele makreel	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Hele zeebrasem	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Braden; gebruik de crisp-pan en het deksel.			
Zalm (4)	2 stuk 280 g	1000 W 10-15 min	-
Zeebaars (4)	2 stuk 180 g	1000 W 6-8 min	-
Hamburgers (1)	2 stuk 220 g	1000 W 10 min	-
Kippenbouten met vel (4)	4 stuk 500 g	1000 W 20 min	-
Schnitzel (1)	2 stuk 250 g	1000 W 10 min	-
Kipfilet met vel (4)	2 stuk 320 g	1000 W 25 min	-
Eendfilet met vel (4)	2 stuk 320 g	1000 W 20 min	-
Gepaneerde vis (1)	2 stuk 300 g	1000 W 10 min	-
Vissticks (1)	8 stuk 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen. (P) Op de voorverwarmde crisp-pan plaatsen (3 min op 1000 W), ingevet indien nodig. (4) Vissenhuid naar beneden.

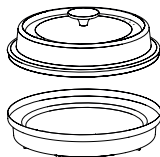
Minestrone-soep

Ingrediënten

4-6 personen

1 ui,
 2 teentjes knoflook,
 fijngesneden
 15 ml olijfolie
 1 courgette, over de lengte
 dunnetjes in vieren gesneden
 1 wortel, in blokjes gesneden
 2 steeltjes selderij, gesneden
 600 ml groentebouillon
 15 ml suiker
 15 ml tomatenpuree
 400 g gesneden tomaten uit blik
 1 laurierblad
 1 takje tijm
 150 g kikkererwten uit blik,
 uitgelekt

Accessoire: Crisp-pan en deksel



1. Combineer alle ingrediënten in de Steam Plus pot. Breng het deksel aan, plaats het geheel op het glazen draaiplateau en kook 30 minuten op 1000 W of totdat de groenten zacht zijn. Roer het gerecht halverwege de bereidingstijd een keer door.
2. Laat 5 minuten rusten alvorens te serveren. Verwijder het laurierblad en de tijm. Breng op smaak.

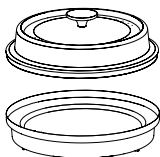
Bouillabaisse

Ingrediënten

4-6 personen

45 ml olijfolie
 15 ml tomatenpuree
 1 ui, gesnipperd
 1 kleine prei, gesneden
 2 teentjes knoflook, geplet
 200 g gesneden tomaten uit blik
 400 ml visbouillon
 75 ml droge witte wijn
 2 takjes tijm
 zout en peper
 ¼ sinaasappelschil, geraspt
 2 saffraandraadjes
 5 ml chilisaus
 250 g kabeljauw, ontveld en in
 stukken gesneden
 250 g gemengd zeebanket
 4 grote verse garnalen

Accessoire: Crisp-pan en deksel



1. Combineer alle ingrediënten in de Steam Plus pot. Breng het deksel aan, plaats het geheel op het glazen draaiplateau en kook 20 minuten op 1000 W of let erop dat de vis niet te gaar wordt.
2. Verwijder het laurierblad en de tijm. Breng op smaak.

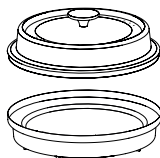
Ratatouille

Ingrediënten

4 personen

1 aubergine, in kleine stukjes gesneden
 1 courgette, in kleine stukjes gesneden
 1 ui, gesnipperd
 1 groene paprika, gesneden
 1 rode paprika, gesneden
 1 teentje knoflook, gepeld en geplet
 400 g gesneden tomaten uit blik
 zout en peper

Accessoire: Crisp-pan en deksel



1. Combineer alle ingrediënten in de Steam Plus pan. Breng het deksel aan, plaats het geheel op het glazen draaiplateau en kook 20-25 minuten op 1000 W of totdat de groenten zacht zijn. Roer het gerecht halverwege de bereidingstijd een keer door. Breng op smaak.

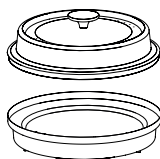
Stoofschotel met chorizo, kikkererwten en aardappels

Ingrediënten

4 personen

1 el olijfolie
 100 g chorizo, in blokjes gesneden
 1 ui, gesnipperd
 1 teentje knoflook, geplet
 400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt
 500 g aardappel, in blokjes gesneden
 500 ml groentebouillon
 1 klein bosje peterselie voor garnering

Accessoire: Crisp-pan en deksel



1. Combineer alle ingrediënten in de Steam Plus pot. Breng het deksel aan, plaats het geheel op het glazen draaiplateau en kook 40 minuten op 1000 W of totdat de groenten zacht zijn. Roer het gerecht halverwege de bereidingstijd een keer door.
2. Laat 5 minuten rusten alvorens te serveren. Garneer met peterselie. Breng op smaak.

Tosti

Ingrediënten

1 Persoon

4 sneetjes brood met boter
5 ml dijnmosterd
2 plakken gerookte ham
100 g gesneden kaas

Schaal: geen

Accessoire: rooster

1. Leg het brood met de beboterde zijde omhoog op het rooster en rooster 4 minuten op grill 1 totdat het brood gebruid is.
2. Bestrijk de niet-geroosterde zijde van één sneetje brood met mosterd en beleg dit met ham en kaas. Leg het andere sneetje er bovenop, met de geroosterde zijde naar boven. Leg terug op het rooster en zet voor één minuut en 30 seconden tot 2 minuten of totdat de kaas is gesmolten op Combi 2.

Lasagne

Ingrediënten

4 Persoon

Vleessaus:

1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, geplet
5 ml olie
400 g gesneden tomaten uit blik
150 ml rode wijn
30 ml tomatenpuree
5 ml gemengde kruiden
500 g rundergehakt
zout en peper

Lasagne:

500 ml béchamelsaus
100 g geraspte harde kaas, bijv. cheddar
5 ml mosterd
zout en peper
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
250 g verse lasagne

Schaal: 1 x 1.5 litre Pyrex®

ovenscotel met deksel + 1 x grote rechthoekige schaal

1. Doe de ui, knoflook en olie in de ovenscotel. Breng het deksel aan en plaats het geheel op het glazen draaiplateau. Kook 3 minuten op 600 W Voeg alle overige ingrediënten voor de vleessaus toe. Roer alles goed door elkaar. Breng het deksel aan en stel de oven in op 10 minuten, stand 1000 W. Doorroeren. Vervolgens 15-20 min op 600 W of totdat alles gaar is.
2. Voeg de mosterd zout en peper en geraspte kaas aan de Béchamelsaus toe. Bedek de bodem van de schaal met een laag Bolognesesaus, dan een laag lasagne (lasagnevellen niet laten overlappen) en vervolgens een laag hete béchamelsaus. Herhaal deze lagen nog twee keer en eindig met een laag béchamelsaus. Bestrooi met Parmezaanse kaas. Plaats op de bodem van de oven en kook 10-15 minuten op Combi 1 of totdat het gerecht goudbruin is.

Boston Brownies

Ingrediënten

6 Personen

100 g chocolade voor
100 g boter
100 g bruine suiker
100 g bloem
50 g gehakte walnoten
2 el cacao-poeder
1 tl bakpoeder
1 zakje vanillesuiker
2 geklopte eieren

Keukengerei: 16 x 20 cm Pyrex-schotel bedekt met vetvrij papier

1. Voeg de chocolade en boter samen in een kom en kook gedurende 2 minuten op 600 W of tot de chocolade is gesmolten.
2. Roer alle andere ingrediënten erbij en klop grondig op.
3. In de schotel gieten en ongeveer 6 minuten, of tot gestijfd, op Combi 1 bakken.
4. Laten afkoelen en in rechthoeken snijden.

- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.
- V: Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A: Bij apparaten met wifi, bluetooth of een andere draadloze verbinding - zoals radio's, tv's, draadloze telefoons, babyfoons etc. - kan er interferentie ontstaan wanneer u kookt met de magnetronoven. Deze zelfde interferentie kan zich voordoen met andere huishoudelijke apparaten, zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw oven.
- V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?
- A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookfase.
- V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A: Dit kan uitsluitend tijdens het **grillen**. Het metaal in sommige thermometers kan vonkontlading in uw oven veroorzaken en mag niet gebruikt worden tijdens **magnetron** en **combinatie** koken.
- V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A: De warme afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V: Tijdens het **combinatie** koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A: Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van **magnetronoven** op **grill** voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.
- V: Tijdens het **combinatie** koken of **grillen** komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?
- A: Na herhaaldelijk gebruik bevelen wij u aan om de magnetronoven te reinigen en zonder voedsel, glazen plateau of draairing gedurende 5 minuten de **grill** aan te zetten. Op deze manier worden alle voedselrestjes, vetaanslag etc., die de luchtjes en/of rook veroorzaken, weggebrand.
- V: De magnetronfunctie van mijn oven werkt niet meer en de melding 'H97' en 'H98' verschijnt in de display.
- A: Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.
- V: De ventilator blijft draaien na het koken. Hoe komt dit?
- A: De ventilator kan blijven draaien als de oven uit is om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven gewoon blijven gebruiken.

Verzorging van uw Magnetronoven

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

Technische Specificaties

Fabrikant	Panasonic	
Model	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Netvoeding	230 V 50 Hz	
Stroomverbruik:	2450 MHz	
Ingangsvermogen:	Maximum	2000 W
	Magnetron	1050 W
	Grill	1050 W
Uitgangsvermogen:	Magnetron	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Buitenafmetingen B x D x H (mm)	488 mm (B) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Binnenafmetingen B x D x H (mm)	315 mm (B) x 353 mm (D) x 178 mm (H)	
Gewicht:	10 kg	
Geluidsniveau:	57 dB	

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

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

Manufactured by: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Sommaire

Consignes de Sécurité	2-6	Le Mode Gril	22
Évacuation des Déchets.....	7	Le Mode Combiné	23
Installation et Raccordement.....	8	Utilisation du Récipient Steam Plus (Fonctionnement Manuel).....	24
Emplacement du Four	8	Utilisation du Récipient Steam Plus.....	25
Consignes D'utilisation Importantes	9-11	Fonction Minuteur.....	26
Accessoires du Four.....	12	Cuisson en Plusieurs Étapes.....	27
Parties du Four	13	Programmes Steam Plus	28-30
Panneau de Commandes.....	14	Programmes de Cuisson Automatique	31-32
Affichage de L'heure.....	15	Décongélation Turbo	33-34
Verrouillage de Sécurité Enfant.....	15	Tableaux de Réchauffage & Cuisson ..	35-36
Modes de Cuisson.....	16	Tableaux de Cuisson avec le Récipient Steam Plus	37
Cuisson et Décongélation en Micro-ondes.....	17	Recettes	38-40
Conseils pour la décongélation	18	Questions et Réponses	41
Tableaux de Décongélation	19	Entretien de L'appareil.....	42
Utilisation de la Fonction Quick 30	20	Fiche Technique	43
Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps	21		

Consignes de Sécurité

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. 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
- 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! 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.

- 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! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

Utilisation sur un plan de travail :

- Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/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.

Consignes de Sécurité

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lorsque les boissons sont chauffées au micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à **micro-ondes**. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Lorsque vous utilisez les modes **gril** ou **combiné**, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'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.

Consignes de Sécurité

- Avertissement! Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode gril et combiné. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne devraient pouvoir utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, ce en raison des températures générées.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- 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 four, **gril** et **combiné**. 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
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four. Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four. Pour ne pas vous brûler, prenez garde de ne pas toucher les parois intérieures du four.

Consignes de Sécurité

- Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppados. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. Ne tentez pas de retirer l'enveloppe extérieure du four.
- Attention! Afin d'éviter un risque dû à la réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme un temporisateur, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le service.



Informations Relatives à L'évacuation des Déchets, Destinées aux Utilisateurs D'appareils Électriques et Électroniques (Appareils Electroménagers)

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

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

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

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

Utilisateurs Professionnels de L'Union Européenne

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

Informations sur L'évacuation des Déchets Dans les Pays ne Faisant pas Partie de L'Union Européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

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

Installation et Raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage.

Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Instructions pour la mise à la terre

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



Important!

Pour votre sécurité, il est très important que cet appareil soit correctement mis à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

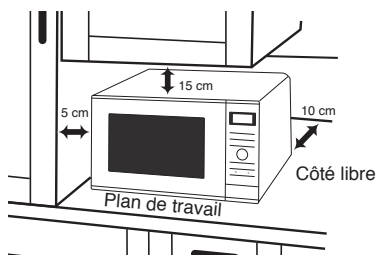
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Emplacement du Four

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

Espacement nécessaire:

1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
5. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
6. Ne retirez pas les pieds du four.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
9. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.



Consignes D'utilisation Importantes

Utilizzazione del vostro forno

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
3. N'utilisez jamais le four **sans y placer préalablement des aliments**. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à microondes.
5. Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/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.

Utilisation des Résistances

1. Avant d'utiliser le mode combiné ou gril pour la première fois, faites fonctionner le four sans y placer d'aliment ou accessoires (notamment le plateau tournant en verre et la bague de rotation) en mode gril pendant 1 à 5 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois où le four doit être utilisé à vide.



Attention! Surfaces Brûlantes

Toutes les surfaces intérieures du four seront brûlantes.

2. 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 four, gril et combiné. 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
3. Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four



Attention!

Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

4. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode gril et combiné. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, et ils ne devraient utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, ce en raison des températures élevées générées.



Attention! Surfaces Brûlantes

Après la cuisson par ces modes, les différents accessoires du four sont également très chauds.

Consignes D'utilisation Importantes

Lampe du four

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

Temps de cuisson

Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.

Commencez toujours par le temps de cuisson minimum: si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.



Important!

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

Petites Quantités de Nourriture

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

Percer

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

Thermomètre à Viande

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

Œufs

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

Consignes D'utilisation Importantes

Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.

Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

- a Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
- b Ne surchauffez pas les liquides.
- c Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et à mi-cuisson.
- d Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

Papier/Plastique

Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes.

En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.

Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

Ustensiles/Papier Aluminium

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

Évitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.

Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

Biberons et Aliments pour Bébés

Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.

Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Fonctionnement du Ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés même si le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant ce temps.

Accessoires

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

Plateau Tournant en Verre

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

Anneau à Roulettes

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

Trépied Métallique

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

Récipient Steam Plus

1. Récipient Steam Plus est conçu spécifiquement pour ce four. Le couvercle est en acier inoxydable alors que le cuiseur-rôtisseur est en aluminium. Bien que le couvercle et le cuiseur soient métalliques, ils peuvent être utilisés sans risque s'ils sont placés au centre du plateau en verre. N'utilisez pas le cuiseur Steam Plus dans un autre four micro-ondes et ne l'utilisez jamais dans un four classique.
2. Pour utiliser le récipient Steam Plus, le Plat Crispy, le plat vapeur et le couvercle s'utilisent ensemble (page 24).
3. Le plat vapeur est placé à l'intérieur du Plat Crispy avec le couvercle sur le dessus. Les aliments sont placés dans le plat vapeur. Le plateau vapeur doit toujours être utilisé avec le cuiseur-rôtisseur et le couvercle.
4. Toujours ajouter 150 ml d'eau du robinet au fond du Plat Crispy avant d'utiliser Steam Plus.
5. Le récipient Steam Plus doit uniquement être utilisé en mode micro-ondes. Quand le cuiseur rôtisseur est utilisé seul comme gril il peut être utilisé en mode gril ou combiné.
6. Le Plat Crispy et le couvercle peuvent être utilisés ensemble (sans le plat vapeur) pour les fonctions de friture ou de mijotage.
7. Utilisez toujours le Plat Crispy sur le plat en verre. Ne l'utilisez pas avec la grille.
8. Utilisez toujours des maniques lors de la manipulation des accessoires. Le couvercle peut être chaud après son utilisation. Faites attention lorsque vous l'enlevez.
9. Assurez-vous que tous les emballages alimentaires sont retirés avant la cuisson.
10. N'ouvrez pas le couvercle si votre visage est à proximité sur récipient Steam Plus. Il faut faire attention car la vapeur peut provoquer des blessures.
11. Le joint rouge en silicone peut être enlevé. Remplacez-le toujours avant l'utilisation.
12. Respectez toujours les instructions d'utilisation du cuiseur Steam Plus. Si les consignes ne sont pas respectées, il existe un risque de blessure ou d'endommagement du four.

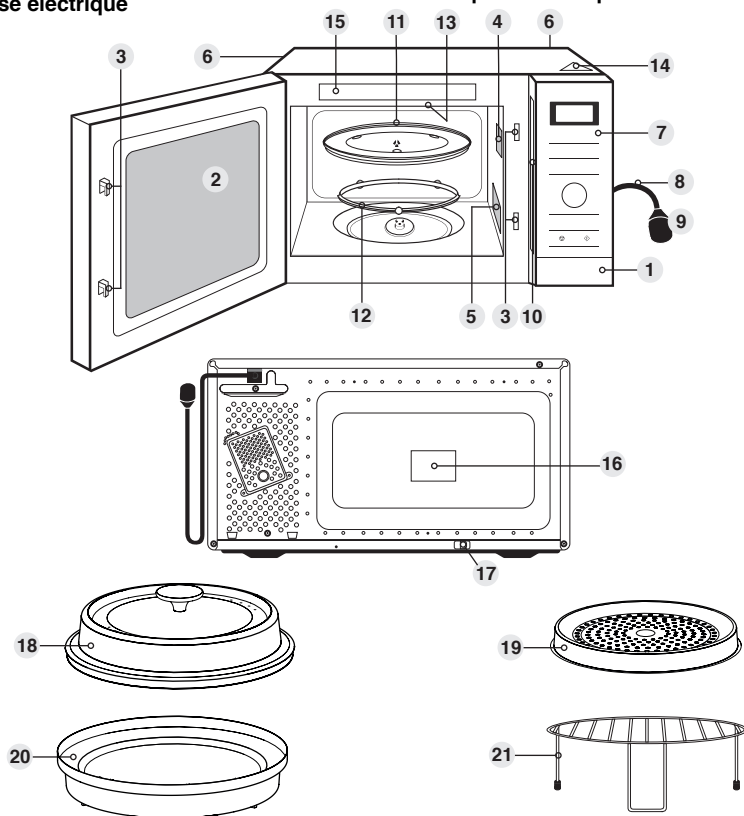
Parties du Four

1. **Touche d'ouverture de la porte:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
2. **Fenêtre du four**
3. **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
4. **Ouvertures d'aération du four**
5. **Couvercle guide d'ondes (ne pas enlever)**
6. **Ventilation externe du four**
7. **Panneau de commandes**
8. **Câble d'alimentation électrique**
9. **Prise électrique**

10. **Étiquette d'identification**
11. **Plateau tournant en verre**
12. **Anneau à roulettes**
13. **Éléments du grill.**
14. **Étiquette de mise en garde (surface brûlante)**
15. **Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**
16. **Étiquette d'avertissement**
17. **Butée (non amovible)**

La butée permet de s'assurer qu'il y a assez d'espace libre à l'arrière du four pour permettre une bonne ventilation.

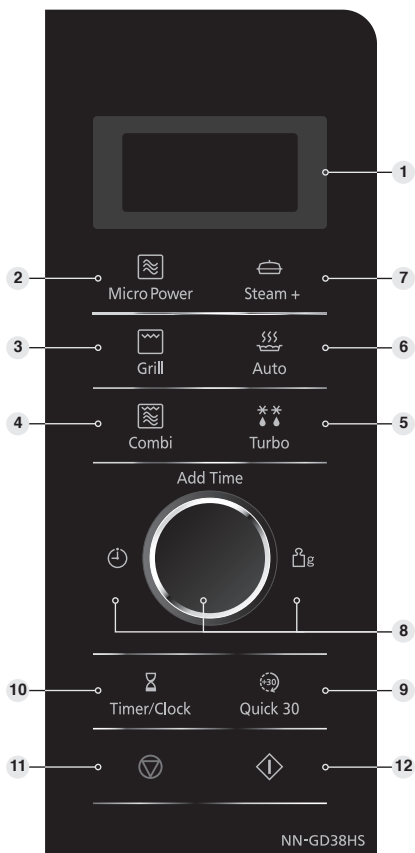
18. **Couvercle**
19. **Plat vapeur**
20. **Plat Crispy**
21. **Trépid métallique**



Remarques

1. L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence uniquement.
2. Le plat en verre, la grille, le couvercle, le plat vapeur et le Plat Crispy sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres ustensiles mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

Panneau de Commandes



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



Bips Sonores

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

1. Fenêtre d'affichage
2. Touche de puissance micro-ondes (page 17)
3. Touche du gril (page 22)
4. Touche de cuisson combinée (page 23)
5. Touche de décongélation Turbo (page 33-34)
6. Touche de cuisson automatique combinée (page 31-32)
7. Touche de programmes Steam Plus (page 28-30)
8. Sélecteur
9. Touche Quick 30 (page 20)
10. Touche Minuterie/Horloge (page 15, 26)
11. Arrêter/Annulation:

Avant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.

Pendant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche deux points ou l'heure.

12. Mise en marche:

Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

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



Remarques

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

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

Affichage de L'heure

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



Appuyez deux fois la Minuterie/Horloge.
Le deux-points commence à clignoter.

Tournez le sélecteur
Entrez l'heure en tournant le sélecteur. L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points clignote.

Appuyez sur la Minuterie/Horloge.
Le deux-points cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

Notes

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

Verrouillage de Sécurité Enfant

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

Pour l'activer:



Appuyez trois fois sur la touche Marche.
L'heure disparaît de l'affichage. Elle ne sera pas perdue. L'icône « clé » s'affiche à l'écran. ➡

Pour le désactiver:



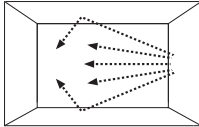
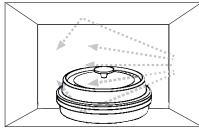
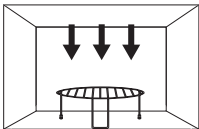
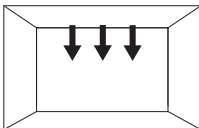
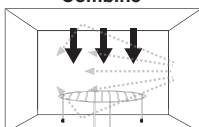
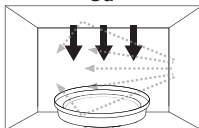
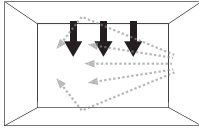
Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

Remarques

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

Modes de Cuisson

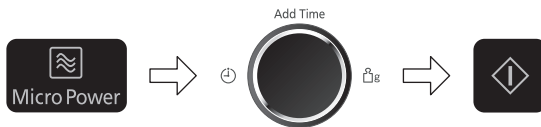
Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires. Vous pouvez varier les accessoires selon la recette ou le récipient utilisé.

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Récipients
<p>Micro-ondes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Décongélation Réchauffage Fondre : le beurre, le chocolat, le fromage. Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. Préparation : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâtisserie, caramel, viande, poisson. La cuisson des gâteaux sans colorant. 	-	<p>Plat pour micro-ondes (ex : les plats, les assiettes et les bols Pyrex®) directement sur la plaque de verre.</p> <p>Pas de métal.</p>
<p>Ou</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson vapeur de poisson, légumes, pommes de terre et poulet. 	Récipient Steam Plus (Plat Crispy, plat vapeur et couvercle).	-
<p>Gril</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Griller de fines portions de viande ou de poisson. Griller des toasts. 	Grille	-
<p>Ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Faire dorer des plats de gratin ou des tartes meringuées. 	-	Métallique ou résistant à la chaleur, directement sur le plat de verre.
<p>Combiné</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Rôtir des steaks de viande et du poulet. 	Grille	Pas de métal.
<p>Ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Dorer et gratiner des pizzas, des quiches ou des pommes de terre. 	Plat Crispy	Pas de métal.
<p>Ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de lasagnes, viandes, pommes de terre et gratins de légumes. Cuisson de gâteaux et de génoises en les dorant. 	-	<p>Pour micro-ondes et résistant à la chaleur, directement sur le plat de verre.</p> <p>Pas de métal.</p>

Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

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

Pressions	Puissance	Watts
1 pression	Fort	1000 W
2 pressions	Décongélation	270 W
3 pressions	Moyen	600 W
4 pressions	Doux	440 W
5 pressions	Mijotage	300 W
6 pressions	Maintien	100 W



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

À l'aide du sélecteur, choisir le temps de cuisson (Puissance 1000 W: jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

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



Attention!

Si vous affichez directement une durée sans presser au préalable la touche de micro-ondes, la puissance 1000 W est automatiquement sélectionnée.



Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 27.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 26.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.
4. **N'utilisez pas** d'accessoires métalliques en mode micro-ondes seules.

Conseils pour la décongélation

Conseils pour la Décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

Temps de Repos

Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser au **minimum une heure** de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

Les Rôtis avec os et les Volailles Entières

Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties.

Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition qu'ils ne touchent pas les parois du four.

La Viande Hachée ou en Cubes, les Petits Crustacés

Les parties extérieures de ces aliments décongelant rapidement, il faut les séparer, briser les blocs en morceaux à plusieurs reprises pendant la décongélation et les retirer au fur et à mesure qu'ils sont décongelés.

Petites Pièces

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongelent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.

Le Pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos de 5-30 min pour permettre une décongélation à cœur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

Bips Sonores

Des bips sonores se font entendre en cours de Décongélation Turbo pour vous rappeler de tourner, contrôler, séparer les aliments, voire protéger les extrémités fines ou grasses. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène.



Tableaux de Décongélation

Aliment	Poids/Qté	Mode et durée de décongélation	Conseils
Petit pain (3)	1 pce 85 g	1000 W 20-30 sec	Repos 5 min
Brioche, grosse (3)	1 pce 400 g	Combi 2; 3 min 30 sec	Repos 5 min
Fromage (camembert) (3)	1 pce 250 g	270 W 7 min 30 sec	Repos 1 h minimum
Fromage (feta) (3)	1 tranche 200 g	270 W 7-8 min	Repos 20 min minimum
Fromage blanc épais (quark) (3)	1 pot 250 g	270 W 8-10 min	Repos 10 min
Croissants-Brioche (1, 4)	2 pcs 100 g	Combi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Repos 1 min
Pain aux raisins (1, 4)	1 pce 120 g	Combi 2; 1 min 30 sec & 3 min Grill 1	Repos 1 min
Poisson - filets fins (2, 3)	4 pcs 500 g	270 W 10-15 min	Repos 15 min
Poisson - filets épais (2, 3)	1 pce 380 g	270 W 12-14 min	
Poisson - darne (2, 3)	1 pce 450 g	270 W 10-12 min	
Fruits rouges (framboises) (1)	200 g	270 W 6-8 min	Repos 15 min
Fruits (abricots-prunes) (1)	300 g	270 W 11-13 min	Repos 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2,3)	1 pce 100 g	270 W 6-7 min	Repos 10 min
	2 pcs 200 g	270 W 10-12 min	
Pâte feuilletée roulée (1,3)	1 roll 375 g	270 W 4-5 min	Repos 20 min minimum au réfrigérateur
Pâte brisée roulée (1,3)	1 roll 500 g	270 W 4-5 min	
Pâte à pizza (1,3)	1 boule 240 g	270 W 4 min 30 sec	repos 10 min
Crevettes, petites (2)	200 g	270 W 7-9 min	Briser les blocs glacés et égoutter plusieurs fois. Repos 10 min
	450 g	270 W 10-12 min	
Gambas, grosses crevettes (2)	300 g	270 W 15 min	
Jambon cuit, maigre (2)	4 tranches 200 g	270 W 5-6 min	Repos 5 min
Charcuterie grasse tranchée (2)	12 tranches 250 g	270 W 8-9 min	
Desserts			
Gâteau Forêt Noire (1)	1 pce 600 g	270 W 10-15 min	Repos 15 min
Fondant au chocolat (1)	1 pce 450 g	440 W 3 min	Repos 10 min
Beignets nature (1, 4)	1 pce 50 g	Combi 2; 1 min 20 sec	Repos 3 min dans le four
	2 pcs 100 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Gaufre (1, 4)	1 pce 20 g	Combi 2; 50 - 60 sec	Ajouter 1 min de Grill pour plus de croustillant
	2 pcs 40 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Tarte aux framboises (3)	470 g	270 W 8-10 min	Repos 10 min

1) Tournez ou remuez à mi-temps (2) Séparez et retournez plusieurs fois. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant.

Utilisation de la Fonction Quick 30

Cette fonction vous permet de régler rapidement le temps de cuisson par paliers de 30 secondes.



Appuyez sur **Quick 30** pour choisir la durée de cuisson (jusqu'à 5 minutes). Chaque pression correspond à 30 secondes. Le temps s'affiche à l'écran. La puissance est pré-réglée à 1000 W.

Pressez Marche.

La cuisson commencera et le temps affiché à l'écran s'écoulera. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

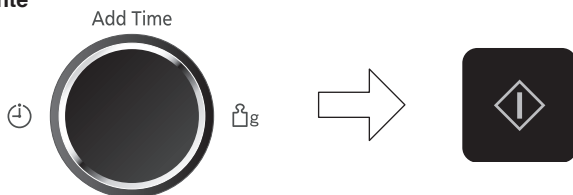


Remarque

1. Au besoin, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Choisissez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur **Quick 30**.
2. Après avoir réglé le temps avec **Quick 30**, vous ne pouvez pas utiliser le sélecteur.
3. Cette fonction ne fonctionnera pas pendant 1 minute après la cuisson manuelle.

Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson au terme de la cuisson précédente



Après la cuisson, tournez le sélecteur pour sélectionner la fonction Ajouter du temps.

Temps de cuisson maximal : Micro-ondes: 1000 W jusqu'à 30 minutes ; d'autres puissances jusqu'à 90 minutes ; Gril, Combiné : 90 minutes

Pressez Marche.

Le temps sera ajouté.
Le temps affiché à l'écran s'écoulera.



Remarque

1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions micro-ondes, gril et combiné et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction d'ajout de temps ne fonctionnera pas pendant 1 minute après la cuisson.
3. La fonction d'ajout de temps peut être utilisée après la cuisson en plusieurs étapes.
4. Le niveau de puissance est le même que pour la dernière étape. Cette fonction ne fonctionnera pas si la dernière étape était un temps de repos.

Le mode Gril

Le système de gril sur le four permet une cuisson rapide et efficace pour une grande variété d'aliments, par exemple des côtelettes, des saucisses, des steaks, des toasts, etc. Il y a 3 différents réglages de gril disponibles. Le plat en verre pivotant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Pressez la touche du gril 1-2-3 afin de choisir la puissance du gril.
L'indicateur du gril s'éclaire et la puissance du gril (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.

Réglage de l'heure
Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le sélecteur. Il est possible de régler le minuteur jusqu'à 90 minutes.

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

Pression	Niveau de puissance	Watts
1 Pression	Grill 1 (Fort)	1000 W
2 Pressions	Grill 2 (Moyen)	850 W
3 Pressions	Grill 3 (Faible)	700 W

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.



Remarques

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



Attention!

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

Le Mode Combiné

Ce mode combiné convient pour les aliments qui sont normalement des grillades et pour réchauffer de petits encas. Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson et c'est normal.



Sélectionnez le niveau Combi
Pressez la touche de cuisson combinée afin de choisir la puissance. L'indicateur de cuisson combinée s'éclaire et la puissance cuisson combinée (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.

Réglage de l'heure
Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le sélecteur. Il est possible de régler le minuteur jusqu'à 90 minutes.

Pressez Marche.
Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

Pression	Niveau de puissance	Micro-ondes	Gril
1 Pression	Combi 1	440 W	Fort
2 Pression	Combi 2	300 W	Fort
3 Pression	Combi 3	300 W	Moyen

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

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.



Remarques


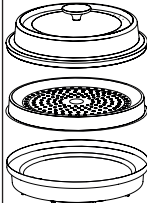
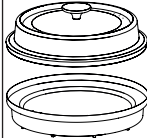

1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. **Ne pas**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



Attention!

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

Utilisation du Récipient Steam Plus (Fonctionnement Manuel)

Fonction	Accessoire à utiliser	Concept	Instructions
Plat Crispy	<p>Plat Crispy</p> 	<p>Certains aliments cuits aux micro-ondes peuvent avoir des croûtes molles et détrempées. L'accessoire du Plat Crispy permettra de dorer et d'obtenir un pâte croustillante pour les pizzas, les quiches, les tartes, les produits panés tout comme dans un four classique. Le Plat Crispy fonctionne de trois façons : il chauffe le Plat Crispy en absorbant les micro-ondes, cuit les aliments directement par les micro-ondes et cuit les aliments par le grill. Le fond du Plat Crispy absorbe les micro-ondes et les transforme en chaleur. La chaleur est ensuite transmise à la nourriture par le biais du plat. L'effet de cuisson est optimisé par la surface anti-adhérente.</p>	<p>Pour de meilleurs résultats, pré-chauffez le Plat Crispy avant l'utilisation. Placez directement sur le plateau en verre et pré-chauffez le four micro-ondes 1000 W pendant 3 minutes. Pour aider à la dorure, badigeonnez le plat d'huile avant le préchauffage pour des éléments tels que des saucisses et du cordon bleu. Ôtez le Plat Crispy du four et placez y les aliments. Utilisez des maniques car le récipient sera très chaud. Pour de meilleurs résultats, il est important que la nourriture soit placée dans le Plat Crispy immédiatement après le préchauffage. La réussite ne peut pas être garantie en cas de délai. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 37.</p>
Vapeur	<p>Récipient Steam Plus (Plat Crispy, plat vapeur et couvercle)</p> 	<p>Les accessoires Steam Plus sont adaptés pour la cuisson vapeur des légumes, des pommes de terre, des filets de poisson, des poissons entiers, des filets de poulet. Les micro-ondes sont absorbées par le fond du Plat Crispy qui chauffe l'eau à l'intérieur. Cela crée de la vapeur qui cuit les aliments.</p>	<p>Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy et placez le plat vapeur à l'intérieur. Placez les aliments directement sur le plat vapeur. Couvrez avec le couvercle et placez directement sur le plat en verre. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 37.</p>
Friture	<p>Plat Crispy et couvercle</p> 	<p>Le Plat Crispy est utilisé avec le couvercle. Les aliments appropriés, tels que les filets de poisson, les morceaux de poulet, les hamburgers sont placés directement sur le Plat Crispy. Les aliments sont cuits grâce à la chaleur du fond de la casserole. La base de l'aliment sera brun et croustillant.</p>	<p>Placez les aliments directement sur le Plat Crispy, couvrez avec le couvercle et placez-la sur la plaque en verre. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. Si nécessaire, tournez ou réarrangez les aliments pendant la cuisson. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 37.</p>
Mijoter	<p>Plat Crispy et couvercle</p> 	<p>Le Plat Crispy est utilisé avec le couvercle. Il convient pour laisser mijoter le risotto, les fruits de mer, la viande ou les macédoines de légumes ou les soupes. Les aliments sont cuits grâce à la chaleur du fond de la casserole.</p>	<p>Placez les aliments directement sur le Plat Crispy, couvrez avec le couvercle et placez-la sur la plaque en verre. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. Au besoin, remuez au cours de la cuisson. Référez-vous aux recettes à la page 38.</p>

Utilisation du Récipient Steam Plus

Prendre soin du Récipient Steam Plus

1. Ne coupez jamais les pizzas, les quiches ou tout autre aliment directement dans le Plat Crispy car cela abîmerait la surface antiadhésive.
2. Après utilisation, lavez le récipient Steam Plus dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau chaude. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer car ils pourraient endommager la surface du Plat Crispy.
3. Le récipient Steam Plus passe au lave-vaisselle.



Remarques

1. Pour le mode gril croustillant, ne pré-chauffez pas le Plat Crispy pendant plus de 5 minutes.
2. Placez toujours le Plat Crispy au centre du plateau en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas la paroi de l'intérieur du four. Tout manquement à le faire, peut provoquer des étincelles qui endommageraient la cavité.
3. Utilisez toujours le Plat Crispy sur le plat en verre. Ne l'utilisez pas avec la grille.
4. Utilisez toujours des maniques lors de la manipulation des accessoires.
5. Assurez-vous que tous les emballages alimentaires sont retirés avant la cuisson.
6. Ne placez pas de matériaux sensibles à la chaleur sur le Plat Crispy chaud, car ceux-ci pourraient brûler.
7. N'utilisez pas le cuiseur Steam Plus dans un autre four micro-ondes et ne l'utilisez jamais dans un four classique.
8. N'utilisez pas le plateau vapeur et le couvercle seuls.
9. Pour de meilleurs résultats en mode gril croustillant, utilisez le Plat Crispy mode combiné gril et four micro-ondes. Seul le mode micro-ondes (puissance 1000 W) peut être utilisé pour le préchauffage du Plat Crispy.



Attention!

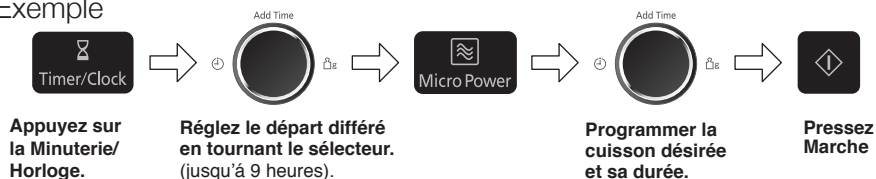
Utilisez toujours des gants lorsque vous retirez les accessoires. Utilisez toujours le couvercle lorsque vous utilisez les fonctions vapeur, friture ou mijotage. Après la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle si votre visage est très proche de l'accessoire, car la vapeur peut vous blesser.

Fonction Minuteur

Mise en Marche Différée

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

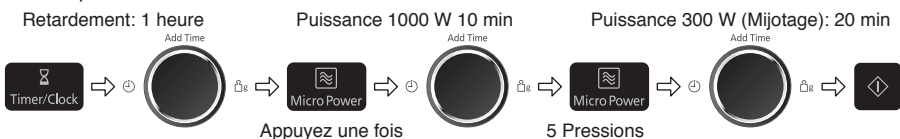
Exemple



Remarques

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

Exemple

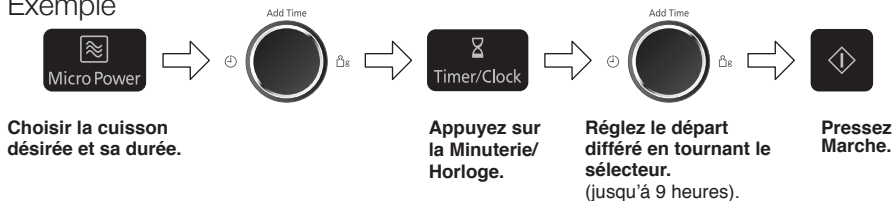


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défilé dans l'afficheur.

Fonction Minuteur

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

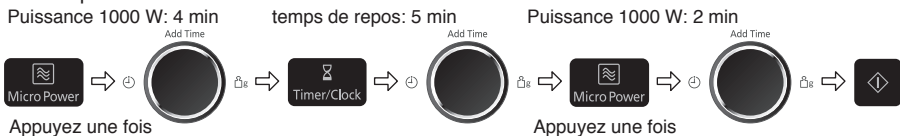
Exemple



Remarques

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

Exemple

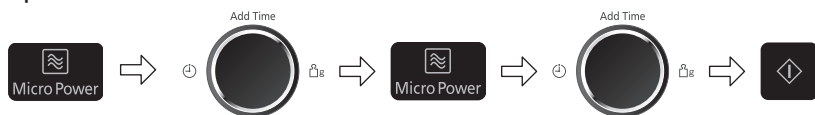


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défilé dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Auto.
5. Si la durée du repos excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.

Cuisson en Plusieurs Étapes

Cuisson en 2 ou 3 Étapes

Exemple:



Presser la touche Micro-ondes pour choisir une puissance.

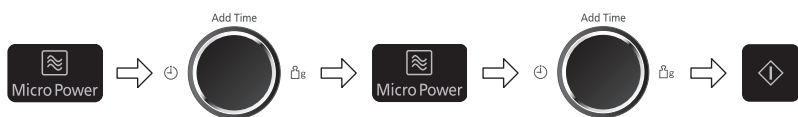
À l'aide du sélecteur, choisissez le temps de cuisson.

Presser la touche Micro-ondes pour choisir une puissance.

À l'aide du sélecteur, choisissez le temps de cuisson.

Pressez Marche. La cuisson commence et le décompte s'affiche.

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



Presser 2 fois la touche Micro-ondes pour choisir la puissance 270 W.

Réglez le temps de cuisson sur 2 minutes à l'aide du sélecteur.

Presser la touche Micro-ondes 1 fois pour choisir la puissance 1000 W.

Réglez le temps de cuisson sur 3 minutes à l'aide du sélecteur.

Pressez Marche.

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



Presser 3 fois la touche Grill pour choisir la puissance Grill 3.

Réglez le temps de cuisson sur 4 minutes à l'aide du sélecteur.

Presser 4 fois la touche Micro-ondes pour choisir la puissance 440 W.

Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes à l'aide du sélecteur.

Pressez Marche.



Remarques

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

Programmes Steam Plus

Cette fonction vous permet de cuire des aliments à la vapeur en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.



Sélectionnez la catégorie souhaitée et placez le Plat Crispy dans le four directement sur le plat en verre.

Appuyez sur Start pour préchauffer le Plat Crispy.







Après le préchauffage, des bips retentissent. Placez les aliments dans le Plat Crispy et réglez le poids. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.

Pressez Marche.



Remarques

1. Les programmes Steam Plus ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. Utilisez uniquement l'accessoire du Plat Crispy comme indiqué ci-dessous.
5. **Ne couvrez** pas ces aliments lors de l'utilisation des programmes Steam Plus : pizza congelée, produits de pommes de terre congelés et quiche réfrigérée. Ceci empêcherait qu'ils dorent.
6. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de **repos**, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
<p>1. Pizza surgelée</p>  <p>1 Pression</p>	120 g - 440 g		Pour réchauffer et faire dorer une pizza, une bruschetta ou une baguette gratinée déjà cuite et surgelée. Appuyez une fois sur Steam Plus. Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur le Plat Crispy préchauffé. À la fin de la cuisson, poser la pizza sur une grille de refroidissement. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan »), à pâte fourrée ou à pâte très fine comme la flammenküche.
<p>2. Produits surgelés à base de pommes de terre</p>  <p>2 Pressions</p>	200 g - 500 g		Pour réchauffer, faire dorer et gratiner les produits de pommes de terre surgelés. Appuyez deux fois sur Steam Plus. Après avoir préchauffé le Plat Crispy, étalez les produits de pommes de terre dans le récipient. Pour un résultat optimal, étaler sur une seule couche et mélanger au bip sonore. Ce programme n'est pas adapté pour les galettes, les pommes Dauphine et les pommes noisette.
<p>3. Quiche réfrigérée</p>  <p>3 Pressions</p>	150 g - 400 g		Pour réchauffer une quiche fraîche précuite. Appuyez trois fois sur Steam Plus. Enlevez tous les emballages et placez la quiche sur le Plat Crispy préchauffé. À la fin de la cuisson, posez la quiche sur une grille de refroidissement. Les quiches à haute teneur en fromage peuvent s'avérer plus chaudes que quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux tartes à double croûte ou aux quiches moelleuses ou sans croûte.

Programmes Steam Plus

Cette fonction vous permet de cuire des aliments à la vapeur en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.



Sélectionnez la catégorie souhaitée

Les témoins lumineux et le numéro de programme de la fonction de cuisson et Steam Plus s'affichent à l'écran.

Réglez le Poids

Réglez sur le poids voulu à l'aide du sélecteur. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.

Pressez Marche.


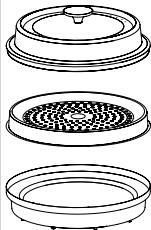

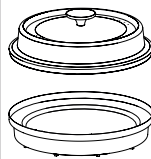

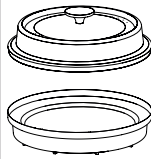


Remarques

1. Les programmes Steam Plus ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 29-30.
5. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de **repos**, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
6. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
4. Cuisson vapeur de filets de poisson 4 Pressions	200 g - 500 g		Pour cuire des filets de poisson frais, comme du saumon, du cabillaud, de l'aiglefin. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les filets de poisson frais sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Appuyez quatre fois sur Steam Plus. Saisissez le poids des filets de poisson frais. Appuyez sur la touche Marche.
5. Cuisson à la vapeur de blancs de poulet 5 Pressions	200 g - 800 g		Pour cuire des filets de poulet frais. Chaque part de filet de poulet devrait peser entre 100-250 g chacune. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les filets de poulet frais sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Appuyez cinq fois sur Steam Plus. Saisissez le poids des filets de poulet frais. Appuyez sur la touche Marche.

Programmes Steam Plus

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
6. Pommes de terre à la vapeur  6 Pressions	150 g - 500 g		<p>Pour cuire à la vapeur les pommes de terre sans leur peau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille homogène. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les pommes de terre préparées sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Appuyez six fois Steam Plus. Saisissez le poids des pommes de terre et appuyez sur Start.</p>
7. Moules  7 Pressions	250 g (1 Part) 500 g (2 Parts)		<p>Pour cuire les moules fraîches dans une sauce au vin blanc, 250 g ou 500 g. Préparez les ingrédients comme indiqué ci-dessous. Lavez, brossez et enlevez la barbe des moules. Jetez toutes celles qui sont ouvertes. Mettez du beurre et des échalotes dans le Plat Crispy. Placez-le sur le plateau en verre sans couvercle. Appuyez sept fois sur Steam Plus. Sélectionnez 250 g ou 500 g. Appuyez sur Start. Au bip, ajoutez les moules et le vin et remuez. Couvrez avec le couvercle, placez sur le plateau de verre et appuyez sur Start.</p>
		ingrédients Pour 500 g 60 g d'échalotes, coupées en petits dés 1 c. à soupe de beurre 150 ml de vin blanc 500 g de moules	Pour 250 g 40 g d'échalotes, coupées en petits dés 1/2 c. à soupe de beurre 100 ml de vin blanc 250 g de moules
8. Risotto  8 Pressions	500 g (2 Parts) 1000 g (4 Parts)		<p>Pour la cuisson du risotto, 500 g ou 1000 g. Préparez comme indiqué dans la recette ci-dessous. Appuyez huit fois sur Steam Plus. Sélectionnez 500 g ou 1000 g. Appuyez sur Start. Remuez au bip sonore.</p>
ingrédients Pour 1000 g (4 parts) 40 g de cèpes séchés 1 oignon 50 g de beurre 250 g de riz pour risotto 1 gousse d'ail 400 ml d'eau chaude avec 1 cube de bouillon de légumes 30 g de parmesan Réduisez de moitié les ingrédients pour 500 g (2 parts) Plat: aucun Accessoires: Récipient Steam Plus		<ol style="list-style-type: none"> Faites tremper les champignons selon les instructions du fournisseur avec 400 ml d'eau pour 40 g, 200 ml pour 20 g. Ajoutez le riz, l'oignon haché, le beurre, la gousse d'ail écrasée et le cèpes marinés hachés au Plat Crispy. Ajoutez le bouillon de légumes et l'eau de trempage (150 ml pour la recette de 4 parts recette, 75 ml pour la recette de 2 parts). Couvrez avec le couvercle. Placez le Plat Crispy sur la plaque en verre Incorporez le parmesan à la fin de la cuisson. 	

Programmes de Cuisson Automatique

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.



Sélectionnez la catégorie désirée.

Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. L'indicateur de surgelé s'éclaire pour les programmes de produits surgelés.

Régalez le Poids





Régalez sur le poids voulu à l'aide du sélecteur. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.

Pressez Marche.








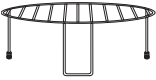


Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 31-32.
5. **Ne jamais** couvrir les aliments lorsque vous utilisez un programme Auto en mode combiné. En effet, le grill ne pourrait colorer l'aliment et ferait fondre un couvercle en plastique.
6. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de repos, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
9. Réchauffer un plat cuisiné frais  1 Pression	200 g - 800 g		Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (env. + 5°C). Couvrez, appuyez une fois sur les cuissons automatique et remuez au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes et remuer encore avant de consommer. Les gros morceaux de viande ou de poisson en sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents (riz, pâtes, pommes de terre).
10. Réchauffer un plat surgelé  2 Pressions	200 g - 500 g		Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18°C env.) Couvrez, appuyez deux fois sur les cuissons automatique. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés portionables.

Programmes de Cuisson Automatique

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
11. Cuisson de légumes frais  3 pressions	200 g - 800 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Mélangez au bip sonore. Egouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
12. Cuisson du poisson frais  4 pressions	200 g - 800 g		Pour cuire du poisson frais en filets ou en darnes. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 1-3 c. à s. (15-45 ml) d'eau o. Appuyez quatre fois sur les cuissons automatique.
13. Riz  5 pressions	100 g - 300 g		Pour cuire du riz Thaï, parfumé, Basmati, du Surinam, Arborio, méditerranéen. Bien laver avant la cuisson. Employez un grand récipient. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de riz. Couvrir. Appuyez cinq fois sur les cuissons automatique. Mélangez au bip sonore. Laissez reposer quelques minutes en fin de cuisson.
14. Morceaux de poulet  6 pressions	200 g - 700 g		Pour la cuisson de morceaux de poulet frais avec l'os par exemple, les cuisses, les pilons, les quartiers. Placez les morceaux de poulet, côté peau sur la grille, directement sur le plat de verre. Mettez dessous un plat résistant à la chaleur pour recueillir les projections. Appuyez six fois sur cuisson Auto. Ne couvrez pas. Retournez au bip sonore. Laissez quelques minutes de temps de repos à la fin du programme.

Décongélation Turbo

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain. Appuyez sur Décongélation Turbo pour sélectionner la bonne catégorie de décongélation et saisissez alors le poids de l'aliment en grammes (cf. page 34).

Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat micro-ondable. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments.

Le principe de la **théorie du chaos** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids pour vous permettre une décongélation rapide et plus homogène. Le système Chaos utilise une séquence aléatoire d'énergie pulsée de micro-ondes qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de contrôler l'aliment. **Il est primordial que vous tourniez et remuiez le plat fréquemment et que vous le protégez si nécessaire. Au moment du premier bip, vous devez tourner et protéger (si possible).** Au moment du deuxième bip, vous devez tourner l'aliment et le séparer.

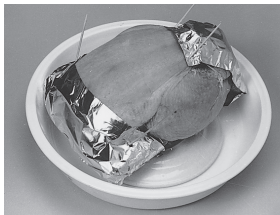
1er bip

Tourner ou protéger



1er bip

Tourner ou protéger



2ème bip

Tourner ou séparer

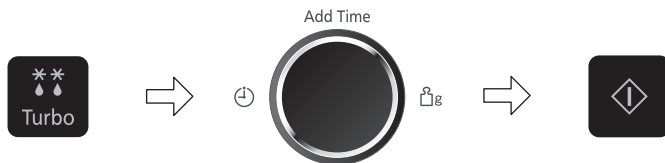


Remarques

1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours l'aliment, tout spécialement quand le four émet un bip. Protégez si nécessaire (voir point 5).
4. Les portions de viande hachée/concassée/de poulet doivent être séparées ou divisées dès que possible et être disposées en une seule couche.
5. La protection empêche la cuisson de l'aliment. Ceci est essentiel pour la décongélation des viandes et poulets. L'extérieur dégèle en premier, protégez donc les ailes, les poitrines et la graisse par de fins morceaux d'aluminium fixés par des cure-dents.
6. Laissez reposer un moment de sorte que le centre de l'aliment dégèle (un minimum de 1 à 2 heures pour les viandes et les poulets entiers).

Décongélation Turbo

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



Choisir le programme désiré en pressant




Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.

Réglez sur le poids de l'aliment congelé à l'aide du sélecteur.

Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.

Pressez Marche.

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

Catégorie	Poids min / max	Utilisation
15. Petites pièces  1 pression	150 g - 1000 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 g à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
16. Grosse pièce  2 pressions	400 g - 2000 g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Pressez 2 fois la touche Turbo-Décongélation. Retournez/protégez au bip sonore. Protégez les parties nues (ailerons/ manche du gigot) ou grasses (croupion) pendant la décongélation avec de petits morceaux d'aluminium lisse maintenus au besoin avec des cure-dents. L'aluminium ne doit pas toucher les parois du four. Laissez reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
17. Pain  3 pressions	100 g - 800 g	Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos.



Remarques

Voir page 18 les conseils de décongélation.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson



Attention!

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Alliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Bolssons - café - lait			
1 tasse (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tasses (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 pichet (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 sec to 5 min	–
Soupe (fraîche) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Soupe (temp. ambiante) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 - 16 min
Plats faits maison			
Légumes cuits (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5 - 6 min	–
Purée pomme de terre (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7 - 8 min
Purée légumes (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5 - 6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8 - 9 min
Riz, quinoa, couscous (du frigo) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Crêpe, épaisse (1, 2)	1 pce	1000 W 40-50 sec	1000 W 1 min 20 - 30 sec
	2 pcs	1000 W 50-60 sec	–
Paupiette en sauce (1, 2)	1 pce	1000 W 4 min 30 min & repos	–
	2 pcs	1000 W 7 min & repos	–
Choux farcis, petits (1, 2)	2 pcs 310 g	–	1000 W 10 min
	4 pcs 710 g	–	1000 W 16 - 17 min
Poulet rôti, 1 quart	1 pce 300 g	1000 W 3-4 min	–
Viande rôtie, tranchée (1, 2)	2 tr. 250 g	600 W 3 min	–
Sauce Bolognaise (1, 2)	210 g	600 W 3 min (ambient)	–
Sauce Hollandaise (1, 2)	100 g 2 cubes	–	1000 W 1 min 40 sec
	300 g 6 cubes	–	1000 W 4 min 10 sec
Nourriture bébé- (1, 2) (petit pot température ambiante)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Nourriture bébé (purée légumes) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (3 min nous 1000 W), huilé si nécessaire.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Alliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Gratins			
Poisson à la Bordelaise	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasagnes Bolognaise	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 mins
	600 g	Combi 1; 9-10 min & repos 3 min (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 sur trépiéd
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 mins
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 sur trépiéd
Gratin de nouilles (thon/jambon)	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 mins
Hachis parmentier	400 g	Combi 1; 6-7 mins	Combi 1; 14 mins
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 sur trépiéd	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 sur trépiéd
Convenience foods			
Riz cantonnais (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 mins
Manchons de poulet	6 pcs 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pcs 400 g	1000 W 3 mins	1000 W 5-6 mins
Saucisses Knackis (1, 2)	3 pcs 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 pcs 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Croque monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 4 min 30 sec
Boulettes de viande (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & repos 2 mins	600 W 1 min 30 sec - 2 mins
	2 pcs 200 g	600 W 2 min	600 W 5 mins
Pomme de terre farcie (3)	1 pce 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 pcs 240 g	-	Combi 1; 9-10 mins
Risotto aux cèpes (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 mins
Saucisse tranchée en sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	-
Tagliatelle Bolognaise (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 mins
Pomme de terre avec peau cru (1, 3)	2 pcs 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (3 min nous 1000 W), huilé si nécessaire.

Tableaux de Cuisson avec le Récipient Steam Plus

Alliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Gril croustillant ; utilisez le Plat Crispy			
Bretzels fromage-bacon (P)	1 pce 130 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 1; 3 min
	2 pcs 250 g	–	Combi 1; 3 min 30 sec
Nuggets poulet (P, 1)	8 pcs 100 g	–	Combi 1; 3 min
Croissant au fromage (P)	1 pce 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sec
	2 pcs 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Escalope Cordon bleu (P, 1)	1 pce 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sec
	2 pcs 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Poisson pané filet (P, 1)	1 pce 140 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 5 min 30 sec
	2 pcs 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Palets de légumes (P, 1)	4 pcs 150 g	-	Combi 1; 4 min
Friands viande (P)	2 pcs 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche oignon (P)	1 pce 160 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 7 min & repos 2 min
Quiché épinards (P)	1 pce 400 g	2 min respos	Combi 1; 8 min & 3 min respos
Crêpes farcies roulées(P, 1)	2 pcs 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min & repos 3 min
Pizza Cuit-et Lève (P)	1 pce 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizzas piccolinis (P)	9 pcs 270 g	–	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Petit pâté lorrain rond (P)	1 pce 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
	2 pcs 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samossas, boeuf (P, 1)	4 pcs 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sec
Tortilla à l'oignon (P, 1)	1 pce 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 pce 500 g	Combi 1; 6 min 30 sec	Combi 1; 10 min
Saucisse Toulouse crue (P, 1) Épais Fin	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Vapeur; utilisez le Plat Crispy, le plat vapeur et le couvercle. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy.			
Brocoli	300 g	1000 W 10-12 min	-
Carottes	250 g	1000 W 12-14 min	-
Courgettes	250 g	1000 W 8-10 min	-
Pois et maïs doux	300 g	-	1000 W 13-15 min
Crevettes	350 g	1000 W 13-15 min	-
Maquereau entier	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Dorade entière	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Friture; utilisez le Plat Crispy et le couvercle.			
Saumon (4)	2 pcs 280 g	1000 W 10-15 min	-
Bar (4)	2 pcs 180 g	1000 W 6-8 min	-
Burgers (1)	2 pcs 220 g	1000 W 10 min	-
Cuisses de poulet avec la peau (4)	4 pcs 500 g	1000 W 20 min	-
Schnitzel (1)	2 pcs 250 g	1000 W 10 min	-
Poitrine de poulet avec la peau (4)	2 pcs 320 g	1000 W 25 min	-
Magret de canard avec la peau (4)	2 pcs 320 g	1000 W 20 min	-
Filet de poisson pané (1)	2 pcs 300 g	1000 W 10 min	-
Batonnets de poisson (1)	8 pcs 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (3 min nous 1000 W), huilé si nécessaire.

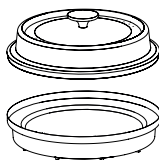
Soupe Minestrone

ingrédients

Pour 4 ou 6 personnes

1 oignon, haché
 2 gousses d'ail hachées
 15 ml d'huile d'olive
 1 courgette coupée en 4 sur la longueur et finement tranchée
 1 carotte en dés
 2 brins de céleri tranchés
 600 ml de bouillon de légumes
 15 ml de sucre
 15 ml de purée de tomate
 400 g de tomates en conserve, hachées
 1 feuille de laurier
 1 branche de thym
 150 g de pois chiches en conserve, égouttés

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez à mi-cuisson.
2. Laissez reposer pendant 5 minutes puis servez. Enlever le laurier et le thym. Assaisonner à votre goût.

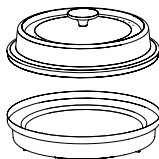
Bouillabaisse

ingrédients

Pour 4 ou 6 personnes

45 ml d'huile d'olive
 15 ml de purée de tomate
 1 oignon haché
 1 petit poireau, en rondelles
 2 gousses d'ail écrasées
 200 g de tomates en conserve, hachées
 400 ml de bouillon de poisson
 75 ml de vin blanc sec
 2 branches de thym
 sel et poivre
 ¼ d'orange pelée, en zeste
 2 brins de safran
 5 ml de sauce au piment
 250 g de morue, sans peau et coupée en morceaux
 250 g de mélange de fruits de mer
 4 grosses crevettes fraîches

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.
2. Enlevez le thym. Assaisonner à votre goût.

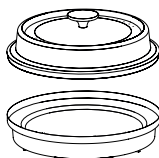
Ratatouille

ingrédients

Pour 4 personnes

1 aubergine, coupée en petits morceaux
 1 courgette, coupée en petits morceaux
 1 oignon haché
 1 poivron vert émincé
 1 poivron rouge émincé
 1 gousse d'ail pelée et écrasée
 400 g de tomates en conserve, hachées
 sel et poivre

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez à mi-cuisson. Assaisonner à votre goût.

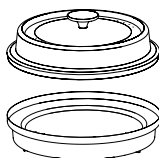
Ragoût de Chorizo, pois Chiche et Pommes de Terre

ingrédients

Serves 4

1 c. à soupe d'huile d'olive
 100 g de chorizo coupé en dés
 1 oignon finement haché
 1 gousse d'ail écrasée
 400 g de pois chiches en conserve, égouttés
 500 g de pommes de terre, coupées en dés
 500 ml de bouillon de légumes
 1 petit bouquet de persil, pour décorer

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



1. Mélangez tous les ingrédients dans le récipient Steam Plus. Couvrez avec le couvercle, placez sur la plaque en verre et laissez cuire à 1000 W pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez à mi-cuisson
2. Laissez reposer pendant 5 minutes puis servez. Garnissez de persil. Assaisonner à votre goût.

Croque-monsieur

ingrédients

Pour 1 personnes

4 tranches de pain, beurrées
5 ml de moutarde de Dijon
2 tranches de jambon fumé
100 g de gruyère râpé

Plat: aucun

Accessoires: grille

1. Disposez le pain, face beurrée vers le haut, sur la grille, et faites passer au Gril 1 pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Sur une tranche de pain, recouvrez la face non-grillée de moutarde et recouvrez de jambon et de fromage. Recouvrez avec l'autre tranche, face dorée vers le haut. Remplacez-le sur la grille, faites cuire en mode Combi 2 entre 1 minute 30 secondes et 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Lasagne

ingrédients

Pour 4 personnes

Sauce à la viande:

1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
5 ml d'huile
400 g de tomates en conserve, hachées

150 ml de vin rouge
30 ml de purée de tomate
5 ml d'herbes de Provence
500 g de bœuf haché
sel et poivre

Lasagne :

500 ml de sauce béchamel
100 g de fromage dur (p. ex. Cheddar), râpé
5 ml de moutarde
sel et poivre
50 g de Parmesan, râpé
250 g de lasagnes fraîches

Plat: 1 x casserole Pyrex® de

1,5 litre avec son couvercle + 1 x grand plat rectangulaire.

1. Placez l'oignon, l'ail et l'huile dans la cocotte. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Chauffez à 600 W pendant 3 minutes. Placez tous les autres ingrédients de la sauce de viande dans le plat. Mélangez bien. Recouvrez avec le couvercle, laissez cuire à 1000 W pendant 10 minutes. Remuez. Faites cuire ensuite à 600 W pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit cuite.
2. Ajoutez la moutarde, l'assaisonnement et le fromage râpé à la sauce blanche. Recouvrez le fond du plat d'une couche de sauce bolognaise, puis d'une couche de lasagne (ne pas se faire chevaucher les feuilles de lasagne), puis d'une couche de béchamel. Répétez ces couches par deux fois, en terminant par une couche de béchamel. Parsemez de parmesan. Placez-le dans le fond du four et faites cuire en mode Combi 1 pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Brownies de Boston

ingrédients

Pour 4-6 personnes

100 g chocolat de cuisson
100 g beurre
100 g sucre roux
100 g farine
50 g de noix hachées
2 c. à s. de cacao en poudre
1 c. à c. de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
2 oeufs battus

Plat: 1 plat en Pyrex® d'env. 16 x

20 cm tapissé de papier cuisson & 1 bol

1. Placer le chocolat en morceaux avec le beurre dans le bol et cuire sur 600 W env. 2 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
2. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger avant de verser dans le plat en Pyrex®.
3. Poser sur le plateau tournant et cuire env. 6 minutes sur Combi 1 ou jusqu'à ce que la surface du gâteau paraisse ferme au toucher.
4. Laisser refroidir avant de découper en carrés.

- Q: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?
- R: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:
1. Le four est-il correctement branché? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
 2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
 3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?
- R: Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, babyphones, bluetooth ou autres équipements sans fil peuvent provoquer des interférences lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Ce n'est pas le signe que votre four a un problème.
- Q: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation?
- R: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape de cuisson.
- Q: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?
- R: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q: Puis-je utiliser un thermomètre de four normal dans le four?
- R: Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson four/gril. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ils ne doivent pas être utilisés pour les modes de cuisson par micro-ondes et combinés.
- Q: J'entends des bourdonnements et des cliquetis provenant de mon four quand je cuis en mode combiné. Quelle est la cause de ces bruits?
- R: Les bruits se produisent alors que le four passe automatiquement de la puissance en **micro-ondes** à celle de four/**gril** pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.
- Q: Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes combiné, four et gril. Pourquoi?
- R: Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de produire une mauvaise odeur ou de fumer.
- Q: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent.
- R: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.
- Q: Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi?
- R: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

Entretien de L'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour fours traditionnels.**
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la **touche arrêt / annulation**.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A ce fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de replacer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode **gril** ou **combiné**, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
13. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.
14. Tous les accessoires du four vont au lave-vaisselle.

Fiche Technique

Fabricant	Panasonic	
Modèle	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Alimentation électrique	230 V 50 Hz	
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz	
Puissance d'entrée :	Maximum	2000 W
	Micro-ondes	1050 W
	Gril	1050 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1000 W
Dimensions extérieures: W x D x H (mm)	488 mm (W) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Dimensions intérieures: W x D x H (mm)	315 mm (W) x 353 mm (D) x 178 mm (H)	
Poids (hors emballage):	10 kg	
Niveau sonore	57 dB	

Les poids et dimensions sont approximatifs.

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

Fabriqué par: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importé par: Panasonic Marketing Europe GmbH

Contact: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Sommario

Istruzioni Sulla Sicurezza	2-6	Cottura Combinata	23
Smaltimento dei Rifiuti	7	Utilizzare la vaporiera Steam Plus (funzionamento manuale)	24
Installazione e Connessione	8	Utilizzare la vaporiera Steam Plus	25
Posizionamento del Forno	8	Utilizzo del Timer	26
Importanti Istruzioni per l'uso	9-11	Cottura con Programmazione Multifase	27
Accessori del Forno	12	Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)	28-30
Parti del Forno	13	Programmi di cottura combinata automatica	31-32
Pannello di Controllo	14	Scongelamento Turbo	33-34
Impostazione dell'orologio	15	Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura	35-36
Blocco di sicurezza Bambini	15	Tabelle di Cottura con Vaporiera Steam Plus	37
Modalità di Cottura	16	Ricette	38-40
Cottura e scongelamento a microonde	17	Domande e Risposte	41
Istruzioni per lo scongelamento dei cibi	18	Cura del Forno a Microonde	42
Tabelle di scongelamento	19	Caratteristiche Tecniche	43
Utilizzo della funzione Rapido 30 (Quick 30)	20		
Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time)	21		
Cottura con il grill	22		

Istruzioni Sulla Sicurezza

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. 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.
- Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.
- Avvertenze! Le guarnizioni dello sportello 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.

- Avvertenze! Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.
- Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
- Avvertenze! Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo solo nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un piano di lavoro. 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. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm da quella posteriore e 5 cm da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Istruzioni Sulla Sicurezza

- 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 destinato a un uso esclusivamente domestico.
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi. La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a **microonde**. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.
- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detersivi concentrati o abrasivi.

- **Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio.**
- Quando si usano le modalità di cottura **grill** o di **programma combinato**, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
- Avvertenze! Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill e combinata. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed lo sportello d'apertura, si scaldano durante la cottura a in modalità **combinata** o con **grill**. Fate attenzione quando aprite o chiudete lo sportello del forno e quando inserite o estraete il cibo o gli accessori.
- Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

Istruzioni Sulla Sicurezza

- Il forno è dotato di due elementi riscaldanti grill situati nella parte alta del forno e di due elementi riscaldanti situati sulla base del forno. Dopo l'uso delle funzioni di cottura con grill, forno, vapore, Panacrunch e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.
- Questo forno combinato è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscini imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di lesioni o incendio.
- Gli utenti devono evitare di esercitare un'eccessiva pressione verso il basso sullo sportello del forno a microonde quando è aperto. In caso contrario, c'è il rischio che il forno possa inclinarsi in avanti.
- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico di un Centro Assistenza formato dal produttore. Non tentare di staccare l'alloggiamento esterno dal resto del forno.
- Attenzione! Per evitare pericoli causati da un involontario azzeramento del limitatore di temperatura, l'apparecchio non può essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un timer, né può essere collegato a un circuito elettrico regolarmente attivato e disattivato da un dispositivo.



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

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

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

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

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

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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

Installazione e Connessione

Esaminare il vostro forno

Togliere il forno dall'imballaggio, rimuovendo ogni parte dell'imballo, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature dello sportello. Non installare un forno se danneggiato: avvertire subito il vostro rivenditore.

Istruzioni per la messa a terra

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



Importante!

Per la sicurezza personale questo elettrodomestico necessita di una corretta messa a terra.

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

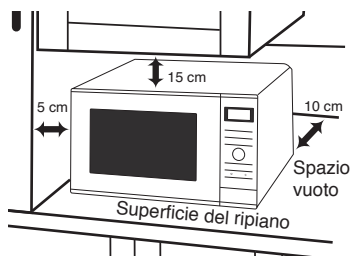
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

Posizionamento del Forno

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

Sistemazione su un piano:

1. Collocare il forno su una superficie piana e stabile, a più di 85cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.
4. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
5. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
6. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
7. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico: non utilizzare all'aperto.
8. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
9. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve venire in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
10. Non ostruire gli sfiasi posti ai lati e sulla parte posteriore del forno per evitare che l'apparecchio si surriscaldi. Se ciò dovesse accadere, scatterà un apposito dispositivo di sicurezza termico e il forno riprenderà a funzionare solo dopo che si sarà raffreddato.



Importanti Istruzioni per l'uso

Utilizzazione del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di cibo. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere il cibo. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori del cibo.
2. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
3. Le funzioni di cottura a **microonde** o **combinata non devono essere utilizzate con il forno vuoto** per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
4. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
5. Questo forno combinato è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadom. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscini imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di lesioni, ignizione o incendio.
6. 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.

Operazione di riscaldamento

1. Prima di utilizzare la modalità combinata o grill per la prima volta, azionare l'apparecchio senza inserire alcuna pietanza né accessorio (incluso il piatto girevole in vetro e il supporto circolare del piatto girevole) e impostare su grill 1 per 5 minuti. In questo modo l'olio antiruggine verrà consumato dal calore. Questa è l'unica occasione in cui il forno deve essere azionato da vuoto.



Attenzione! Superfici molto calde

Tutte le superfici interne del forno saranno calde.

2. Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed lo sportello d'apertura, si scaldano durante la cottura a in modalità combinata o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete lo sportello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.
3. Il forno è dotato di due elementi riscaldanti grill situati nella parte alta del forno e di due elementi riscaldanti situati sulla base del forno.



Attenzione!

Dopo l'uso delle funzioni di cottura a grill e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.

4. Le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate nelle modalità di cottura a grill e combinata. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono stare lontani dal forno. Viste le alte temperature generate, i bambini devono utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto.



Attenzione! Superfici molto calde

Dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.

Importanti Istruzioni per l'uso

Luce della cavità del forno

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

Tempi di cottura

Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.

Cominciare a cuocere inserendo il tempo di cottura più breve per evitare una cottura eccessiva. Se il cibo non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora per un pó.



Importante!

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

Piccole quantità di cibo

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

Bucherellare le superfici non porose

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

Termometro per carni

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

Uova

Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

Liquidi

Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzia la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.

Per evitare ciò devono essere prese le seguenti precauzioni:

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

Carta/plastica

Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicato "adatto per l'uso nel forno a microonde". Infatti alcuni prodotti in carta riciclata possono contenere impurità che possono causare scintille e/o incendi durante l'uso.

Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.

Utensili/pellicole

Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.

Non utilizzare contenitori in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde perché potrebbero causare l'emissione di scintille.

Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini o utensili in genere in metallo, la distanza tra essi e le pareti del forno ed lo sportello deve essere di almeno 2 cm. per evitare l'emissione di scintille.

Biberon/brocche

Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.

Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottare il bambino.

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.

Funzionamento del motore della ventola

Dopo l'uso del forno, il motore della ventola può continuare a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è perfettamente normale ed è possibile sfornare la pietanza quando la ventola è ancora in funzione. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare a utilizzare il forno.

Accessori del Forno

Accessori

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

Vassoio di Vetro

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

Anello Rotante

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

Griglia di Metallo

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

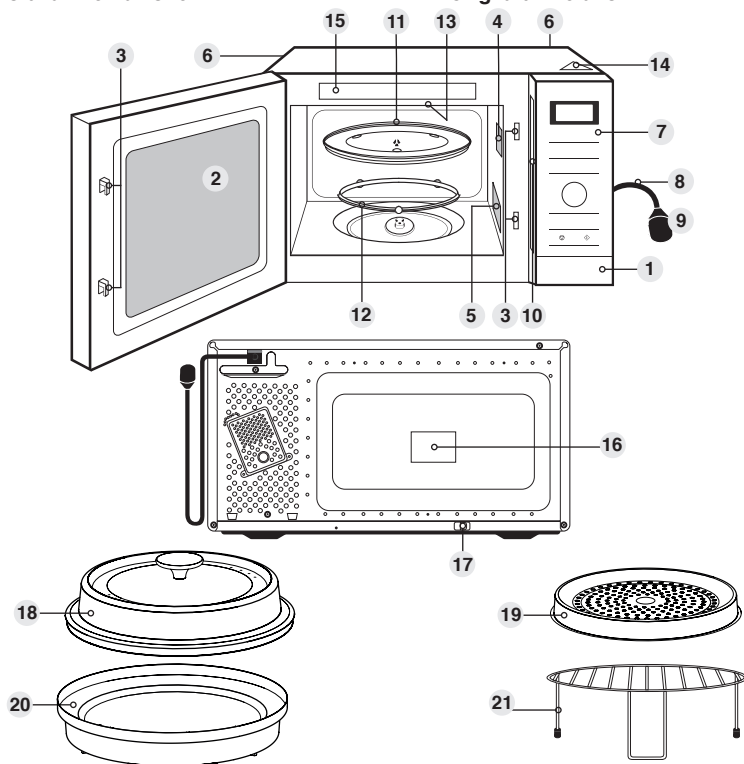
Cottura con Vaporiera Steam Plus

1. La Vaporiera Steam Plus per cotture a vapore e non solo è appositamente progettata per questo forno. Il coperchio è in acciaio inossidabile mentre il contenitore per cotture croccanti è in alluminio. Sebbene siano in metallo, sia il coperchio che la base della vaporiera, da utilizzare da sola per cotture croccanti, possono essere utilizzati in sicurezza se collocati al centro del vassoio in vetro. Non utilizzare la Vaporiera Steam Plus in altri forni a microonde né in forni convenzionali.
2. Per utilizzare gli accessori per la cottura al Vapore Plus, il contenitore per cotture croccanti, il vassoio per cottura al vapore e il coperchio vanno utilizzati insieme (pagina 24).
3. Il vassoio forato per la cottura al vapore va posizionato all'interno della base della vaporiera, solitamente da utilizzare per tutte le cotture croccanti. Chiudere con l'apposito coperchio. L'alimento va collocato sul vassoio forato per cottura al vapore. Il vassoio forato per cottura al vapore deve essere utilizzato sempre insieme al contenitore per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) e al coperchio.
4. Prima di utilizzare la funzione Vapore Plus (Steam Plus), aggiungere sempre 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti.
5. Gli accessori per la cottura con programma Vapore Plus (Steam Plus) possono essere utilizzati esclusivamente nella modalità microonde. Quando si utilizza il contenitore per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) da solo, come ad esempio per una cottura grill croccante, può essere utilizzato in modalità grill o combinata.
6. Il contenitore per le cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) e il coperchio possono essere utilizzati insieme (senza il vassoio forato per cottura al vapore) per friggere o stufare/bollire.
7. Quando si utilizza il contenitore per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) appoggiarlo sempre sul vassoio di vetro. Non utilizzare il contenitore unitamente alla griglia di metallo.
8. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano gli accessori. Dopo l'uso, il coperchio potrebbe essere molto caldo. Fare attenzione quando si apre il coperchio.
9. Prima di cuocere un alimento, accertarsi che tutta la confezione sia stata rimossa.
10. Non avvicinare il volto mentre si apre il coperchio la Vaporiera Steam Plus. Prestare attenzione all'apertura del coperchio, in quanto il vapore può causare lesioni. Il coperchio deve essere utilizzato sempre assieme al contenitore per cotture croccanti e al vassoio forato per cottura al vapore.
11. La guarnizione rossa in silicone potrebbe spostarsi. Riposizionarla correttamente prima dell'uso.
12. Seguire sempre le istruzioni per l'utilizzo della Vaporiera Steam Plus. In caso contrario, può insorgere il rischio di lesioni o danni al forno.

Parti del Forno

- 1. Pulsante di apertura della porta**
Per aprire la porta, premere il pulsante. L'apertura della porta durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. La cottura riprende non appena viene richiusa la porta e si preme il pulsante avvio.
- 2. Finestra del forno**
- 3. Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta**
- 4. Presa di ventilazione del forno**
- 5. Rivestimento guida d'onda (non rimuovere)**
- 6. Prese esterne di ventilazione del forno**
- 7. Pannello di controllo**
- 8. Cavo di alimentazione**

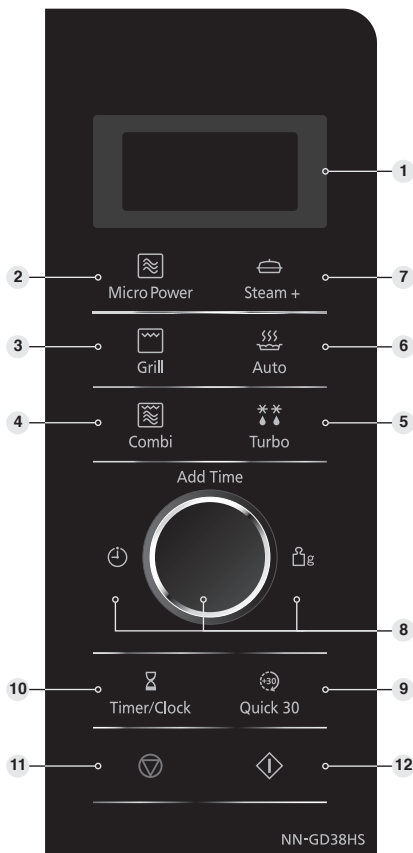
- 9. Spina**
- 10. Etichetta d'identificazione**
- 11. Vassoio di vetro**
- 12. Anello rotante**
- 13. Elementi del Grill**
- 14. Etichetta di avvertenza (Superficie calda)**
- 15. Collocare qui l'etichetta del menu programma automatico fornita.**
- 16. Etichetta di avvertenze**
- 17. Distanziatore (non amovibile)**
Il distanziatore assicura che venga lasciato uno spazio sufficiente tra il retro del forno e la parete di contatto, al fine di garantire un'adeguata ventilazione dello stesso.
- 18. Coperchio**
- 19. Vassoio forato per cottura al vapore**
- 20. Contenitore per cotture croccanti**
- 21. Griglia di metallo**



Nota

1. Questa figura è solo di riferimento.
2. Il vassoio di vetro, la griglia in metallo, il coperchio, il vassoio per cottura al vapore e il contenitore per cotture croccanti sono accessori che gli unici accessori del presente forno. Tutti gli altri utensili menzionati all'interno del presente manuale devono essere acquistati a parte.

Pannello di Controllo



1. Finestrella del display
2. Livelli di potenza microonde (pagina 17)
3. Pulsante del grill (pagina 22)
4. Pulsante di cottura combinata (pagina 23)
5. Scongelamento turbo (pagina 33-34)
6. Pulsante programmi di cottura automatica (pagina 31-32)
7. Pulsante programmi di cottura con Vaporiera Steam Plus (pagina 28-30)
8. Manopola
Inserire il tempo o il peso dell'alimento girando la manopola. Utilizzo della manopola per la funzione Aggiunta tempo (Add Time) (pagina 21).
9. Pulsante Rapido 30 (Quick 30) (pagina 20)
10. Pulsante Timer/Orologio (pagina 15, 26)

11. Pulsante arresto / annullamento:

Prima della cottura:

se si preme una volta, si annullano le istruzioni.

Durante la cottura:

se si preme una volta, si interrompe momentaneamente il programma di cottura.

Se si preme una seconda volta, si annullano tutte le istruzioni e sul display viene visualizzata l'ora.

12. Pulsante avvio

Premere Avvio per mettere in funzione il forno. Se, durante la cottura, lo sportello viene aperto o si preme una volta il pulsante Arresto/Annullamento, premere nuovamente il pulsante Avvio per continuare con la cottura.

Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

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



Segnale acustico

Un bip segnala che è stato premuto il pulsante corretto. Se si preme un pulsante e non si sente nessun bip, le istruzioni non sono state accettate o non possono essere accettate. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici.



Nota

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

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

Impostazione dell'orologio

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



Premere Timer/Orologio due volte

I due punti cominciano a lampeggiare.

Girare la manopola

Inserire l'ora ruotando la manopola. L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.

Premere Timer/Orologio

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



Nota

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

Blocco di sicurezza Bambini

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

Per impostare:



Premere il pulsante avvio tre volte.

L'ora scompare dal display. Il tempo effettivo non andrà perduto. Sullo schermo compare un'icona a forma di chiave. ➡

Per cancellare:



Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.

L'ora riappare nel display.



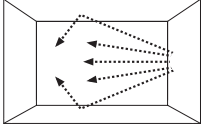
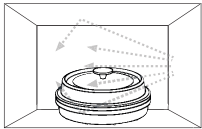
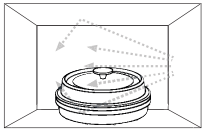
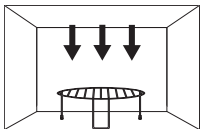
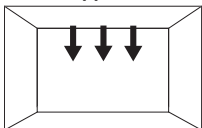
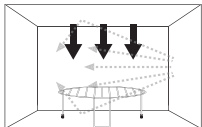
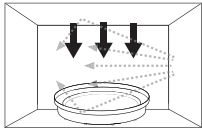
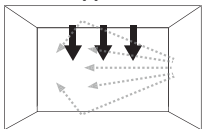
Nota

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

Modalità di Cottura

Negli schemi riportati di seguito vengono forniti alcuni esempi di utilizzo degli accessori. Le soluzioni possono variare in base alla ricetta/all'alimento.

ricetta/all'alimento.

Modalità di cottura Utilizzo	Da utilizzare	Accessori	Contenitori
Microonde 	<ul style="list-style-type: none"> Scongelamento Riscaldamento Fusione: burro, cioccolato, formaggio. Cottura di pesce, verdura, frutta, uova. Preparazione di composte, marmellate, salse, creme, prodotti da forno, caramello, carne, pesce. Cottura di dolci senza doratura. 	-	Utilizzare piatti, pirofile o terrine in Pyrex® indicati per microonde, collocandoli direttamente sul vassoio in vetro. No metallo.
Oppure Vapore Plus (Steam Plus) 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura al vapore di pesce, verdure, patate e pollo. 	Vaporiera steam plus per cotture croccanti o al vapore e coperchio.	-
	<ul style="list-style-type: none"> Cuocere filetti di pesce, pollo e burgers. Cotture lente come risotti, stufati di carne o verdure, frutti di mare. 	Piatto per cotture croccanti e coperchio.	-
Grill 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura alla griglia di fettine sottili di carne o pesce. Grigliatura. 	Griglia	-
Oppure 	<ul style="list-style-type: none"> Dorare, gratinare piatti gratin oppure torte di meringa. 	-	Recipienti per microonde e resistenti al calore, appoggiati direttamente sul vassoio in vetro.
Cottura combinata 	<ul style="list-style-type: none"> Arrostire bistecche e pezzetti di pollo. 	Griglia	No metallo.
Oppure 	<ul style="list-style-type: none"> Dorare e gratinare pizza, quiche o alimenti a base di patate. 	Contenitore per cotture croccanti.	No metallo.
Oppure 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura di lasagne, carne, patate o gratin di verdure. Cucinare in forno dolci o tortini dorati in superficie. 	-	Recipienti per microonde e resistenti al calore, appoggiati direttamente sul vassoio in vetro. No metallo.

Cottura e scongelamento a microonde

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

Premere	Potenza Livello	Wattaggio
1 Pressione	Elevato	1000 W
2 Pressioni	Scongelamento	270 W
3 Pressioni	Media	600 W
4 Pressioni	Bassa	440 W
5 Pressioni	Cottura lenta	300 W
6 Pressioni	Riscaldamento	100 W



Premere Micro Power

Selezionare il livello di potenza desiderato. Si accende l'indicatore del microonde e sul display viene visualizzata la potenza.



Impostare il tempo di cottura con la manopola.

(Il livello di potenza 1000 W può essere programmato per 30 minuti. Il forno può essere programmato per 90 minuti ai livelli di potenza.)

Premere il pulsante avvio.

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



Attenzione

Il forno funziona automaticamente al livello di potenza 1000 W se viene immesso un tempo di cottura senza prima aver selezionato il livello di potenza.



Nota

1. Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 27.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 26.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.
4. **Non utilizzare** contenitori in metallo per la cottura in modalità microonde.

Istruzioni per lo scongelamento dei cibi

Suggerimenti per lo scongelamento dei cibi

Controllare diverse volte il grado di scongelamento, anche se si utilizzano i pulsanti automatici. Rispettare i tempi di riposo.

Tempi di riposo

Singole porzioni di cibo possono essere cucinate quasi immediatamente dopo lo scongelamento. È normale che porzioni grandi di cibo restino congelate nel mezzo. Prima di cucinarle, lasciarle a temperatura ambiente per almeno un'ora. Durante il tempo di riposo, la temperatura si distribuirà uniformemente e il cibo si scongelerà per conduzione. **Nota:** Se il cibo non deve essere cotto immediatamente, metterlo in frigorifero. Non congelare mai di nuovo cibi scongelati senza prima averli cotti.

Tranci di carne e pollame

È preferibile mettere i tranci di carne su un piattino rovesciato o su una griglia di plastica per evitare che non rimangano nel sangue prodotto. È indispensabile proteggere le parti delicate o sporgenti di questo cibo con piccoli pezzi di foglio di alluminio per evitare che tali parti cuociano. **Non è pericoloso utilizzare piccoli pezzi di foglio nel forno, a condizione che non entrino in contatto con le sue pareti.**

Carne trita o dadini di carne e pesce

Dato che la parte esterna di tali cibi si scongela velocemente, è necessario separarli, rompere parecchie volte i blocchi in pezzi durante lo scongelamento e toglierli dal forno una volta scongelati.

Piccole porzioni di cibo

Le braciole e i pezzi di pollo devono essere separati il più presto possibile, in modo che possano scongelare in maniera uniforme anche all'interno. Le parti grasse e le estremità si scongelano più velocemente. Metterle vicino al centro del piatto girevole o proteggerle.

Pane

Le pagnotte richiedono un tempo di attesa da 5 a 30 minuti per consentire alla parte centrale di scongelarsi. Il tempo di attesa può essere ridotto se si separano le fette e i panini e le pagnotte sono tagliate a metà.

Allarmi

Durante i programmi di scongelamento automatico si udiranno allarmi. Gli allarmi servono a ricordare di verificare, mescolare, separare i pezzi o proteggere le parti piccole. Il non fare ciò potrebbe provocare uno scongelamento ineguale.



Tabelle di scongelamento

Alimento	Peso/Quantità	Tempo e modalità	Metodo
Panini (3)	1 pz 85 g	1000 W 20-30 sec	Lasciar riposare per 5 min
Grandi brioche (3)	1 pz 400 g	Combi 2; 3 min 30 sec	Lasciar riposare per 5 min
Formaggio (camembert) (3)	1 pz 250 g	270 W 7 min 30 sec	Lasciar riposare per minimo 1 ora
Formaggio (feta) (3)	1 pz 200 g	270 W 7-8 min	Lasciar riposare per minimo 20 min
Formaggio a focchi (3)	1 pz 250 g	270 W 8-10 min	Lasciar riposare per 10 min
Croissant - piccole brioche (1, 4)	2 pz 100 g	Combi 2; 1 min e 2 min Grill 1	Lasciar riposare per 1 min
Panini con l'uvetta (1, 4)	1 pz 120 g	Combi 2; 1 min 30 sec e 3 min Grill 1	Lasciar riposare per 1 min
Filetti sottili di pesce (2, 3)	4 pz 500 g	270 W 10 - 15 min	Lasciar riposare per 15 min
Filetti spessi di pesce (2, 3)	1 pz 380 g	270 W 12-14 min	
Tranci di pesce con lisca (2, 3)	1 pz 450 g	270 W 10-12 min	
Lamponi (1)	200 g	270 W 6-8 min	Lasciar riposare per 15 min
Prugne e albicocche (1)	300 g	270 W 11-13 min	Lasciar riposare per 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2, 3)	1 pz 100 g	270 W 6-7 min	Lasciar riposare per 10 min
	2 pz 200 g	270 W 10-12 min	
Pasta frolla (1, 3)	1 panino 375 g	270 W 4-5 min	Tempo di attesa nel frigorifero. 20 min
Pasta brisé (1, 3)	1 panino 500 g	270 W 4-5 min	
Pasta per pizza (1, 3)	1 palla 240 g	270 W 4 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min
Piccoli gamberetti (2)	200 g	270 W 7-9 min	Rompere il ghiaccio e scolare diverse volte. Lasciar riposare per 10 min.
	450 g	270 W 10-12 min	
Grandi scampi (2)	300 g	270 W 15 min	
Prosciutto cotto, magro (2)	4 fette 200 g	270 W 5-6 min	Lasciar riposare per 5 min
Salame (sottile) (2)	12 fette 250 g	270 W 8-9 min	
Desserts			
Foresta nera (1)	1 pz 600 g	270 W 10-15 min	Lasciar riposare per 15 min
Cioccolato fondente (1)	1 pz 450 g	440 W 3 min	Lasciar riposare per 10 min
Ciambella (1, 4)	1 pz 50 g	Combi 2; 1 min 20 sec	Riposo 3 min in forno
	2 pz 100 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Wafer (1, 4)	1 pz 20 g	Combi 2; 50 - 60 sec	Aggiungere 1 min grill per più freschezza
	2 pz 40 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Tartine alla frutta (lampone) (3)	470 g	270 W 8-10 min	Lasciar riposare per 10 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Girare o separare più volte durante lo scongelamento. (3) rimuovere la confezione e porre su un piatto resistente al calore. (4) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore.

Utilizzo della funzione Rapido 30 (Quick 30)

Questa funzione consente di impostare il tempo di cottura in base ad intervalli di tempo consecutivi di 30 secondi ciascuno.



Premere la funzione **Rapido 30** per impostare il tempo di cottura desiderato (fino a 5 minuti). Ogni volta che si preme il pulsante si aggiunge un intervallo di 30 secondi. Sul display appare il tempo impostato. Il livello di potenza viene impostato a 1000 W.

Premere il pulsante avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente. Al termine della cottura, saranno emessi cinque segnali acustici

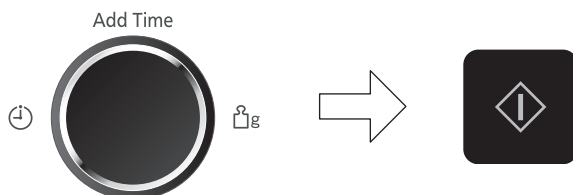


Nota

1. Qualora lo si desidera, è possibile impostare una potenza diversa. Impostare il livello di potenza desiderato prima di premere il pulsante **Rapido 30**.
2. L'impostazione del tempo mediante la funzione **Rapido 30** non consente il successivo utilizzo della manopola.
3. Questa funzione non sarà disponibile per un minuto dal termine della cottura in modalità manuale.

Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time)

Questa funzione consente di prolungare il tempo di cottura una volta esaurito il tempo impostato per la cottura precedente.



Dopo la cottura, girare la manopola per selezionare la funzione Aggiunta tempo.

Tempo di cottura massimo:
Microonde: 1000 W fino a 30 minuti; altre potenze fino a 90 minuti; Grill, Combinata: 90 minuti.

Premere il pulsante avvio.

Il tempo sarà incrementato. Sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.



Nota

1. Questa funzione è disponibile esclusivamente per le funzioni Micro Power, Grill e Combinata, mentre non è disponibile per i programmi Automatici.
2. Non è possibile utilizzare la funzione Aggiunta tempo per un minuto dal termine della cottura.
3. La funzione Aggiunta tempo può essere utilizzata dopo una cottura con programmazione multifase.
4. Viene mantenuto il livello di potenza della fase di cottura precedente. Questa funzione non è disponibile quando l'ultima fase della sessione di cottura precedente consisteva in un tempo di riposo.

Cottura con il grill

Il sistema grill sul forno consente una cottura veloce ed efficiente di una vasta varietà di alimenti, es. costolette, salsicce, bistecche, toast, ecc.. Si possono selezionare tre diverse impostazioni del grill. Durante il funzionamento del forno il piatto girevole in vetro deve sempre trovarsi in posizione corretta.



Premere il pulsante del grill, per selezionare i seguenti livelli di potenza. Si accende l'indicatore del grill e sul display viene visualizzato il livello del grill (1, 2 o 3).

Impostare il tempo
Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola. Fino a 90 minuti.

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

Premere	Potenza Livello	Wattaggio
1 Pressione	Grill 1 (Alta)	1000 W
2 Pressioni	Grill 2 (Media)	850 W
3 Pressioni	Grill 3 (Bassa)	700 W

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.



Nota

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

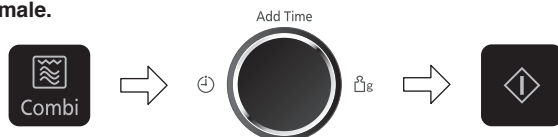


Attenzione!

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

Cottura Combinata

Questa modalità combinata è indicata per alimenti che vengono in genere grigliati e per scaldare piccoli spuntini salati. Durante la cottura il grill diventerà incandescente a tratti; ciò è normale.



Selezionare la modalità Combinata

Premere il pulsante della cottura combinata, per selezionare il livello. Si accende l'indicatore della cottura e sul display viene visualizzato il livello della cottura combinata (1, 2 o 3).

Impostare il tempo

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola. Fino a 90 minuti.

Premere il pulsante avvio.

Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

Premere	Potenza Livello	Wattaggio	Grill
1 Pressione	Combi 1	440 W	Alta
2 Pressioni	Combi 2	300 W	Alta
3 Pressioni	Combi 3	300 W	Media

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

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.



Nota


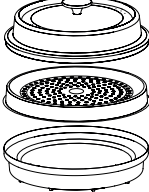
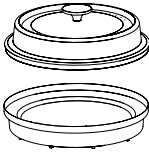
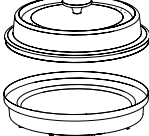
1. La griglia è stata creata per essere utilizzata nella cottura combinata e con il grill. Non utilizzare altri accessori metallici ad eccezione di quelli in dotazione con il forno. Per raccogliere il grasso di cottura, utilizzare sempre un piatto resistente alle alte temperature.
2. Utilizzare la griglia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



Attenzione!

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

Utilizzare la vaporiera Steam Plus (funzionamento manuale)

Funzione	Accessori	Da utilizzare concetto	Istruzioni
<p>Cottura grill croccante</p>	<p>Contenitore per cotture croccanti (base della Vaporiera Steam Plus)</p> 	<p>Alcuni alimenti cotti con modalità microonde possono avere una consistenza morbida e una crosta molle. L'accessorio contenitore per cotture croccanti permette invece di dorare e rendere croccanti pizze, quiche, torte e panature, proprio come il forno tradizionale. Il contenitore per cotture croccanti può essere utilizzato in tre modi: scaldando il contenitore mediante l'assorbimento da parte dello stesso delle microonde, scaldando gli alimenti che assorbiranno direttamente le microonde e riscaldando gli alimenti attraverso l'azione del grill. La base del contenitore per cotture croccanti assorbe le microonde e le trasforma in calore. Il calore viene quindi condotto attraverso la teglia all'alimento. L'effetto riscaldante è potenziato dalla superficie antiaderente della teglia.</p>	<p>Per risultati ottimali, preriscaldare il contenitore per cotture croccanti prima di utilizzarlo. Posizionare il contenitore direttamente sul vassoio in vetro e preriscaldare al microonde a 1000 W per tre minuti. Per una doratura ideale, spennellare un po' d'olio sull'accessorio prima di preriscaldarlo, quando si cuociono alimenti come salsicce o cordon bleu. Rimuovere il contenitore per cotture croccanti dal forno e posizionare l'alimento nel contenitore stesso. Dopo la cottura utilizzare i guanti da forno in quanto il contenitore sarà molto caldo. Per risultati ottimali, è importante che l'alimento venga posizionato nel contenitore per cotture croccanti subito dopo averlo preriscaldato. Non è la durata della cottura a determinare la qualità del risultato. Consultare le tabelle sulla cottura a pagina 37.</p>
<p>Vapore</p>	<p>Contenitore per cottura al Vapore Plus (Contenitore per cotture croccanti vassoio forato per cottura al vapore e coperchio)</p> 	<p>Gli accessori Vapore Plus sono indicati per cuocere al vapore verdure, patate, filetti di pesce, pesce intero e filetti di pollo. La base del contenitore per cotture croccanti assorbe le microonde che ne riscaldano l'acqua posta all'interno, creando così il vapore che va a cuocere gli alimenti.</p>	<p>Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti e posizionarvi il vassoio forato per cotture al vapore all'interno. Collocare gli alimenti direttamente sul vassoio per cottura al vapore. Coprire con il coperchio e appoggiare direttamente sul vassoio in vetro. Consultare i le tabelle sulla cottura a pagina 37.</p>
<p>Cotture succulente e frittura</p>	<p>Contenitore per cotture croccanti e coperchio</p> 	<p>Il contenitore per cotture croccanti va utilizzato unitamente al coperchio. E' indicato per alimenti come filetti di pesce, pezzi di pollo, hamburger, che vanno collocati direttamente sul contenitore per cotture croccanti. Gli alimenti si cucinano grazie al calore che si genera nella base del contenitore. La parte dell'alimento che poggia sul contenitore risulterà dorata e croccante.</p>	<p>Posizionare gli alimenti direttamente nel contenitore per cotture croccanti, coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Non è necessario preriscaldare il contenitore. Se necessario, girare o sistemare gli alimenti durante la cottura. Consultare le tabelle sulla cottura a pagina 37.</p>
<p>Cottura lenta</p>	<p>Contenitore per cotture croccanti e coperchio</p> 	<p>Il contenitore per cotture croccanti va utilizzato unitamente al coperchio. E' indicato per stufare o preparare risotti, piatti di pesce, carne o stufati di verdure o zuppe. Gli alimenti si cucinano grazie al calore che si genera nella base del contenitore.</p>	<p>Posizionare gli alimenti direttamente nel contenitore per cotture croccanti, coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Non è necessario preriscaldare il contenitore. Se necessario, mescolare durante la cottura. Consultare le ricette a pagina 38.</p>

Utilizzare la vaporiera Steam Plus

Cura della vaporiera Steam Plus

1. Non tagliare mai tranci di pizza, quiche o qualsiasi altro alimento direttamente sul contenitore per cotture croccanti, in quanto questo ne danneggerebbe la superficie antiaderente.
2. Dopo l'utilizzo, lavare gli accessori della Vaporiera Steam Plus con acqua calda e detersivo, quindi risciacquare con acqua calda. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette onde evitare di danneggiare la superficie del contenitore per cotture croccanti.
3. Gli accessori della vaporiera Steam Plus possono essere lavati in lavastoviglie.



Nota

1. Per la modalità grill croccante, non preriscaldare il contenitore per cotture croccanti per più di 5 minuti.
2. Disporre sempre il contenitore per cotture croccanti al centro del vassoio in vetro e assicurarsi che non tocchi le pareti della cavità del forno. La non osservanza di questa avvertenza può provocare scintille e il conseguente danneggiamento della cavità.
3. Quando si utilizza il contenitore per cotture croccanti appoggiarlo sempre sul vassoio di vetro. Non utilizzare il contenitore unitamente alla griglia di metallo.
4. **Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano gli accessori.**
5. Prima di cuocere un alimento, accertarsi che tutta la confezione sia stata rimossa.
6. Non collocare materiali sensibili al calore sul contenitore per cotture croccanti caldo perché potrebbero bruciarsi.
7. Non utilizzare la vaporiera Steam Plus in altri forni a microonde né in forni convenzionali.
8. Non utilizzare il vassoio forato per cottura al vapore e il coperchio da soli.
9. Per ottenere risultati ottimali nell'utilizzo della funzione grill croccante, utilizzare il contenitore per cotture croccanti unitamente al microonde. Per preriscaldare il contenitore per cotture croccanti è possibile utilizzare solo la modalità Microonde (potenza 1000 W).



Attenzione!

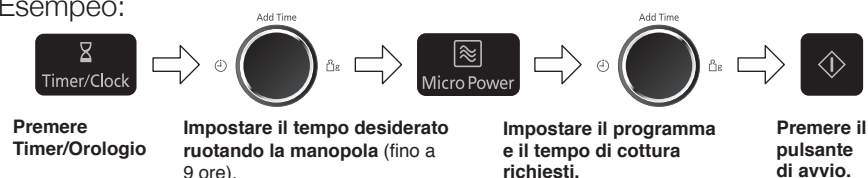
Utilizzare sempre il coperchio quando si scelgono le funzioni cottura al vapore, cottura succulenta o cottura lenta. Non avvicinare il volto mentre si apre il coperchio dell'accessorio dopo la cottura in quanto potrebbe causare lesioni.

Utilizzo del Timer

Cottura con avvio ritardato

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

Esempio:



Nota

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

Esempio:

Avvio ritardato: 1 ora 1000 W potenza: 10 min. 300 W potenza: 20 min.

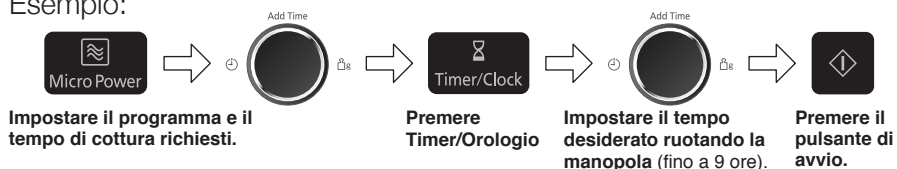


2. Se il tempo di riposo programmato è superiore a un'ora, viene conteggiato in minuti. Se è inferiore a un'ora, invece, viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.
4. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di tempo impostato, il conto alla rovescia del tempo di cottura visualizzato sul display continuerà.

Tempo di attesa

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

Esempio:



Nota

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

Esempio:

1000 W potenza: 4 min. Tempo di attesa: 5 min. 1000 W potenza: 2 min.

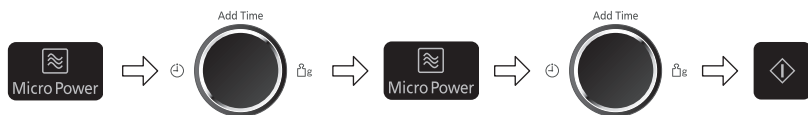


2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare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

Cottura con Programmazione Multifase

Cottura a 2 o 3 fasi

Esempio:



Premere Micro Power

Selezionare il livello di potenza desiderato.

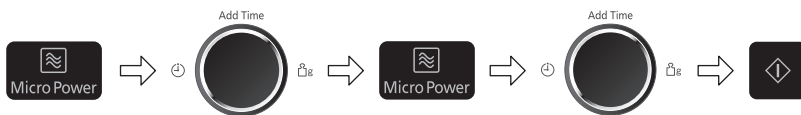
Impostare il tempo di cottura con la manopola.

Premere Micro Power
Selezionare il livello di potenza desiderato.

Impostare il tempo di cottura con la manopola.

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

Esempio: Per scongelare per 2 minuti e cuocere il cibo alla potenza 1000 W per 3 minuti.



Premere due volte Micro Power per selezionare la potenza di 270 W.

Impostare il tempo di cottura a 2 minuti con la manopola.

Premere Micro Power per selezionare la potenza 1000 W.

Impostare il tempo di cottura a 3 minuti con la manopola.

Premere il pulsante di avvio

Esempio: cucinare alla griglia 3 alla potenza per 4 minuti e cuocere il cibo alla potenza 440 W per 5 minuti.



Premere 3 volte Potenza Grill 3 per selezionare il livello Grill 3.

Impostare il tempo di cottura a 4 minuti con la manopola.

Premere Micro Power per selezionare la potenza 440 W.

Impostare il tempo di cottura a 5 minuti con la manopola.

Premere il pulsante di avvio



Nota

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

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Questa funzione consente cucinare o riscaldare gli alimenti in base al loro peso. Il peso va indicato in grammi.



Selezionare la categoria desiderata e posizionare gli alimenti direttamente nel contenitore per cotture croccanti, sul vassoio in vetro.

Premere il pulsante avvio per preriscaldare il contenitore per cotture croccanti.

Dopo aver preriscaldato si udirà un segnale acustico. Posizionare alimenti nel contenitore per cotture croccanti e impostare il peso. Girando lentamente la manopola, si può incrementare il peso di 10 g alla volta. Girando velocemente la manopola, si può incrementare il peso di 100 g alla volta.

Premere il pulsante avvio.



Nota

- È possibile utilizzare i Programmi di Cottura al Vapore Plus in base al peso solo per gli alimenti descritti.
- Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
- Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni della confezione.
- Utilizzare l'accessorio contenitore per cotture croccanti solo come indicato qui di seguito.
- Non coprire gli alimenti quando si selezionano i programmi Vapore Plus, pizza surgelata, prodotti a base di patate surgelate e quiche refrigerate, in quanto così facendo la superficie non si dorerà.
- Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di **attesa**, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
- Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
1. Pizza surgelata 1 Pressione	120 g - 440 g		Riscaldamento e doratura della superficie delle pizze surgelate precotte, bruschette e baguette al formaggio. Premere Steam Plus una volta. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza sul contenitore per cotture croccanti preriscaldato. Alla fine della cottura trasferire la pizza su una griglia di raffreddamento. Questo programma non è indicato per pizze alte, pizze con crosta o pizze molto sottili.
2. Alimenti congelati a base di patate 2 Pressioni	200 g - 500 g		Riscaldamento, gratinatura e doratura di patate surgelate. Premere Steam Plus due volte. Dopo aver preriscaldato il contenitore per cotture croccanti, disporre gli alimenti a base di patate sul contenitore. Per risultati ottimali, cuocere a strati singoli e girare all'emissione del segnale acustico.
3. Quiche refrigerata 3 Pressioni	150 g - 400 g		Riscaldare quiche fresche precotte. Premere Steam Plus tre volte. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la quiche nel contenitore per cotture croccanti. Alla fine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento. Le quiche contenenti molto formaggio possono diventare molto più calde di quelle ripiene di verdure. Questo programma non è indicato per torte salate a doppia crosta o quiche a farcitura spessa o quiche senza pasta.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Questa funzione consente cucinare o riscaldare gli alimenti in base al loro peso. Il peso va indicato in grammi.



Selezionare la categoria desiderata

Gli indicatori luminosi relativi al programma Steam Plus e alla funzione di cottura, così come il numero del programma, appaiono sul display.

Impostare il peso

Impostare il peso degli alimenti usando la manopola. Girando lentamente la manopola, si può incrementare il peso di 10 g alla volta. Girando velocemente la manopola, si può incrementare il peso di 100 g alla volta.

Premere il pulsante avvio.


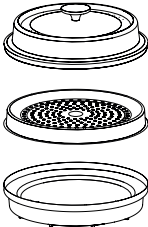

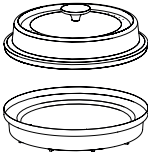

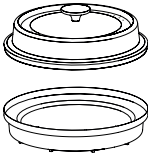


Nota

1. È possibile utilizzare i Programmi di Cottura al Vapore Plus in base al peso solo per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni della confezione.
4. Utilizzare gli accessori solo come indicato alle pagine 29-30.
5. Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di **attesa**, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
6. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

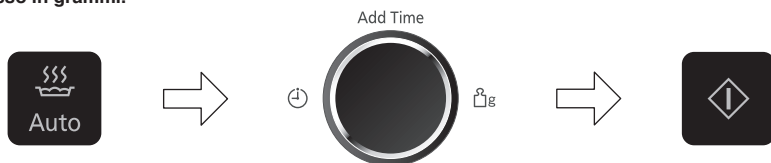
Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
4. Vapore Filetti di pesce 	200 g - 500 g		Per cuocere filetti di pesce fresco, ad es. salmone o merluzzo. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti. Posizionare i filetti di pesce sul vassoio forato. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Premere Steam Plus quattro volte. Impostare il peso dei filetti di pesce fresco. Premere Avvio.
4 Pressioni			
5. Vapore Petti di pollo 	200 g - 800 g		Per cucinare petti di pollo freschi. Ogni petto di pollo dovrebbe pesare tra 100 g e 250 g. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti. Posizionare i petti di pollo freschi sul vassoio forato. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Premere Steam Plus cinque volte. Impostare il peso dei petti di pollo freschi. Premere Avvio.
5 Pressioni			

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
6. Vapore Patate 	150 g - 500 g		<p>Per cuocere a vapore le patate senza la buccia. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti. Posizionare le patate così preparate sul vassoio forato. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Premere Steam Plus sei volte. Impostare il peso delle patate e premere Avvio.</p>
6 Pressioni			
7. Cozze 	250 g (1 Porzione) 500 g (2 Porzione)		<p>Per cucinare cozze fresche al vino bianco, 250 g o 500 g. Preparare gli ingredienti come di seguito descritto. Lavare, strofinare e pulire accuratamente le cozze. Scartare eventuali cozze aperte. Adagiare burro e scalogno nel contenitore per cotture croccanti. Appoggiare sul vassoio in vetro senza coperchio. Premere Steam Plus sette volte. Selezionare 250 g o 500 g. Premere Avvio. All'emissione del segnale acustico, aggiungere le cozze e il vino, quindi mescolare. Coprire con il coperchio, appoggiare sul vassoio in vetro e premere Avvio.</p>
7 Pressioni		ingredienti Per 500 g 60 g di scalogno tritato finemente 1 cucchiaino di burro 150 ml di vino bianco 500 g cozze Per 250 g 40 g di scalogno tritato finemente 1/2 cucchiaino di burro 100 ml di vino bianco 250 g cozze	
8. Risotto 	500 g (2 Porzione) 1000 g (4 Porzione)		<p>Per preparare il risotto, 500 g o 1000 g. Seguire la ricetta qui di seguito indicata. Premere Steam Plus otto volte. Selezionare 500 g o 1000 g. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici.</p>
8 Pressioni			
ingredienti For 1000 g (4 porzioni) 40 g di porcini secchi 1 cipolla 50 g di burro 250 g di riso Arborio 1 spicchio d'aglio 400 ml di acqua bollente con un dado vegetale 30 g di parmigiano Dimezzare gli ingredienti per una porzione di 500 g (2 porzioni) Contenitori: nessuno Accessori: contenitore per cottura al Vapore Plus		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ammollare i funghi come da istruzioni riportate sulla confezione, utilizzando 400 ml d'acqua per 40 g di funghi o 200 ml d'acqua per 20 g di funghi. 2. Versare il riso, la cipolla tritata, il burro, uno spicchio d'aglio schiacciato e i porcini in pezzi ammollati nel contenitore per cotture croccanti. 3. Aggiungere il brodo vegetale e l'acqua utilizzata per l'ammollo (150 ml per 4 porzioni, 75 ml per 2 porzioni). Coprire con il coperchio. 4. Posizionare il contenitore per cotture croccanti sul vassoio di vetro. 5. A fine cottura, aggiungere il parmigiano e mescolare. 	

Programmi di cottura combinata automatica

Tramite questa funzione è possibile cuocere il cibo in base al suo peso. Il peso deve essere immesso in grammi.



Selezionare la categoria desiderata

L'indicatore luminoso automatico si accende e il numero del programma viene visualizzato sul display.

Impostare il peso.

Impostare il peso degli alimenti usando la manopola. Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10 g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100 g.





Premere il

pulsante **Avvio**.








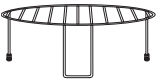


Nota

- È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso solo per gli alimenti descritti.
- Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
- Pesare sempre gli alimenti, non fare affidamento alle informazioni riportate sulla confezione.
- Utilizzare gli accessori solo come indicato alle pagine 31-32.
- Non** coprire gli alimenti quando si utilizzano i programmi di cottura combinata automatica poiché ciò impedisce la doratura degli alimenti e il calore della griglia fonderà qualsiasi coperchio di plastica.
- Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di **attesa**, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
- Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
9. Pietanza fresca  1 Pressione	200 g - 800 g		Riscaldamento di pietanze fredde in un piatto o in una terrina. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti dovrebbero essere a temperatura frigorifero, circa + 5 °C. Coprire, premere una volta cottura automatica e mescolare all'emissione dei segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Pesci o carni di grandi dimensioni in una salsa diluita possono richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per farinacei, quali riso, spaghetti o patate.
10. Pasti congelati  2 Pressioni	200 g - 500 g		Riscaldare un pasto precotto congelato. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Coprire. Premere due volte cottura automatica. Mescolare all'emissione dei segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Controllare la temperatura e cucinare più a lungo se necessario prima di mangiare. Questo programma non è adatto per cibi congelati divisibile in porzioni.

Programmi di cottura combinata automatica

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
11. Verdure fresche  3 Pressioni	200 ^{gr} - 800 g		Cottura di verdure crude. Posizionare le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere un cucchiaino di acqua per ogni 100 g di verdura. Coprire con pellicola o un coperchio. Premere cottura automatica tre volte. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.
12. Pesce fresche  4 Pressioni	200 ^{gr} - 800 g		Cottura di tranci o filetti di pesce. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 1-3 cucchiaini (15-45 ml) di acqua. Coprire con pellicola o un coperchio. Premere quattro volte Cottura automatica.
13. Riso  5 Pressioni	100 ^{gr} - 300 g		Cuocere riso per piatti saporiti e non per tortini di riso (riso thailandese, basmati, Jasmine, del Suriname, Arborio o mediterraneo). Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Utilizzare una grande casseruola. Aggiungere cucchiaini di sale e una quantità di acqua bollente 2 volte superiore al riso. Coprire con pellicola o un coperchio. Premere cinque volte cottura automatica. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.
14. Pollo A pezzi  6 Pressioni	200 g - 700 g		Cottura di parti di pollo fresco, ad esempio petti, cosce e quarti. Posizionare il pollo in pezzi, con la pelle rivolta verso il basso, direttamente sulla griglia sul vassoio in vetro. Al di sotto, sistemare un vassoio resistente al calore per raccogliere grasso e gocciolamenti. Premere sei volte Cottura automatica. Non coprire. Girare quando vengono emessi i segnali acustici. Lasciare riposare l'alimento per alcuni minuti al termine del programma.

Scongelamento Turbo

Questa funzione consente di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane. Premere Turbo per selezionare la categoria di scongelamento corretta e inserire il peso dell'alimento in grammi (vedere a pagina 34).

Gli alimenti devono essere disposti in un contenitore idoneo. Il pollo intero e i tagli di carne devono essere disposti su o un contenitore per microonde. Costolette, porzioni di pollo e fette di pane devono essere disposte in un solo strato. Non è necessario coprire gli alimenti.

Nei programmi di scongelamento automatico impostati sul peso, viene applicato il principio della **teoria del caos**, che consente di ottenere uno scongelamento rapido e più uniforme. Il sistema utilizza una sequenza casuale di energia microonde a impulsi che accelera il processo di scongelamento. Durante il programma il forno emette un segnale acustico per ricordare di controllare gli alimenti. **È essenziale girare e mescolare gli alimenti frequentemente e coprirli se necessario. Al primo segnale acustico emesso occorre girare e coprire (se possibile).** Al secondo segnale acustico emesso occorre girare gli alimenti o separarli.

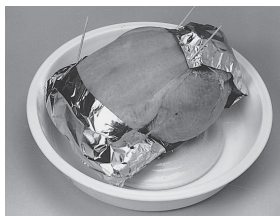
1° segnale acustico

Girare o coprire



1° segnale acustico

Girare o coprire



2° segnale acustico

Girare o separare

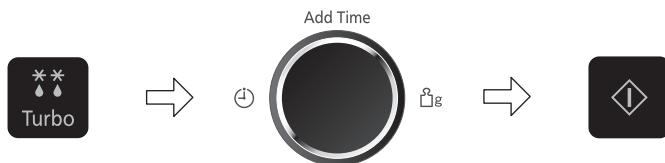


Nota

1. Controllare gli alimenti durante lo scongelamento. La velocità di scongelamento è diversa a seconda dell'alimento.
2. Non è necessario coprire gli alimenti.
3. Girare o mescolare sempre gli alimenti, specialmente quando viene emesso il segnale acustico. Coprire se necessario (vedere punto 5).
4. La carne macinata, le cotolette e le porzioni di pollo devono essere separate o spezzate il prima possibile e disposte in un solo strato.
5. La copertura impedisce all'alimento di cuocere. È essenziale nello scongelamento di polli e tagli di carne. Poiché le parti esterne si scongelano per prime, è necessario coprire le ali, il petto e il grasso con fogli di alluminio fissati con stuzzicadenti.
6. Lasciar riposare in modo che anche il centro dell'alimento si scongeli (almeno 1 o 2 ore per i tagli di carne e il pollo intero).

Scongelamento Turbo

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






Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.

Il numero di programma automatico viene visualizzato sul display. Si accendono gli indicatori microonde, cottura automatica e scongelamento turbo.

Impostare il peso degli alimenti congelati usando la manopola.

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

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

Programma	Peso min./max.	Suggerimenti
15. Pezzi piccoli  1 Pressioni	150 g - 1000 g	Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, bracirole (ognuna da 100 g a 400 g). Premere una volta scongelamento turbo. Girare o mescolare all'emissione dei segnali acustici.
16. Pezzi grandi  2 Pressioni	400 g - 2000 g	Grossi pezzi di carne, pollo intero, tranci di carne. Premere due volte scongelamento turbo. Durante lo scongelamento i polli interi e i tranci di carne devono essere coperti. Proteggere le ali, il petto e il grasso con fogli lisci di alluminio fissati con stuzzicadenti. Assicurarsi che il foglio non tocchi le pareti del forno. Si dovrebbe far passare un tempo di attesa che va da 1 a 2 ore prima della cottura. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici.
17. Pane  3 Pressioni	100 g - 800 g	Pagnotte piccole o grandi, di pane bianco o integrale. Posizionare la pagnotta su un pezzo di carta da forno. Premere 3 volte scongelamento turbo e girare all'emissione del segnale acustico. Lasciar riposare il pane da 5 min (pane bianco leggero) fino a 30 min (pane di segale denso). Durante il tempo di attesa tagliare a metà le pagnotte grandi. Questo programma non è adatto per pane tagliato a fette o per pane dolce e panini.



Importante

Vedere pagina 18 per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

Tablelle per il Riscaldamento e la Cottura



Punti da Verificare

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un **tempo di attesa**, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Allimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Bevande - Caffè - Latte			
1 tazza (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tazze (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 brocca (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 sec to 5 min	–
Zuppa (congelata) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Zuppa (temperatura ambiente) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 -16 min
Pietanze - Fatte in casa			
Verdure (cotte) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5 - 6 min	–
Purè di patate (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7 - 8 min
Purea di verdure (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5 - 6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8 - 9 min
Riso, quinoa, couscus (dal frigo) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Pancake (spessi) (1, 2)	1 pz	1000 W 40-50 sec	1000 W 1 min 20 - 30 sec
	2 pz	1000 W 50-60 sec	–
Involtino con salsa (1, 2) (involtino di manzo)	1 pz	1000 W 4 min 30 min e lasciar riposare	–
	2 pz	1000 W 7 min e lasciar riposare	–
Fagottino di carne ripieno (1, 2)	2 pz 310 g	–	1000 W 10 min
	4 pz 710 g	–	1000 W 16 - 17 min
1 quarto di pollo arrosto	1 pz 300 g	1000 W 3-4 min	–
Arrosti - Polpettone (1, 2)	2 slices 250 g	600 W 3 min	–
Ragù alla bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min (ambiente)	–
Salse (1, 2)	100 g 2 cubi	–	1000 W 1 min 40 sec
	300 g 6 cubi	–	1000 W 4 min 10 sec
Alimenti per neonati (1, 2) (piccoli vasetti a temperatura ambiente)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Alimenti per neonati (purea di verdure) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, in un piatto resistente al calore. (4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul contenitore per cotture croccanti precedentemente riscaldato (3 min sopra 1000 W), oliata se necessario.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Allimento	Peso/ Quantità	Fresco	Congelato
Gratin			
Pesce	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasagna	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min e lasciar riposare 3 min (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 sulla griglia
Melanzane alla parmigiana	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 sulla griglia
Pasta al forno	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Tortini	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 sulla griglia	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 sulla griglia
Prodotti precotti			
Riso cantonese (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Ali e pezzi di pollo	6 pz 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pz 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Salsicce (1, 2)	3 pz 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 pz 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Croque monsieur (1, 3)	1 pz 150 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 4 min 30 sec
Polpette di carne (1, 2)	1 pz 100 g	600 W 1 min e lasciar riposare 2 min	600 W 1 min 30 sec - 2 min
	2 pz 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Patate ripiene di formaggio (3)	1 pz 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 pz 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Risotto ai funghi (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Salsiccia a fette con salsa (2)	2 pz 220 g	1000 W 1 min 30 sec -2 min	-
Tagliatelle alla bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Patate arroste da crude (1, 3)	2 pz 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, in un piatto resistente al calore.
 (4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul contenitore per cotture croccanti precedentemente riscaldato (3 min sopra 1000 W), oliata se necessario.

Tabelle di Cottura con Vaporiera Steam Plus

Allimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Grill croccante; utilizzare il contenitore per cotture croccanti			
Bretzel con formaggio/ pancetta (P)	1 pz 130 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 1; 3 min
	2 pz 250 g	-	Combi 1; 3 min 30 sec
Bocconcini di pollo (P, 1)	8 pz 100 g	-	Combi 1; 3 min
Croissant con formaggio (P)	1 pz 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sec
	2 pz 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 pz 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sec
	2 pz 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Pesce impanato (P, 1)	1 pz 140 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 5 min 30 sec
	2 pz 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Verdure (P, 1)	4 pz 150 g	-	Combi 1; 4 min
Involtoni di carne (P)	2 pz 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche di verdure (P)	1 pz 160 g	Combi 1; 2 min e lasciar riposare 2 min	Combi 1; 7 min e lasciar riposare 2 min
Quiche agli spinaci (P)	1 pz 400 g		Combi 1; 8 min e lasciar riposare 3 min
Pancake ripieni, crepe arrotolate (P, 1)	2 pz 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min e lasciar riposare 3 min
Pizza congelata (P)	1 pz 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizzette (P)	9 pz 270 g	-	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Polpettone (P)	1 pz 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
	2 pz 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosa, manzo (P, 1)	4 pz 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sec
Tortilla alla cipolla (P, 1)	1 pz 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 pz 500 g	Combi 1; 6 min 30 sec	Combi 1; 10 min
Salsiccia (P, 1)	Grossa 4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	Sottile 4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Al vapore; utilizzare il contenitore per cotture croccanti, il vassoio forato per cottura al vapore e il coperchio. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 min	-
Carote	250 g	1000 W 12-14 min	-
Zucchine	250 g	1000 W 8-10 min	-
Piselli e mais	300 g	-	1000 W 13-15 min
Gamberi	350 g	1000 W 13-15 min	-
Sgombri interi	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Coperchio	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Orata intera fresca Friggere; utilizzare il contenitore per cotture croccanti e il			
Salmone (4)	2 pz 280 g	1000 W 10-15 min	-
Spigola (4)	2 pz 180 g	1000 W 6-8 min	-
Hamburger (4)	2 pz 220 g	1000 W 10 min	-
Cosce di pollo con la pelle (1)	4 pz 500 g	1000 W 20 min	-
Cotoletta alla milanese (4)	2 pz 250 g	1000 W 10 min	-
Petto di pollo con la pelle (1)	2 pz 320 g	1000 W 25 min	-
Petto d'anatra con la pelle (4)	2 pz 320 g	1000 W 20 min	-
Pesce impanato (4)	2 pz 300 g	1000 W 10 min	-
Bastoncini di pesce (1)	8 pz 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, in un piatto resistente al calore. (4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul contenitore per cotture croccanti precedentemente riscaldato (3 min sopra 1000 W), oliare se necessario.

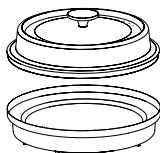
Minestrone

Ingredienti

4-6 porzioni

1 cipolla tritata
 2 spicchi di aglio tritati
 15 ml di olio d'oliva
 1 zucchina tagliata in quattro fette sottili lungo il senso della lunghezza
 1 carota a dadini
 2 gambi di sedano tagliate lungo il senso della lunghezza
 600 ml di brodo vegetale
 15 ml di zucchero
 15 ml di passata di pomodoro
 400 g di pomodori in lattina, tagliati a pezzi
 1 foglia di alloro
 1 rametto di timo
 150 g di ceci in lattina, scolati

Accessori: Contenitore per cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 30 minuti o fino a quando le verdure si ammorbidiscono. Mescolare a metà cottura.
2. A cottura ultimata lasciare riposare per 5 minuti prima di servire. Rimuovere la foglia di alloro e il timo. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

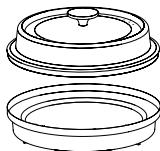
Bouillabaisse (Zuppa di pesce)

Ingredienti

4-6 porzioni

45 ml di olio d'oliva
 15 ml di passata di pomodoro
 1 cipolla tritata
 1 porro piccolo, tagliato
 2 spicchi d'aglio, schiacciati
 200 g di pomodori in lattina, tagliati in pezzi
 400 ml di brodo di pesce
 75 ml di vino bianco secco
 2 rametti di timo
 sale e pepe
 ¼ di scorza d'arancia
 2 pistilli di zafferano
 5 ml di salsa al peperoncino
 250 g di merluzzo, senza pelle e tagliato in pezzi
 250 g di frutti di mare misti
 4 grandi gamberi freschi

Accessori: Contenitore per cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 20 minuti o fino a quando il pesce si cucina.
2. Rimuovere i rametti di timo prima di servire. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

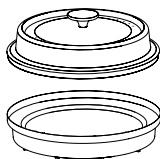
Ratatouille

Ingredienti

4 porzioni

1 melanzana,
tagliata in piccoli pezzi
1 zucchina,
tagliata in piccoli pezzi
1 cipolla tritata
1 peperone verde a fette
1 peperone rosso a fette
1 spicchio d'aglio sbucciato e
schiacciato
400 g di pomodori in lattina,
tagliati in pezzi
sale e pepe

Accessori: Contenitore per
cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 20-25 minuti o fino a quando le verdure si ammorbidiscono. Mescolare a metà cottura. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

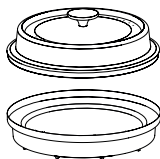
Chorizo, ceci e patate stufate

Ingredienti

4 porzioni

1 cucchiaino di olio d'oliva
100 g di chorizo tagliato
1 cipolla tritata finemente
1 spicchio d'aglio schiacciato
400 g di ceci in lattina,
scolati
500 g di patate, a pezzetti
500 ml di brodo vegetale
1 rametto di prezzemolo,
per guarnire

Accessori: Contenitore per
cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 40 minuti o fino a quando le verdure si ammorbidiscono. Mescolare a metà cottura.
2. A cottura ultimata lasciare riposare per 5 minuti prima di servire. Guarnire con il prezzemolo. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

Croque Monsieur

Ingredienti

1 Porzione

4 fette di pane imburrate
5 ml di senape di Digione
2 fette di prosciutto affumicato
100 g di formaggio a fette

Contenitori: nessuno

Accessori: griglia

1. Collocare sulla griglia il pane, con la parte imburrata rivolta verso l'alto, e cuocere in modalità Grill 1 per quattro minuti fino a tostarlo leggermente.
2. Su una delle due fette di pane spalmare la senape sul lato non tostato e guarnire con prosciutto e formaggio. Coprire con la seconda fetta di pane, rivolgendo la parte tostata verso l'alto. Disporre nuovamente sulla griglia, cuocere in modalità Combi 2 per un minuto e mezzo / due minuti o finché il formaggio non si fonde.

Lasagne

Ingredienti

4 Porzioni

Ragù:

1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
5 ml di olio
400 g di pomodori in lattina, tagliati in pezzi
150 ml di vino rosso
30 ml di passata di pomodoro
5 ml di erbe aromatiche miste

500 g carne di manzo trita sale e pepe

Lasagne:

500 ml di besciamella
100 g di formaggio duro es. Cheddar, grattugiato
sale e pepe
50 g di parmigiano grattugiato
250 g di lasagne fresche

Contenitori: 1 ciotola in Pyrex® da 1,5 litri
1 pentola con coperchio
+ 1 piatto ampio rettangolare

1. Mettere la cipolla, l'aglio e l'olio in una casseruola. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Cuocere a 600 W per 3 minuti. Versare tutti gli altri ingredienti del ragù nella casseruola. Mescolare bene. Coprire con il coperchio e cuocere a 1000 W per 10 minuti. Mescolare. Quindi a 600 W per 15-20 minuti o fino a cottura ultimata.
2. Aggiungere, i condimenti e il formaggio grattugiato alla besciamella. Coprire il fondo del piatto con uno strato di ragù, quindi disporre uno strato di lasagne (non sovrapporre gli strati di pasta tra loro), quindi uno strato di besciamella,. Ripetere questa operazione una seconda volta e terminare con uno strato di besciamella. Cospargere di parmigiano. Collocare sulla base del forno e cuocere in modalità Combinata 1 per 10-15 minuti o fino a quando si gratina.

Boston Brownies

Ingredienti

6 Porzioni

100 g di cioccolato per cucinare
100 g di burro
100 g di zucchero di canna
100 g di farina
50 g di noci tritate
2 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 bustina di zucchero vanigliato
2 uova sbattute

Contenitore: 16 X 20 cm

Accessori: Pyrex® foderato ciotola con carta forno

1. Collocare il cioccolato e il burro in una ciotola e cuocere a 600W per 2 minuti o fino a quando il cioccolato è sciolto.
2. Mescolare tutti gli altri ingredienti e sbattere bene.
3. Versare nel contenitore e cuocere per circa 6 minuti con Combi 1 o fino a quando è duro.
4. Lasciar raffreddare prima di tagliare in quadratini.

D: Perché il forno non si accende?

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

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

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

R: Possono verificarsi delle interferenze con alcuni apparecchi radio, televisori, sistemi Wi-Fi, telefoni cordless, monitor per bambini, dispositivi Bluetooth o altri apparecchi senza fili durante l'utilizzo del forno a microonde. Tali disturbi sono simili a quelli causati da piccoli elettrodomestici quali mixer, aspirapolvere, phon e così via. Non segnalano, tuttavia, alcun problema del forno.

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

R: Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà una quarta fase.

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

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

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

R: È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura **grill**. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura **microonde** e nel programma combinato.

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

R: I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza **microonde** alla potenza **grill** per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.

D: Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e **grill**. Perché?

R: Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulire quest'ultimo e farlo funzionare immediatamente senza alimenti e privo del vassoio di vetro e anello rotante, impostandolo sulla posizione Grill per 5 minuti. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.

D: Il mio forno smette di cucinare a microonde e sul display appaiono "H97" e "H98".

R: Il display indica un problema con il sistema di generazione a microonde. Si prega di contattare un centro assistenza autorizzato.

D: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?

R: Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale e allo stesso tempo non impedisce di continuare a usare il forno.

Cura del Forno a Microonde

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

Caratteristiche Tecniche

Produttore	Panasonic	
Modello	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Alimentazione	230 V 50 Hz	
Frequenza operativa:	2450 MHz	
Potenza in ingresso:	Massimo	2000 W
	Microonde	1050 W
	Grill	1050 W
Potenza in uscita:	Microonde	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Dimensioni esterne L x P x H (mm)	488 mm (L) x 395 mm (P) x 279 mm (H)	
Dimensioni interne L x P x H (mm)	315 mm (L) x 353 mm (P) x 178 mm (H)	
Peso senza imballo (circa)	10 kg	
Rumorosità	57 dB	

Il peso e le dimensioni riportati sono approssimativi.

Questo prodotto rispetta la norma europea per le emissioni EMC (EMC = Compatibilità elettromagnetica) EN 55011. Ai sensi di tale norma, il prodotto è un apparecchio di gruppo 2, classe B e rientra nei limiti imposti. Il gruppo 2 indica che la radiofrequenza viene prodotta intenzionalmente in forma di radiazione elettromagnetica per il riscaldamento o la cottura dei cibi. Per classe B, invece, si intende che questo prodotto può essere utilizzato nei comuni ambienti domestici.

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

Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germania

Le agradecemos que haya adquirido un horno
microondas Panasonic.

Indice

Instrucciones de Seguridad	2-6	Grill	22
Eliminación de Productos de Desecho	7	Cocción en el Modo Combinado	23
Instalación y Conexión	8	Uso del recipiente Steam Plus (Operación manual).....	24
Colocación del Horno	8	Uso del recipiente Steam Plus	25
Instrucciones Importantes para el Usuario	9-11	Uso del Temporizador.....	26
Accesorios para del Horno	12	Cocción Multifase	27
Partes del Horno	13	Programas Steam Plus.....	28-30
Cuadros de Mandos	14	Programas Cocción Automática	31-32
Ajuste del Reloj.....	15	Descongelación Turbo.....	33-34
Bloqueo de Seguridad para Niños.....	15	Tablas de Cocción y Calentamiento	35-36
Modos de Cocción.....	16	Tablas de cocción con el recipiente Steam Plus	37
Cocción y Descongelación	17	Recetas	38-40
Descongelar con Microondas	18	Preguntas y Respuestas	41
Tablas de Descongelación.....	19	Cuidado de su Horno.....	42
Uso de la Función Quick 30	20	Especificaciones Técnicas	43
Uso de la Función Añadir Tiempo.....	21		

Instrucciones de Seguridad

- Instrucciones sobre seguridad importantes. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, sólo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión. 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.
- **¡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.

Instrucciones de Seguridad

- Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.
- **¡Aviso!** No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
- **¡Aviso!** No 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 únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado ni dentro de alacenas.

Para uso en encimeras:

- El horno debe colocarse sobre una superficie plana y estable a 85 cm del suelo. Para que el horno funcione adecuadamente, debe haber suficiente flujo de aire. Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.
- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.
- Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse el botón parar / cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.

Instrucciones de Seguridad

- Este aparato está diseñado para uso doméstico exclusivamente.
- Cuando se calienten líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, puede darse un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.
- El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.
- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de **microondas**. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.
- Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos.
- **No use limpiadores para hornos convencionales.**
- Cuando use el modo **grill** o **combinado**, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
- Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.

Instrucciones de Seguridad

- **¡Aviso!** Las partes exteriores del aparato pueden calentarse al usarlo para cocción combinada. Debe mantenerse a los niños pequeños alejados del aparato y nunca lo deben utilizar sin la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas generadas.
- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y ésto puede provocar la rotura del cristal.
- Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el **combinado** y el **grill**; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un sistema de control remoto independiente ni con un temporizador externo.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.
- El horno dispone de dos resistencias para el modo grill situadas en la parte superior del horno y dos resistencias situadas en la base del horno. Después de usar las funciones grill y combinación, las superficies internas del horno estarán muy calientes. Se debe tener cuidado de no tocar la resistencia del interior del horno.

Instrucciones de Seguridad

- Este horno de combinación está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, researse o incendiarse fácilmente si se cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, almohadillas de semillas de trigo, bolsas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
- Se recomienda a los usuarios que eviten ejercer presión hacia abajo sobre la puerta del microondas mientras esté abierta. En caso contrario, existe el riesgo de que el horno se incline hacia adelante.
- La luz del horno debe ser reemplazada por un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante. No intente retirar la carcasa externa del horno.
- **¡Precaución!** Para evitar un peligro debido a un reinicio involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, tal como un temporizador, ni debe conectarse a un circuito que sea conectado y desconectado regularmente por la red de servicio.

Eliminación de Productos de Desecho



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

La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.

Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano.

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

Para empresas de la Unión Europea

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

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

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

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

Instalación y Conexión

Examine su horno microondas

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

Instrucciones para conexión a tierra

Si su salida de CA no está conectada en tierra, es responsabilidad personal del cliente tenerla reemplazada con un enchufe de pared apropiado conectado a tierra.



¡Importante!

Esta unidad tiene que estar debidamente conectada en tierra, por su seguridad personal.

Voltaje de funcionamiento

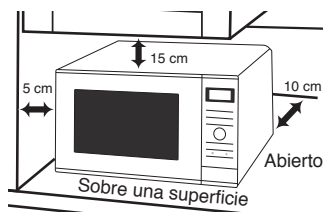
El voltaje tiene que ser el mismo que está especificado en la etiqueta que está sobre el horno. Si se usa un voltaje más alto que el especificado, puede causar un incendio u otros daños.

Colocación del Horno

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

Uso sobre una superficie:

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a más de 85 cm por encima del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para que el funcionamiento sea el apropiado, hay que asegurar una circulación suficiente de aire para el horno.
4. Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.
5. No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
6. No deben sacarse los apoyos inferiores.
7. Este horno es sólo para uso doméstico. No usarlo al aire libre.
8. Evitar el uso del horno microondas en ambientes de humedad alta.
9. El cable de la corriente no debe tocar el exterior del horno. Mantener el cable alejado de superficies calientes. No deje el cable colgando del borde de una mesa o de un mostrador. No sumerja en agua el cable, la clavija ni el horno.
10. No obstruya los respiraderos de los lados y la parte trasera del horno. Si se bloquean estos orificios mientras el horno está funcionando, podría sobrecalentarse. En tal caso, el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y vuelve a funcionar únicamente después de enfriarse.



Instrucciones Importantes para el Usuario

Uso del horno

1. No utilice el horno para ningún otro fin que no sea la preparación de alimentos. Este horno se ha diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No lo use para calentar sustancias químicas ni otros productos no alimentarios
2. Cuando no se esté utilizando el horno, no guarde ningún objeto dentro del mismo por si acaso se enciende accidentalmente.
3. No debe poner en funcionamiento el aparato en **microondas** o **combinación** si no hay alimentos dentro del horno. Podría estropearse el aparato si se utiliza de este modo.
4. Antes del uso, compruebe que los utensilios/recipientes sean aptos para ser utilizados en hornos microondas
5. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, resecaarse o incendiarse fácilmente si se cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadsoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, almohadillas de semillas de trigo, bolsas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
6. Si el horno emite humo o se enciende fuego en su interior, pulse el botón de parada/cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o corte la electricidad desde el panel de fusibles o el disyuntor.

Funcionamiento del Calentador

1. Antes de utilizar las funciones de combinación o grill por primera vez, poner en marcha el horno sin alimentos ni accesorios (incluido el plato giratorio de cristal y el aro) en el programa Grill 1 durante 5 minutos. Así se quemará la grasa que se usa como protección contra la oxidación. Este es el único caso en que el horno se utiliza vacío.



¡Precaución! Superficies calientes

Todas las superficies interiores del horno estarán muy calientes.

2. Las superficies externas del horno, incluidos los respiraderos de la carcasa y la puerta del horno, se calientan durante los modos grill y combinación, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta, y al introducir o sacar alimentos y accesorios.
3. El horno dispone de dos resistencias para el modo grill situadas en la parte superior del horno.



¡Precaución!

Después de usar la función combinación y grill, estas superficies estarán muy calientes. Se ha de tener cuidado de no tocar el elemento calentador situado dentro del horno.

4. Las partes accesibles del aparato pueden calentarse si se usa en los modos grill y combinación. Debe mantenerse a los niños menores de 8 años alejados del aparato, y los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.



¡Precaución!: Superficies calientes

Después de cocinar mediante estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Instrucciones Importantes para el Usuario

Lámpara del Horno

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

Tiempos de Cocción

El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de comida y tipo de recipiente.

Comience con el tiempo de cocción mínimo para ayudar a prevenir una sobrecocción. Si la comida no está suficientemente cocida, siempre puede cocerla durante un poco más de tiempo.



¡Importante!

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

Pequeñas Cantidades de Alimentos

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

Perforar la Piel

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

Termómetro para la Carne

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

Huevos

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

Instrucciones Importantes para el Usuario

Líquidos

Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas, en su horno microondas puede ocurrir 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 caliente.

Para prevenir esta posibilidad deben tomarse las siguientes medidas:

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

Papel/Plástico

Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.

No use productos de papel reciclado (por ej. : rollo de cocina), a menos que el producto de papel esté etiquetado como seguro para su uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o fuego durante su uso.

Saque las tiras de cierre de las bolsas para asados antes de colocar las bolsas en el horno.

Utensilios/Papel de Aluminio

No calentar latas ni botellas cerradas porque pueden explotar.

Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deben usarse durante la cocción del microondas. Se producirán chispas.

Si usted utiliza cualquier hoja de aluminio, pinchos para carne o utensilios de metal, la distancia entre ellos, las paredes y la puerta del horno debe ser de al menos 2 cm para prevenir chispazos.

Biberones/Potitos para Bebés

El tapón y la tetina, o la tapadera, deben sacarse de los biberones y de los potitos antes de colocarlos en el horno.

El contenido de los biberones y de los potitos tiene que removerse o agitarse.

La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

Funcionamiento del motor de ventilación

Después de usar el horno, es posible que el motor del ventilador gire durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede sacar el alimento incluso si está en funcionamiento el motor del ventilador. Puede continuar usando el horno durante este tiempo.

Accesorios para del Horno

Accesorios

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

Bandeja de Cristal

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

Aro Giratorio

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

Parrilla

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

Steam Plus Pot

1. El recipiente Steam Plus se ha diseñado específicamente para este horno. El material de la tapa es de acero inoxidable y el recipiente es de aluminio. Aunque la tapa y el recipiente sean de metal, si se coloca en el centro del plato giratorio se

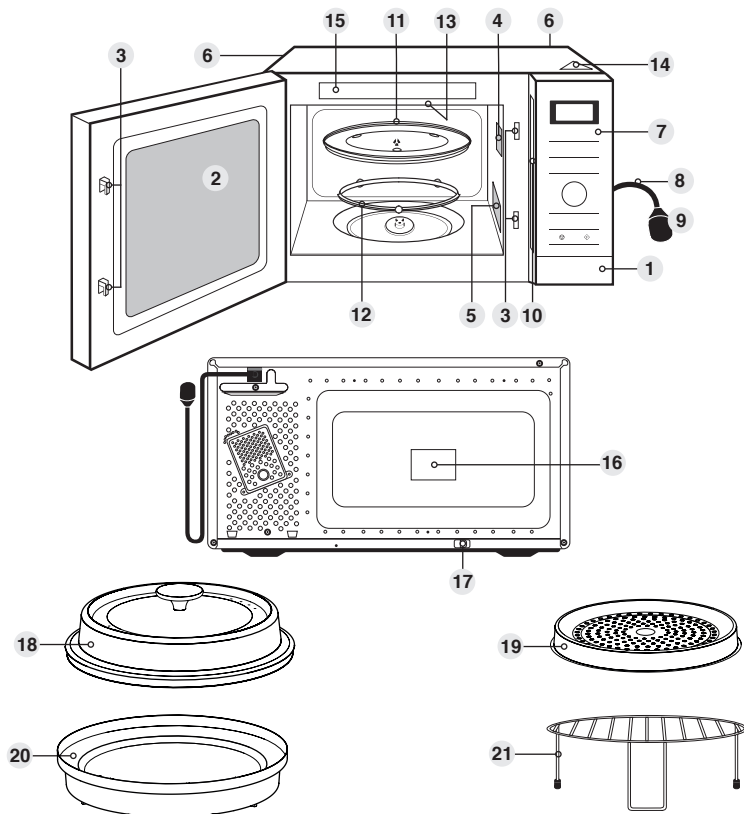
puede utilizar de forma segura. No utilizar el recipiente Steam Plus en cualquier otro horno microondas ni en hornos convencionales.

2. Para usar los accesorios Steam Plus, ha de utilizarse el recipiente, la rejilla de vapor y la tapa a la vez (página 24).
3. La rejilla de vapor se coloca dentro del recipiente, con la tapa encima. El alimento se dispone sobre la rejilla de vapor. La bandeja para vapor se debe utilizar siempre junto con el recipiente y la tapa.
4. Añadir siempre 150 ml de agua corriente a la base del recipiente antes de utilizar la función Steam Plus.
5. Los accesorios Steam Plus solo se deben utilizar en modo microondas. Al usar el recipiente solo en modo grill, pueden utilizarse los modos grill o de combinación.
6. El recipiente y la tapa se pueden usar juntos (sin la rejilla de vapor) para las funciones de freír o guisar/hervir.
7. Utilizar siempre el recipiente sobre el plato giratorio. No usar con la rejilla.
8. Usar siempre guantes para manipular los accesorios. Después de usarse, la tapa puede estar caliente. Tenga cuidado al retirarla.
9. Cerciorarse de haber retirado todo el envoltorio antes de cocinar.
10. No abrir la tapa con la cara muy cerca del recipiente Steam Plus. Ir con cuidado, ya que el vapor puede provocar lesiones. La tapa se debe utilizar siempre junto con el recipiente y la bandeja para vapor.
11. La protección roja de silicona puede ser retirada. Reponerla siempre antes del uso.
12. Volver a colocar antes de usarse. Seguir siempre las instrucciones para utilizar el recipiente Steam Plus. En caso contrario, puede haber riesgo de lesiones o daños al horno.

Partes del Horno

- 1. Botón de apertura de la puerta**
Púlselo para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, éste se detendrá temporalmente sin borrar el ajuste que se haya hecho con anterioridad. La cocción se reiniciará en cuanto se cierre la puerta y se pulse Marcha.
- 2. Ventana del horno**
- 3. Sistema de cierre de seguridad de la puerta**
- 4. Orificios de ventilación**
- 5. Tapa de la guía del microondas (no retirar)**
- 6. Orificios de ventilación exteriores**
- 7. Panel de control**
- 8. Cable de alimentación**

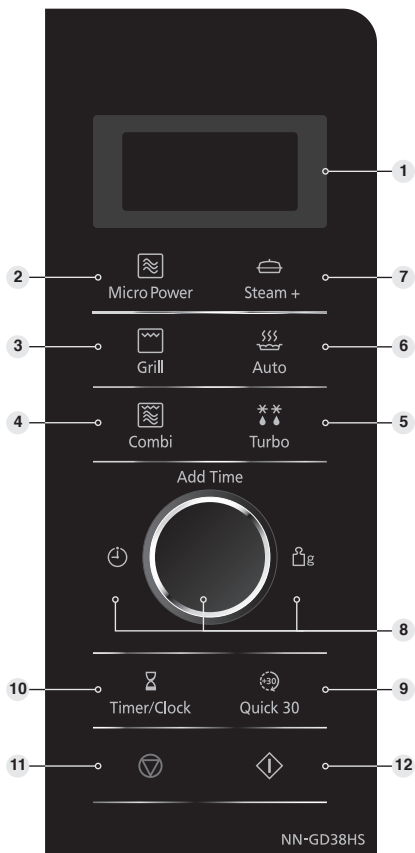
- 9. Conexión**
- 10. Tarjeta de identificación**
- 11. Bandeja de cristal**
- 12. Aro Giratorio**
- 13. Elementos del grill**
- 14. Advertencia (superficie caliente)**
- 15. Coloque aquí la etiqueta suministrada del menú de programa automático.**
- 16. Etiqueta de advertencia**
- 17. Tope (no se puede retirar)**
El tope garantiza que haya espacio suficiente en la parte trasera del horno para garantizar la ventilación adecuada.
- 18. Tapa**
- 19. Bandeja de vapor**
- 20. Recipiente**
- 21. Parrilla**



Nota

1. Esta ilustración es sólo de referencia.
2. El plato giratorio, la rejilla, la tapa, la bandeja para vapor y el recipiente son los únicos accesorios de este horno. Todos los demás utensilios de cocina que se mencionan en el presente manual se deben adquirir por separado.

Cuadros de Mandos



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



Pitido

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

1. Pantalla de visualización
2. Niveles de potencia del microondas (página 17)
3. Botón del grill (página 22)
4. Botón del modo combinado (página 23)
5. Botón de descongelación turbo (página 33-34)
6. Programas de microondas automático (página 31-32)
7. Botón de programa Steam Plus (page 28-30)
8. Botón giratorio
9. Botón Quick 30 (página 20)
10. Botón temporizador/reloj (página 15, 26)
11. Botón parada / cancelar:

Antes de cocinar:

Si pulsa una vez, borrará sus órdenes.

Durante la cocción:

Si pulsa una vez, detendrá temporalmente el programa de cocción. Si vuelve a pulsar, cancelará todas sus órdenes y en la pantalla aparecerá la hora del día.

12. Botón de marcha

Pulsar para que el horno empiece a funcionar. Si se abre la puerta durante la cocción o se toca una vez el botón de Parada/Cancelar, hay que pulsar nuevamente Start (Inicio) para continuar con la cocción.

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



Nota

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

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

Ajuste del Reloj

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



Pulse el Botón temporizador/reloj dos veces.

Los : comienzan a parpadear.

Accionar el botón giratorio

Introducir la hora con el botón giratorio. La hora aparece en la pantalla y los : parpadean.

Pulse el Botón temporizador/reloj

Los : paran de parpadear y la hora está entrada.



Nota

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

Bloqueo de Seguridad para Niños

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

Para activarlo:



Pulsar el botón de marcha tres veces.

La hora del día desaparecerá. No se perderá la hora actual. Aparecerá el icono de llave en la pantalla. ➔

Para cancelarlo:



Pulsar el botón parada / cancelar tres veces.

La hora del día reaparecerá en el visualizador.

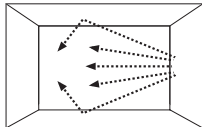
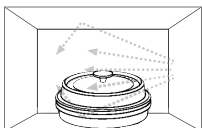
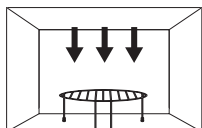
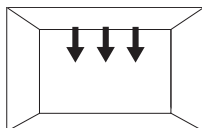
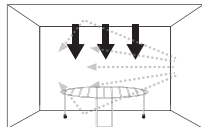
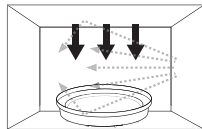
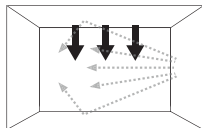


Nota

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

Modos de Cocción

Las tablas que aparecen a continuación son ejemplos de los accesorios. Pueden variar en función de la receta y del plato usado.

Modos de cocción	Usos	Accesorios a utilizar	Recipientes	
<p>Microondas</p>  <p>O</p>	<ul style="list-style-type: none"> Descongelar Recalentar Fundir: mantequilla, chocolate, queso. Cocinar: pescado, verduras, frutas, huevos. Preparar: frutas asadas, mermelada, salsas, natillas, pasteles, caramelo, carne, pescado. Hornear pasteles sin color. 	-	Recipientes de Pyrex® aptos para el microondas (p. ej. platos o boles) directamente sobre el plato giratorio. Sin metales.	
<p>Steam Plus</p> 		<ul style="list-style-type: none"> Preparar al vapor pescado, verdura, patatas y pollo. 	Recipiente Steam Plus (Recipiente, bandeja para vapor y tapa).	-
<p>Grill</p>  <p>O</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Trozos finos de carne o pescado al grill. Tostadas al grill. 	Rejilla	-	
		<ul style="list-style-type: none"> Dorar platos gratinados o tartas de merengue. 	-	Metálicos o resistentes al calor, directamente sobre el plato giratorio.
<p>Combination</p>  <p>O</p>  <p>O</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Asar filetes y trozos de pollo. Dorar y dejar crujientes pizzas, quiches o patatas. Cocinar lasaña, carne, patatas o verduras gratinadas. Hornear y dorar tarta y postres. 	Rejilla	Sin metales.	
			Recipiente	Sin metales.
			-	Aptos para el microondas o resistentes al calor, directamente sobre el plato giratorio. Sin metales.

Cocción y Descongelación

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

Pulsar	Nivel de potencia	Vatios
1 Pulsación	Alta	1000 W
2 Pulsaciones	Descongelar	270 W
3 Pulsaciones	Media	600 W
4 Pulsaciones	Baja	440 W
5 Pulsaciones	Cocción lenta	300 W
6 Pulsaciones	Calentar	100 W



Pulse el botón de potencia del microondas.

Seleccione el nivel de potencia que desee. Se encenderá el indicador de microondas y se visualizará la potencia en la pantalla.

Establecer el tiempo de cocción con el botón giratorio.

El horno puede programarse para 90 minutos en potencia media, baja, cocción lenta y descongelar. La potencia alta sólo puede programarse para 30 minutos.

Pulsar inicio.

El programa de cocción se iniciará y el tiempo de la pantalla empezará a descontarse.



¡Precaución!

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



Nota

1. Para la cocción multifase, consulte la página 27.
2. El tiempo de reposo puede programarse después de establecer la potencia de microondas y el tiempo de cocción. Consulte la página 26 para obtener información sobre el uso del temporizador.
3. Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma.. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de 1 minuto en 1 minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0, se detendrá la cocción.
4. **No utilizar** recipientes metálicos en modo de microondas.

Descongelar con Microondas

Consejos para Descongelar

Compruebe la descongelación varias veces, incluso aunque esté usando los botones automáticos. Respete los tiempos de reposo.

Tiempos de Reposo

Las porciones pequeñas de comida se deben cocinar casi inmediatamente después de su descongelación. Es normal que los trozos de comida más grandes estén congelados en el centro. Antes de cocinarlos, déjelos reposar durante **un mínimo de una hora**. Durante este tiempo de reposo la temperatura se hace homogénea en todo el alimento y se descongela por conducción. Nota: Si no va a cocinar los alimentos inmediatamente, guárdelos en el frigorífico. Nunca vuelva a congelar comida ya descongelada sin haberla cocinado antes.

Carnes para Asados y Aves

Es preferible poner la carne para asar en un plato boca abajo o en una rejilla de plástico para que no pierda sus jugos. Es fundamental proteger las partes más delicadas del alimento con pequeños trozos de papel de aluminio para impedir que se cocinen. **No es peligroso emplear pequeños trozos de papel de aluminio dentro de su horno, si procura que no entren en contacto con las paredes del horno.**

Carne Picada o Dados de Carne y Pescado

Ya que la parte exterior de estos alimentos se descongela con mucha rapidez, es necesario separar los trozos con frecuencia mientras se descongelan y sacarlos cuando ya estén descongelados.

Porciones Pequeñas

Las chuletas y los trozos de pollo se deben separar lo antes posible para que se descongelen por igual. Las zonas grasas y los extremos se descongelan más rápidamente. Póngalos cerca del centro del plato giratorio o protéjalos.

Pan

Las barras de pan requieren un tiempo de reposo de 5 a 30 minutos para que el centro se descongele. El tiempo de reposo se puede reducir si se separan las rebanadas y los bollos y las barras de pan se cortan por la mitad.

Pitido

Durante los programas de descongelación automática se emitirá un pitido. El pitido sirve para recordarle que debe comprobar, remover, separar los trozos o proteger las partes pequeñas. En caso contrario, se puede obtener una descongelación desigual.



Tablas de Descongelación

Alimentos	Peso/Cantidad	Tiempo & Modo	Método
Panecillos (3)	1 unidad 85 g	1000 W 20-30 secs	5 min de reposo
Brioche grande (3)	1 unidad 400 g	Combi 2; 3 mins 30 secs	5 min de reposo
Queso (camembert) (3)	1 unidad 250 g	270 W 7 mins 30 secs	1 hora de reposo como mínimo
Queso (feta) (3)	1 loncha 200 g	270 W 7-8 mins	20 min de reposo como mínimo
Queso cottage (quark) (3)	1 unidad 250 g	270 W 8-10 mins	10 min de reposo
Croissants - brioche pequeño (1, 4)	2 unidades 100 g	Combi 2; 1 min & 2 mins Grill 1	1 min de reposo
Panecillos con pasas (1, 4)	1 unidad 120 g	Combi 2; 1 min 30 secs & 3 mins Grill 1	1 min de reposo
Filetes de pescado finos (2, 3)	4 unidades 500 g	270 W 10 - 15 mins	15 min de reposo
Filetes de pescado gruesos (2, 3)	1 unidad 380 g	270 W 12-14 mins	
Filete de pescado con espina (2, 3)	1 unidad 450 g	270 W 10-12 mins	
Frambuesas (1)	200 g	270 W 6-8 mins	15 min de reposo
Ciruelas y albaricoques (1)	300 g	270 W 11-13 mins	15 min de reposo
	700 g	270 W 20-22 mins	
Hamburguesa (2, 3)	1 unidad 100 g	270 W 6-7 mins	10 min de reposo
	2 unidades 200 g	270 W 10-12 mins	
Hojaldre (1, 3)	1 lámina 375 g	270 W 4-5 mins	El tiempo de reposo de 20 min en el refrigerador
Pasta quebradiza (1, 3)	1 lámina 500 g	270 W 4-5 mins	
Masa de pizza (1, 3)	1 bala 240 g	270 W 4 mins 30 secs	10 min de reposo
Gambas o langostinos pequeños (2)	200 g	270 W 7-9 mins	Romper el hielo y escurrir varias veces. 10 min de reposo
	450 g	270 W 10-12 mins	
Gambas o langostinos grandes (2)	300 g	270 W 15 mins	
Jamón cocido, magro (2)	4 lonjas 200 g	270 W 5-6 mins	5 min de reposo
Salami (2)	12 lonjas 250 g	270 W 8-9 mins	
Postres			
Selva negra (1)	1 unidad 600 g	270 W 10-15 mins	15 min de reposo
Fondant de chocolate (1)	1 unidad 450 g	440 W 3 mins	10 min de reposo
Donuts (1, 4)	1 unidad 50 g	Combi 2; 1 min 20 secs	3 min reposo en el horno
	2 unidades 100 g	Combi 2; 1 min 30 secs	
Gofres (1, 4)	1 unidad 20 g	Combi 2; 50 - 60 secs	Añadir 1 min en Grill para coseguir que sea más crujiente
	2 unidades 40 g	Combi 2; 1 min 30 secs	
Tarta de frutas (3)	470 g	270 W 8-10 mins	10 min de reposo

(1) Girar e ir removiendo. (2) Separar y girar varias veces. (3) Retirar el envoltorio y colocar en una bandeja resistente al calor. (4) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor.

Uso de la Función Quick 30

Esta función permite ajustar rápidamente el tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos.



Pulsar **Quick 30** para ajustar el tiempo de cocción deseado (hasta 5 minutos). Cada pulsación son 30 segundos. El tiempo aparecerá en la pantalla. El nivel de potencia está preajustado a 1000 W.

Pulsar inicio

Comenzará el programa de cocción y el tiempo se descontará en la pantalla. Al finalizar la cocción, sonarán cinco pitidos.

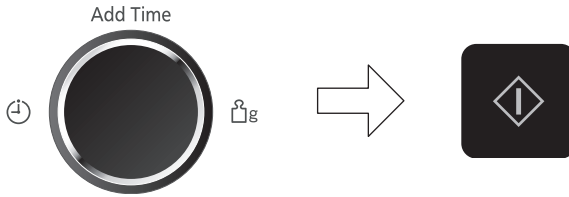


Nota

1. Si se desea, pueden usarse otros niveles de potencia. Seleccionar el nivel de potencia deseado antes de pulsar **Quick 30**.
2. Después de ajustar el tiempo con **Quick 30** no se puede utilizar el botón giratorio.
3. Esta función dejará de estar operativa durante 1 minuto tras la cocción manual.

Uso de la Función Añadir Tiempo

Esta característica permite añadir tiempo al finalizar la cocción anterior.



Tras la cocción, utilizar el botón giratorio para seleccionar la función Añadir tiempo.

Tiempo de cocción máximo:
Microondas: 1000 W hasta 30 minutos; otras potencias, hasta 90 minutos; Grill, Combinación: 90 minutos.

Pulsar inicio

Se añadirá tiempo. El tiempo de la pantalla comenzará a descontarse.

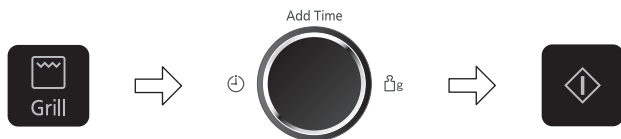


Nota

1. Esta función solo está disponible para las funciones de Micro Power, Grill y Combinación; no está disponible para los programas automáticos.
2. La función Añadir tiempo dejará de estar operativa transcurrido 1 minuto de cocción.
3. La función Añadir tiempo se puede utilizar tras la cocción multifase.
4. El nivel de potencia es el mismo en la última fase. Esta función no estará operativa si la última fase fue de tiempo de reposo.

Grill

El sistema grill del horno permite cocinar de forma rápida y eficiente una amplia variedad de alimentos, p. ej. costillas, salchichas, filetes, tostadas, etc. Hay tres ajustes de grill disponibles. El plato giratorio debe estar siempre colocado al usar el horno.



Pulse el botón del Grill.

Se encenderá el indicador del grill y se visualizará el nivel del grill (1, 2 o 3) en la pantalla.

Ajustar el tiempo

Seleccionar el tiempo de cocción con el botón giratorio. El tiempo se puede ajustar hasta en hasta 90 minutos.

Pulsar inicio

El tiempo de la pantalla comenzará a descender.

Pulsar	Nivel de potencia	Vatios
1 Pulsación	Grill 1 (Alta)	1000 W
2 Pulsaciones	Grill 2 (Media)	850 W
3 Pulsaciones	Grill 3 (Baja)	700 W

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario, es posible modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Utilizar el botón giratorio para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.



Nota

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

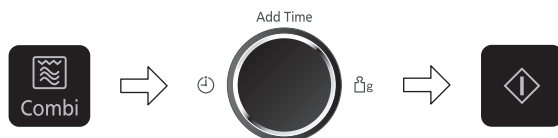


¡Precaución!

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

Cocción en el Modo Combinado

El modo combinación es adecuado para alimentos que se suelen preparar al grill y para recalentar deliciosos aperitivos. El grill se iluminará y apagará durante la cocción- esto es normal.



Seleccionar el nivel Combi

Pulse el botón del modo combinado. Se encenderá el indicador del modo mixto y se visualizará el nivel del modo mixto (1, 2 o 3) en la pantalla.

Ajustar el tiempo

Seleccionar el tiempo de cocción con el botón giratorio. El tiempo se puede ajustar hasta en hasta 90 min.

Pulsar inicio

El tiempo de la pantalla comenzará a descender.

Pulsar	Nivel de potencia	Microondas	Grill
1 Pulsación	Combi 1	440 W	Alta
2 Pulsaciones	Combi 2	300 W	Alta
3 Pulsaciones	Combi 3	300 W	Media

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

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario, es posible modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Utilizar el botón giratorio para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse de minuto en minuto hasta llegar a los 10 minutos. Si se gira el botón giratorio hasta llegar a 0 se detendrá la cocción.



Nota


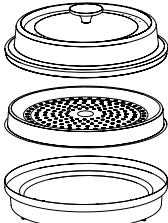
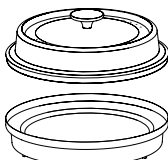
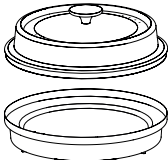
1. La parrilla del grill está diseñada para utilizarla en el modo combinado y Grill. No trate nunca de utilizar ningún otro accesorio de metal distinto de los que se entregan con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa y las gotas.
2. Utilice la parrilla del grill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



¡Precaución!

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

Uso del recipiente Steam Plus (Operación manual)

Función	Accesorio a utilizar	Concepto	Instrucciones
Grill crujiente	Recipiente 	Algunos alimentos cocinados con microondas pueden tener la corteza blanda y empapada. El recipiente dora y deja crujientes pizzas, quiches, tartas y productos empanados como si se cocinaran en un horno convencional. El recipiente funciona de tres formas: al calentar el recipiente absorbe las ondas del microondas, calentando directamente los alimentos por las microondas y calentando los alimentos por el grill. La base del recipiente absorbe las microondas y las convierte en calor. Después el recipiente transfiere el calor al alimento. El efecto de transferencia de calor se maximiza por la superficie antiadherente.	Para unos mejores resultados, precalentar el recipiente antes del uso. Colocar directamente sobre la bandeja de cristal y precalentar en el microondas a una potencia de 1000 W durante 3 minutos. Para que los alimentos se doren mejor, extender aceite por el recipiente con un pincel antes de recalentar alimentos como salchichas y empanados. Sacar el recipiente del horno e introducir en el alimento. Utilizar guantes para horno, ya que el recipiente estará muy caliente. Para los mejores resultados, es importante introducir los alimentos en el recipiente inmediatamente después de precalentarlo. No se garantiza el rendimiento en caso de demora. Consultar la tabla de cocción de la página 37.
Vapor	Recipiente Steam Plus (Recipiente, bandeja para vapor y tapa) 	Los accesorios Steam Plus son aptos para preparar al vapor verduras, patatas, filetes de pescado, pescados enteros o filetes de pollo. La base del recipiente absorbe las microondas, con lo que se calienta el agua del interior. Esto genera el vapor que cocina los alimentos.	Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente y colocar la bandeja para vapor dentro. Poner el alimento directamente sobre la bandeja para vapor. Cubrir con la tapa y colocar directamente sobre el plato giratorio. Consultar la tabla de cocción de la página 37.
Freír	Recipiente y tapa 	El recipiente se utiliza junto con la tapa. Los alimentos aptos, como filetes de pescado, trozos de pollo o hamburguesas, se colocan directamente en el recipiente. La comida se cocina con el calor de la base del mismo. La parte inferior del alimento quedará dorada y crujiente.	Colocar los alimentos directamente en el recipiente, cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. No se requiere precalentamiento. Si es necesario, dar la vuelta o colocar de otro modo los alimentos durante la cocción. Consultar la tabla de cocción de la página 37.
Hervido	Recipiente y tapa 	El recipiente se utiliza junto con la tapa. Es apto para guisar o hervir risotto, marisco o guisos y sopas de carne o verdura. El alimento se cocina con el calor de la base del recipiente.	Colocar los alimentos directamente en el recipiente, cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. No se requiere precalentamiento. Si es necesario, remover durante la cocción. Consultar las recetas en la página 38.

Uso del recipiente Steam Plus

Cuidado del recipiente Steam Plus

1. No cortar pizzas, quiches ni otros alimentos directamente sobre el recipiente, ya que la superficie antiadherente resultará dañada.
2. Tras el uso, lavar los accesorios Steam Plus en agua caliente jabonosa y aclarar con agua caliente. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni estropajos, ya que estropearán la superficie del recipiente.
3. Los accesorios Steam Plus son aptos para el lavavajillas.



Nota

1. Con el modo grill crujiente, no precalentar el recipiente durante más de 5 minutos.
2. Colocar el recipiente siempre en el centro del plato giratorio y comprobar que no toque la pared del interior del horno. En caso contrario, podrían producirse chispas que dañarían el interior.
3. Utilizar siempre el recipiente sobre el plato giratorio. No usar con la rejilla.
4. Utilizar siempre guantes para manipular los accesorios.
5. Cerciorarse de que se ha retirado todo el envoltorio antes de cocinar.
6. No colocar ningún material sensible al calor en el recipiente caliente, ya que podrían producirse quemaduras.
7. No utilizar el recipiente Steam Plus en cualquier otro horno microondas ni en hornos convencionales.
8. No utilizar la bandeja para vapor y la tapa por separado.
9. Para obtener los mejores resultados con el modo grill crujiente, utilizar el recipiente en los modos grill, combinación y microondas. Solo se puede usar el modo microondas (potencia de 1000 W) para precalentar el recipiente.



¡Precaución!

Utilizar guantes para horno para retirar los accesorios. Utilizar siempre la tapa con las funciones de preparar al vapor, freír o guisar/hervir. Tras la cocción, evitar abrir la tapa con la cara demasiado cerca del accesorio, ya que se podrían producir lesiones.

Uso del Temporizador

Cocción con Arranque Retrasado

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

Ejemplo



Pulsar el temporizador/reloj

Establecer el tiempo de retraso utilizando el botón giratorio. (hasta 9 horas).

Ajuste el programa de cocción y el tiempo de cocción deseados.

Pulsar inicio



Nota

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

Ejemplo

Arranque Retrasado: 1 hora

1000 W Potencia: 10 min.

300 W Potencia: 20 min.



2. Si el tiempo de retraso programado es de más de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de minuto. Si es de menos de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de segundo.
3. El Arranque Retrasado no puede programarse antes de cualquier Programa Automático.
4. Si se abre la puerta del horno durante el tiempo de retraso, el tiempo seguirá descontándose en la pantalla.

Tiempo de Parada

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

Ejemplo



Ajuste el programa de cocción y el tiempo de cocción deseados.

Pulsar el temporizador/reloj

Establecer el tiempo de retraso utilizando el botón giratorio (hasta 9 horas).

Pulsar inicio



Nota

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

Ejemplo

1000 W Potencia: 4 min.

Tiempo de Parada: 5 min.

1000 W Potencia: 2 min.

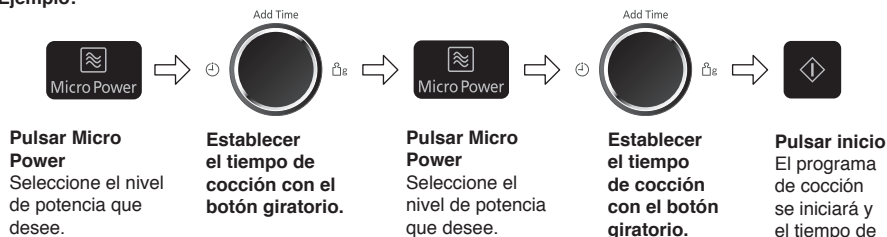


2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de Parada o la Temporización en Minutos, el tiempo de la ventana de visualización continuará contando hacia atrás.
3. Esta función también puede utilizarse como temporizador. En este caso, pulse el temporizador, establezca el tiempo y pulse el botón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

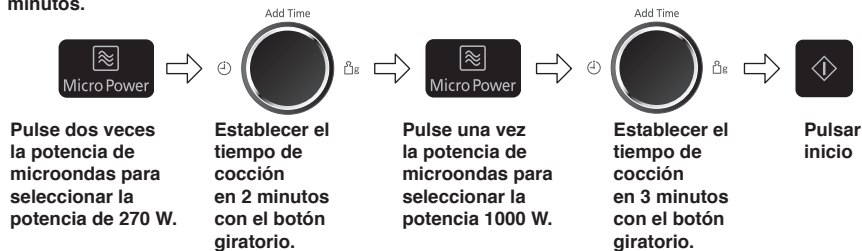
Cocción Multifase

2 o 3 fases de cocción

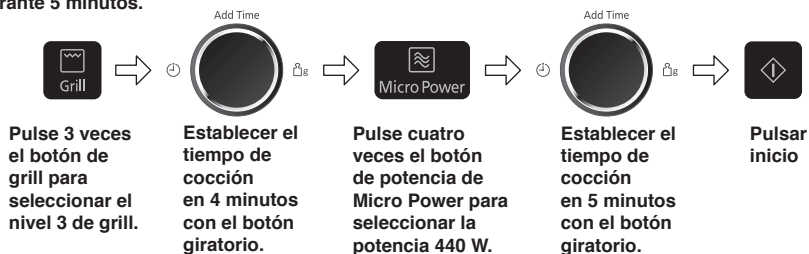
Ejemplo:



Ejemplo: Para descongelar durante 2 minutos y cocinar alimentos a una potencia 1000 W durante 3 minutos.



Ejemplo: Para utilizar el grill 3 a durante 4 minutos y cocinar alimentos a una potencia 440 W durante 5 minutos.



Nota

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

Programas Steam Plus

Esta función permite cocinar o recalentar los alimentos según su peso. El peso se debe introducir en gramos.



Seleccionar la categoría deseada y colocar el recipiente en el horno directamente sobre el plato giratorio.

Pulsar inicio para precalentar el recipiente.







Una vez concluido el precalentamiento suenan varios pitidos. Colocar los alimentos en el recipiente e indicar el peso. Al girar este botón lentamente se añadirán intervalos de 10 g. Al girar este botón rápido se añadirán intervalos de 100 g.

Pulsar inicio



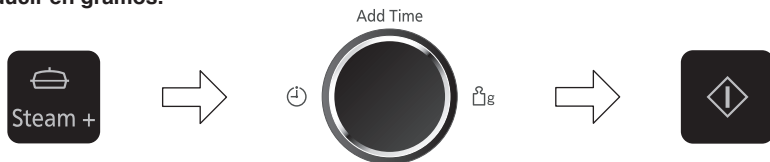
Nota

1. Programas Steam Plus de peso automático **sólo** se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información del envase.
4. Usar solo el recipiente como se indica a continuación.
5. **No** cubrir el alimento si se usan los programas Steam Plus para pizza congelada, patatas congeladas o quiche refrigerada, ya que esto impedirá que se doren los alimentos.
6. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de **reposo** tras la cocción con los programas automáticos para que el calor se acabe de transferir al centro.
7. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
1. Pizza congelada  1 Pulsación	120 g - 440 g		Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza, una brocheta o pan de queso precocinados congelados. Pulsar Steam Plus una vez. Retirar todo el envoltorio y colocar la pizza en el recipiente precalentado. Cuando finalice la cocción, transferir la pizza a una rejilla de enfriamiento. Este programa no es adecuado para pizzas de base gruesa, pizzas de costra rellena ni para pizzas muy finas (tipo Flammekueche).
2. Patatas congeladas  2 Pulsaciones	200 g - 500 g		Para recalentar, dejar crujientes y dorar patatas congeladas. Pulsar Steam Plus dos veces. Una vez precalentado el recipiente, colocar las patatas dentro. Para los mejores resultados, distribuir las patatas en una sola capa y darles la vuelta al oír el pitido. Este programa no es apto para tartas de hojaldre, patatas Dauphine y patatas Noisette.
3. Quiche refrigerada  3 Pulsaciones	150 g - 400 g		Para recalentar quiche fresca precocinada. Pulsar el botón Steam Plus tres veces. Retirar todo el envoltorio y colocar la quiche en el recipiente precalentado. Cuando finalice la cocción, pasar la quiche a una rejilla de enfriamiento. Las quiches con alto contenido de queso pueden estar mucho más calientes que las de verduras. Este programa no es apto para pasteles de doble masa, quiches con mucho relleno o sin corteza.

Programas Steam Plus

Esta función permite cocinar al vapor los alimentos según su peso. El peso se debe introducir en gramos.



Seleccionar la categoría deseada

Los indicadores de función Steam Plus y de cocción se iluminan y el número del programa aparece en la pantalla.

Ajustar el peso


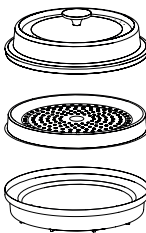

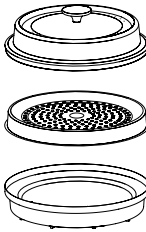
Ajustar el peso del alimento con el botón giratorio. Al girar este botón lentamente se añadirán intervalos de 10 g. Al girar este botón rápido se añadirán intervalos de 100 g.

Pulsar inicio


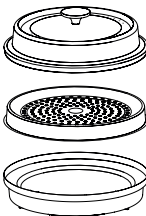

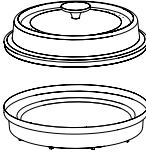

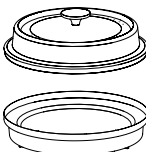


Nota

1. Programas Steam Plus de peso automático **sólo** se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información del envase.
4. Utilice sólo los accesorios tal y como se indica en las páginas 29-30.
5. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de **reposo** tras la cocción con los programas automáticos para que el calor se acabe de transferir al centro.
6. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

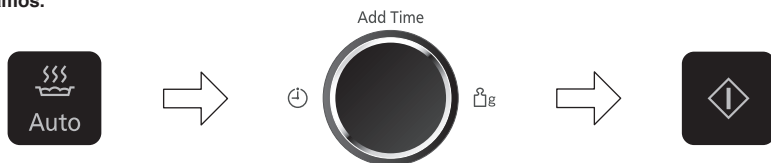
Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
4. Filetes de pescado al vapor  4 Pulsaciones	200 g - 500 g		Para cocinar filetes de pescado frescos, p. ej. bacalao, salmón o abadejo. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente. Colocar los filetes de pescado fresco sobre la placa de vapor, dentro del recipiente. Cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. Pulsar Steam Plus cuatro veces. Introducir el peso de los filetes de pescado fresco. Pulsar inicio.
5. Pechugas de pollo al vapor  5 Pulsaciones	200 g - 800 g		Para cocinar pechugas de pollo fresco. Cada pechuga de pollo debe pesar entre 100 y 250 g. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente. Colocar las pechugas de pollo fresco sobre la placa de vapor, dentro del recipiente. Cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. Pulsar Steam Plus cinco veces. Indicar el peso de las pechugas de pollo fresco. Pulsar inicio.

Programas Steam Plus

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
6. Patatas al vapor  6 Pulsaciones	150 g - 500 g		<p>Para preparar al vapor patatas sin piel. Pelar las patatas y cortarlas en trozos uniformes. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente. Colocar las patatas preparadas sobre la placa de vapor, dentro del recipiente. Cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. Pulsar Steam Plus seis veces. Introducir el peso de las patatas y pulsar inicio.</p>
7. Mejillones  7 Pulsaciones	250 g (1 ración) 500 g (2 raciones)		<p>Para cocinar mejillones frescos al vino blanco, 250 g o 500 g. Preparar los ingredientes según se indica a continuación. Lavar, frotar y quitar las barbas de los mejillones. Tirar todos los que estén abiertos. Poner mantequilla y chalotas en el recipiente. Colocar sobre el plato giratorio sin la tapa. Pulsar Steam Plus siete veces. Seleccionar 250 g o 500 g y pulsar inicio. Cuando suenen los pitidos, añadir los mejillones y el vino y remover. Cubrir con la tapa, colocar sobre el plato giratorio y pulsar inicio.</p>
		Ingredientes	
		<p>Para 500 g 60 g de chalotas cortadas finamente 1 cucharada de mantequilla 150 ml de vino blanco 500 g de mejillones</p>	
		<p>Para 250 g 40 g de chalotas cortadas finamente 1/2 cucharada de mantequilla 100 ml de vino blanco 250 g de mejillones</p>	
8. Risotto  8 Pulsaciones	500 g (2 raciones) 1000 g (4 raciones)		<p>Para cocinar risotto, 500 g o 1000 g. Preparar como se indica en la siguiente receta. Pulsar Steam Plus ocho veces. Seleccionar 500 g o 1000 g y pulsar inicio. Remover cada vez que suene un pitido.</p>
Ingredientes Para 1000 g (4 raciones) 40 g de setas porcini deshidratadas 1 cebolla 50 g de mantequilla 250 g de arroz Arborio 1 diente de ajo 400 ml de agua caliente con 1 pastilla de caldo vegetal 30 g de parmesano La mitad de los ingredientes para 500 g (2 raciones) Plato: ninguno Accesorio: Steam Plus Pot		<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar las setas según las instrucciones del envase con 400 ml de agua para 40 g y 200 ml para 20 g. 2. Añadir al recipiente arroz, cebolla picada, mantequilla, un diente de ajo picado y setas porcini remojadas y cortadas. 3. Añadir caldo vegetal y el agua de remojo (150 ml para una receta de cuatro raciones, 75 ml para dos raciones). Cubrir con la tapa 4. Colocar el recipiente sobre el plato giratorio. 5. Verter el parmesano al finalizar la cocción. 	

Programas Cocción Automática

Con esta prestación los alimentos pueden cocinarse en función de su peso. El peso debe indicarse en gramos.



Seleccione la categoría deseada. En la pantalla aparecerá la luz del auto indicador y el número del programa.





Ajustar el peso
Ajustar el peso del alimento con el botón giratorio. Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10 g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100 g.

Pulsar inicio








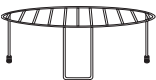


Nota

1. Los programas de peso automático **sólo** se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos en vez de confiar en la información del envase.
4. Utilice sólo los accesorios tal y como se indica en las páginas 31-32.
5. **No** cubra los alimentos al utilizar los programas de combi automático puesto que no permite que los alimentos se doren y el calor del grill derretirá cualquier cobertura de plástico.
6. Para la mayoría de alimentos se recomienda un tiempo de **reposo** tras la cocción con los programas automáticos para que el calor se acabe de transferir al centro.
7. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
9. Plato preparado fresco  1 Pulsación	200 g - 800 g		Para recalentar un plato de comida o un guiso fresco. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar en el frigorífico a una temperatura aproximada de + 5 °C. Cúbralo, pulse una vez el botón de cocción automática y remuévalo al oír el pitido. Al finalizar el programa, vuelva a removerlo y déjelo reposar durante un tiempo. Es posible que las piezas grandes de pescado / carne con un poco de salsa tarden más tiempo en cocinarse. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroces, tallarines o patatas.
10. Comida congelada  2 Pulsaciones	200 g - 500 g		Para recalentar una comida precocinada o un guiso congelado. Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados (-18 °C). Cúbrela. Pulse dos veces el botón de cocción automática. Remuévala al oír el pitido y córtela a trozos. Al finalizar el programa, vuelva a removerla y déjala reposar durante un tiempo. Compruebe la temperatura y cocine los alimentos durante más tiempo antes de comer, si es necesario. Este programa no es adecuado para alimentos congelados a porciones.

Programas Cocción Automática

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
11. Verdura fresca  3 Pulsaciones	200 ^{gr} - 800 g		Para cocinar verdura fresca. Coloque la verdura preparada en un recipiente del tamaño adecuado. Rocíela con 1 cucharada sopera de agua por cada 100 g de verdura. Cúbrela con film transparente perforado o con una tapa. Pulse tres veces el botón de cocción automática. Remuévala al oír el pitido. Escúrrala tras la cocción y sazónela al gusto.
12. Pescado fresco  4 Pulsaciones	200 ^{gr} - 800 g		Para cocinar filetes o rodajas de pescado. Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado y añada 1-3 cucharadas soperas (15-45 ml) de agua. Cúbrela con film transparente perforado o con una tapa. Pulse cuatro veces el botón de cocción automática.
13. Arroz  5 Pulsaciones	100 g - 300 g		Para cocinar arroz para platos salados que no sean arroz con leche (arroz tailandés, basmati, jazmín, Surinam, arborio o mediterráneo). Escorra bien el arroz antes de cocerlo. Utilice un cuenco grande. Añada media cucharadita de sal y el doble de agua hirviendo que de arroz. Cúbrela con film transparente perforado o con una tapa. Pulse cinco veces el botón de cocción automática. Remuévalo al oír el pitido. Déjelo reposar durante 5 minutos tras la cocción.
14. Trozos de pollo  6 Pulsaciones	200 g - 700 g		Para cocinar trozos de pollo fresco con hueso, p. ej. muslos, contramuslos y cuartos. Colocar los trozos de pollo con la piel hacia abajo directamente sobre la rejilla del plato giratorio. Disponer un recipiente resistente al calor debajo para recoger los jugos que goteen. Pulsar una vez veces Combinación cocción automática. Ajustar el peso del alimento con el botón giratorio. Pulsar inicio. No tapar. Dar la vuelta cada vez que suene el pitido. Dejar reposar el plato unos minutos al finalizar el programa.

Descongelación Turbo

Esta función le permite descongelar carne picada, chuletas, pollo en porciones, carne en porciones y pan. Pulse descongelación Turbo para seleccionar la categoría de descongelación correcta y después introduzca el peso del alimento en gramos (consulte la página 34).

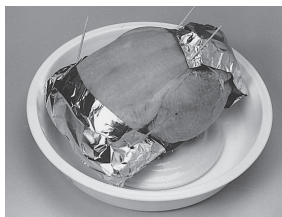
Los alimentos deben colocarse en un plato adecuado, los pollos enteros y las porciones de carne deben estar en una fuente alta o en un plato resistente a microondas. Las chuletas, el pollo en porciones y las rebanadas de pan deben colocarse en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos.

Los programas de descongelación automática utilizan el principio de la **teoría del caos** para ofrecer una descongelación rápida y más uniforme. El sistema del caos utiliza una secuencia al azar de energía microondas de pulsación que acelera el proceso de descongelación. Durante el programa, el horno pitará para recordarle que compruebe el alimento. **Es esencial que gire y remueva el alimento frecuentemente y lo cubra si es necesario. Al oír el primer pitido debe girarlo y cubrirlo (si es posible).** En el segundo pitido debe girar el alimento o partirlo.

1.º pitido
Girar o cubrir



1.º pitido
Girar o cubrir



2.º pitido
Girar o partir

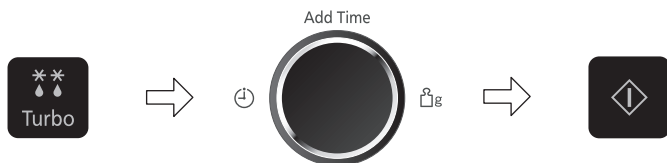


Nota

1. Compruebe los alimentos durante la descongelación. La velocidad de descongelación de los alimentos varía.
2. Durante la descongelación no es necesario tapar el alimento.
3. Gire o remueva siempre el alimento, especialmente cuando el horno "pita". Cubra si es necesario (consulte el punto 5).
4. La carne picada/chuletas/pollo en porciones debe partirse o separarse tan pronto como sea posible y colocarse en una sola capa.
5. Al cubrir se evita que se cocine el alimento. Es esencial al descongelar pollos o porciones de carne. El exterior se descongela primero, de forma que debe proteger las alas/pecho/grasa con pequeñas piezas de láminas de aluminio fijadas con palillos.
6. Permita un tiempo de reposo de forma que se descongele el centro del alimento (mínimo 1-2 horas para porciones de carne y pollos enteros).

Descongelación Turbo




Con esta prestación podrá descongelar alimentos congelados según su peso.



Seleccione el programa de descongelación turbo que desee.
El número de programa automático aparece en pantalla. Los indicadores de microondas, cocción automática y descongelación turbo se iluminan.

Ajustar el peso de los alimentos congelados con el botón giratorio.
Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10 g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100 g.

Pulsar inicio
No olvide remover o dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación.

Programa	Peso (Min./Máx.)	Allmentos
15. Piezas pequeñas  1 pulsación	150 g - 1000 g	Piezas pequeñas de carne, escalopas, salchichas, carne picada, filetes de pescado, filetes, chuletas (de entre 100 g y 400 g cada uno). Pulse una vez el botón de descongelación turbo. Remueva / dé la vuelta al oír el pitido.
16. Pieza grande  2 pulsaciones	400 g - 2000 g	Trozos grandes de carne, pollos enteros y redondos de carne. Pulse dos veces el botón de descongelación turbo. Para la descongelación, los pollos enteros y los redondos de carne precisarán protección. Proteja las alas, las pechugas y la grasa con trozos finos de papel de aluminio sujetos con palillos. Evite que el papel de aluminio esté en contacto con las paredes del horno. Se debe dejar un tiempo de reposo de 1 a 2 horas antes de la cocción. Remuévalos y déles la vuelta al oír el pitido.
17. Pan  3 pulsaciones	100 g - 800 g	Barras pequeñas o grandes de pan blanco o integral. Pulse tres veces el botón de descongelación turbo y dele la vuelta cuando suene el pitido. Deje reposar el pan entre 5 (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras grandes por la mitad en el tiempo de reposo. Este programa no es adecuado para pan en rebanadas o pan y bollos dulces.



Importante

Ver página 18 para la descongelación con microondas.

Tablas de Cocción y Calentamiento



Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un **tiempo de reposo**, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Alimentos	Peso/Cantidad	Frescos	Congelados
Bebidas, café y leche			
1 taza (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tazas (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 jarra (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 sec - 5 min	–
Sopa (refrigerada) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Sopa (ambiente) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 -16 min
Platos combinados - Caseros			
Verdura (cocida) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5 - 6 min	–
Puré de patatas (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7 - 8 min
Puré de verduras (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5 - 6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8 - 9 min
Arroz, quinoa y sémola (refrigerado) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Crepes (finas) (1, 2)	1 unidad	1000 W 40-50 sec	1000 W 1 min 20 - 30 sec
	2 unidades	1000 W 50-60 sec	–
Rollos con salsa (1, 2) (Roulade de ternera)	1 unidad	1000 W 4 min 30 min y reposo	–
	2 unidades	1000 W 7 min y reposo	–
Papillotes de col rellena (1, 2)	2 unidades 310 g	–	1000 W 10 min
	4 unidades 710 g	–	1000 W 16 - 17 min
1 cuarto de pollo asado	1 unidad 300 g	1000 W 3-4 min	–
Carne asada - Asado de carne picada (1, 2)	2 lonjas 250 g	600 W 3 min	–
Salsa boloñesa (1, 2)	210 g	600 W 3 min (ambiente)	–
Salsa holandesa (1, 2)	100 g 2 dados	–	1000 W 1 min 40 sec
	300 g 6 dados	–	1000 W 4 min 10 sec
Comida para bebés (1, 2) (recipiente pequeño a temperatura ambiente)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Comida para bebés (puré de verduras) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (P) Cuartos de pollo asados (3 min en 1000 W), engrasado, si es necesario.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/ Cantidad	Frescos	Congelados
Gratinados			
Pescado a la bordelesa	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasaña	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min y reposo 3 min (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 en la rejilla
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 en la rejilla
Tallarines gratinados con jamón /atún	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Pastel de carne picada	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 en la rejilla	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 en la rejilla
Alimentos precocinados			
Arroz a la cantonesa (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Alas/trozos de pollo	6 unidades 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 unidades 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Salchichas Knackis (1, 2)	3 unidades 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 unidades 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Sándwich de jamón y queso (1, 3)	1 unidad 150 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 4 min 30 sec
Pastelitos de carne (1, 2)	1 unidad 100 g	600 W 1 min & reposo 2 min	600 W 1 min 30 sec - 2 min
	2 unidades 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Patatas rellenas de queso (3)	1 unidad 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 unidades 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Rissotto con setas (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Salchicha troceada con salsa (2)	2 unidades 220 g	1000 W 1 min 30 sec-2 min	-
Tallarines a la boloñesa (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Patatas asadas crudas (1, 3)	2 unidades 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (P) Cuartos de pollo asados (3 min en 1000 W), engrasado, si es necesario.

Tablas de cocción con el recipiente Steam Plus

Alimentos	Peso/Cantidad	Frescos	Congelados
Grill crujiente; utilizar el recipiente			
Pretzel con queso/bacón (P)	1 unidad 130 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 1; 3 min
	2 unidades 250 g	-	Combi 1; 3 min 30 sec
Nuggets de pollo (P, 1)	8 unidades 100 g	-	Combi 1; 3 min
Croissant de queso (P)	1 unidad 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sec
	2 unidades 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
San Jacobo (P, 1)	1 unidad 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sec
	2 unidades 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Pescado empanado (P, 1)	1 unidad 140 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 5 min 30 sec
	2 unidades 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Pastel de hojaldre con verduras (P, 1)	4 unidades 150 g	-	Combi 1; 4 min
Rollitos de salchicha/carne (P)	2 unidades 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche de cebolla (P)	1 unidad 160 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 7 min y reposo 2 min
Quiche de espinacas (P)	1 unidad 400 g	reposo 2 min	Combi 1; 8 min y reposo 3 min
Crepes rellenas, enrolladas (P, 1)	2 unidades 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min y reposo 3 min
Pizza fresca (P)	1 unidad 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Piccolinis (P)	9 unidades 270 g	-	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Pasteles de cerdo (P)	1 unidad 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
	2 unidades 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosas, ternera (P, 1)	4 unidades 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sec
Tortilla de cebolla (P, 1)	1 unidad 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 unidad 500 g	Combi 1; 6 min 30 sec	Combi 1; 10 min
Salchicha cruda (P, 1) Gruesa	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	Fina	4 x 140 g	Combi 2; 7 min
Preparar al vapor; utilizar el recipiente, la bandeja de vapor y la tapa. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente.			
Brécol	300 g	1000 W 10-12 min	-
Zanahorias	250 g	1000 W 12-14 min	-
Calabacines	250 g	1000 W 8-10 min	-
Guisantes y mazorcas de maíz	300 g	-	1000 W 13-15 min
Gambas	350 g	1000 W 13-15 min	-
Caballa entera	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Dorada entera	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Freír; utilizar el recipiente y la tapa.			
Salmón (4)	2 unidades 280 g	1000 W 10-15 min	-
Lubina (4)	2 unidades 180 g	1000 W 6-8 min	-
Hamburguesas (1)	2 unidades 220 g	1000 W 10 min	-
Muslos de pollo con piel (4)	4 unidades 500 g	1000 W 20 min	-
Escalope (1)	2 unidades 250 g	1000 W 10 min	-
Pechuga de pollo con piel (4)	2 unidades 320 g	1000 W 25 min	-
Pechuga de pato con piel (4)	2 unidades 320 g	1000 W 20 min	-
Pescado empanado (1)	2 unidades 300 g	1000 W 10 min	-
Palitos de pescado (1)	8 unidades 220 g	-	1000 W 10 min

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Con la piel hacia abajo. ((P) Cuartos de pollo asados (3 min en 1000 W), engrasado, si es necesario.

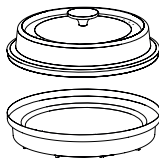
Sopa Minestrone

Ingredientes

4-6 raciones

1 cebolla cortada
 2 dientes de ajo picados
 15 ml de aceite de oliva
 1 calabacín cortado en cuatro rodajas longitudinales y finas
 1 zanahoria cortada en cubos
 2 tallos de apio cortados en rodajas
 600 ml de caldo vegetal
 15 ml de azúcar
 15 ml de puré de tomate
 400 g de tomate de lata triturado
 1 hoja de laurel
 1 rama de tomillo
 150 g de garbanzos en lata escurridos

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre el plato giratorio y cocinar a 1000 W durante 30 minutos o hasta que las verduras estén blandas. Remover cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
2. Deje reposar durante cinco minutos antes de servirlo. Retirar la hoja de laurel y el tomillo. Sazonar al gusto.

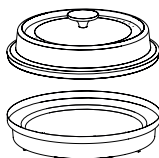
Bullabesa

Ingredientes

4-6 raciones

45 ml de aceite de oliva
 15 ml de puré de tomate
 1 cebolla cortada
 1 puerro pequeño cortado en rodajas
 2 dientes de ajo picados
 200 g de tomate de lata triturado
 400 ml de caldo de pescado
 75 ml de vino blanco seco
 2 ramas de tomillo
 Sal y pimienta
 ¼ de piel de naranja
 2 hebras de azafrán
 5 ml de salsa de chile
 250 g de bacalao
 sin piel y cortado en trocitos
 250 g de marisco variado
 4 gambas grandes frescas

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre el plato giratorio y cocinar a 1000 W durante 20 minutos o hasta que el pescado esté hecho.
2. Retirar el tomillo antes de servir. Sazonar al gusto.

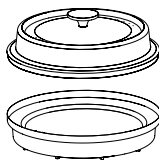
Ratatouille

Ingredientes

4 raciones

1 berenjena
cortada en trocitos
1 calabacín
cortado en trocitos
1 cebolla cortada
1 pimiento verde cortado en rodajas
1 pimiento rojo cortado en rodajas
1 diente de ajo pelado y triturado
400 g de tomates en lata cortados
Sal y pimienta

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre la bandeja de cristal y cocinar a 1000 W entre 20 y 25 minutos o hasta que las verduras estén blandas. Remover cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sazonar al gusto.

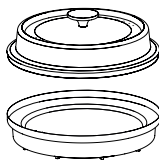
Estofado de chorizo, garbanzos y patatas

Ingredientes

4 raciones

1 cucharada de aceite de oliva
100 g de chorizo cortado en cubos
1 cebolla cortada en rodajas finas
1 diente de ajo picado
400 g de garbanzos en lata escurridos
500 g de patata cortada en cubos
500 ml de caldo vegetal
1 rama de perejil para la guarnición

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre el plato giratorio y cocinar a 1000 W durante 40 minutos o hasta que las verduras estén blandas. Remover cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
2. Dejar reposar durante cinco minutos antes de servir. Adornar con perejil. Sazonar al gusto.

Croque Monsieur

Ingredientes

Una ración

4 rebanadas de pan con mantequilla
5 ml de mostaza de Dijon
2 lonchas de jamón ahumado
100 g de queso en lonchas

Plato: ninguno

Accesorio: rejilla

1. Colocar el pan sobre la rejilla con el lado untado de mantequilla hacia arriba y cocinarlo con el Grill 1 durante 4 minutos o hasta que se dore.
2. En una rebanada de pan, untar el otro lado con mostaza y poner el jamón y queso encima. Cubrir con la otra rebanada, con el lado tostado hacia arriba. Volver a colocar sobre la rejilla, cocinar en Combi 2 entre 1 minuto 30 segundos y 2 minutos o hasta que se derrita el queso.

Lasagne

Ingredientes

Cuatro raciones

Salsa para la carne:
1 cebolla cortada
1 diente de ajo picado
5 ml de aceite
400 g de tomate de lata triturado
150 ml de vino rojo
30 ml de puré de tomate
5 ml de hierbas variadas
500 g de carne de ternera picada
Sal y pimienta
Lasaña:
500 ml de salsa Bechamel
100 g de queso duro rallado p. ej. Cheddar
5 ml de mostaza
Sal y pimienta
50 g de queso parmesano rallado
250 g de lasaña fresca

Plato: 1 cazuela Pyrex® de 1,5 litros con tapa y 1 plato rectangular grande

1. Poner la cebolla, el ajo y el aceite en la cazuela. Cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. Cocinar a 600 W durante 3 minutos. Introducir el resto de ingredientes de la salsa de carne en la cazuela. Remover bien. Cubrir con la tapa y cocinar a 1000 W durante 10 minutos. Remover. A continuación, cocinar a 600 W entre 15 y 20 minutos o hasta que esté hecho.
2. Añadir mostaza, aderezo y queso rallado a la salsa blanca. Cubrir la base del plato con una capa de salsa boloñesa; a continuación, con una capa de lasaña, (no superponer las láminas de lasaña), y, por último, con una capa de Bechamel. Repetir estas capas dos veces más y acabar con una capa de Bechamel. Espolvorear queso parmesano por encima. Colocar sobre la base del horno y cocinar en Combi 1 entre 10 y 15 minutos o hasta que se haya dorado.

Brownies de Boston

Ingredientes

Para 6 raciones

100 g de chocolate
100 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno
100 g de harina
50 g de nueces picadas
2 cucharadas soperas de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo
1 sobre de azúcar de vainilla
2 huevos batidos

Recipiente: Bandeja de Pyrex® de 16 X 20 cm forrada con papel vegetal

1. Colocar el chocolate y la mantequilla en un cuenco y cocinar a 600 W durante 2 minutos o hasta que el chocolate se haya derretido.
2. Añadir removiendo los demás ingredientes y batirlo bien.
3. Verterlo en la bandeja y dejar cocer durante unos 6 minutos en Combi 1 o hasta que quede firme.
4. Dejar enfriar antes de cortar a cuadrados.

Preguntas y Respuestas

- P: ¿Por qué no se pone en marcha mi horno?
- R: Cuando el horno no se ponga en marcha verifique los siguientes puntos:
1. ¿Está el horno correctamente enchufado? Desenchufe el cable, espere 10 minutos y vuélvalo a enchufar.
 2. Verifique el interruptor y el fusible. Rearme el interruptor o cambie el fusible si se ha soltado o se ha fundido.
 3. Si el interruptor o el fusible están bien, pruebe a conectar otro aparato en ese enchufe. Si funciona, es probablemente un problema del horno. Pero si el otro aparato no funciona, probablemente es un problema del enchufe. Si le parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio autorizado.
- P: Mi horno microondas causa interferencias en mi televisor. ¿Es esto normal?
- A: Pueden producirse interferencias de algunas radios, TV, Wi-Fi, teléfonos inalámbricos, supervisores infantiles, bluetooth u otros equipos de equipos inalámbricos al cocinar con el horno microondas. Estas interferencias son parecidas a las originadas por electrodomésticos pequeños como batidoras, aspiradores, secadores de pelo, etc. No significa que haya un problema con el horno.
- P: El horno no acepta mi programa. ¿Por qué?
- R: El horno está diseñado para rechazar programas incorrectos. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta etapa de cocción.
- P: Algunas veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación. ¿Por qué?
- R: El calor que emiten los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno. Este aire calentado es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay microondas en este aire. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.
- P: ¿Puedo usar un termómetro para horno convencional en mi horno microondas?
- R: Solamente cuando usted esté usando el modo de cocción **grill**. El metal de algunos termómetros puede causar arco voltaico en su horno y por ello no deben usarse en los modos de cocción **microondas** y **combinado**.
- P: Se oyen ruidos de zumbidos y chasquidos en mi horno cuando cocino mediante **combinado**. ¿Qué causa estos ruidos?
- R: Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia **microondas a grill** para crear el ajuste combinado. Esto es normal.
- P: El horno huele y produce humo al usar las funciones horno, **combinación y grill**. ¿Por qué?
- R: Después de usarlo varias veces, se recomienda limpiar el horno y luego hacerlo funcionar sin alimentos. Así se quemarán todos los alimentos, residuos o la grasa que pueden producir olor y/o humo.
- P: El horno deja de funcionar en microondas y en la pantalla aparece "H97" o "H98". ¿Por qué?
- R: Esta pantalla indica que hay un error con el sistema de generación de microondas. Contacte con un Centro de Servicio autorizado.
- P: El ventilador continúa girando después de la cocción. ¿Por qué?
- R: Después de usar el horno, es posible que el motor de ventilación continúe girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede continuar usando el horno en este momento.

Cuidado de su Horno

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

Especificaciones Técnicas

Fabricante	Panasonic	
Modelo	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Alimentación eléctrica	230 V 50 Hz	
Frecuencia de funcionamiento:	2450 MHz	
Potencia de entrada:	Máximo	2000 W
	Microondas	1050 W
	Grill	1050 W
Potencia de salida:	Microondas	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Dimensiones externas An x P x Al (mm)	488 mm (An) x 395 mm (P) x 279 mm (Al)	
Dimensiones interiores An x P x Al (mm)	315 mm (An) x 353 mm (P) x 178 mm (Al)	
Peso desembalado (aprox.)	10 kg	
Ruido	57 dB	

El peso y las dimensiones que se muestran son aproximados.

Este producto es un equipo que cumple con la norma europea sobre perturbaciones CEM (CEM = compatibilidad electromagnética) EN 55011. Conforme a la citada norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B y está dentro de los límites requeridos. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente en forma de radiación electromagnética con el propósito de calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede usarse en ámbitos domésticos normales.

Fabricado por: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghái) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghái, 201203, China.

Importado por: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE: Centro de Ensayos de Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

Innehållsförteckning

Säkerhetsföreskrifter	2–6	Kombinationstillagning.....	23
Kassering av avfall	7	Ångkokning med Steam Plus Pot (manuell användning)	24
Installation och anslutning	8	Ångkokning med Steam Plus Pot	25
Placering av ugnen.....	8	Använda timern	26
Viktiga instruktioner till användaren.....	9–11	Flerstegstillagning.....	27
Ugnstillbehör.....	12	Steam Plus-program.....	28–30
Ugnens delar	13	Tillagning med autoprogram.....	31–32
Kontrollpanel.....	14	Snabbupptining.....	33–34
Ställa in klockan.....	15	Uppvärmnings- och tillagningstabeller.....	35–36
Barnlås	15	Tillagningstabeller för Steam Plus Pot	37
Tillagningslägen	16	Recept	38–40
Mikrovågstillagning och upptining	17	Frågor och svar	41
Upptining	18	Skötsel av ugnen	42
Upptiningstabeller.....	19	Tekniska data.....	43
Använda Funktionen Quick 30	20		
Använda Funktionen Lägg till tid	21		
Grillning	22		

Säkerhetsföreskrifter

- Viktiga säkerhetsanvisningar. Läs igenom anvisningarna noga och spara dem för framtida referens.
- Apparaten kan användas av barn som har fyllt 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga eller som endast har begränsad erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de står under uppsikt och instrueras av någon som är ansvarig för deras säkerhet. Användaren ska förstå de riskfaktorer som hänför sig till apparatens användning. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan en vuxen persons uppsikt. Låt inte barn under 8 år leka med, eller hantera, apparaten eller dess kabel.
- Efter att ugnen monterats ska det vara möjligt att lätt bryta strömmen till den genom att dra ur kontakten eller vrida på strömbrytaren.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller tillverkarens serviceombud eller någon annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Fara! Kontrollera att luckans tätningar och tätningsytor inte är skadade. Om du upptäcker skador, använd inte ugnen förrän den reparerats av en servicetekniker som tillverkaren auktoriserat.
- Fara! Försök aldrig att reparera eller modifiera ugnsluckan, kåpan vid kontrollpanelen, säkerhetsbrytarna eller någon annan del av ugnen. Ta inte bort ugnens ytterpanel. Den skyddar mot mikrovågsstrålning från ugnen.

Säkerhetsföreskrifter

- Lämna ugnen till en auktoriserad serviceverkstad, om den behöver repareras.
- Fara! Ugnen får ej placeras nära en elektrisk spis eller gasspis.
- Värm inte vätskor eller mat i kärl med tättslutande lock. De kan explodera.
- Fara! Låt inte barn använda mikrovågsugnen utan uppsikt och ledning. Om barn ska använda mikrovågsugnen, måste de veta hur de ska göra och att det är farligt att använda ugnen på fel sätt.
- Den här ugnen är avsedd endast för bänkanvändning. Den är inte avsedd att byggas in eller användas i ett skåp.

Placering av apparaten ovanpå arbetsbänk:

- Ugnen ska placeras på en jämn och stabil yta 85 cm från golvet. För att ugnen ska fungera ordentligt måste den ha tillräckligt med ventilationsutrymme runt om. Lämna minst 15 cm fritt avstånd över ugnen, 10 cm på baksidan, 5 cm på ena sidan och minst 40 cm på den andra sidan.
- Om du värmer upp mat i behållare av plast eller papper, kontrollera ugnen ofta eftersom dessa behållare kan börja brinna om de blir överhettade.
- Om apparaten börjar ryka eller brinna, tryck på stopp-/återställningsknappen och släck lågorna genom att låta ugnsluckan vara stängd. Dra ut nätkontakten eller stäng av strömmen med huvudströmbrytaren eller genom att lossa säkringen.

Säkerhetsföreskrifter

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- När du värmer vätskor i mikrovågsugnen, t.ex. soppa, sås och drycker, kan de passera kokpunkten utan att det syns några bubblor. Det kan medföra att de sedan plötsligt kokar över.
- Innehållet i barnmatsburkar och nappflaskor måste röras om eller skakas. Kontrollera temperaturen på maten innan du ger den till barnet. Om den är för het, kan barnet få svåra brännskador.
- Försök aldrig koka ägg i skal eller värma upp hårdkokta ägg med **mikrovågor**. Ett tryck kan byggas upp och äggen kan explodera även då uppvärmningen med mikrovågor har upphört.
- Håll ugnens insida, luckans tätninglist och tätningstorna rena. Torka upp allt spill på väggarna, tätninglisterna och tätningstorna med en fuktad torkduk. Ett mildt rengöringsmedel kan användas om ugnen är mycket smutsig. Använd inte kraftiga rengöringsmedel eller slipmedel.
- **Använd inte ugnrensmedel för vanliga ugnar.**
- När du använder **grill** eller **kombination** är det oundvikligt att vissa matvaror stänker fett på ugnens väggar. Gör ren ugnen regelbundet, eftersom matresterna annars kan börja ryka när ugnen används.
- Att inte rengöra ugnen kan leda till skador på ytan, förkorta ugnens livslängd och leda till en farlig situation.

Säkerhetsföreskrifter

- Fara! Delar som är lätta att komma åt kan bli heta när grill- eller kombinationsfunktionen används. Håll små barn borta från ugnen. På grund av de höga temperaturerna ska barn bara använda ugnen under uppsikt av en vuxen.
- Använd inte ånga vid rengöring.
- Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan eftersom dessa kan repa glasets yta, vilket kan leda till att glaset spricker.
- Ugnens ytterhölje, inklusive ventilationsgaller och ugnslucka, blir varma under användningen med **kombination** eller **grill**. Var försiktig när du öppnar och stänger ugnsluckan och när du sätter in eller tar ut mat och tillbehör.
- Denna apparat är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Använd bara köksgeråd som är lämpade för användning i mikrovågsugnar.
- Ugnen har två värmeelement i övre delen av ugnen. När funktionen **kombination** och **grill** har använts, kommer dessa ytor att vara mycket heta. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen.
- Denna kombinationsugn är endast avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Var försiktig när du värmer mat med lågt vatteninnehåll, till exempel bröd, choklad kakor och bakverk. De kan lätt brännas, bli torra eller ta eld om de värms för länge. Vi rekommenderar inte uppvärmning av livsmedel som har mycket lågt

Säkerhetsföreskrifter

vatteninnehåll som popcorn eller papadam-bröd. Att torka mat, tidningar eller kläder i ugnen, eller att värma kuddar, tofflor, vetepåsar, fuktiga dukar, varmvattenflaskor eller liknande i ugnen, kan leda till risk för skador, självantändning eller brand.

- Undvik att trycka mikrovågsugnens dörr nedåt när den är öppen. Det finns en säkerhetsrisk att ugnen tippas framåt.
- Ugnslampan måste bytas av en servicetekniker utbildad av tillverkaren. Försök inte avlägsna ugnens ytterhölje.
- Varning! För att undvika olyckor till följd av oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet får denna apparat inte kopplas till ett uttag via en extern strömbrytare, till exempel en timer, eller anslutas till en strömkrets som regelbundet stängs av och på.

Kassering av avfall



Information om kassering för användare av elektrisk och elektronisk utrustning (privata konsumenter)

Om denna symbol finns på produkterna och/eller medföljande dokumentation, betyder det att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor.

För korrekt hantering, inhämtning och återvinning, ska dessa produkter lämnas på återvinningscentraler, där de tas emot utan kostnad. I vissa länder kan du som ett alternativ lämna in dina produkter hos återförsäljaren, när du köper en motsvarande, ny produkt.

Om denna produkt avyttras korrekt sparas värdefulla resurser och eventuellt negativa effekter på den mänskliga hälsan och miljön förhindras, vilket kan bli fallet vid felaktig avyttring. Kontakta din lokala myndighet för mer information om var din närmsta återvinningsstation finns.

Böter kan tillämpas vid felaktig avyttring av dessa sopor, i enlighet med lagstiftningen i landet.

För företagsanvändare inom EU

Om du vill kassera elektrisk eller elektronisk utrustning, vänligen kontakta din återförsäljare eller leverantör för mer information.

Information om kassering i övriga länder utanför EU

Denna symbol gäller bara inom EU.

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna eller din återförsäljare, och fråga om korrekt avyttringsmetod.

Installation och anslutning

Kontrollera mikrovågsugnen

Packa upp ugnen, ta bort allt förpackningsmaterial och kontrollera att ugnen inte är skadad – till exempel att den inte har bucklor, att ugnsluckans lås inte är skadade och att ugnsluckan inte är spräckt. Kontakta din leverantör omedelbart vid eventuella skador. Installera inte ugnen om den är skadad.

Endast för skyddsjordat eluttag

Anslut ugnen endast till ett skyddsjordat eluttag. Om ett sådant inte finns, låt en elektriker installera ett skyddsjordat eluttag vid ugnens plats.



Viktigt!
Ugnen får endast anslutas till ett skyddsjordat eluttag.

Driftspänning

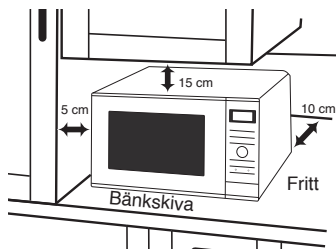
Driftspänningen måste vara den som anges på ugnens typskylt. Om ugnen ansluts till högre spänning än den som anges på typskylten, kan brand eller andra skador uppstå.

Placering av ugnen

Den här ugnen är avsedd endast för bänkanvändning. Den är inte avsedd att byggas in eller användas i ett skåp.

Placering ovanpå arbetsbänk:

1. Placera ugnen på plan och stabil yta, minst 85 cm över golvet.
2. Täck inte för eluttaget med möbler eller liknande. Det är viktigt att du kan dra ut nätkontakten snabbt i en nödsituation.
3. För att ugnen ska fungera riktigt, måste den ha tillräcklig luftväxling.
4. Lämna minst 15 cm fritt avstånd över ugnen, 10 cm på baksidan, 5 cm på ena sidan och minst 40 cm på den andra sidan.



5. Ugnen får ej placeras nära en elektrisk spis eller gasspis.
6. Ta inte bort ugnens fötter.
7. Ugnen är avsedd för användning i hushåll. Ugnen får inte användas utomhus.
8. Undvik att använda ugnen i hög luftfuktighet.
9. Låt inte nätkabeln vidröra ugnens ytterhölje. Håll nätkabeln borta från heta ytor. Låt inte kabeln hänga över bords- eller bänkkanten, så att den kan klämmas. Doppa aldrig nätkabeln, nätkontakten eller ugnen i vatten.
10. Blockera inte luftventilerna på ugnens sidor eller baksida. Om dessa öppningar blockeras under användningen kan ugnen överhettas. Ugnen skyddas av en värmesäkring och startar om när den svalnat.

Viktiga instruktioner till användaren

1. Använd inte ugnen för något annat än matlagning. Ugnen är speciellt konstruerad för uppvärmning och tillagning av mat. Använd inte ugnen för uppvärmning av kemikalier eller andra produkter som inte är mat.
2. När ugnen inte används, förvara inte objekt inne i ugnen ifall den sätts på av misstag.
3. Använd inte inställningarna för **mikrovågor** eller **kombination utan mat i ugnen**. Om du gör det, kan ugnen skadas.
4. Använd endast kokkärl som är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
5. Denna mikrovågsugn är endast avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Var försiktig när du värmer mat med lågt vatteninnehåll, till exempel bröd, choklad kakor och bakverk. De kan lätt brännas, bli torra eller ta eld om de värms för länge. Vi rekommenderar inte uppvärmning av livsmedel som har mycket lågt vatteninnehåll som popcorn eller papadam-bröd. Att torka mat, tidningar eller kläder i ugnen, eller att värma kuddar, tofflor, vetepåsar, fuktiga dukar, varmvattenflaskor eller liknande i ugnen, kan leda till risk för skador, självantändning eller brand.
6. Om apparaten börjar ryka eller brinna, tryck på stopp-/återställningsknappen och släck lågorna genom att låta ugnsluckan vara stängd. Dra ut nätkontakten eller stäng av strömmen med huvudströmbrytaren eller genom att lossa säkringen.

Värmeelementens funktion

1. Innan du använder kombinations- eller grillfunktionen för första gången bör du köra ugnen utan någon mat eller några tillbehör i den (inklusive den snurrbara glasskivan och ringen under den) på grill i 1 för 5 minuter. På så sätt bränner du bort den olja som fungerar som rostskydd. Detta är enda gången som ugnen får köras tom.



Varning! Heta ytor
Alla ytor inuti ugnen blir heta

2. Ugnens ytterhölje, inklusive ventilationsgaller och ugnslucka, blir varma under användningen med kombination eller grill. Var försiktig när du öppnar och stänger ugnsluckan och när du sätter in eller tar ut mat och tillbehör.
3. Ugnen har två värmeelement i övre delen av ugnen.



Varning!
När funktionerna **kombination** och **grill** har använts, kommer dessa ytor att vara mycket heta. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen.

4. Delar som är lätta att komma åt kan bli heta när grill- eller kombinationsfunktionen används. Håll små barn under 8 år borta från ugnen. På grund av de höga temperaturerna ska barn bara använda ugnen under uppsikt av en vuxen.



Varning! Heta ytor
Efter att du använt dessa lägen kommer ugnstillbehören att vara mycket heta.

Viktiga instruktioner till användaren

Ugnslampa

Kontakta återförsäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad, om ugnslampan behöver bytas.

Tillagningstider

Tillagningstiderna är ungefärliga och beror på matens konsistens, form, temperatur och mängd och på typen av kokkärl.

Börja med den kortaste tillagningstiden för att undvika överkokning. Om inte maten är klar, kan du fortsätta tillagningen en kort stund till.



Viktigt!

Om du överskrider de rekommenderade tillagningstiderna blir maten förstörd. I extrema fall kan den ta eld och skada ugnens inre.

Små mängder mat

Små mängder mat eller mat med litet vatteninnehåll kan brännas, torka ut eller ta eld om den tillagas för länge. Om något skulle börja ryka eller brinna i ugnen, låt ugnsluckan vara stängd, stäng av ugnen och dra ut nätkontakten.

Pricka täta skal och skinn

Mat med täta skal eller skinn, till exempel potatis, äggulor och korv, måste prickas före tillagningen med **mikrovågor**, så att de inte spricker.

Köttermometer

Ta ut maten ur ugnen, innan du kontrollerar temperaturen i kött och fågel med en köttermometer. Använd aldrig en vanlig köttermometer tillsammans med mikrovågor, eftersom den kan orsaka gnistor.

Ägg

Försök aldrig koka ägg i skal eller värma upp hårdkokta ägg med **mikrovågor**. Ett tryck kan byggas upp och äggen kan explodera även då uppvärmningen med mikrovågor har upphört.

Viktiga instruktioner till användaren

Vätskor

När du värmer vätskor i mikrovågsugnen, t.ex. soppa, sås och drycker, kan de passera kokpunkten utan att det syns några bubblor. Det kan medföra att de sedan plötsligt kokar över.

Du kan hindra detta genom att:

- a undvika kärl med raka sidor och smal hals
- b inte överhetta vätskan
- c röra om i vätskan innan du ställer in den i ugnen och efter halva tillagningstiden
- d efter uppvärmning låta vätskan stå kvar en kort stund i ugnen och sedan röra om igen innan du försiktigt lyfter ut kärlet.

Papper och plast

Om du värmer upp mat i behållare av plast eller papper, kontrollera ugnen ofta eftersom dessa behållare kan börja brinna om de blir överhettade.

Använd inte produkter av återvunnet papper (t.ex. hushållspapper) om inte produktens märkning visar att den är säker att använda i mikrovågsugn. Återvunnet papper kan innehålla föroreningar som orsakar gnistor och/eller brand i ugnen.

Tillslut inte stekpåsar som används i ugnen med påsförslutare med metalltråd.

Kokkärl och folie

Värm inte burkar och flaskor med lock. De kan explodera.

Använd inte metallkärl och tallrikar med metalldekor i ugnen. De orsakar gnistor.

Om du använder aluminiumfolie eller något metallföremål i ugnen, måste avståndet till ugnens väggar och lucka vara minst 2 cm för att undvika gnistbildning.

Barnmatsburkar och nappflaskor

Ta bort locket och nappen på barnmatsflaskan och locket på barnmatsburken innan du placerar dem i ugnen.

Innehållet i barnmatsburkar och nappflaskor måste röras om eller skakas.

Kontrollera temperaturen på maten innan du ger den till barnet. Om den är för het, kan barnet få svåra brännskador.

Fläktmotorns funktion

Efter att ugnen använts kan det hända att fläkten snurrar ytterligare ett par minuter för att kyla ned de elektriska komponenterna. Detta är normalt och du kan ta ut maten ur ugnen medan fläkten går. Du kan fortsätta att använda ugnen under tiden.

Ugnstillbehör

Tillbehör

Ugnen levereras med ett antal tillbehör. Följ alltid anvisningarna som gäller tillbehören.

Glasbricka

1. Använd inte ugnen utan att rullringen och glasbrickan är på plats.
2. Använd inte någon annan typ av glasbricka än den som är avsedd speciellt för denna ugn.
3. Om glasbrickan är het, låt den svalna innan du gör ren den eller lägger den i vatten.
4. Glasbrickan kan rotera i båda riktningarna.
5. Om mat eller kokkärl på glasbrickan vidrör ugnsväggen så att glasbrickan slutar rotera, byter glasbrickan rotationsriktning automatiskt. Detta är normalt.
6. Tillaga inte mat direkt på glasbrickan.

Rullring

1. Gör ren rullringen och ugnens botten regelbundet för att undvika oljud och ansamling av matrester.
2. Använd alltid rullringen tillsammans med glasbrickan.

Trådgaller

1. Använd trådgallret för att ge färg till smårätter och för att underlätta värmecirkulationen.
2. Ställ inga metallkärl direkt på trådgallret vid **kombination** med **mikrovågor**.
3. Använd inte trådgallret för enbart **mikrovågor**.

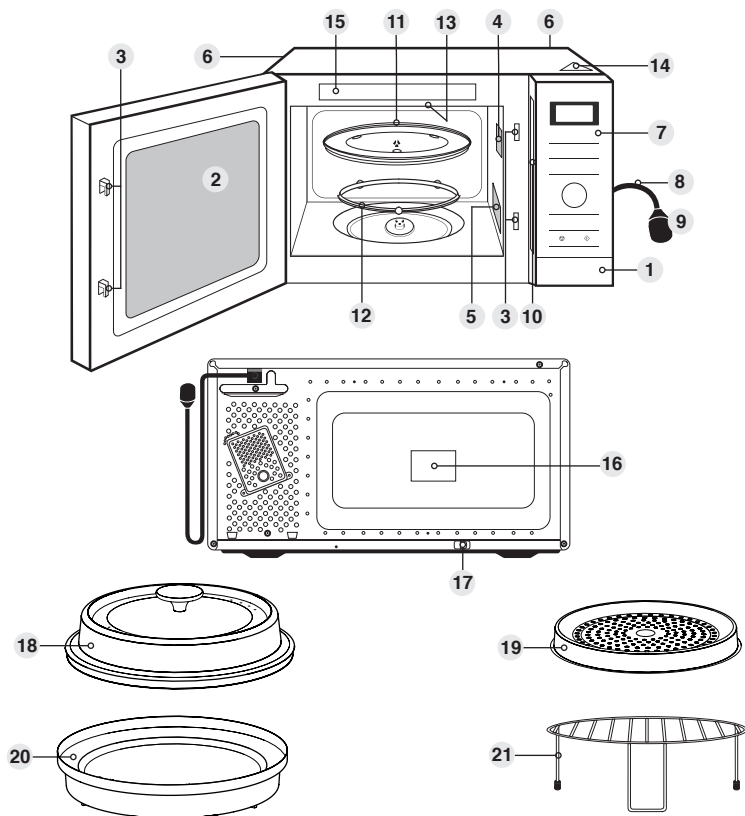
Steam Plus Pot

1. Steam Plus Pot är särskilt framtagen för den här ugnen. Materialet i locket är rostfritt stål och crisppannan är av aluminium. Även om locket och crisppannan är av metall kan de användas utan problem om de placeras mitt på glasbrickan. Använd inte Steam Plus Pot i någon annan mikrovågsugn och använd den inte i vanliga ugnar.

2. När man använder Steam Plus Pot används crisppannan, ångbrickan och locket tillsammans (sid 24).
3. Ångbrickan placeras inuti crisppannan och med locket ovanpå. Maten placeras på ångbrickan. Ångbrickan placeras inuti crisppannan och med locket ovanpå. Maten placeras på ångbrickan. När du använder Steam Plus Pot ska du använda ångbrickan och locket tillsammans.
4. Håll alltid 1,5 dl vatten i botten på crisppannan innan du använder Steam Plus.
5. Steam Plus Pot får bara användas i mikrovågslåget. När du använder crisppannan ensam för att ge färg åt livsmedel kan den användas även i grill- och kombinationslägena.
6. Crisppannan och locket kan användas tillsammans (utan ångbrickan) för att steka eller sjuda livsmedel.
7. Använd alltid crisppannan på glasbrickan. Använd den inte tillsammans med gallret.
8. Använd alltid grytvantarna när du hanterar tillbehören. Locket kan vara varmt efter användning. Var försiktig när du tar av locket.
9. Se till att ta bort allt förpackningsmaterial från maten innan du tillagar den.
10. Öppna inte locket med ansiktet nära Steam Plus Pot. Försiktighet bör iakttagas eftersom ånga kan orsaka skador. Locket måste alltid användas tillsammans med crisppannan och ångbrickan.
11. Den röda silikontätningen kan avlägsnas. Sätt alltid tillbaks den innan användning.
12. Följ alltid instruktionerna när du använder Steam Plus Pot. Om du inte gör det kan du riskera att skada dig själv eller ugnen.

Ugnens delar

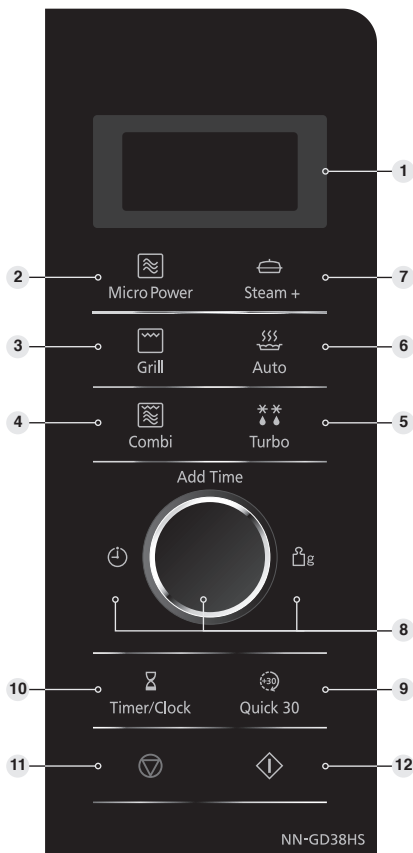
- 1. Lucköppningsknapp**
Tryck för att öppna ugnsluckan. Om du öppnar ugnsluckan under tillagning stoppas tillagningen temporärt utan att tidigare gjorda inställningar nollställs. Tillagningen återupptas så fort luckan stängs och du trycker på startknappen.
- 2. Ugnsfönster**
- 3. Luckans säkerhetslås**
- 4. Luftventiler**
- 5. Lock för väginriktare (avlägsna ej)**
- 6. Ventilationsöppningar**
- 7. Kontrollpanel**
- 8. Nätkabel**
- 9. Kontakt**
- 10. Typskylt**
- 11. Glasbricka**
- 12. Rullring**
- 13. Grilldelar**
- 14. Varningsetikett (heta ytor)**
- 15. Placera det bifogade märket för autoprogrammenyn här**
- 16. Varningsetikett**
- 17. Stopp (går inte att montera bort)**
Stoppet ser till att det finns tillräckligt med utrymme bakom ugnen för att ge ordentlig luftväxling.
- 18. Lock**
- 19. Ångbricka**
- 20. Crisppanna**
- 21. Trådgaller**



Observera

1. Denna illustration är endast för referens.
2. Glasbrickan, trådgallret, locket, ångbrickan och crisppannan är de enda tillbehören till den här ugnen. Alla andra kokkärl som nämns i den här manualen måste köpas separat.

Kontrollpanel



Utseendet på kontrollpanelen kan skilja sig från den på bilden (beroende på färg), men knapparnas funktioner är desamma.

1. **Displayfönster**
2. **Nivåer för mikrovågseffekt (sid 17)**
3. **Grillknapp (sid 22)**
4. **Kombinationsknapp (sid 23)**
5. **Snabbupptiningsknapp (sid 33–34)**
6. **Knapp för autoprogram (sid 31–32)**
7. **Knapp för Steam Plus-program (sid 28–30)**
8. **Inställningsratt**
9. **Quick 30-knapp (sid 20)**
10. **Knapp för timer/klocka (sid 15, 26)**
11. **Stopp-/återställningsknapp**

Innan tillagning:

Detta tryck raderar dina kommandon.

Under tillagning:

Ett tryck stoppar tillagningsprogrammet temporärt. Ytterligare ett tryck avbryter alla dina kommandon och aktuellt klockslag visas på displayen.

12. Startknapp

Tryck här för att starta ugnen. Om luckan öppnas under pågående tillagning eller om du trycker en gång på stopp-/återställningsknappen, måste du trycka på startknappen igen för att fortsätta tillagningen.

Denna ugn är utrustad med energisparfunktion.



Observera

I standby-läget minskar displayens ljusintensitet. Standby-läget startar när ugnen först kopplas in och direkt när det senaste momentet har avslutats.

Ugnen avbryter funktionen automatiskt efter sex minuter om inte startknappen trycks ned när en funktion har ställts in. Displayen återgår sedan till klockläget.



Ljudsignal

När en knapp tryckts ner korrekt avges en ljudsignal. Om ingen ljudsignal hörs när en knapp trycks ner har enheten inte tagit emot kommandot. Vid slutet av varje program hörs fem ljuds signaler.

Ställa in klockan

När ugnen ansluts till elnätet visas "88:88" i displayfönstret.



Tryck på Timer/Clock två gånger.
Kolonet börjar blinka.

Vrid på ratten.
Ange tiden genom att vrida på ratten. Klockslaget visas på displayen och kolonet blinkar.

Tryck på Timer/Clock.
Kolonet slutar blinka och klockan är inställd.



Observera


1. För att nollställa klockslaget upprepar du steg 1 till steg 3.
2. Klockan håller tiden så länge ugnen är inkopplad och strömförsörjd.
3. Detta är en 24-timmarsklocka, d.v.s. 2pm är 14:00 och inte 2:00.

Barnlås

Den här funktionen stänger av reglagen. Luckan kan dock öppnas. Du kan ställa in säkerhetslåset när displayen visar ett kolon eller klockslaget.

För inställning:



Tryck tre gånger på startknappen.
Klockan försvinner på displayen.
Den faktiska tiden finns dock sparad.
Nyckelikonen  visas på displayen.

För avstängning:



Tryck tre gånger på stopp-/återställningsknappen.
Klockan visas igen.

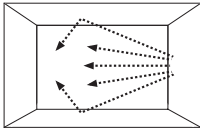
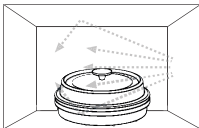
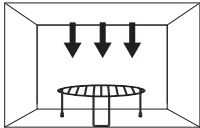
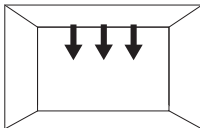
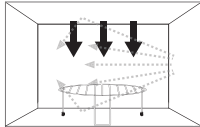
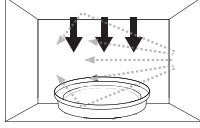
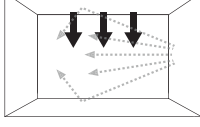


Observera

Aktivera barnlåset genom att trycka på startknappen tre gånger inom loppet av tio sekunder.

Tillagningslägen

Bilderna på tillbehör nedan är exempel på vilka tillbehör som kan användas. Det kan variera beroende på vilket recept eller vilken rätt som tillagas.

Tillagningslägen	Användning	Tillbehör som kan användas	Tillagningskärl
<p>Mikrovågor</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Upptining • Uppvärmning • Smälta: smör, choklad, ost • Koka fisk, grönsaker, frukt, ägg • Tillagning av: marmelad, kompott, sylt, såser, vaniljkräm, kola, kött, fisk • Baka kakor som inte ska få färg 	–	Mikrovågståliga (t.ex. fat, formar och skålar från Pyrex® direkt på glasbrickan. Ingen metall.
<p>eller</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ångkoka fisk, grönsaker, potatis och kyckling 	Steam Plus Pot (Crisppanna, ångfat och lock).	–
	<ul style="list-style-type: none"> • Steka fiskfiléer, kycklingdelar och hamburgare. • Sjuda risotto eller fisk-, kött- eller grönsaksgrutor. 	Crisppanna och lock	–
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilla tunna skivor av kött eller fisk • Grilla toast 	Trådgaller	–
<p>eller</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ge gratänger eller marängpajer en brynt yta 	–	Metallform eller ugnsfast form direkt på glasbrickan.
<p>Kombination</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilla stek eller delar av kyckling 	Trådgaller	Ingen metall.
<p>eller</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bryna eller ge en krispig yta åt pizzor, ostpajer och potatisprodukter 	Crisppanna	Ingen metall.
<p>eller</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tillagning av lasagne, kött, potatis- eller grönsaksgratänger • Baka kakor och puddingar som ska få färg 	–	Mikrovågs- och värmetålig form, direkt på glasbrickan. Ingen metall.

Mikrovågstillagning och upptining

Glasbrickan måste alltid vara på plats då ugnen används.

Tryck	Effektnivå	Effekt
1 tryck	Hög	1 000 W
2 tryck	Upptining	270 W
3 tryck	Medel	600 W
4 tryck	Låg	440 W
5 tryck	Småkoka	300 W
6 tryck	Varm	100 W



Tryck på Micro Power.
Välj önskad effektnivå.
Mikrovågsindikatorn
tänds och effekten visas
på displayen.

**Ställ in
tillagningstiden
med hjälp av
ratten.**
(1 000 W effekt:
upp till 30 minuter
Annan effekt:
upp till 90 minuter).

Tryck på starknappen.
Tillagningsprogrammet
startas och tiden räknas
ned på displayen.



Varning!

Ugnen arbetar automatiskt med 1 000 W mikrovågseffekt om du anger en tillagningstid utan att först ha valt en effektnivå.



Observera

1. För flerstegstillagning se sid 27.
2. Vilotid kan programmeras efter mikrovågseffekt och tidsinställning. Se sidan 26 för hur man använder timern.
3. Du kan ändra tillagningstiden under tillagningen om det behövs. Vrid på vredet för inställning av tid/vikt för att öka eller minska tillagningstiden. Tiden kan ökas/minskas med en minut i taget upp till tio minuter. Du kan stoppa tillagningen genom att vrida vredet till noll.
4. Använd **inte** husgeråd av metall i mikrovågsläget.

Upptining

Upptiningstips

Kontrollera upptiningen flera gånger, även om du använder autoprogrammen. Tänk på utjämningsstiderna.

Utjämningsstider

Enskilda matportioner kan tillagas nästan omedelbart efter att de tinats upp. Stora portioner brukar normalt vara frysta i mitten. Låt stora portioner stå **minst en timme** innan tillagning. Under den här perioden utjämnas temperaturen och maten tinats upp genom temperaturöverföring. Obs! Om du inte ska tillaga maten omedelbart bör du förvara den i kylskåp. Frys aldrig om upptinad mat utan att tillaga den.

Större köttbitar och fågel

Placera helst köttbitarna på en uppochnedvänd tallrik eller en plastställning så att de inte ligger i kötsaften. Det är viktigt att skydda känsliga eller utstickande delar av maten med små foliebitar för att hindra dem från att tillagas. **Det är inte farligt att använda små foliebitar i ugnen så länge de inte kommer i kontakt med ugnens väggar.**

Köttfärs eller grytbitar och skaldjur

Eftersom ytan tinar fort på den här typen av mat måste du plocka isär bitarna och bryta sönder större bitar till mindre under upptiningen och ta bort dem när de är upptinade.

Små matportioner

Kotletter och kycklingbitar måste plockas isär så fort som möjligt så att de tinar jämnt rakt igenom. Partier med mycket fett och ändbitar tinar fortare. Placera dem därför nära glasbrickans mitt eller täck över dem.

Bröd

Limpor behöver en vilotid på 5 till 30 minuter för att tina även i mitten. Vilotiden kan förkortas om skivorna separeras och småfranskor och limpor delas.

Pipljud

Det kommer att pipa under snabbupptinningsprogramet. Denna ljudsignal är till för att påminna dig om att kontrollera, röra, dela bitar eller skydda små bitar. Om detta inte utförs kan det resultera i en ojämn upptining.



Uppティングstabeller

Livsmedel	Vikt/mängd	Tid och läge	Metod
Småfranska (3)	1 bit 85 g	1 000 W 20–30 sek	Vilotid 5 min
Brioche stor (3)	1 bit 400 g	Kombi 2; 3 min 30 sek	Vilotid 5 min
Ost (camembert) (3)	1 bit 250 g	270 W 7 min 30 sek	Vilotid minst 1 timme
Ost (feta) (3)	1 bit 200 g	270 W 7–8 min	Vilotid minst 20 min
Keso (3)	1 burk 250 g	270 W 8–10 min	Vilotid 10 min
Croissanter – brioche liten (1, 4)	2 bitar 100 g	Kombi 2; 1 min och 2 min Grill 1	Vilotid 1 min
Russinbullar (1, 4)	1 bit 120 g	Kombi 2; 1 min 30 sek och 3 min Grill 1	Vilotid 1 min
Fiskfiléer tunna (2, 3)	4 bitar 500 g	270 W 10 – 15 min	Vilotid 15 min
Fiskfiléer tjocka (2, 3)	1 bit 380 g	270 W 12–14 min	
Fiskkotletter utan ben (2, 3)	1 bit 450 g	270 W 10–12 min	
Frukt hallon (1)	200 g	270 W 6–8 min	Vilotid 15 min
Frukt plommon/aprikoser (1)	300 g	270 W 11–13 min	Vilotid 15 min
	700 g	270 W 20–22 min	
Hamburgare (2, 3)	1 bit 100 g	270 W 6–7 min	Vilotid 10 min
	2 bitar 200 g	270 W 10–12 min	
Smördeg (1, 3)	1 rulle 375 g	270 W 4–5 min	Vilotid 20 min i kylen
Mördeg (1, 3)	1 rulle 500 g	270 W 4–5 min	
Pizzadeg (1, 3)	1 boll 240 g	270 W 4 min 30 sek	Vilotid 10 min
Räkor, små (2)	200 g	270 W 7–9 min	Bryt av isen och låt rinna av ordentligt. Vilotid 10 min
	450 g	270 W 10–12 min	
Räkor scampi, stora (2)	300 g	270 W 15 min	Vilotid 5 min
Kokt skinka, mager (2)	4 skivor 200 g	270 W 5–6 min	
Salami (2)	12 skivor 250 g	270 W 8–9 min	
Dessерter			
Schwarzwalddårta (1)	1 bit 600 g	270 W 10–15 min	Vilotid 15 min
Chokladfondant (1)	1 bit 450 g	440 W 3 min	Vilotid 10 min
Munkar (1, 4)	1 bit 50 g	Kombi 2; 1 min 20 sek	Vilotid 3 min i ugnen
	2 bitar 100 g	Kombi 2; 1 min 30 sek	
Våfflor (1, 4)	1 bit 20 g	Kombi 2; 50 – 60 sek	Grilla 1 min för extra krispighet
	2 bitar 40 g	Kombi 2; 1 min 30 sek	
Fruktpaj (3)	470 g	270 W 8–10 min	Vilotid 10 min

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form. (4) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form.

Använda funktionen Quick 30

Med den här funktionen kan du snabbt ställa in tillagningstiden på 30 sekunder i taget.



Tryck på **Quick 30** för att ställa in önskad tillagningstid (upp till 5 minuter). För varje tryck ökar tiden med 30 sekunder. Tiden visas på displayen. Effektnivån är förinställd på 1 000 W.

Tryck på startknappen.

Tillagningen startar och tiden på displayen räknar ner. När tillagningen är klar hörs fem pip.

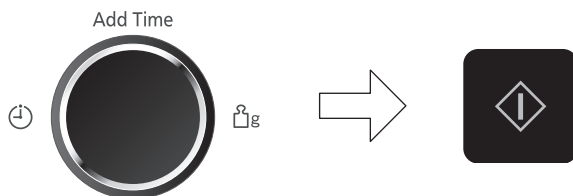


Observera

1. Om så önskas kan du använda andra effektnivåer. Välj önskad effektnivå innan du trycker på **Quick 30**.
2. När du ställt in tiden med **Quick 30** kan du inte använda ratten.
3. Den här funktionen är inaktiverad i 1 minut efter manuell tillagning.

Använda Funktionen Lägg till tid

Med den här funktionen kan du lägga till tillagningstid efter att föregående tillagning är klar.



När tillagningstiden är slut, vrid på ratten för att välja funktionen Lägg till tid. Maximal tillagningstid: Mikrovågor: 1 000 W, upp till 30 minuter. Övriga effektlägen: upp till 90 minuter. Grill- och kombinationslägen: 90 minuter.

Tryck på startknappen. Tiden läggs till. Tiden på displayen kommer att räkna ned.



Observera

1. Den här funktionen är endast tillgänglig vid funktionerna för mikrovågor, grill och kombination och är inte tillgänglig för autoprogrammen.
2. Funktionen Lägg till tid är inaktiverad efter 1 minuts tillagning.
3. Funktionen Lägg till tid kan användas efter tillagning i flera steg.
4. Effektnivån är densamma som i föregående steg. Denna funktion kommer inte att fungera om det senaste steget var vilotid.

Grillning

Ungens grillfunktion ger snabb och effektiv tillagning av en rad olika maträtter, till exempel kotletter, korv, stekar, rostat bröd. Det finns tre olika grillinställningar. Den snurrande glasbrickan måste alltid finnas på plats när du använder ugnen.



Tryck på grillknappen för att välja läget.

Grillindikatorn tänds och grillläget (1, 2 eller 3) visas på displayen.

Ställ in tiden.

Välj tillagningstid genom att vrida på ratten. Du kan ställa in upp till 90 minuter.

Tryck på startknappen.

Tiden räknas ner på displayen.

Tryck	Effektnivå	Effekt
1 tryck	Grill 1 (Hög)	1 000 W
2 tryck	Grill 2 (Medel)	850 W
3 tryck	Grill 3 (Låg)	700 W

Justera tiden under tillagning

Tillagningstiden kan ändras under pågående tillagning om det skulle behövas. Vrid på ratten för att öka eller minska tillagningstiden. Tiden kan ökas/minskas med en minut i taget upp till tio minuter. Om du vrider ratten till noll avslutas tillagningen.



Observera

1. Placera maten på trådgallret på glasbrickan. Sätt en värmebeständig tallrik (Pyrex®) under trådgallret för att fånga upp fett och droppar.
2. Täck aldrig över maten vid grillning.
3. Värm **inte** upp grillen i förväg.
4. Grillen fungerar endast om ugnsluckan är stängd. Det är inte möjligt att använda grillfunktionen när ugnsluckan är öppen.
5. Det avges ingen mikrovågseffekt då enbart **grill**-programmet används.
6. De flesta matvaror kräver att man vänder på dem efter halva tillagningstiden. Om du vill vända på maten ska du öppna ugnsluckan och använda grillvantar för att **försiktigt** ta bort trådgallret.
7. När du har vänt på matvarorna sätter du tillbaka dem i ugnen och stänger ugnsluckan. Tryck sedan på startknappen. Återstående grillningstid fortsätter nu att räknas ner på displayen. Det går att öppna ugnsluckan när som helst under grillningen för att kontrollera tillagningsförloppet.
8. Grillen kommer att glöda till och från under tillagningen – det är normalt. Rengör alltid ugnen efter användning av grillen och innan användning av mikrovågs- eller kombinationsfunktion.

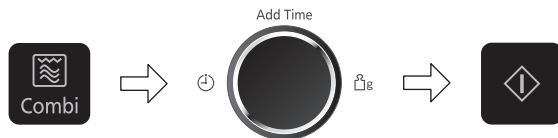


Varning!

Trådgallret får bara användas i kombination med glasbrickan. När du tar ut trådgallret ur ugnen ska du hålla i gallret och den värmetåliga brickan med ett stadigt grepp. Använd grytlappar när du tar bort tillbehör. Rör aldrig det yttre fönstret eller de inre metalldelarna när du sätter in och tar ut mat. Detta på grund av de höga temperaturer som används.

Kombinationstillagning

Det här kombinationsläget är lämpligt för mat som normalt grillas eller för att värma upp mindre maträtter. Grillelementet glöder och stängs av och sätts på under tillagningen – detta är normalt.



Välj kombinivå.

Tryck på Combi och välj nivå. Kombinationsindikatorn tänds och kombinationsnivån (1, 2 eller 3) visas på displayen.

Ställ in tiden.

Välj tillagningstid genom att vrida på ratten. Du kan ställa in upp till 90 minuter.

Tryck på

startknappen.
Tiden räknas ner på displayen.

Tryck	Nivå	Mikrovågor	Grill
1 tryck	Kombi 1	440 W	Hög
2 tryck	Kombi 2	300 W	Hög
3 tryck	Kombi 3	300 W	Medel

Vid kombinationstillagning tillagas maten snabbt tack vare mikrovågseffekten medan grillningen ger den traditionella bruna och knapriga ytan.

Justera tiden under tillagning

Tillagningstiden kan ändras under pågående tillagning om det skulle behövas. Vrid på ratten för att öka eller minska tillagningstiden. Tiden kan ökas/minskas med en minut i taget upp till tio minuter. Om du vrider ratten till noll avslutas tillagningen.



Observera


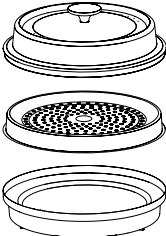
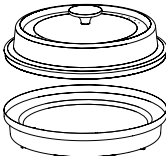
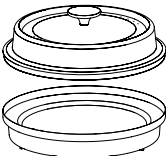
- Trådgallret är utformat för att användas med kombinationstillagning och grillning. Använd aldrig några andra metalltillbehör förutom det som levereras med ugnen. Placera en värmebeständig tallrik under trådgallret för att fånga upp fett och droppar.
- Använd endast trådgallret enligt beskrivningen. Använd den **inte** om maten väger mindre än 200 g med ett manuellt program. Mindre mängder mat går inte att tillaga med kombinationsfunktionen. Använd istället **endast grill** eller **mikrovågsugn** för bästa resultat.
- Täck aldrig över maten vid kombinationstillagning.
- Värm **inte** upp grillen i förväg vid kombinationstillagning.
- Ljusbågar kan inträffa om felaktigt matvikt används, trådgallret har skadats eller en metallbehållare har använts av misstag. Ljusbågarna är blå blixtar som uppträder i mikrovågsgugnen. Om detta inträffar ska du stänga av ugnen omedelbart.
- Vissa maträtter bör kombinationstillagas utan trådgallret d.v.s. stekar, gratänger, pajer och puddingar. Maträtterna bör läggas på en värmebeständig, icke metallisk tallrik. Den placeras därefter direkt på det roterande fatet.
- Använd **inte** plastbehållare för **mikrovågsugnar** vid kombinationsprogram (om de inte är avsedda för kombinationstillagning). Skålar måste kunna motstå värmen från den övre grillen – värmebeständigt glas som t.ex. Pyrex® eller keramiska material är idealiskt.
- Använd **inte** egna metallskålar eller burkar eftersom mikrovågorna då inte kan värma maten jämnt.



Varning!

Glasbrickan måste alltid vara på plats när trådgallret används. Håll i trådgallret och den värmebeständiga tallriken med ett stadigt grepp när du tar ur dem ur ugnen. Använd grytlappar när du tar bort tillbehör. Rör aldrig det yttre fönstret eller de inre metalldelarna när du sätter in och tar ut mat. Detta på grund av de höga temperaturer som används.

Ångkokning med Steam Plus Pot (manuell användning)

Funktion	Tillbehör	Syfte	Instruktioner
Crisp-grill	<p>Crisppanna</p> 	<p>En del livsmedel kan bli mjuka och sakna yta när man tillagar dem i mikro. I crisppannan kan du tillaga pizzor, pajer och bröd och ge dem en brynt yta precis som i en konventionell ugn. Crisppannan fungerar på tre sätt: pannan värms upp genom att absorbera mikrovågor, maten värms direkt av mikrovågorna och maten värms också upp av grillen. Crisppannans botten absorberar mikrovågorna och omvandlar dem till värme. Värmen förs sedan över via crisppannan till maten. Uppvärmningseffekten maximeras genom pannans non-stick-beläggning.</p>	<p>För bästa resultat bör du förvärma crisppannan innan du använder den. Placera pannan direkt på glasbrickan och förvärm med mikrovågor, effekt 1 000 W, i 3 minuter. För att förbättra bryningen ytterligare kan du pensla pannan med olja innan du förvärmer den för att tillaga t.ex. korvar eller schnitzel. Ta ur crisppannan ur ugnen och lägg i maten i pannan. Använd grillvantar eftersom crisppannan kommer att vara mycket varm. För bästa resultat är det viktigt att maten placeras i crisppannan direkt efter att den förvärmats. Om du väntar för länge kan vi inte garantera resultatet. Se tillagningstabellen på sid 37.</p>
Ångkoka	<p>Steam Plus Pot (Crisppanna, ångfat och lock)</p> 	<p>Steam Plus-tillbehören är lämpliga när man vill ångkoka grönsaker, potatis, fiskfilé, hel fisk eller kycklingfilé. Mikrovågorna absorberas av crisppannans botten som värmer upp vattnet i den. Detta skapar ånga, som tillagar maten.</p>	<p>Häll 150 ml vatten i crisppannan och placera ångbrickan i den. Lägg maten direkt på ångbrickan. Täck med ett lock och placera direkt på glasbrickan. Se tillagningstabellen på sid 37.</p>
Steka	<p>Crisppanna och lock</p> 	<p>Crisppannan används tillsammans med locket. Lämpliga livsmedel som fiskfiléer, kycklingbitar eller hamburgare placeras direkt i crisppannan. Maten tillagas med hjälp av värmen från pannans botten. Matens undersida kommer att bli gyllenbrun och frasig.</p>	<p>Placera maten direkt i crisppannan, täck med locket och placera på glasbrickan. Ingen förvärmning behövs. Om det behövs kan du vända på maten eller flytta om den under tillagningen. Se tillagningstabellen på sid 37.</p>
Sjuda	<p>Crisppanna och lock</p> 	<p>Crisppannan används tillsammans med locket. Detta är lämpligt när man ska sjuda risotto, fiskgrjor samt grytor och soppor med kött eller grönsaker. Maten tillagas med hjälp av värmen från pannans botten.</p>	<p>Placera maten direkt i crisppannan, täck med locket och placera på glasbrickan. Ingen förvärmning behövs. Rör om under kokningen om det behövs. Se recepten på sid 38.</p>

Ångkokning med Steam Plus Pot

Ta hand om Steam Plus Pot

1. Skär aldrig upp pizzor, pajer eller någon annan mat direkt i crisppannan eftersom detta skadar non-stick-beläggningen.
2. När du använd Steam Plus Pot diskar du den i varmt vatten med diskmedel i och sköljer den i varmt vatten. Använd inga slipande rengöringsmedel eller tvättsvampar eftersom detta kommer att skada crisppannans yta.
3. Steam Plus Pot går att diska i diskmaskin.



Observera

1. Om du använder läget crispgrill bör du inte förvärma crisppannan i mer än 5 minuter.
2. Placera alltid crisppannan i mitten av glasbrickan och se till att den inte vidrör väggarna inuti ugnen. Om den gör det kan det bli gnistbildning, vilket kan skada ugnens insida.
3. Använd alltid crisppannan på glasbrickan. Använd den inte tillsammans med trådgallret.
4. Använd alltid grytvantar när du hanterar tillbehören.
5. Se till att ta bort allt förpackningsmaterial från maten innan den tillagas.
6. Placera inga värmekänsliga material på crisppannan, eftersom de kan börja brinna.
7. Använd inte Steam Plus Pot i någon annan mikrovågsugn och använd den inte i vanliga ugnar.
8. Använd inte ångbrickan eller locket var för sig.
9. För bästa resultat i läget crispgrill, använd crisppannan i kombinationsläget med grill och mikrovågor. Endast läget mikrovågor (effekt 1 000 W) kan användas för att förvärma crisppannan.



Varning!

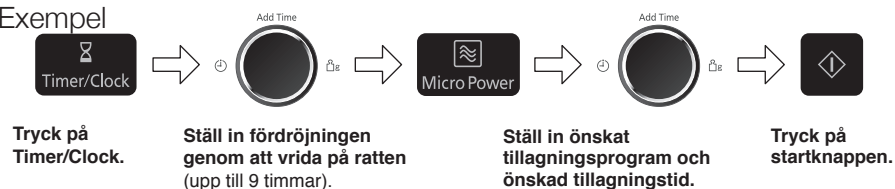
Använd alltid grytvantar eller motsvarande när du tar ut tillbehören ur ugnen. Använd alltid locket när du använder någon av funktionerna ånga, steka eller sjuda. Ha inte ansiktet för nära Steam Pot Plus när du öppnar locket eftersom du kan skadas av ångan.

Använda timern

Tillagning med fördröjd start

Genom att använda timern, kan du programmera tillagning med fördröjd start.

Exempel



Observera

1. Tillagning i tre steg inklusive tillagning med fördröjd start kan programmeras in.

Exempel

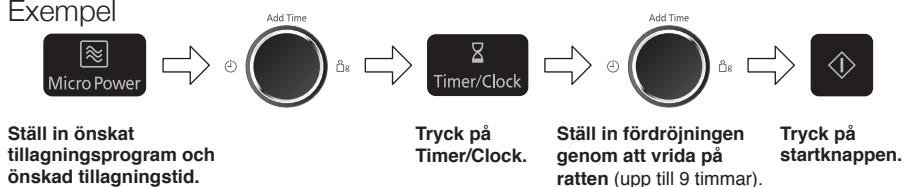


2. Om den inställda fördröjningstiden är längre än en timme, räknas tiden ned i minuter. Om den är kortare än en timme, räknas tiden ned i sekunder.
3. Fördröjd start kan inte programmeras före ett autoprogram.
4. Om ugnsluckan öppnas under fördröjningstiden kommer tiden på displayen att fortsätta att räkna ned.

Vilotid

Med timern kan du ställa in en vilotid efter tillagningen eller använda mikrovågsugnen som en minut-timer.

Exempel



Observera

1. Tillagning i tre steg inklusive en vilotid kan programmeras in.

Exempel

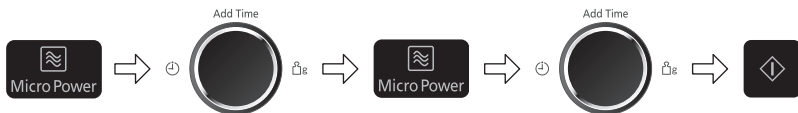


2. Om ugnsluckan öppnas under vilotiden eller då minut-timern är aktiv, fortsätter tiden på displayen att räknas ned.
3. Denna funktion kan också användas som en minut-timer. Tryck i så fall på timern, ställ in tiden och tryck på startknappen.
4. Vilotiden kan inte programmeras efter ett autoprogram.
5. Om den programmerade vilotiden är längre än en timme kommer tiden att räknas ner i steg om en minut. Om den är mindre än en timme kommer tiden att räknas ner sekund för sekund.

Flerstegstillagning

Tillagning i 2 eller 3 steg

Exempel



Tryck på Micro Power.

Välj önskad mikrovågseffekt.

Ställ in tillagningstiden med hjälp av ratten.

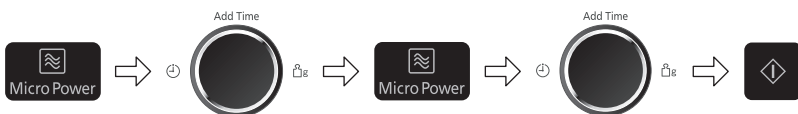
Tryck på Micro Power.

Välj önskad mikrovågseffekt.

Ställ in tillagningstiden med hjälp av ratten.

Tryck på startknappen. Tillagningsprogrammet startas och tiden räknas ned på displayen.

Exempel: Uptining i 2 minuter och tillagning på 1 000 W effekt i 3 minuter.



Tryck 2 gånger på mikrovågseffekt för att välja 270 W effekt.

Ställ in tillagningstiden på 2 minuter med hjälp av ratten.

Tryck 1 gång på mikrovågseffekt för att välja 1 000 W effekt.

Ställ in tillagningstiden på 3 minuter med hjälp av ratten.

Tryck på startknappen.

Exempel: Grillning på grillnivå 3 i 4 minuter och tillagning på 440 W effekt i 5 minuter.



Tryck på grilleffekt 3 gånger för att välja grillnivå 3.

Ställ in tillagningstiden på 4 minuter med hjälp av ratten.

Tryck på mikrovågseffekt 4 gånger för att välja 440 W effekt.

Ställ in tillagningstiden på 5 minuter med hjälp av ratten.

Tryck på startknappen.



Observera

1. För tillagning i 3 steg, programmera ytterligare 1 steg innan du trycker på startknappen.
2. Om du trycker på stopp-/återställningsknappen 1 gång under tillagningen, kommer tillagningen att avbrytas. Om du trycker på startknappen, startas den programmerade tillagningen på nytt. Om du trycker på stopp-/återställningsknappen 2 gånger kommer den programmerade tillagningen att avbrytas och raderas.
3. När ugnen inte är igång, kommer det valda programmet att raderas om du trycker på stopp-/återställningsknappen.
4. Autoprogrammen kan inte användas vid flerstegstillagning.

Steam Plus-program

Med den här funktionen kan du tillaga eller värma mat utifrån hur mycket den väger. Vikten måste anges i gram.



Välj önskad kategori och placera crisppannan i ugnen, direkt på glasbrickan.

Tryck på startknappen för att förvärma crisppannan.







När förvärmningen är klar hörs ett ljud. Placera maten i crisppannan och ställ in vikten. Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.

Tryck på startknappen.



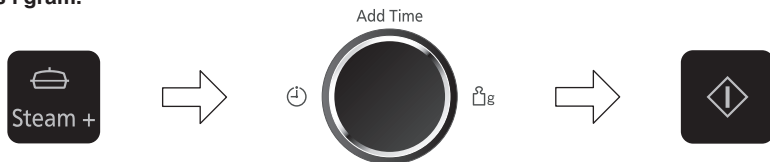
Observera

1. De automatiska ångprogrammen Steam Plus får **bara** användas för den typ av mat som beskrivs här.
2. Tillaga inte större eller mindre mängder än den vikt som anges.
3. Våg alltid maten själv i stället för att förlita dig på den vikt som anges på förpackningen.
4. Använd endast tillbehöret crisppannan på det sätt som anges nedan.
5. Täck **inte** över maten när du använder Steam Plus-programmen för fryst pizza, frysta potatisprodukter och kyld ostpaj (quiche) eftersom maten då inte kommer att brynas och få en gyllenbrun yta.
6. De flesta rätter blir ännu bättre om man låter dem **vila** en stund efter att de tillagats med ett autoprogram, så att värmen fortsätter att sprida sig in i mitten.
7. Eftersom egenskaperna hos matvarorna kan variera från gång till gång, kontrollera alltid att maten är ordentligt genomkokt och rykande het innan den serveras.

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
<p>1. Fryst pizza</p>  <p>1 Tryck</p>	120 g–440 g		Värma fryst färdigpizza, bruschetta eller varma smörgåsar och ge dem en gyllenbrun yta. Tryck en gång på Steam Plus. Avlägsna allt förpackningsmaterial och placera pizzen i den förvärmda crisppannan. Lägg över pizzen på ett galler i slutet av tillagningen. Det här programmet lämpar sig inte för tjocka, amerikanska pizzor, pizzor med fyllning i kanterna eller mycket tunna pizzor utan tomatsås.
<p>2. Frysta potatisprodukter</p>  <p>2 Tryck</p>	200 g–500 g		Värma frysta potatisprodukter och ge dem en gyllenbrun, krispig yta. Tryck två gånger på Steam Plus. När förvärmningen av crisppannan är klar, lägg potatisprodukterna i crisppannan och sprid ut dem. För bästa resultat, se till att potatisprodukterna ligger i ett enda lager och rör om när det piper. Detta program är inte lämpligt för potatisgalletter eller potatiskroketter.
<p>3. Kyld ostpaj (quiche)</p>  <p>3 Tryck</p>	150 g–400 g		Värma färsk, i förväg tillagad, quiche. Tryck tre gånger på Steam Plus. Avlägsna allt förpackningsmaterial och placera pajen i den förvärmda crisppannan. Lägg över pajen på ett galler mot slutet av tillagningen. Pajer som innehåller mycket ost kan bli mycket varmare än pajer med mer grönsaker. Detta program är inte lämpligt för pajer med lock, extra djupa pajer eller ostpajer utan pajdeg.

Steam Plus-program

Med den här funktionen kan du ångkoka mat utifrån hur mycket den väger. Vikten måste anges i gram.



Välj önskad kategori.

Indikatorerna för Steam Plus och tillagningsfunktionen tänds och siffran för programmet visas på displayen.

Ställ in vikten.


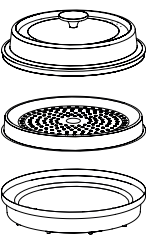

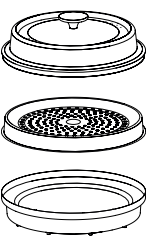
Ange matens vikt genom att använda ratten. Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.

Tryck på startknappen.


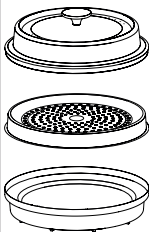

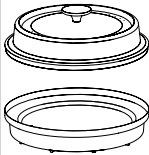

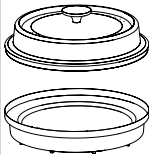


Observera

1. De automatiska ångprogrammen Steam Plus får **bara** användas för den typ av mat som beskrivs här.
2. Tillaga inte större eller mindre mängder än den vikt som anges.
3. Väg alltid maten själv i stället för att förlita dig på den vikt som anges på förpackningen.
4. Använd endast de tillbehör som beskrivs på sid 29–30.
5. De flesta rätter blir ännu bättre om man låter dem **vila** en stund efter att de tillagats med ett autoprogram så att värmen fortsätter att sprida sig in i mitten
6. Eftersom egenskaperna hos matvarorna kan variera från gång till gång, kontrollera alltid att maten är ordentligt genomkokt och rykande het innan den serveras.

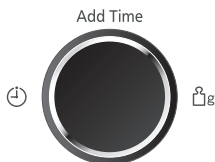
Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
4. Ångkoka fiskfiléer  4 Tryck	200 g–500 g		Tillagning av färska fiskfiléer, t.ex. torsk, lax eller kolja. Håll 150 ml vatten i crisppannan. Placera de färska fiskfiléerna på ångbrickan i crisppannan. Täck med ett lock och placera på glasbrickan. Tryck fyra gånger på Steam Plus. Ange fiskfiléernas vikt. Tryck på startknappen.
5. Ångkoka kycklingbröstfiléer  5 Tryck	200 g–800 g		Tillagning av färska kycklingbröstfiléer. Varje kycklingfilé bör väga mellan 100 och 250 gram. Håll 150 ml vatten i crisppannan. Placera de färska kycklingfiléerna på ångbrickan i crisppannan. Täck med lock och placera på glasbrickan. Tryck fem gånger på Steam Plus. Ange kycklingfiléernas vikt. Tryck på startknappen.

Steam Plus-program

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner		
6. Ångkoka potatis.  6 Tryck	150 g–500 g		<p>Ångkoka potatis utan skal. Skala potatisarna och skär dem så att de blir lika stora. Häll 150 ml vatten i crisp pannan. Placera potatisarna på ångbrickan i crisp pannan. Täck med lock och placera på glasbrickan. Tryck sex gånger på Steam Plus. Ange potatisarnas vikt och tryck på startknappen.</p>		
7. Musslor  7 Tryck	250 g (1 portion) 500 g (2 portioner)		<p>Tillagning av färska musslor i vitvinsås, 250 g eller 500 g. Förbered ingredienserna enligt nedan. Tvätta musslorna, skrubba dem och ta bort "skägget". Släng alla musslor som öppnat sig. Lägg smör och schalottenlök i crisp pannan. Placera pannan på glasbrickan utan lock. Tryck sju gånger på Steam Plus. Välj 250 g eller 500 g. Tryck på startknappen. När det piper, lägg till musslorna och vinet och rör om. Täck med lock, placera på glasbrickan och tryck på startknappen.</p>		
		ingredienser <table border="0"> <tr> <td> För 500 g 60 g schalottenlök, finhackad 1 tsk smör 150 ml vitt vin 500 g musslor </td> <td> För 250 g 40 g schalottenlök, finhackad 1/2 tsk smör 100 ml vitt vin 250 g musslor </td> </tr> </table>		För 500 g 60 g schalottenlök, finhackad 1 tsk smör 150 ml vitt vin 500 g musslor	För 250 g 40 g schalottenlök, finhackad 1/2 tsk smör 100 ml vitt vin 250 g musslor
För 500 g 60 g schalottenlök, finhackad 1 tsk smör 150 ml vitt vin 500 g musslor	För 250 g 40 g schalottenlök, finhackad 1/2 tsk smör 100 ml vitt vin 250 g musslor				
8. Risotto  8 Tryck	500 g (2 portioner) 1 000 g (4 portioner)		<p>Tillagning av risotto, 500 g eller 1 000 g. Förbered enligt receptet nedan. Tryck åtta gånger på Steam Plus. Välj 500 g eller 1 000 g. Tryck på startknappen. Rör om när ugnen piper.</p>		
ingredienser För 1 000 g (4 portioner) 40 g torkade porchinsvampar 1 gul lök 50 g smör 250 g arborioris 1 vitlöksklyfta 4 dl vatten med 1 grönsaksbuljongtärning 30 g parmesan		<ol style="list-style-type: none"> Lägg svampen i vatten, följ tillverkarens instruktioner och använd 400 ml vatten för 40 g, 200 ml för 20 g. Lägg i ris, hackad lök, smör, krossad vitlöksklyfta och de upplösta porchinsvamparna i crisp pannan. Lägg i grönsaksbuljong och vattnet från svampen (150 ml för 4 portioner, 75 ml för 2 portioner). Täck med lock. Placera crisp pannan på glasbrickan. Rör i parmesan mot slutet. 			
Hälften av ingredienserna för 500 g (2 portioner) Kärl: inga Tillbehör: Steam Plus Pot					

Tillagning med autoprogram

Med den här funktionen kan du tillaga mat efter vikt. Ställ in matens vikt i gram.



Välj önskad kategori.

Lampan tänds och programnumret visas på displayen.

Ställ in vikten.





Ange matens vikt genom att använda ratten. Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.

Tryck på startknappen.











Observera

1. De automatiska viktprogrammen bör **endast** användas för de angivna livsmedlen.
2. Tillaga endast mat inom de angivna viktgränserna.
3. Väg alltid maten istället för att lita på förpackningsinformationen.
4. Använd endast tillbehören på det sätt som beskrivs på sidan 31–32.
5. Täck **inte** över maten när du använder programmet för kycklingdelar. Detta hindrar maten från att brynas och grillen smälter alla plastskydd.
6. De flesta rätter blir ännu bättre om man låter dem vila en stund efter att de tillagats med ett autoprogram, så att värmen fortsätter att sprida sig in i mitten.
7. Eftersom egenskaperna hos matvarorna kan variera från gång till gång, kontrollera alltid att maten är ordentligt genomkokt och rykande het innan den serveras.

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
9. Färsk tillagad mat  1 Tryck	200 g–800 g		För att värma färsk mat eller gryta på en tallrik. All mat måste vara tillagad. Maten bör ha kylskåpstemperatur, max +5 °C. Täck över, tryck på Auto 1 gång och rör om när det piper. Rör igen i slutet av programmet och låt stå några minuter. Stora bitar av kött/fisk i tunn sås kan behöva längre tillagning. Detta program är inte lämpligt för stärkelserik mat såsom ris, nudlar eller potatis.
10. Fryst mat  2 Tryck	200 g–500 g		För att värma fryst tillagad mat eller gryta. All mat måste vara tillagad och fryst (-18 °C). Täck över maten. Tryck 2 gånger på Auto. Rör om när det piper och skär styckena i bitar. Rör om igen i slutet av programmet och låt maten stå i några minuter. Kontrollera temperaturen och värm ytterligare några minuter vid behov. Detta program är inte lämpligt för fryst mat i portionsstorlek.

Tillagning med autoprogram

Program	Vikt	Tillbehör	Instruktioner
11. Färska grönsaker  3 Tryck	200 g–800 g		För att tillaga färska grönsaker. Placera de ansade grönsakerna i en behållare i passande storlek. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g grönsaker. Täck med plastfilm som du gjort hål i eller ett lock. Tryck 3 gånger på Auto. Rör om när det piper. Låt rinna av efter tillagning och krydda efter smak.
12. Färsk fisk  4 Tryck	200 g–800 g		För tillagning av fiskfiléer eller fiskkotletter. Lägg fisken i en lagom stor behållare, tillsätt 1–3 msk (15–45 ml) vatten. Täck med plastfilm som du gjort hål i eller ett lock. Tryck 4 gånger på Auto.
13. Ris  5 Tryck	100 g–300 g		För att tillaga matris, inte rispuddingar (thai-, basmati-, jasmin-, surinam-, arborio- eller medelhavsris). Skölj riset noggrant före tillagning. Använd en stor skål. Tillsätt ½ tsk salt och 2 delar kokvatten till varje del ris. Täck med plastfilm som du gjort hål i eller ett lock. Tryck 5 gånger på Auto. Låt stå 5 minuter efter tillagningen.
14. Kycklingdelar  6 Tryck	200 g–700 g		Tillagning av färska kycklingdelar med ben t.ex. kycklinglår, drumsticks, fjärdedelar. Placera kycklingdelarna med skinnsidan ner direkt på gallret på glasbrickan. Placera ett ugnsfast fat under för att fånga upp när det droppar. Tryck sex gånger på Auto. Täck inte över. Vänd på delarna när ugnen piper. Låt kycklingen stå några minuter när programmet är klart.

Snabbupptining

Med den här funktionen kan du tina upp köttfärs, kotletter, kyckling i delar, stekar och bröd. Tryck på snabbupptining (Turbo) för att välja rätt upptiningskategori och ange sedan matens vikt i gram (se sid 34).

Maten ska placeras i ett lämpligt kärl, hela kycklingar och stekar läggs på ett uppochnervänt lock eller på ett fat som tål mikrovågsugn. Kotletter, kycklingdelar och brödskivor ska läggas i ett enda lager. Maten behöver inte täckas över.

Kaosteoriprincipen används vid de automatiska upptiningsprogrammen för att ge en snabbare och jämnare upptining. Kaosystemet använder en slumpmässig sekvens av mikrovågor vilket gör upptiningen snabbare. Under programmet kommer ugnen att pipa för att påminna dig om att kontrollera maten. **Det är viktigt att du vänder på och rör om i maten ofta och om det behövs skyddar den från att bli för varm. När du hör det första pipet bör du vända på maten och (om möjligt) skydda den.** När det piper nästa gång bör du vända på maten eller bryta upp den i mindre delar.

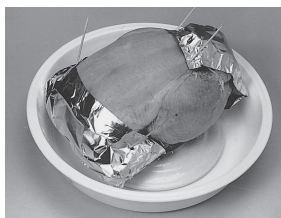
Första pipet

Vänd eller skydda



Första pipet

Vänd eller skydda



Andra pipet

Vänd eller dela upp

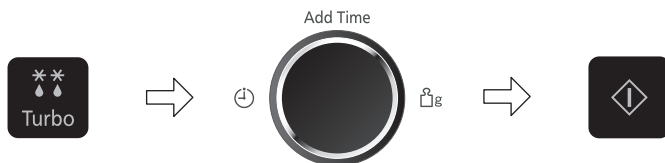


Observera

1. Kontrollera maten under upptiningen. Olika slags mat tar olika lång tid att tina.
2. Maten behöver inte täckas över.
3. Vänd alltid på maten eller rör om i den, särskilt när ugnen piper. Skydda känsliga delar om det behövs (se punkt 5).
4. Köttfärs/kotletter/kycklingdelar bör delas upp eller separeras så snart det går och placeras ut i ett enda lager.
5. Genom att skydda maten förhindrar man att den börjar koka. Det är viktigt när man tinar kyckling eller stekar. Yttersidan tinar först så skydda vingar/bröst/feta delar med ett jämnt lager aluminiumfolie som du fäster med tandpetare.
6. Låt maten stå en stund så att den även tinar i mitten (minst 1–2 timmar för en stek eller hel kyckling).

Snabbupptining

Med denna funktion kan du tina upp frusen mat efter vikt.



Välj det önskade snabbupptiningsprogramet.




Autoprogramnumret visas på displayen. Indikatorerna för mikrovågsugn, auto och snabbupptining lyser.

Ange den frysta matens vikt med hjälp av ratten.

Om du vrider ratten långsamt räknar den upp i steg om 10 g. Om du vrider ratten snabbt räknar den upp i steg om 100 g.

Tryck på startknappen.

Kom ihåg att röra om i eller vända maten under upptining.

Program	Min./max. vikt	Tips
15. Små bitar  1 Tryck	150 g–1 000 g	Små bitar av kött, schnitzel, korv, köttfärs, fiskfilé, stek, uppskurna bitar (var och en 100 g till 400 g). Tryck 1 gång på snabbupptining (Turbo). Vänd/rör när det piper.
16. Stora bitar  2 Tryck	400 g–2 000 g	Stora köttbitar, hela kycklingar, köttstekar. Tryck 2 gånger på snabbupptining (Turbo). Hela kycklingar och köttstekar måste täckas över under upptiningen. Skydda vingar, bröst och fett med jämna bitar av aluminiumfolie fästa med tandpetare. Folien får inte vidröra ugnens väggar. Vilotiden bör vara 1 till 2 timmar före tillagning. Vänd och skydda när det piper.
17. Bröd  3 Tryck	100 g–800 g	Små eller stora limpor, vitt eller fullkorn. Tryck 3 gånger på snabbupptining (Turbo) och vänd på brödet vid pipen. Låt brödet vila 5 min (ljus luftigt bröd) till 30 min (kompakt rågbröd). Dela stora limpor under vilotiden. Detta program lämpar sig inte för skivat bröd eller söta bröd och småfranska.



Observera

Se sid 18 SV för upptiningsriktlinjer.

Uppvärmnings- och tillagningstabeller



Tänk på att

Kontrollera alltid att maten är riktigt varm efter att den har värmts i mikrovågsugnen. Om du är osäker, värm lite till. Maten behöver **vilotid**, särskilt om den inte kan röras om. Ju kompaktare mat, desto längre vilotid behövs.

Livsmedel	Vikt/mängd	Färsk	Fryst
Dryck, kaffe, mjölk			
1 mugg (1)	240 ml	1 000 W 1 min 30 sek	–
2 muggar (1)	470 ml	1 000 W 2 min 30 sek	–
1 kanna (1)	600 ml	1 000 W 4 min 30 sek– 5 min	–
Soppa (kyld) (1, 2)	300 ml	1 000 W 1 min 40 sek	–
	1 000 ml	1 000 W 8–9 min	–
Soppa (rumstempererad) (1, 2)	300 ml	1 000 W 2 min	1 000 W 5–6 min
	1 000 ml	1 000 W 7–8 min	1 000 W 15–6 min
Färdiga måltider – hemlagade			
Grönsaker (tillagade) (1, 2)	300 g	1 000 W 2 min	–
	700 g	1 000 W 5–6 min	–
Potatispuré (1, 2)	250 g	1 000 W 2 min	1 000 W 3 min 30 sek
	500 g	1 000 W 3 min 30 sek	1 000 W 7–8 min
Grönsakspuré (1, 2)	300 g	1 000 W 2 min 10 sek	1 000 W 5–6 min
	600 g	1 000 W 5 min 30 sek	1 000 W 8–9 min
Ris, quinoa, couscous (kyld) (1, 2)	200 g	1 000 W 1 min 50 sek	1 000 W 4 min
	300 g	1 000 W 2 min 20 sek	1 000 W 5 min
Pannkakor (tjocka) (1, 2)	1 bit	1 000 W 40–50 sek	1 000 W 1 min 20– 30 sek
	2 bitar	1 000 W 50–60 sek	–
Rullader med sås (1, 2)	1 bit	1 000 W 4 min 30 sek och vilotid	–
	2 bitar	1 000 W 7 min och vilotid	–
Kåldolmar (1, 2)	2 bitar 310 g	–	1 000 W 10 min
	4 bitar 710 g	–	1 000 W 16–17 min
1 kvarts grillad kyckling	1 bit 300 g	1 000 W 3–4 min	–
Stek (1, 2)	2 skivor 250 g	600 W 3 min	–
Köttfärsås (1, 2)	210 g	600 W 3 min (rumstempererad)	–
Hollandaisesås (1, 2)	100 g 2 kuber	–	1 000 W 1 min 40 sek
	300 g 6 kuber	–	1 000 W 4 min 10 sek
Barnmat (1, 2) (liten skål, rumstempererad)	120 g	600 W 40 sek	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min–1 min 30 sek	–
Barnmat (grönsakspuré) (1, 2)	100 g	–	1 000 W 1 min 40 sek

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnsäker form. (P) Placera i den förvärmda crisp pannan (3 min på 1 000 W). Smörj pannan vid behov.

Uppvärmnings- och tillagningstabeller

Livsmedel	Vikt/mängd	Färsk	Fryst
Gratänger			
Fisk bordelaise	400 g	–	Kombi 1; 16–18 min
Lasagne	400 g	Kombi 1; 8 min (3)	Kombi 1; 13–14 min
	600 g	Kombi 1; 9–10 min och vilotid 3 min (3)	1 000 W 13 min och 4 min Grill 1 på galler
Moussaka	350 g	Kombi 1; 7–8 min (3)	Kombi 1; 10–11 min
	450 g – 500 g	Kombi 1; 8–9 min (3)	1 000 W 11 min och 3 min Grill 1 på galler
Pastagrätäng med skinka/tonfisk	300 g – 350 g	Kombi 1; 8 min (3)	Kombi 1; 10–11 min
Shepherd's pie	400 g	Kombi 1; 6–7 min	Kombi 1; 14 min
	600 g	Kombi 1; 11 min och 4 min Grill 1 på galler	1 000 W 13 min och 5 min Grill 1 på galler
Snabbmat			
Kantonesiskt ris (1, 2)	500 g	–	1 000 W 5 min
Kycklingvingar/bitar	6 bitar 250 g	1 000 W 1 min 40 sek	1 000 W 2 min 30 sek
	8 bitar 400 g	1 000 W 3 min	1 000 W 5–6 min
Knacki–korvar (1, 2)	3 bitar 100 g	1 000 W 30–40 sek	600 W 2 min 30 sek
	6 bitar 200 g	1 000 W 1 min	600 W 3 min 30 sek
Croque monsieur (1, 3)	1 bit 150 g	Kombi 2; 4 min 30 sek	Kombi 1; 4 min 30 sek
Köttbullar, frikadeller (1, 2)	1 bit 100 g	600 W 1 min och vilotid 2 min	600 W 1 min 30 sek–2 min
	2 bitar 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Potatis med ostfyllning (3)	1 bit 140 g	–	Kombi 1; 7 min
	2 bitar 240 g	–	Kombi 1; 9–10 min
Risotto med svamp (1, 2)	600 g	–	1 000 W 7–8 min
Skivad korv med sås (2)	2 bitar 220 g	1 000 W 1 min 30 sek–2 min	–
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1 000 W 2 min 20 sek	1 000 W 5 min
Rå bakad potatis (1, 3)	2 bitar 350 g	Kombi 1; 13 min	–

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trådgallret, vid behov i en ugnssäker form. (P) Placera i den förvärmda crispspannan (3 min på 1 000 W). Smörj pannan vid behov.

Tillagningstabeller för Steam Plus Pot

Livsmedel	Vikt/ mängd	Färsk	Fryst
Crispgrill: använd crisp pannan			
Pretzel med ost/bacon (P)	1 bit 130 g	Kombi 2; 1 min 30 sek	Kombi 1; 3 min
	2 bitar 250 g	–	Kombi 1; 3 min 30 sek
Kycklinguggets (P, 1)	8 bitar 100 g	–	Kombi 1; 3 min
Ostcroissant (P)	1 bit 70 g	Kombi 2; 1 min	Kombi 2; 2 min 30 sek
	2 bitar 140 g	Kombi 2; 2 min	Kombi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 bit 100 g	Kombi 2; 5 min	Kombi 1; 4 min 30 sek
	2 bitar 300 g	Kombi 2; 6 min	Kombi 1; 8 min
Panerad fisk (P, 1)	1 bit 140 g	Kombi 2; 4 min 30 sek	Kombi 1; 5 min 30 sek
	2 bitar 280 g	Kombi 2; 5–6 min	Kombi 1; 8 min
Galetter, grönsaker (P, 1)	4 bitar 150 g	–	Kombi 1; 4 min
Kött-/korvpiroger (P)	2 bitar 160 g	Kombi 2; 5–6 min	Kombi 1; 4 min
Lökpaj (P)	1 bit 160 g	Kombi 1; 2 min vilotid 2 min	Kombi 1; 7 min och vilotid 2 min
Spenatpaj (P)	1 bit 400 g	Kombi 1; 2 min vilotid 2 min	Kombi 1; 8 min och vilotid 3 min
Fyllda pannkakor, rullade (P, 1)	2 bitar 240 g	Kombi 1; 3 min	Kombi 1; 5 min och vilotid 3 min
Pizza freshup (P)	1 bit 300 g	Kombi 2; 3–5 min	Kombi 2; 8–10 min
Pizza piccolinis (P)	9 bitar 270 g	–	Kombi 1; 6 min och 5 min grill 1
Fläskpaj (P)	1 bit 75 g	Kombi 1; 2 min	Kombi 1; 3 min 30 sek
	2 bitar 150 g	Kombi 1; 2 min	Kombi 1; 5 min
Samosas (P, 1)	4 bitar 240 g	Kombi 2; 5 min	Kombi 1; 8 min 30 sek
Tortilla (P, 1)	1 bit 250 g	Kombi 1; 5 min	Kombi 1; 7 min
	1 bit 500 g	Kombi 1; 6 min 30 sek	Kombi 1; 10 min
Rå korv (P, 1)	Tjocka 4 x 240 g	Kombi 2; 8 min	–
	Tunna 4 x 140 g	Kombi 2; 7 min	–
Ångkoka: använd crisp pannan, ångbrickan och locket. Häll 150 ml vatten i crisp pannan.			
Broccoli	300 g	1 000 W 10–12 min	–
Morötter	250 g	1 000 W 12–14 min	–
Zucchini	250 g	1 000 W 8–10 min	–
Ärtor och majs	300 g	–	1 000 W 13–15 min
Räkor	350 g	1 000 W 13–15 min	–
Hel makrill	2 x 200 g	1 000 W 14–16 min	–
Hel havsaborre	2 x 300 g	1 000 W 18–20 min	–
Steka: använd crisp panna och lock.			
Lax (4)	2 bitar 280 g	1 000 W 10–15 min	–
Abborre (4)	2 bitar 180 g	1 000 W 6–8 min	–
Hamburgare (1)	2 bitar 220 g	1 000 W 10 min	–
Kycklinglår med skinn (4)	4 bitar 500 g	1 000 W 20 min	–
Schnitzel (1)	2 bitar 250 g	1 000 W 10 min	–
Kycklingbröst med skinn (4)	2 bitar 320 g	1 000 W 25 min	–
Ankröst med skinn (4)	2 bitar 320 g	1 000 W 20 min	–
Panerad fisk (1)	2 bitar 300 g	1 000 W 10 min	–
Fiskpinnar (1)	8 bitar 220 g	–	1 000 W 10 min

(1) Vänd eller rör om efter halva tiden. (2) Täck över. (3) Placera på trädgallret, vid behov i en ugnsåker form. (4) Skinnsidan neråt. (P) Placera i den förvärmade crisp pannan (3 min på 1 000 W). Smörj pannan vid behov.

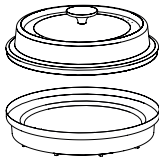
Minestronesoppa

ingredienser

4-6 portioner

1 gul lök, hackad
 2 vitlöksklyftor, hackade
 15 ml olivolja
 1 zucchini, skuren i
 4 delar på längden och tunt skivad
 1 morot, tärnad
 2 stjälkar selleri, tärnade
 6 dl grönsaksbuljong
 1 msk socker
 1 msk tomatpuré
 400 g tärnade tomater på burk
 1 lagerblad
 1 kvist timjan
 150 g ärtor på burk, avrunna

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock, placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 30 minuter, eller tills grönsakerna är mjuka. Rör om när halva tillagningstiden gått.
2. Låt stå i 5 minuter före servering. Plocka ur lagerblad och timjan. Krydda efter smak.

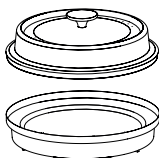
Bouillabaisse

ingredienser

4-6 portioner

45 ml olivolja
 1 msk tomatpuré
 1 gul lök, hackad
 1 liten purjolök, skivad
 2 vitlöksklyftor, krossade
 200 g krossade tomater på burk
 4 dl fiskbuljong
 75 ml torrt vitt vin
 2 kvistar timjan
 salt och peppar
 rivet skal från 1/4 apelsin
 2 saffranstrådar
 5 ml chilisås
 250 g torsk, i bitar, utan skinn
 250 g blandade skaldjur
 4 stora färska räkor

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock. Placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 20 minuter, eller tills fisken är kokt.
2. Ta ur timjankvistarna innan servering. Krydda efter smak.

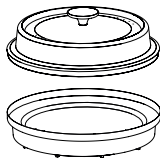
Ratatouille

ingredienser

4 portioner

1 aubergine,
skuren i småbitar
1 zucchini,
skuren i småbitar
1 gul lök, hackad
1 grön paprika, skivad
1 röd paprika, skivad
1 vitlöksklyfta,
skalad och krossad
400 g tomater på burk,
krossade
salt och peppar

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock. Placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 20–25 minuter, eller tills grönsakerna är mjuka. Rör om när halva tillagningstiden gått. Krydda efter smak.

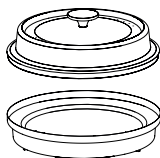
Korvgryta med chorizo, kikärter och potatis

ingredienser

4 portioner

1 msk olivolja
100 g chorizo, skivad
1 gul lök, fint hackad
1 vitlöksklyfta, krossad
400 g kikärter på burk, avrunna
500 g potatis, tärnad
5 dl grönsaksbuljong
1 liten knippa persilja,
till garnering

Tillbehör: Crisppanna och lock



1. Lägg alla ingredienserna i Steam Plus-pannan. Täck med lock. Placera på glasbrickan och tillaga på 1 000 W i 40 minuter, eller tills grönsakerna är mjuka. Rör om när halva tillagningstiden gått.
2. Låt stå i 5 minuter före servering. Garnera med persilja. Krydda efter smak.

Varm smörgås

ingredienser

1 portion

4 skivor bröd, med smör på
5 ml dijonsenap
2 skivor rökt skinka
100 g skivad ost

Kärl: inga

Tillbehör: trådgaller

1. Placera brödet, med den smörade sidan uppåt på gallret och tillaga på Grill 1 i 4 minuter tills det är brynt.
2. Tag en av brödskiorna och bre den orostade sidan med senap och lägg på skinka och ost. Täck över med den andra skivan, med den brynta sidan uppåt. Lägg tillbaka på gallret, tillaga på Kombi 2 i mellan 1 minut och 30 sekunder och 2 minuter eller tills osten har smält.

Lasagne

ingredienser

4 portioner

Köttfärsås:

1 gul lök, hackad
1 vitlöksklyfta, pressad
5 ml olja
400 g tomater på burk, krossade
1,5 dl rött vin
2 msk tomatpuré
5 ml blandade örter
500 g nötfärs
salt och peppar

Lasagne:

5 dl béchamelsås
100 g riven ost, t.ex. cheddar
5 ml senap
salt och peppar
50 g riven parmesan
250 g färska lasagneplattor

Kärl: 1 x 1,5 liters Pyrex®-skål med lock + 1x stor rektangulär form

1. Lägg lök, vitlök och olja i skålen. Täck med lock och placera på glasbrickan. Tillaga på 600 W i 3 minuter. Lägg alla de övriga ingredienserna till köttfärsåsen i skålen. Rör om ordentligt. Täck med lock, tillaga i 1 000 W i 10 minuter. Rör om. Därefter i 600 W i 15-20 minuter eller tills den är klar.
2. Tillsätt senap, kryddor och riven ost i béchamelsåsen. Täck botten av formen med ett lager köttfärsås, därefter ett lager lasagneplattor (lägg dem inte över varandra) och därefter ett tunt lager av béchamelsås. Upprepa lagren två gånger till, och avsluta med ett lager béchamelsås. Strö riven parmesanost överst. Ställ in längst ner i ugnen och tillaga på Kombi 1 i 10–15 minuter eller tills lasagnen är gyllenbrun.

Boston Brownies

ingredienser

6 portioner

100 g choklad för tillagning
100 g smör
100 g farinsocker
100 g mjöl
50 g hackade valnötter
2 msk kakaopulver
1 tsk bakpulver
1 portionspåse vaniljsocker
2 vispade ägg

Kärl: 16 X 20 cm Pyrex® med smörpapper

1. Lägg choklad och smör i en skål och tillaga på 600 W i 2 minuter eller tills chokladen har smält.
2. Blanda i alla de andra ingredienserna och vispa ordentligt.
3. Häll över i kärlet och tillaga i cirka 6 minuter på Kombi 1 eller tills den känns fast.
4. Låt svalna innan den skärs i bitar.

Frågor och svar

Fråga: Varför startar inte ugnen?

Svar: Om ugnen inte startar, kontrollera följande:

1. Är nätkontakten riktigt isatt? Dra ut nätkontakten från eluttaget, vänta 10 sekunder och sätt in nätkontakten igen.
2. Kontrollera huvudströmbrytaren och säkringen i proppskåpet. Slå vid behov på huvudströmbrytaren eller byt proppen.
3. Om strömbrytaren och proppen är i ordning, provar du att koppla in någon annan apparat i samma väggkontakt. Om den andra apparaten fungerar, är det troligen något fel på ugnen. Om den andra apparaten inte fungerar, är det troligen något fel på kontakten. Om det verkar vara fel på ugnen ska du kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Fråga: Ugnen stör min tv. Är detta normalt?

Svar: En del radio- och tv-apparater, sladdlösa telefoner, babyvakt-apparater, Bluetooth-utrustning eller annan trådlös elektronisk utrustning kan störas genom interferens när mikrovågsugnen körs. Störningarna påminner om dem du kan få från små apparater som mixrar, dammsugare, hårtorkar och liknande. Störningarna innebär inte att det är något fel på ugnen.

Fråga: Ugnen accepterar inte de inställningar jag gör. Varför?

Svar: Ugnen är utformad för att inte acceptera ett felaktigt program. Ugnen accepterar exempelvis inte ett fjärde steg.

Fråga: Ibland strömmar varmluft ut från ugnens ventilationshål. Varför?

Svar: Värmen som avges från den lagade maten värmer upp luften inuti ugnen. Den här varmluften förs ut ur ugnen med hjälp av luftströmmarna i ugnen. Det finns inga mikrovågor i luften. Blockera aldrig ventilationshålen när ugnen används.

Fråga: Kan jag använda en vanlig kötttermometer i ugnen?

Svar: Bara när du använder **grill**. Metallen i en del termometrar kan orsaka gnistor och ska därför inte användas vid tillagning med **mikrovågor** eller **kombination**.

Fråga: Varför avger ugnen surrande och klickande ljud när jag använder **kombination**?

Svar: Ljuden uppstår när ugnen automatiskt kopplar om från mikrovågor till konventionell värme för att skapa kombinationseffekten. Detta är normalt.

Fråga: Ugnen luktar illa och det ryker ur den när jag använder **kombination** och **grill**. Varför?

Svar: Efter upprepad användning rekommenderar vi att du gör ren ugnen och sedan kör den utan mat, glasbricka och rullring på **grill** i 5 min. Det bränner bort de sista matresterna och fettet, som kan ge lukt och rök.

Fråga: Ugnen avbryter tillagningen med mikrovågor och "H97" eller "H98" visas på displayen. Varför?

Svar: Displaymeddelandena betyder att det har uppstått ett problem med det system som genererar mikrovågor. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Fråga: Fläkten fortsätter att gå efter att tillagningen är klar. Vad beror det på?

Svar: Efter att ugnen använts kan det hända att fläkten roterar för att kyla de elektriska komponenterna. Detta är normalt och du kan fortsätta använda ugnen under tiden.

Skötsel av ugnen

1. Stäng av ugnen innan du gör ren den.
2. Håll ugnens insida, luckans tätningslist och tätningssyterna rena. Torka upp allt spill på väggarna, tätningslisterna och tätningssyterna med en fuktad torkduk. Ett mildt rengöringsmedel kan användas om ugnen är mycket smutsig. Använd inte kraftiga rengöringsmedel eller slipmedel.
Använd inte ugnsgöringsmedel för vanliga ugnar.
3. Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan eftersom dessa kan repa glasets yta, vilket kan leda till att glaset spricker.
4. Gör ren utsidan av mikrovågsugnen med en fuktad torkduk. Låt inte vatten komma in i ventilationsöppningarna, eftersom det kan skada ugnen.
5. Torka kontrollpanelen med en mjuk, torr torkduk, om den blir smutsig. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel. Låt ugnsluckan vara öppen under rengöringen, så att ugnen inte startas av misstag. När rengöringen är avslutad, tryck på **stopp-/återställningsknappen**.
6. Om ånga samlas på insidan av eller runt ugnsluckan, torka bort den med en mjuk torkduk. Detta kan hända när mikrovågsugnen används i hög luftfuktighet och innebär inget fel på ugnen.
7. Glasbrickan måste tas ut ibland för rengöring. Diska den för hand eller i diskmaskin.
8. Rullringen och ugnsbotten bör rengöras regelbundet för att undvika att missljud uppstår. Torka av ugnsbotten med ett mildt diskmedel och varmt vatten och torka torr. Rullringen kan diskas i ett mildt diskmedel. Ångor från matlagningen kan avsätta färgämnen efter en tids användning, men det påverkar inte ugnens botten eller rullringen på något sätt. Kontrollera att du sätter tillbaka rullringen på rätt sätt, när du har gjort ren den.
9. När du använder **grill** eller **kombination** är det oundvikligt att vissa matvaror stänker fett på ugnens väggar. Gör ren ugnen regelbundet, eftersom matresterna annars kan börja ryka när ugnen används.
10. Använd inte ånga vid rengöring.
11. Kontakta återförsäljaren eller en auktoriserad Panasonic-verkstad, om ugnen behöver service eller reparationer.
12. Om ugnen inte hålls ordentligt ren kan ytor skadas, vilket kan påverka ugnens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
13. Håll alltid ventilationsöppningarna fria. Kontrollera att ventilationsöppningarna på ugnens ovansida, nederdel och baksida inte blockeras av damm eller annat material. Blockerade ventilationsöppningar kan orsaka överhettning, vilket kan påverka ugnens funktion och eventuellt leda till en farlig situation.
14. Alla ugnstillbehören går att diska i maskin.

Tekniska data

Tillverkare	Panasonic	
Modell	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Strömkälla	230 V 50 Hz	
Frekvens:	2450 MHz	
Effekt in:	Maximalt	2 000 W
	Mikrovågor	1 050 W
	Grill	1 050 W
Nyttoeffekt:	Mikrovågor	1 000 W (IEC-60705)
	Grill	1 000 W
Ytermått B x D x H (mm)	488 mm (B) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Innermått B x D x H (mm)	315 mm (B) x 353 mm (D) x 178 mm (H)	
Vikt utan förpackning (ca)	10 kg	
Buller	57 dB	

Vikt och mått är ungefärliga.

Denna produkt uppfyller den europeiska standarden EN 55011 för EMC-störningar (EMC = elektromagnetisk kompatibilitet). Enligt denna standard är denna produkt en apparat i grupp 2, klass B och uppfyller kraven för detta. Grupp 2 betyder att radiofrekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor, för uppvärmning av mat. Klass B betyder att denna produkt kan användas i det normala hushållet.

Tillverkad av: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd,
888, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kina.

Importerad av: Panasonic Marketing Europe GmbH

Kontakt: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland

Tak fordi du har købt en Panasonic mikrobølgeovn.

Indhold

Sikkerhedsinstruktioner	2-6	Kombination med Grill og Mikrobølger	23
Bortskaffelse af brugt udstyr	7	Brug af Steam Plus Pot (manuel funktion)	24
Installation og tilslutning	8	Brug af Steam Plus Pot	25
Opstilling af ovnen	8	Brug af Timer	26
Vigtige brugerinstruktioner	9-11	Tilberedning i flere faser	27
Ovntilbehør	12	Steam Plus-programmer	28-30
Oversigtsdiagram	13	Auto-tilberedning	31-32
Ovnens betjeningspanel	14	Turbo-optøning	33-34
Indstilling af uret	15	Opvarmnings- & tilberedningsoversigt	35-36
Børnesikring	15	Tilberedningsskemaer med Steam Plus Pot	37
Tilberedningsfunktioner	16	Opskrifter	38-40
Tilberedning og optøning med Mikrobølger	17	Spørgsmål og svar	41
Optøningsvejledning	18	Vedligeholdelse af ovnen	42
Optøningsoversigt	19	Tekniske specifikationer	43
Brug af Quick 30	20		
Brug af Add Time	21		
Grill	22		

Sikkerhedsinstruktioner

- Vigtige sikkerhedsinstruktioner. Læses omhyggeligt, før du tager ovnen i brug.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og over og af personer med begrænsede fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået anvisninger af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed vedrørende anvendelsen af apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Når ovnen er installeret, skal stikkontakten være lettilgængelig, så man nemt kan afbryde ovnen ved at trække stikket ud eller slukke for kontakten.
- Betjen ikke ovnen, hvis elkablet eller stikket er beskadiget, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget eller tabt. Det er farligt for alle andre end en kvalificeret tekniker at udføre reparationer.
- Advarsel! Efterse ovnen for skader på dørtætningslister og dørkarme. Hvis de er beskadiget, må ovnen ikke betjenes, før den er repareret af en kvalificeret tekniker.
- Advarsel! Prøv ikke selv at pille eller foretage justeringer og reparationer på dør, betjeningspanel, kabinet, sikkerhedslås eller nogen anden del på ovnen. Tag ikke yderbeklædningspanelet af ovnen. Det beskytter mod mikrobølgerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Reparationer må kun udføres af en kvalificeret tekniker.
- Advarsel! Ovnen må ikke placeres op ad et el- eller gaskomfur.
- Væsker eller anden mad må ikke opvarmes i flasker eller lukkede beholdere da de kan eksplodere.
- Advarsel! Børn bør kun bruge ovnen, når de er blevet omhyggeligt instrueret, så de er i stand til at bruge ovnen sikkert og forstår risikoen ved forkert brug.
- Denne ovn er udelukkende beregnet til fritstående brug. Den er ikke beregnet til brug som indbygningsovn eller inden i et skab.

Til anvendelse på køkkenbordet:

- Ovnen skal placeres på en flad, stabil overflade 85 cm over gulvniveau. For korrekt funktion skal der være tilstrækkelig fri luft omkring ovnen. Sørg for et mellemrum på 15 cm over ovnen, 10 cm på bagsiden, 5 cm på den ene side, og den anden side skal være mere end 40 cm åben.
- Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal der holdes øje med ovnen, da denne type beholdere nemt antændes.
- Hvis der kommer røg ud af apparatet, eller der opstår brand i ovnen, trykkes der på knappen Stop/ Annuller og døren efterlades lukket for at kunne kvæle eventuelle flammer. Træk stikket ud af væggen eller sluk for strømmen ved sikrings- eller relæpanelet.

Sikkerhedsinstruktioner

- Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket kogning, vær derfor forsigtig.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes efter opvarmning. Kontroller temperaturen på indersiden af håndledet før servering for at undgå skoldning og forbrænding.
- Æg i skal eller hele hårdkogte æg må ikke koges eller opvarmes med **mikrobølger**. Der kan dannes overtryk i æggene, og æggene kan eksplodere, både under og efter tilberedningen.
- Det er vigtigt, at ovnrum, tætningslister og dørkarme holdes rene. Madstænk og spildt væske, der sætter sig på ovnvægge, tætningslister og dørkarme, tørres af med en fugtig klud. Et mildt rengøringsmiddel kan anvendes, hvis de er meget snavsede. Stærke rengøringsmidler eller skuremidler frarådes.
- **Brug ikke kommercielle ovenrensninger.**
- Ved brug af **grill** eller **kombination** vil nogle retter sprøjte fedt op på ovnvæggene. Hvis ovnen ikke er rengjort, kan den begynde at "ose" under brug.
- Hvis du undlader at renholde ovnen, er der risiko for, at overfladerne ødelægges, og apparatets levetid dermed reduceres, og der opstår farlige situationer.
- Advarsel! De tilgængelige dele kan blive varme ved brug af **kombination** og **grill**. Små børn skal holdes på afstand, og børn bør, på grund af de temperaturer, der opstår, kun benytte ovnen under tilsyn af en voksen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Brug ikke damprenser til rengøring.
- Brug ikke skuremidler, skuresvampe eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens glas, da der er risiko for, at overfladen ridses, hvilket kan medføre, at glasset splintrer.
- Ovnens yderside, herunder kabinetkets lufthuller og ovndøren, bliver varme ved **kombination** og **grill**. Vær forsigtig ved åbning og lukning af døren og ved indsætning og udtagning af mad og udstyr.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Der må kun bruges køkkenredskaber, der er egnede til mikrobølgeovne.
- Ovnens to grillvarmere, der er placeret øverst i ovnen. Efter brug af funktionerne grill og kombination bliver de indvendige sider i ovnen meget varme. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen. For at undgå forbrændinger skal du passe på ikke at røre ved de indvendige overflader i ovnen. For at undgå forbrændinger skal du passe på ikke at røre ved de indvendige overflader i ovnen.
- Kombinationsovnens er kun beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Vær forsigtig, når du opvarmer mad med lavt væskeindhold, f.eks. brød, chokolade, kiks og bagværk. De kan let blive brændt, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Vi anbefaler ikke at opvarme mad med lavt væskeindhold som popcorn og papadams. Tørring af mad, aviser

Sikkerhedsinstruktioner

eller tøj og opvarmning af varmeguder, hjemmesko, rengøringsvampe, våde klude, hvedepuder, varmtvandsflasker og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

- Undgå at trykke på lågen til mikrobølgeovnen, når den står åben. Ellers risikerer du, at ovnen vipper forover.
- Ovnlampen skal udskiftes af en servicetekniker, som er uddannet af producenten. Forsøg ikke at fjerne den udvendige beklædning fra ovnen.
- Forsigtig! For at undgå fare på grund af utilsigtet gentilkobling af den termiske afbryder, må dette apparat ikke forsynes med strøm via en ekstern tænd/slukenhed, såsom en timer, eller tilsluttes til et kredsløb, som regelmæssigt kobles til og fra af sådan en enhed.

Bortskaffelse af brugt udstyr



Oplysninger til brugerne om afhændelse af elektriske apparater og elektronisk udstyr (private husholdninger).

Når produkter og/eller medfølgende dokumenter indeholder dette symbol, betyder det, at elektriske apparater og elektronisk udstyr ikke må smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald.

For at sikre en korrekt behandling, indsamling og genbrug, skal du aflevere disse produkter på dertil indrettede indsamlingssteder, hvor de vil blive modtaget uden ekstra omkostninger. I nogle lande er der også mulighed for, at du kan indlevere dine produkter hos den lokale forhandler, hvis du køber et nyt og tilsvarende produkt.

Hvis du afhænder dette produkt på korrekt vis, vil det være med til at spare på de værdifulde naturlige råstoffer og forhindre eventuelle negative påvirkninger på folkesundheden og miljøet, hvilket ellers kunne blive følgerne af en forkert håndtering af affaldet. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvor du kan finde det nærmeste indsamlingssted.

I visse lande vil en forkert afhændelse af affaldet medføre en bødestraf i henhold til de gældende bestemmelser på området.

Professionelle brugere i EU

Hvis du ønsker at smide elektriske apparater eller elektronisk udstyr ud, skal du kontakte din forhandler eller leverandør for at få yderligere oplysninger.

Oplysninger om afhændelse i lande uden for EU

Dette symbol er kun gyldigt i EU.

Hvis du ønsker at afhænde dette produkt, skal du rette henvendelse til de lokale myndigheder eller din forhandler. Her kan du få oplysninger om, hvordan du bedst kommer af med produktet.

Installation og tilslutning

Undersøg mikrobølgeovnen

Pak ovnen ud, fjern alle indpakningsmaterialer og undersøg for skader som f.eks. buler, skadede dørlåse eller revner i døren. I tilfælde af skader kontaktes forhandleren straks. Installer ikke en skadet mikrobølgeovn.

Jordtilslutning

Såfremt ovnen ikke er jordforbundet eller tilsluttet et HFI-relæ, er det ejerens personlige ansvar at få dette ordnet.



Vigtigt!
Ovnen skal være forsvarligt tilsluttet af hensyn til den personlige sikkerhed.

Netspænding

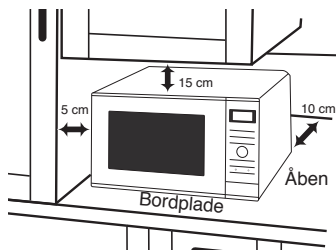
Den anvendte netspænding skal være den, der er specificeret for denne ovn. En højere spænding end den specificerede kan forårsage brand eller andre skader.

Opstilling af ovnen

Denne ovn er udelukkende beregnet til fritstående brug. Den er ikke beregnet til brug som indbygningsovn eller inden i et skab.

Ved brug på køkkenbord:

1. Anbring ovnen på en plan, stabil flade mindst 85 cm over gulvet.
2. Når ovnen er installeret, skal stikkontakten være lettilgængelig, så man nemt kan afbryde ovnen ved at trække stikket ud eller slukke for kontakten.
3. For at ovnen kan fungere skal der sørges for tilstrækkelig luftcirkulation til ovnen.
4. Sørg for et mellemrum på 15 cm over ovnen, 10 cm på bagsiden, 5 cm på den ene side, og den anden side skal være mere end 40 cm åben.
5. Ovnen må ikke placeres op ad et el- eller gaskomfur.
6. Fødderne må ikke fjernes.
7. Ovnen er kun beregnet til husholdningsbrug. Den må ikke anvendes udendørs.
8. Undgå at bruge mikrobølgeovnen ved høj luftfugtighed.
9. Elkablet må ikke røre ovnens yderside. Hold kablet fri af varme overflader. Lad ikke kablet hænge over en bordkant eller hen over en bordplade. Kablet, stikket eller ovnen må ikke ligge i vand.
10. Luftkanalerne på siden og bagsiden af ovnen må ikke blokeres. Hvis disse åbninger blokeres under brugen, er der risiko for, at ovnen overophedes. Hvis dette sker, er ovnen beskyttet af en varmesikkerhedsanordning og kan først benyttes igen, efter at den er kølet af.



Vigtige brugerinstruktioner

Sådan bruges ovnen

1. Brug ikke ovnen til andet end at tilberede mad. Denne ovn er beregnet til tilberedning af mad. Den må derfor ikke bruges til opvarmning af kemikalier eller andre nonfood-produkter.
2. Når ovnen ikke anvendes, må der ikke opbevares genstande i ovnen, hvis den utilsigtet skulle blive tændt.
3. Ovnen må ikke køres på **mikrobølger** eller **kombination**, **uden at der er mad i ovnen**. En sådan betjening kan skade ovnen.
4. Kontroller før brug, at skåle, fade og andet er egnet til brug i mikrobølgeovn.
5. Mikroovnen er kun beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Vær forsigtig når du opvarmer mad med lavt væskeindhold, f.eks. brød, chokolade, kiks og bagværk. De kan let blive brændt, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Vi anbefaler ikke at opvarme mad med lavt væskeindhold som popcorn og papadams. Tørring af mad, aviser eller tøj og opvarmning af varmpuder, hjemmesko, rengøringsvampe, våde klude, hvedepuder, varmtvandsflasker og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.
6. Hvis der kommer røg ud af apparatet, eller der opstår brand i ovnen, trykkes der på Stop/Annuller og døren efterlades lukket for at kunne kvæle eventuelle flammer. Træk stikket ud af væggen eller sluk for strømmen ved sikringen eller hovedafbryderen.

Varmefunktion

1. Før du bruger funktionerne Kombination eller Grill for første gang, skal du lade ovnen køre uden mad og tilbehør (inklusive glasdrejeskive og rullering) på Grill 1 i 5 minutter. Det gør, at den olie, der er brugt til rustbeskyttelse, kan blive brændt af. Det er den eneste gang, ovnen må bruges tom.



Forsigtig! Varme overflader

Alle ovnens indvendige sider bliver meget varme.

2. Ovnens yderside, herunder kabinetets lufthuller og ovndøren, bliver varme ved **kombination** og **grill**. Vær forsigtig ved åbning og lukning af døren og ved indsætning og udtagning af mad og udstyr.
3. Ovnen har to varmeelementer, der er anbragt øverst i ovnen.



Forsigtig!

Efter at du har brugt funktionerne **kombination** og **grill**, bliver de indvendige sider i ovnen meget varme. Undgå at berøre varmeelementerne i ovnen.

4. De tilgængelige dele kan blive varme ved brug af grill og kombination. Mindre børn, der er yngre end 8 år, skal holdes væk, og børn bør kun bruge ovnen under opsyn af voksne på grund af de temperaturer, der opstår.



Forsigtig! Varme overflader

Når der har været tilberedt mad med disse funktioner, er ovenudstyret meget varmt.

Vigtige brugerinstruktioner

Ovnlys

Når ovnlysets pære skal udskiftes, skal det gøres af en kvalificeret tekniker.

Tilberedningstid

De tilberedningstider, der er angivet i kogebogen, er ca. tider. Tilberedelsestiden afhænger af tilstand, temperatur, mængden af mad og på typen af kogegrej.

Begynd med den korteste tilberedelsestid for at undgå at tilberede for meget. Hvis maden ikke er tilstrækkelig tilberedt, kan du altid give den lidt længere.



Vigtigt!

Hvis den anbefalede tilberedelsestid overskrides, ødelægges maden, og i ekstreme tilfælde kan den bryde i brand og evt. ødelægge ovnens indre.

Små portioner mad

Små portioner mad eller mad med kun lidt væde og fugt i sig kan brænde, tørre ud eller bryde i brand, hvis de/den tilberedes for længe. Hvis materialer i ovnen skulle antænde, holdes ovndøren lukket, ovnen slukkes, og stikket tages ud af kontakten.

Prik overfladen

Mad med ikke-porøst skind, f.eks. kartofler, æggeblommer og pølser, skal have prikket hul, før de tilberedes med **mikrobølger** for at forhindre sprængning.

Stegetermometer

Anvend ikke et stegetermometer til at kontrollere, hvor gennemstegt en steg eller et fjerkræ er, før kødet er taget ud af ovnen. Anvend ikke et almindeligt stegetermometer i metal i ovnen, da det kan danne gnister.

Æg

Æg i skal eller hele hårdkogte æg må ikke koges eller opvarmes med mikrobølger. Der kan dannes overtryk i æggene, og æggene kan eksplodere, både under og efter tilberedningen.

Vigtige brugerinstruktioner

Væsker

Ved opvarmning af væsker, f.eks. supper, saucer og varme drikke, i mikrobølgeovnen kan væsken overhedes op over kogepunktet, uden at der dannes bobler. Det kan resultere i, at den varme væske pludseligt stødkoger.

For at forebygge denne risiko skal følgende forholdsregler tages:

- Undgå beholdere med lodrette sider og smalle åbninger.
- Undgå overopvarmning.
- Rør i væsken, før beholderen sættes i ovnen. Rør igen efter halvdelen af kogetiden.
- Efter opvarmningen skal væsken stå i ovnen et øjeblik. Rør igen, før beholderen forsigtigt tages ud.

Papir/Plast

Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal der holdes øje med ovnen, da denne type beholdere nemt antændes.

Anvend ikke genbrugspapirprodukter (f.eks. køkkenrulle), medmindre papirproduktet er mærket som sikkert til brug i mikrobølgeovn. Genbrugspapir kan indeholde urenheder, der kan danne gnister og/eller antænde.

Fjern metalridebånd og metalclips fra stegeposer, før de sættes i ovnen.

Køkkengrej/folie

Opvarm ikke uåbnede dåser eller flasker. De kan eksplodere.

Metalbeholdere eller tallerkener og skåle med metalkanter må ikke anvendes med mikrobølger. De kan danne gnister.

Aluminiumsfolie, kødnåle eller andre metaldele skal placeres, så afstanden til ovnvæggene er mindst 2 cm for at hindre gnistdannelse.

Sutteflasker/glas med babymad

Toppen og sutten eller låget skal fjernes fra sutteflasker eller babymadsbeholdere, før de stilles i ovnen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes efter opvarmning.

Kontroller temperaturen på undersiden af håndledet før servering for at undgå skoldning og forbrænding.

Ventilatorfunktion

Efter brug af ovnen kan ventilatoren køre i nogle få minutter for at nedkøle de elektroniske komponenter. Dette er normalt, og du kan tage maden ud, selvom ventilatoren kører. Du kan fortsætte med at bruge ovnen i løbet af denne tid.

Tilbehør

Ovnen leveres med en række tilbehør. Følg altid anvisningerne til brug af tilbehøret.

Glastallerken

1. Glastallerken og rullering skal altid være på plads, når ovnen er i brug.
2. Brug aldrig andre typer glastallerken end den, der er specielt beregnet til denne ovn.
3. Hvis glastallerkenen er varm, skal den afkøle, før den rengøres eller lægges i vand.
4. Glastallerkenen kan rotere i begge retninger.
5. Hvis maden eller beholderen på glastallerkenen rører ovnvæggen og hindrer tallerkenen i at rotere, vil tallerkenen automatisk rotere i modsat retning. Dette er normalt.
6. Tilbered ikke mad direkte på glastallerkenen.

Rullering

1. Rulleringen og ovnens bund skal rengøres med jævne mellemrum for at undgå støj og aflejring af madrester.
2. Rulleringen skal altid anvendes til tilberedelse af mad i forbindelse med glastallerkenen.

Metalrist

1. Metalristen bruges som hjælp til at brune små retter og fremme en god varmecirkulation.
2. Anvend ikke metalbeholdere direkte på metalristen ved **kombination** med **mikrobølger**.
3. Metalristen må ikke bruges, når ovnen bruger **mikrobølger** alene.

Steam Plus Pot

1. Steam Plus Pot er specielt designet til denne ovn. Låget er lavet af rustfrit stål og den medfølgende Crispy Pot af aluminium. Selvom låg og Crispy Pot er lavet af metal, kan de anvendes sikkert, så længe de placeres på midten af glastallerkenen. Brug ikke Steam Plus Pot i andre typer mikroovne eller almindelige ovne.
2. Når du bruger Steam Plus Pot, anvendes Crispy Pot, dampbakken og låget sammen. (side 24)
3. Dampbakken placeres indeni din Crispy Pot med låget ovenpå. Maden placeres på dampbakken. Dampbakken skal altid bruges sammen med Crispy Pot og låg.
4. Tilføj altid 150 ml vand i bunden af din Crispy Pot, før du anvender Steam Plus.
5. Steam Plus Pot må kun anvendes ved tilberedning med Mikrobølger. Når du anvender din Crispy Pot alene som Crispy Grill, kan den bruges i funktionerne Grill eller Kombination.
6. Den medfølgende Crispy Pot og det dertilhørende låg kan bruges sammen (uden dampbakken) til stegning eller simremad.
7. Brug altid den medfølgende Crispy Pot på glastallerkenen. Brug den ikke sammen med metalristen.
8. Brug altid ovnhandsker ved håndtering af tilbehøret. Efter brug kan låget være varmt. Vær forsigtig, når du tager låget af.
9. Sørg for, at alt indpakningsmateriale er fjernet inden tilberedning.
10. Løft ikke låget, når dit ansigt er meget tæt på mikrobølgeovnens Steam Plus Pot. Vær forsigtig, da damp kan medføre personskade. Låget skal altid bruges sammen med Crispy Pot og dampbakke.
11. Den røde silikonepakning kan fjernes. Sæt den altid på igen før brug.
12. Følg altid instruktioner for brug af Steam Plus Pot. I modsat fald kan det føre til personskader eller beskadigelse af ovnen.

Overigtsdiagram

1. Knap til åbning af dør

Tryk på knappen for at åbne døren. Når du åbner døren, mens ovnen er i gang, standser den midlertidigt uden dog at slette tidligere foretagne indstillinger. Genoptager tilberedning, så snart døren lukkes, og der trykkes på startknappen.

2. Ovnvindue

3. Sikkerhedslåsesystem

4. Ventilationsåbning

5. Bølgeleder-dæksel (må ikke fjernes)

6. Udvendige ventilationsåbninger

7. Betjeningspanel

8. Strømledning

9. Stik

10. Typemærkat

11. Glastallerken

12. Rullinger

13. Grill-elementer

14. Advarselmærkat (varm overflade)

15. Anbring den vedlagte mærkat til autoprogrammenuen her

16. Advarselmærkat

17. Stopper (kan ikke fjernes)

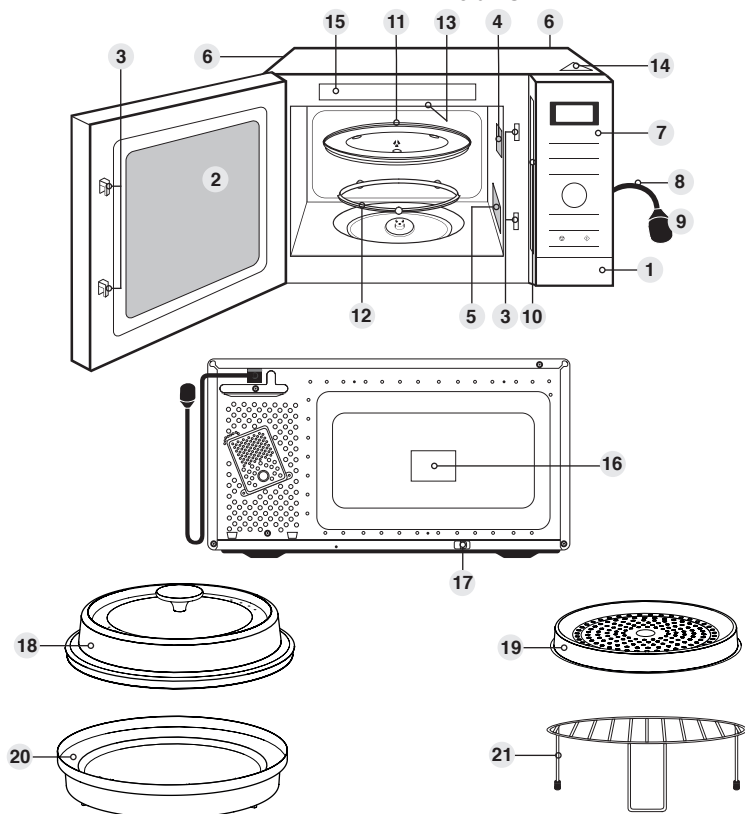
Stopperen sørger for, at der er tilstrækkelig plads på bagsiden af ovnen for passende ventilation.

18. Låg

19. Dampbakke

20. Crispy pot

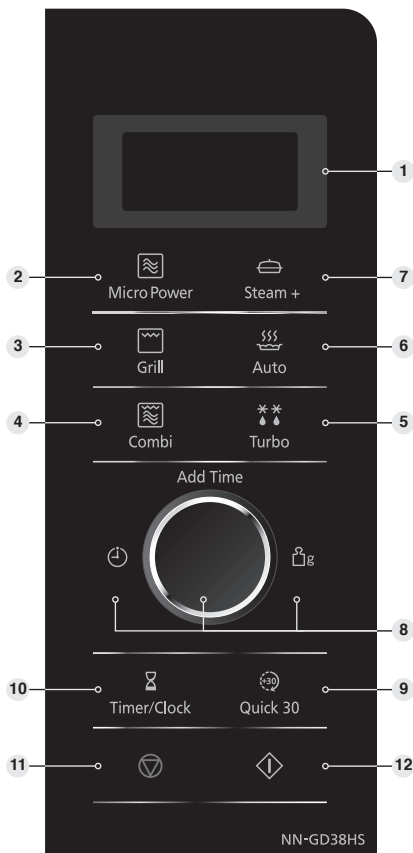
21. Metalrist



Bemærk

1. Denne illustration er kun vejledende.
2. Låget, dampbakken og den dertilhørende Crispy Pot samt glastallerkenen og metalristen er det eneste tilbehør, der følger med denne ovn. Alle andre madlavningsredskaber, der nævnes i denne manual, skal købes separat.

Ovnens betjeningspanel



Kontrolpanelet kan se anderledes ud end det viste (afhængig af farve), men knappernes funktion er den samme.

1. Displayvindue
2. Mikrobølgeeffektvælger (side 17)
3. Grillknop (side 22)
4. Kombinationsknop (side 23)
5. Turbo optøning (side 33-34)
6. Auto-programmer (side 31-32)
7. Steam Plus-programmer (side 28-30)
8. Drejeknap
Indstil tid eller madens vægt ved at dreje på knappen. Brug drejeknappen til Add Time-funktionen. (side 21)
9. Quick 30-funktion (side 20)
10. Timer/Ur (side 15, 26)
11. Stop/annulleringsknop:

Før tilberedning:

Et tryk på knappen sletter de angivne instruktioner.

Under tilberedning:

Et tryk standser tilberedningsprogrammet midlertidigt. Et tryk mere annullerer alle instruktioner, og klokkeslættet vises på displayet.

12. Startknop

Tryk på Start for at starte ovnen. Hvis døren åbnes, eller der trykkes en enkelt gang på Stop/Annuller under tilberedningen, skal du trykke på Start igen for et genoptage tilberedningen.

Denne ovn har en energibesparende funktion.



Bemærk

Når ovnen er i standby-modus dæmpes displayets lys. Ovnens går i standby-modus, når den forsynes med strøm første gang, og umiddelbart efter den sidste opgave er udført.

Hvis man programmerer en funktion, og der ikke trykkes på startknappen, annullerer ovnen automatisk den programmerede funktion efter 6 minutter. Displayet vender derefter tilbage til urfunktionen.



Bilyd

Når der trykkes på knapperne, lyder der en bilyd. Hvis der ikke lyder en bilyd, når der trykkes på en knap, har ovnen ikke accepteret instruktionen eller kan ikke acceptere den. Når ovnen er færdig med madlavningen, høres der fem bip.

Indstilling af uret

Første gang, ovnen tilsluttes, vises "88:88" på displayet.



Tryk to gange på Timer/ur.
To prikker blinker.

Drej på drejeknappen
Indstil tiden ved at dreje på drejeknappen. Tiden kommer frem i displayet og 2 prikker blinker.

Tryk på Timer/ur
Prikkerne stopper med at blinke og uret er i gang.



Bemærk

1. Gentag trin 1 til 3 for at nulstille klokkeslættet.
2. Uret beholder klokkeslættet, så længe ovnen er tilsluttet strømmen.
3. Dette er et 24-timers ur, dvs. kl. to om eftermiddagen = 14:00, ikke 2:00.

Børnesikring

Når ovnen er børnesikret kan den ikke bruges, men døren kan åbnes. Børnesikring kan indstilles, når displayet viser 2 prikker eller klokken.

Indstilling:



Tryk på startknappen tre gange.
Den aktuelle tid forsvinder fra displayet.
Tiden bibeholdes i hukommelsen.
Nøgleikonet  vises i displayet.

Annulering:



Tryk på Stop/Annuller tre gange.
Den aktuelle tid kommer frem i displayet igen.

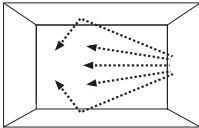
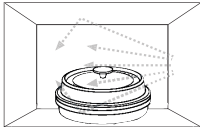
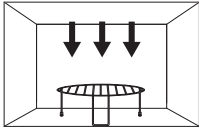
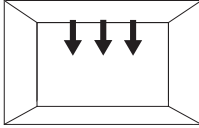
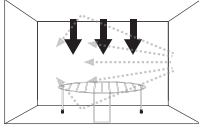
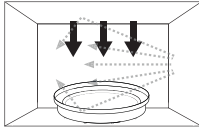
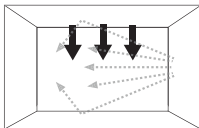


Bemærk

For at aktivere børnesikringen skal startknappen trykkes ind 3 gange inden for 10 sekunder.

Tilberedningsfunktioner

Diagrammet nedenfor viser eksempler på tilbehøret. Det kan variere afhængig af opskrift/ køkkenudstyr, der anvendes.

Tilberedningsfunktioner	-Brug	Tilbehør der skal anvendes	Beholdere
<p>Mikrobølger</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Optøning • Genopvarmning • Smeltning: smør, chokolade, ost. • Tilberedning af fisk, grøntsager, frugt, æg. • Tilberede: henkogte frugter, marmelade, saucer, cremer, wienerbrød, karamel, kød, fisk. • Bage kager uden farve. 	-	<p>Mikroovnsegneede (f.eks. Pyrex® fade, tallerkner eller skåle) direkte på glastallerkenen.</p> <p>Ingen metal.</p>
<p>Eller</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Damptilberedning af fisk, grøntsager, kartofler og kylling. 	<p>Steam Plus Pot, (Crispy Pot, dampbakke og låg)</p>	-
	<ul style="list-style-type: none"> • Stegning af fiskefileter, kyllingestykker og burgere. • Tilberedning af risotto, skaldyrsgryde og kød- eller grøntsagsstuvninger. 	<p>Crispy Pot og låg.</p>	-
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillning af tynde stykker kød eller fisk. • Grillning af toast. 	<p>Metalrist</p>	-
<p>Eller</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruning af gratinretter eller marengspier. 	-	<p>Metal eller varmebestandig, direkte på glastallerkenen.</p>
<p>Kombination</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegning af bøffer og kyllingestykker. 	<p>Metalrist</p>	<p>Ingen metal</p>
<p>Eller</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruning og sprødstegning af pizzaer, quicher eller kartoffelprodukter. 	<p>Crispy pot</p>	<p>Ingen metal</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning af lasagne, kød, kartoffel- eller grøntsagsgratin. • Bagning af kager og buddinger med bruning. 	-	<p>Mikroovnsegneede og varmebestandige, direkte på glastallerkenen.</p> <p>Ingen metal</p>

Tilberedning og optøning med mikrobølger

Glastallerkenen skal altid være på plads, når ovnen bruges.

Tryk	Effekt-niveau	Watt
1 tryk	Høj	1000 W
2 tryk	Optøning	270 W
3 tryk	Medium	600 W
4 tryk	Lav	440 W
5 tryk	Simre	300 W
6 tryk	Varm	100 W



Tryk på mikrobølgeeffekt-knappen. Vælg det ønskede effektniveau. Mikrobølgeindikatoren lyser og mikrobølgeeffekten vises på displayet.

Indstil tilberedningstiden ved at dreje knappen. (1000 W op til 30 min. Andre effekter op til 90 min).

Tryk på startknappen. Tilberedningsprogrammet starter, og tiden på displayet begynder at tælle nedad.



Forsigtig!

Ovnen kører automatisk på højeste effekt, hvis der indstilles en tilberedningstid, uden at der er valgt effekt.



Bemærk

1. Se side 27 for tilberedning i flere faser.
2. Hviletiden kan programmeres efter indstilling af effektniveau og tid. Se Brug af timer på side 26.
3. Du kan ændre tilberedningstiden under madlavningen, hvis påkrævet. Drej drejeknappen for at øge eller reducere tilberedningstiden. Tiden kan øges/reduceres med 1 minut ad gangen, op til 10 minutter. Hvis drejeknappen drejес hen på nul, vil tilberedningen ophøre.
4. **Brug** ikke metalbeholdere, når du tilbereder med Mikrobølger.

Optøningsvejledning

Optøningstips

Kontroller optøningen flere gange, selvom du bruger de automatiske programmer, og overhold hviletiderne.

Hviletider

Enkeltportioner kan tilberedes næsten med det samme efter optøning. Det er normalt, at store portioner mad stadig er frosne inde i midten. Før du tilbereder maden, skal den hvile i **mindst en time**. Under hviletiden udjævnes temperaturen, og maden optøs vha. varmeledning. OBS: Hvis maden ikke skal tilberedes lige efter optøning, skal den sættes i køleskabet. Optøet mad må aldrig fryses ned igen uden at være tilberedt.

Steg og fjerkræ

Det er bedst at anbringe stege på en omvendt tallerken eller et plastikstativ, så de ikke ligger i kødsaften. Det er meget vigtigt at beskytte sarte dele og dele, der stikker frem, med små stykker folie for at forhindre, at disse dele bliver tilberedt. **Det er ufarligt at anvende små stykker folie i ovnen, forudsat at de ikke berører ovnvæggene.**

Hakkekød, kød i tern eller fisk

Eftersom denne madtype optøs hurtigt, er det nødvendigt at skille maden ad, dele blokkene op i mindre dele under optøningen og fjerne dem, når de er tøet op.

Små portioner

Koteletter og kyllingestykker skal skilles ad så hurtigt som muligt, så de bliver optøet jævnt. Dele med fedt og endestykker tør hurtigere op. Anbring dem på midten af glastallerkenen, eller dæk dem til med små stykker folie.

Brød

Brød kræver en hviletid på mellem 5 og 30 minutter for at lade den inderste del af brødet tø op. Hviletiden kan forkortes, hvis stykkerne separeres og boller og brød halveres.

Biplyd

Der vil lyde bip under Turbo-optøning. Bippene skal minde dig om at tjekke, røre rundt, separere stykkerne eller dække små dele. Hvis dette undlades, kan det resultere i en ujævn optøning.



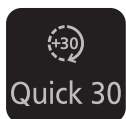
Optøningsoversigt

Fødevarer	Vægt/mængde	Tid & funktion	Metode
Boller (3)	1 stk. 85 g	1000 W 20-30 sek	Hvile 5 min
Brioche, store (3)	1 stk. 400 g	Combi 2; 3 min 30 sek	Hvile 5 min
Ost (Camembert) (3)	1 stk. 250 g	270 W 7 min 30 sek	Hvile minimum 1 time
Ost (Feta) (3)	1 skive 200 g	270 W 7-8 min	Hvile minimum 20 min
Hytteost (quark) (3)	1 stk. 250 g	270 W 8-10 min	Hvile 10 min
Croissanter - brioche, små (1, 4)	2 stk. 100 g	Combi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Hvile 1 min
Wienerbrødssnegl (m. rosiner) (1, 4)	1 stk. 120 g	Combi 2; 1 min 30 sek & 3 min Grill 1	Hvile 1 min
Fiskefilet (2, 3)	4 stk. 500 g	270 W 10 - 15 min	Hvile 15 min
Fiskefilet, tyk (2, 3)	1 stk. 380 g	270 W 12-14 min	
Fiskesteak uden ben (2,3)	1 stk. 450 g	270 W 10-12 min	
Frugt, hindbær (1)	200 g	270 W 6-8 min	Hvile 15 min
Frugt, blommer/abrikoser (1)	300 g	270 W 11-13 min	Hvile 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2, 3)	1 stk. 100 g	270 W 6-7 min	Hvile 10 min
	2 stk. 200 g	270 W 10-12 min	
Wienerbrød (1, 3)	1 bolle 375 g	270 W 4-5 min	Hviletid 20 min i køleskab
Mørdejaskager (1, 3)	1 bolle 500 g	270 W 4-5 min	
Pizzadej (1, 3)	1 kugle 240 g	270 W 4 min 30 sek	Hvile 10 min
Rejer, små (2)	200 g	270 W 7-9 min	Knus isen & dræn flere gange. Hvile 10 min
	450 g	270 W 10-12 min	
Rejer, store (2)	300 g	270 W 15 min	
Kogt skinke, mager (2)	4 skiver 200 g	270 W 5-6 min	Hvile 5 min
Salami (2)	12 skiver 250 g	270 W 8-9 min	
Desserter			
Kage, Schwarzwald (1)	1 stk. 600 g	270 W 10-15 min	Hvile 15 min
Chokoladefondant (1)	1 stk. 450 g	440 W 3 min	Hvile 10 min
Doughnuts (1, 4)	1 stk. 50 g	Combi 2; 1 min 20 sek	Hvile 3 min i ovn
	2 stk. 100 g	Combi 2; 1 min 30 sek	
Vafler (1, 4)	1 stk. 20 g	Combi 2; 50 - 60 sek	Brug grillen i 1 min for ekstra sprødhed
	2 stk. 40 g	Combi 2; 1 min 30 sek	
Frugttærte (3)	470 g	270 W 8-10 min	Hvile i 10 min

(1) Vend eller omrør midtvejs. (2) Adskil og vend flere gange. (3) Fjern emballagen, og anbring på en varmebestandig tallerken. (4) Anbring på rist, om nødvendigt, på et fad, der tåler varme.

Brug af Quick 30

Denne funktion giver dig mulighed for hurtigt at indstille tilberedningstiden i trin af 30 sekunder.



Tryk på **Quick 30** for at indstille den ønskede tilberedningstid (op til 5 minutter). Hvert tryk svarer til 30 sekunder. Tiden fremkommer i displayet. Effektniveauet er forudindstillet til 1000 W.

Tryk på startknappen.

Tilberedningen starter, og timeren tæller ned i displayet. Når tilberedningen er færdig, lyder der fem bip.

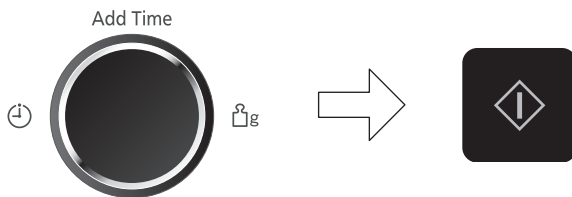


Bemærk

1. Du kan bruge andre effektniveauer, hvis du ønsker det. Vælg det ønskede effektniveau, før du trykker på **Quick 30**.
2. Når du har indstillet tiden med **Quick 30**, kan du ikke bruge drejeknappen.
3. Denne funktion fungerer ikke i 1 minut efter manuel tilberedning.

Brug af Add Time

Denne funktion giver dig mulighed for at tilføje ekstra tilberedningstid.



Efter den oprindelige tilberedning drejer du på drejeknappen for at vælge Add Time-funktionen.

Maksimal tilberedningstid: Mikrobølger: 1000 W i op til 30 minutter; andre effektniveauer op til 90 minutter; Grill, Kombination: 90 minutter

Tryk på startknappen.

Der tilføjes ekstra tid. Tiden tæller ned i displayet.



Bemærk

1. Denne funktion er kun tilgængelig for funktionerne Mikrobølger, Grill og Kombination og ikke for Auto-programmer.
2. Add Time-funktionen fungerer ikke efter en tilberedningstid på 1 minut.
3. Add Time-funktionen kan bruges efter tilberedning i flere faser.
4. Effektniveauet er det samme som sidste trin. Denne funktion fungerer ikke, hvis det sidste trin var hviletid.

Grill

Ovnens grill-system giver en hurtig og effektiv tilberedning af mange forskellige madvarer såsom koteletter, pølser, bøffer, toasts m.m. Der findes 3 forskellige grill-indstillinger. Glastallerkenen skal altid være på plads, når ovnen bruges.



Tryk på grillknappen for at vælge effektniveau

Grillindikatoren lyser, og grilleffektniveau (1, 2 eller 3) vises på displayet.

Indstil tiden

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på drejknappen. Tiden kan indstilles op til 90 minutter.

Tryk på startknappen

Tiden begynder at tælle nedad på displayet.

Tryk	Effekt	Watt
1 gang	Grill 1 (Høj)	1000 W
2 gange	Grill 2 (Medium)	850 W
3 gange	Grill 3 (Lav)	700 W

Justering af tiden under tilberedning

Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindses i trin af 1 minut op på til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.



Bemærk

1. Anbring maden på metalristen på glastallerkenen. Anbring et ovnfast fad (Pyrex®) nedenunder til at opfange fedt og dryp.
2. Dæk aldrig maden til, når grillen bruges.
3. **Forsøg ikke** at forvarme grillen.
4. Grillen virker kun, når døren er lukket. Grillfunktionen kan ikke bruges, når døren er åben.
5. Der er ingen mikrobølgeeffekt på grillprogrammet.
6. De fleste madvarer skal vendes, når de er halvt færdige. Når maden vendes, skal du åbne døren og **forsigtigt** tage metalristen ud med grillhandsker.
7. Når du har vendt maden, sættes den tilbage i ovnen, hvorefter døren lukkes. Når du har lukket ovndøren trykkes på **Start**, når du har lukket ovndøren. Displayet fortsætter med at tælle nedad ned for den resterende grilltid. Det er helt sikkert undervejs at åbne døren på ethvert tidspunkt for at se til maden, når den grilles.
8. Grillelementet slår til og fra under tilberedning - dette er ganske normalt. Rengør altid ovnen efter brug af grillen og før mikroovn eller kombiovn bruges.



Forsigtig!

Metalristen skal altid bruges med glastallerken. Tag metalristen ud af ovnen ved at holde solidt fast i risten og det ovnfaste fad. Brug ovnhandsker, når du fjerner tilbehør. Brug ovnhandsker når du fjerner tilbehør. Rør aldrig ved vinduet udvendigt eller metaldelene på dørens og ovnens inderside, når der sættes mad ind eller tages mad ud af ovnen, da de kan være meget varme.

Kombination med Grill og Mikrobølger

Denne kombinationsfunktion er velegnet til mad, der normalt grilles og til genopvarmning af små krydrede snacks. Grillen vil ikke gløde konstant, men vil slå til og fra under tilberedningen - dette er normalt.



Vælg Combi-niveau

Tryk på kombinationsknappen for at vælge effektniveau. Kombinationsindikatoren lyser, og kombinationseffektniveau (1, 2 eller 3) vises på displayet.

Tryk	Effekt	MW	Grill
1 gang	Combi 1	440 W	Høj
2 gange	Combi 2	300 W	Høj
3 gange	Combi 3	300 W	Medium

Indstil tiden

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen. Tiden kan indstilles op til 90 minutter.

Tryk på startknappen

Tiden begynder at tælle nedad på displayet.

Ved kombinationstilberedning tilbereder ovnen maden hurtigt samtidig med, at grillen giver maden den traditionelle brune farve og sprødhed.

Justering af tiden under tilberedning

Du kan ændre tilberedningstiden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt. Drej på knappen for at øge eller mindske tilberedningstiden. Tiden kan øges/mindses i trin af 1 minut på op til 10 minutter. Ved at dreje knappen til nul stoppes tilberedningen.



Bemærk


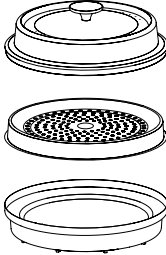

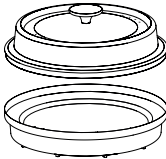
1. Metalristen er beregnet til brug ved kombination og grill. Forsøg aldrig at bruge andet metaltilbehør ud over det, der følger med ovnen. Anbring et ovnfast fad nedenunder for at opfange fedt og dryp.
2. Brug kun metalristen som beskrevet. **Brug den ikke**, hvis der tilberedes mindre end 200 g mad på et manuelt program. Små mængder mad må ikke tilberedes ved kombinationstilberedning, men skal tilberedes med **grill** eller **mikrobølger** for at opnå de bedste resultater.
3. Dæk aldrig maden til ved kombinationstilberedning.
4. Grillen må **ikke** forvames ved kombinationstilberedning.
5. Gnistdannelse kan forekomme, hvis der bruges den forkerte mængde mad, hvis metalristen er beskadiget, eller hvis der bruges en metalbeholder. Gnistdannelse er gnister af blått lys i mikroovnen. Hvis dette forekommer, skal ovnen straks standses.
6. Visse typer mad skal tilberedes ved kombinationstilberedning uden brug af metalristen, f.eks. steg, gratin, tærter og buddinger. Maden kommes i et ovnfast fad uden metal og anbringes direkte på glastallerkenen.
7. **Brug ikke** mikroovnsskåle af plastic ved kombinationstilberedning (medmindre de er beregnet til kombinationstilberedning). Skålene skal kunne tåle varmen fra den øverste grill - ovnfast glas som f.eks. Pyrex® eller keramiske skåle er ideelt.
8. **Brug ikke** dine egne metalskåle eller dåser, da mikrobølgerne ikke vil kunne trænge igennem til maden.



Forsigtig!

Metalristen skal altid bruges med glastallerken. Tag metalristen ud af ovnen ved at holde solidt fast i risten og det ovnfaste fad. Brug ovenhandsker, når du fjerner tilbehør. Brug ovenhandsker når du fjerner tilbehør. Rør aldrig ved vinduet udvendigt eller metaldele på dørens og ovnens inderside, når der sættes mad ind eller tages mad ud af ovnen, da de kan være meget varme.

Brug af Steam Plus Pot (manuel funktion)

Funktion	Tilbehør der skal bruges	Koncept	Vejledning
Crispy grill	Crispy pot 	Nogle madvarer tilberedt med Mikrobølger kan have blød og våd skorpe. Crispy Pot-tilbehøret gør pizzaer, quicher, pier og panerede produkter brune og sprøde, ligesom en konventionel ovn. Den medfølgende Crispy Pot virker på tre måder: opvarmer panden ved at absorbere mikrobølger, opvarmer maden direkte med mikrobølger og opvarmer maden med grill. Bunden af panden absorberer mikrobølgerne og omdanner dem til varme. Derefter ledes varmen fra panden til maden. Varmeeffekten maksimeres af slip-let overfladen.	For at opnå det bedste resultat bør du opvarme din Crispy Pot før brug. Placér direkte på glastallerkenen, og forvarm med Mikrobølger ved 1000 W i 3 minutter. Pensl panden med olie før forvarmning for at øge bruningen for madvarer som pølser og Cordon bleu. Fjern din Crispy Pot fra ovnen, og placér maden heri. Brug ovnhandsker, da panden bliver meget varm. For at opnå det bedste resultat er det vigtigt, at maden placeres i din Crispy Pot straks efter forvarmningen. Ydelsen kan ikke garanteres ved tidsforsinkelse. Se tilberedningsskemaet på side 37.
Damptilberedning	Steam Plus Pot (Crispy Pot, dampbakke og låg) 	Steam Plus-tilbehøret er velegnet til damptilberedning af grøntsager, kartofler, fiskefileter, hel fisk, kyllingefileter. Mikrobølger absorberes af Crispy Pots bund, som opvarmer vandet indeni. Dette skaber damp, som tilbereder maden.	Hæld 150 ml vand op i din Crispy Pot, og placér dampbakken indeni. Placér maden direkte på dampbakken. Læg låg på, og placér direkte på glastallerkenen. Se tilberedningsskemaet på side 37.
Stegning	Crispy Pot og låg 	Mikrobølgeovnens Crispy Pot bruges sammen med låget. Egned mad såsom fiskefileter, kyllingestykker og burgere placeres direkte i din Crispy Pot. Maden tilberedes med varmen i bunden af panden. Bunden af maden bliver brun og sprød.	Placér maden direkte i din Crispy Pot, læg låg på, og placér på glastallerkenen. Det er ikke nødvendigt at forvarme. Hvis påkrævet, vend og flyt rundt på maden under tilberedningen. Se tilberedningsskemaet på side 37.
Simremad	Crispy Pot og låg 	Mikrobølgeovnens Crispy Pot bruges sammen med det dertilhørende låg. Velegnet til simremad såsom risotto, skaldyrsgryde, kød- eller grøntsagsstuvninger eller supper. Maden tilberedes med varmen i bunden af panden.	Placér maden direkte i din Crispy Pot, læg låg på, og placér på glastallerkenen. Det er ikke nødvendigt at forvarme. Hvis påkrævet, rør under tilberedningen. Se opskrifter på side 38.

Brug af Steam Plus Pot

Pleje af Steam Plus Pot

1. Skær aldrig pizzaer, quicher eller anden mad direkte i din Crispy Pot, da det vil ødelægge slip-let overfladen.
2. Vask Steam Plus Pot efter brug i varmt sæbevand, og skyl efter med varmt vand. Brug ikke skurende rengøringsmidler eller skuresvampe, da dette vil beskadige din Crispy Pots overflade.
3. Steam Plus Pot tåler opvaskemaskine.



Bemærk

1. Ved brug af funktionen Crispy Grill skal du ikke forvarme din Crispy Pot i mere end 5 minutter.
2. Placér altid den medfølgende Crispy Pot på midten af glastallerkenen, og sørg for, at den ikke rører ovnrummets vægge. Hvis dette ikke overholdes, kan der opstå gnister, som vil beskadige ovnrummet.
3. Brug altid den medfølgende Crispy Pot på glastallerkenen. Brug den ikke sammen med metalristen.
4. Brug altid ovnhandsker ved håndtering af tilbehøret.
5. Sørg for, at alt indpakningsmateriale er fjernet inden tilberedning.
6. Anbring aldrig varmfølsomme materialer på den varme Crispy Pot, da det kan medføre brand.
7. Brug ikke Steam Plus Pot i andre typer mikroovne eller almindelige ovne.
8. Brug ikke dampbakken og låget alene.
9. For at opnå det bedste resultat med funktionen Crispy Grill skal du bruge din Crispy Pot i en kombination af Grill og Mikrobølger. Det er kun funktionen Mikrobølger (1000 W), der kan anvendes til forvarmning af din Crispy Pot.



Forsigtig!

Brug altid ovnhandsker, når du fjerner tilbehør. Brug altid låg, når du bruger funktionerne Damp, Stegning eller Simre. Tag aldrig låget af lige efter tilberedning, mens du har ansigtet meget tæt på tilbehøret, da damp kan medføre personskaade.

Brug af Timer

Forsinket start

Ved at anvende denne knap kan du programmere tilberedning med forsinket start.

Eksempel



Tryk på Timer/Ur

Indstil den ønskede tid ved at dreje på drejeknappen (op til 9 timer).

Indstil det ønskede tilberedningsprogram og den ønskede tilberedningstid.

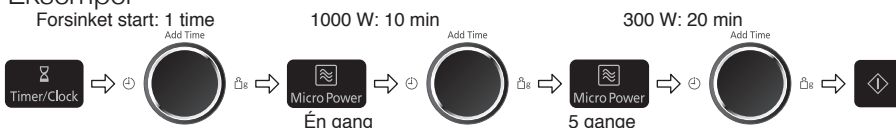
Tryk på Start-knappen.



Bemærk:

1. Der kan foretages programmering af tilberedning i tre faser, herunder tilberedning med forsinket start.

Eksempel



2. Hvis den programmerede forsinkede starttid overstiger en time, nedtælles tiden i minutter. Hvis den forsinkede starttid er mindre end en time, nedtælles tiden i sekunder.
3. Forsinket start kan ikke programmeres før automatiske programmer.
4. Hvis ovndøren åbnes under forsinkelsestiden, vil tiden i displayet fortsætte med at tælle ned.

Hviletid

Ved at anvende Timer-funktionen, kan du programmere hviletid, når tilberedningen er færdig eller anvende den til at programmere ovnen som en minuttimer.

Eksempel



Indstil det ønskede tilberedningsprogram og den ønskede tilberedningstid.

Tryk på Timer/Ur

Indstil den ønskede tid ved at dreje på drejeknappen (op til 9 timer).

Tryk på Start-knappen.



Bemærk

1. Der kan foretages programmering af tilberedning i tre faser, herunder hviletid.

Eksempel

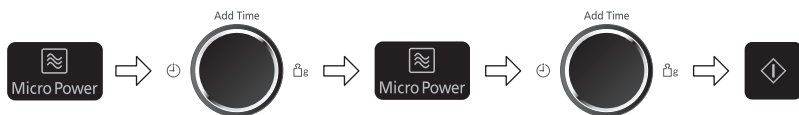


2. Hvis ovndøren åbnes under hviletiden, eller mens ovnen bruges som minuttur, vil der fortsat blive talt ned i displayet.
3. Denne funktion kan også anvendes som en minuttimer. Så skal du blot trykke på knappen Timer/Ur, indstille tiden og trykke på Start.
4. Hviletiden kan ikke programmeres efter et autoprogram.
5. Hvis den programmerede hviletid overstiger en time, tæller tiden ned i minutter. Hvis den er mindre end en time, tæller tiden ned i sekunder.

Tilberedning i flere faser

Tilberedning i 2 eller 3 faser

Eksempel:



Tryk på Mikrobølger
Vælg det ønskede effektniveau.

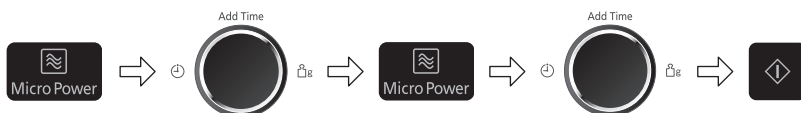
Indstil tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på Mikrobølger
Vælg det ønskede effektniveau.

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen

Tryk på startknappen.
Tilberedningsprogrammet starter, og tiden på displayet begynder at tælle nedad.

Eksempel: For optøning i 2 minutter og at tilberede mad på 1000 W effekt i 3 minutter:



Tryk på Mikrobølger to gange for at vælge 270 W.

Indstil tilberedningstiden til 2 minutter ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på Mikrobølger én gang for at vælge 1000 W.

Indstil tilberedningstiden til 3 minutter ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på startknappen.

Eksempel: For at grille på grillniveau 3 i 4 minutter og tilberede mad på 440 W effekt i 5 minutter:



Tryk på grilleffekt 3 gange for at vælge grillniveau 3.

Indstil tilberedningstiden til 4 minutter ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på Mikrobølger fire gange for at vælge 440 W.

Indstil tilberedningstiden til 5 minutter ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på startknappen.

Bemærk

1. For tilberedning i 3 faser indtastes et andet tilberedningsprogram, før du trykker på Start.
2. Du kan standse driften, hvis der trykkes på stop/annulleringsknappen én gang. Hvis du trykker på Start, vil den programmerede handling starte igen. Hvis du trykker på stop/annulleringsknappen to gange, vil dette standse og rydde den programmerede handling.
3. Når mikrobølgeovnen ikke er i drift, kan du trykke på stop/annulleringsknappen for at rydde det valgte program.
4. Auto-programmer kan ikke anvendes med tilberedning i flere faser.

Steam Plus-programmer

Med denne funktion kan du tilberede eller genopvarme mad efter vægt. Vægten skal indtastes i gram.



Vælg den ønskede kategori, og placér din Crispy Pot i ovnen direkte på glastallerkenen.

Tryk på Start for at forvarme din Crispy Pot.







Efter forvarmning lyder der nogle bip. Placér maden i din Crispy Pot, og indstil vægten. Ved at dreje knappen langsomt tælles op i trin på 10 g. Ved at dreje knappen hurtigt tælles op i trin på 100 g.

Tryk på startknappen.



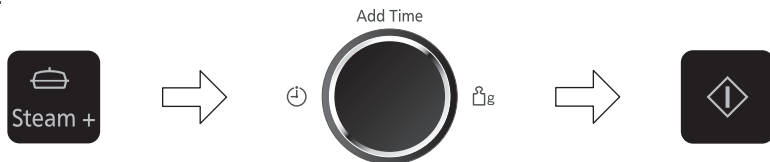
Bemærk

1. Steam Plus-programmer må **kun** anvendes til den beskrevne mad.
2. Tilbered kun mad inden for det beskrevne vægtområde.
3. Vej altid maden frem for at sætte din lid til informationen på pakken.
4. Brug kun Crispy Pot-tilbehøret som angivet nedenfor.
5. Dæk **ikke** maden til, når du anvender Steam Plus-programmerne "Frossen pizza", "Frosne kartoffelprodukter" og "Afkølet quiche", da det forhindrer maden i at blive brunet.
6. Den meste mad har godt af en **hviletid**, når den er blevet tilberedt med et auto-program, da varmen således for lov til at fortsætte med at blive ledt ind mod midten.
7. For at tage højde for variationer i maden, tjekkes der, at maden er helt færdig og rygende varm inden servering.

Program	Vægt	Tilbehør	Instruktioner
1. Frossen pizza  1 Tryk	120 g - 440 g		For opvarmning og brunng af frossen, færdiglavet pizza, bruschetta og baguette med ost. Tryk på Steam Plus én gang. Fjern al emballage, og placér pizzaen i den forvarmede Crispy Pot. Flyt pizzaen over på en kold rist efter tilberedning. Dette program egner sig ikke til deep pan-pizzaer, stuffed crust-pizzaer og meget tynde pizzaer såsom Flammekueche.
2. Frosne kartoffelprodukter  2 Tryk	200 g - 500 g		For opvarmning, sprødstejning og brunng af frosne kartoffelprodukter. Tryk på Steam Plus to gange. Når du har forvarmet din Crispy Pot, spredes kartoffelprodukterne ud i panden. Det bedste resultat fås ved tilberedning i ét lag, rør rundt ved bip. Dette program egner sig ikke til galette, Pom' Dauphine og Pom' Noisette.
3. Afkølet quiche  3 Tryk	150 g - 400 g		For opvarmning af frisk, færdiglavet quiche. Tryk på Steam Plus tre gange. Fjern al emballage, og placér quichen i den forvarmede Crispy Pot. Flyt quichen over på en kold rist efter tilberedning. En quiche med meget ost kan blive meget varmere end en quiche med grøntsager. Dette program egner sig ikke til double-crust pier, dybe, fyldte quicher eller quicher uden skorpe.

Steam Plus-programmer

Med denne funktion kan du damptilberede mad efter vægt. Vægten skal indtastes i gram.



Vælg den ønskede kategori
Indikatorerne for Steam Plus og tilberedningsfunktion lyser, og programnummeret vises i displayet.



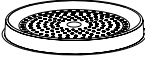





Indstil vægt
Indstil madens vægt ved at bruge drejeknappen. Ved at dreje knappen langsomt tælles op i trin på 10 g. Ved at dreje knappen hurtigt tælles op i trin på 100 g.

Tryk på startknappen.


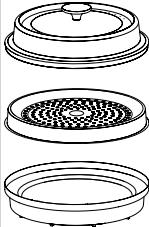

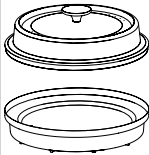

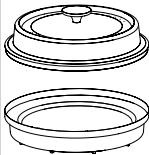


Bemærk

1. Steam Plus-programmer må **kun** anvendes til den beskrevne mad.
2. Tilbered kun mad inden for det beskrevne vægtområde.
3. Vej altid maden frem for at sætte din lid til informationen på pakken.
4. Anvend kun det tilbehør, der er angivet på side 29-30.
5. Den meste mad har godt af en **hviletid**, når den er blevet tilberedt med et auto-program, da varmen således for lov til at fortsætte med at blive ledt ind mod midten.
6. For at tage højde for variationer i maden, tjekkes der, at maden er helt færdig og rygende varm inden servering.

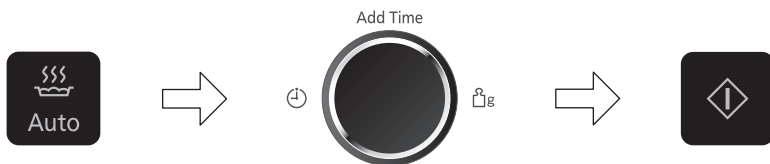
Program	Vægt	Tilbehør	Instruktioner
4. Damptilberedning af fiskefileter  4 Tryk	200 g - 500 g	  	Tilberedning af friske fiskefileter af eksempelvis torsk, laks eller kuller. Hæld 150 ml vand i din Crispy Pot. Læg de friske fiskefileter på dampbakken indeni din Crispy Pot. Læg låg på, og placér på glastallerkenen. Tryk på Steam Plus fire gange. Indstil vægten for de friske fiskefileter. Tryk Start.
5. Damptilberedning af kyllingestykker  5 Tryk	200 g - 800 g	  	Tilberedning af ferske kyllingebryster. Hvert kyllingebryst skal have en vægt på ca. 100-250 g hver. Hæld 150 ml vand i din Crispy Pot. Læg de ferske kyllingebryster på dampbakken indeni din Crispy Pot. Læg låg på, og placér på glastallerkenen. Tryk på Steam Plus fem gange. Indstil vægten for de ferske kyllingebryster. Tryk Start.

Steam Plus-programmer

Program	Vægt	Tilbehør	Instruktioner
6. Damptilberedning af kartofler  6 Tryk	150 g - 500 g		Tilberedning af kartofler uden skræl. Skræl kartoflerne, og skær dem i lige store stykker. Hæld 150 ml vand i din Crispy Pot. Læg kartoffelstykkerne på dampbakken indeni din Crispy Pot. Læg låg på, og placér på glastallerkenen. Tryk på Steam Plus seks gange. Indstil vægten for kartoflerne, og tryk Start.
7. Muslinger  7 Tryk	250 g (1 portion) 500 g (2 Portioner)	 Ingredienser Til 500 g 60 g skalotteløg, finthakket 1 spsk smør 150 ml hvidvin 500 g muslinger Til 250 g 40 g skalotteløg, finthakket 1/2 spsk smør 100 ml hvidvin 250 g muslinger	Tilberedning af friske muslinger i hvidvinsauce, 250 g eller 500 g. Forbered ingredienserne som beskrevet nedenfor. Vask og skrub muslingerne, og fjern "skægget". Kasser evt. åbnede muslinger. Put smør og skalotteløg i din Crispy Pot. Placér den på glastallerkenen uden låg. Tryk på Steam Plus syv gange. Vælg hhv. 250 g eller 500 g. Tryk Start. Tilføj muslinger og vin, når mikrobølgeovnen bipper, rør rundt. Læg låg på, placér på glastallerkenen og tryk Start.
8. Risotto  8 Tryk	500 g (2 portioner) 1000 g (4 portioner)		Tilberedning af risotto, 500 g eller 1000 g. Forbered som beskrevet i opskriften nedenfor. Tryk på Steam Plus otte gange. Vælg hhv. 500 g eller 1000 g. Tryk Start. Rør rundt i maden, når ovnen bipper.
Ingredienser Til 1000 g (4 portioner) 40 g tørrede porcini-svampe 1 løg 50 g smør 250 g Arborio (risotto) ris 1 fed hvidløg 400 ml varmt vand med 1 grøntsags-bouillonterning 30 g parmesan Halvér ingredienserne til 500 g (2 portioner) Køkkenudstyr: Intet Tilbehør: Steam Plus Pot			
<ol style="list-style-type: none"> Læg svampene i blød ifølge producentens anvisninger. Brug 400 ml vand til 40 g og 200 ml for 20 g. Put ris, hakkede løg, smør, knust hvidløg samt hakkede og blødgjorte porcini-svampe op i din Crispy Pot. Tilsæt grøntsagsbouillon og vandet fra iblødsætningen (150 ml til en 4 portioners opskrift, 75 ml til en 2 portioners opskrift). Læg låg på. Placér din Crispy Pot på glastallerkenen. Rør parmesan i til sidst. 			

Auto-tilberedning

Bruges til at opvarme eller tilberede mad efter vægt. Vægten skal indtastes i gram.



Vælg ønsket kategori

Det automatiske indikatorlys og programnummeret vises på displayet.

Indstil madens vægt





Indstil madens vægt ved at bruge drejeknappen. Når knappen drejes langsomt, ændres vægten i trin på 10 g. Når knappen drejes hurtigt, ændres vægten i trin på 100 g.

Tryk på start-knappen











Bemærk

1. Autovægtprogrammerne må **kun** anvendes til den beskrevne mad.
2. Tilbered kun mad inden for det beskrevne vægtområde.
3. Vej altid maden frem for at sætte din lid til informationen på pakken.
4. Anvend kun det tilbehør, der er angivet på side 31-32.
5. Tildæk **ikke** maden, når auto-programmet for kyllingestykker anvendes, da det vil forhindre maden i at blive gylden, og varmen fra grillen vil smelte plastiktildækningen.
6. Den meste mad har godt af en **hviletid**, når den er blevet tilberedt med et auto-program, da varmen således er lov til at fortsætte med at blive ledt ind mod midten.
7. For at tage højde for variationer i maden, tjekkes der, at maden er helt færdig og rygende varm inden servering.

Program	Vægt	Tilbehør	Instruktioner
9. Opvarmning af mad  1 Tryk	200 g - 800 g		Sådan opvarmes en frisk tallerken mad eller en gryderet. Al mad skal være tilberedt allerede. Mad skal opbevares i køleskab ved ca. +5 °C. Tildæk, tryk på automatisk tilberedning én gang og omrør ved bip. Omrør igen ved slutningen af programmet og lad maden stå nogle få minutter. Store stykker kød/fisk i en tynd sauce kan kræve længere tilberedning. Dette program er ikke egnet til stivelseholdig mad såsom ris, pasta eller kartofler.
10. Frossent måltid  2 Tryk	200 g - 500 g		Sådan opvarmes et frossent, tilberedt måltid eller en gryderet; Al mad skal være tilberedt i forvejen og frossent (-18 °C); tildækkes. Tryk på automatisk tilberedning to gange. Omrør ved bip og skær blokkene i stykker. Omrør igen ved slutningen af programmet og lad maden stå nogle få minutter. Tjek temperaturen og tilbered yderligere nogle minutter om nødvendigt, før maden spises. Dette program er ikke egnet til portionsretten, frossen mad.

Auto-tilberedning

Program	Vægt	Tilbehør	Instruktioner
<p>11. Friske grøntsager</p>  <p>3 Tryk</p>	200 g - 800 g		<p>Sådan tilberedes friske grøntsager. Anbring de klargjorte grøntsager i en beholder af passende størrelse. Fordel 1 spiseskefuld vand over dem pr. 100 g grøntsager. Dæk med hullet plastikfilm eller et låg. Tryk på automatisk tilberedning tre gange. Omrør ved bip. Hæld vandet fra efter tilberedning og tilsæt krydderier efter smag.</p>
<p>12. Fersk fisk</p>  <p>4 Tryk</p>	200 g - 800 g		<p>Sådan tilberedes fiskefileter eller -koteletter. Anbring i en beholder af passende størrelse og tilsæt 1-3 skefulde (15-45 ml) vand. Dæk med hullet plastikfilm eller et låg. Tryk på automatisk tilberedning fire gange.</p>
<p>13. Ris</p>  <p>5 Tryk</p>	100 g - 300 g		<p>Sådan tilberedes ris som tilbehør, ikke grødris (Thai, Basmati, Jasmin, Surinam, Arborio eller Middelhavsris). Skyl risene grundigt før tilberedning. Brug en stor skål. Tilsæt 2 gange så meget kogende vand til risene. Tilsæt evt. salt. Dæk med hullet plastikfilm eller et låg. Tryk på automatisk tilberedning fem gange. Omrør ved bip. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.</p>
<p>14. Kyllingestykker</p>  <p>6 Tryk</p>	200 g - 700 g		<p>Tilberedning af ferske kyllingestykker med ben såsom lår, underlår og kvartestykker. Læg kyllingestykkerne med skindsiden nedad direkte på metalristen på glastallerkenen. Sæt en varmebestandig skål nedenunder til at fange dryp. Tryk på automatisk tilberedning seks gange. Dæk ikke til. Vend ved bip-lyd. Lad kyllingestykkerne hvile i nogle få minutter efter tilberedningen.</p>

Turbo-optøning

Denne funktion giver dig mulighed for at optø hakket kød, koteletter, kyllingeportioner, stege og brød. Tryk på optøning for at vælge den rigtige optøningskategori og indstil derefter madens vægt i gram (se side 34).

Anbring maden i et passende fad, hele kyllinger og stege placeres på en opadvendt underskål eller mikroovnsegnet tallerken. Koteletter, kyllingeportioner og brødskiver anbringes i et enkelt lag. Det er ikke nødvendigt at tildække maden.

Kaosteoriprincippet bruges i optøningsprogrammerne med automatisk vejning for at give dig en hurtig og mere jævn optøning. Kaosystemet bruger en tilfældig rækkefølge af pulserende mikrobølgeenergi, som gør optøningen hurtigere. Under programmet vil ovnen bippe for at huske dig på at kontrollere maden. **Det er vigtigt, at du vender og omrører maden jævnligt og beskytter den om nødvendigt. Ved det første bip skal du vende og beskytte (hvis muligt).** Ved det andet bip skal du vende maden eller brække den i mindre stykker.

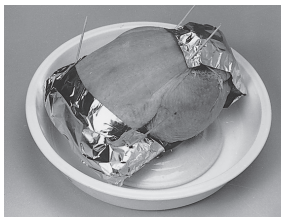
Første bip

Vend eller beskyt



Første bip

Vend eller beskyt



Andet bip

Vend eller bræk i stykker

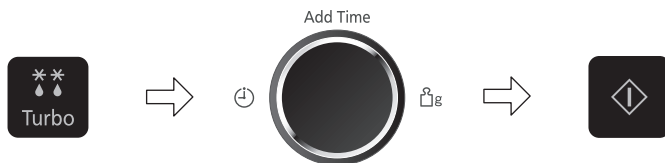


Bemærk

1. Kontroller maden under optøning. Mad optøs med varierende hastighed.
2. Det er ikke nødvendigt at tildække maden.
3. Husk altid at vende eller omrøre maden, især når ovnen bipper. Beskyt om nødvendigt (se punkt 5).
4. Hakket kød/koteletter/kyllingeportioner skal brækkes i mindre stykker eller skilles ad så hurtigt som muligt og anbringes i et enkelt lag.
5. Beskyttelse forhindrer at maden tilberedes. Dette er vigtigt ved optøning af kyllinger og stege. Den ydre del tør op først. Beskyt derfor vinger/bryst/fedt med stykker af aluminiumsfolie, som sættes fast med træ-tandstikker.
6. Sørg for hviletid, så midten af maden tør helt op (minimum 1-2 timer for stege og hele kyllinger).

Turbo-optøning

Denne funktion kan bruges til at optø frosnen mad efter vægt.



Vælg det ønskede Turbo-optøningsprogram




Auto-programnummeret vises på displayet. Indikatorlamper for mikrobølgeovn, automatisk tilberedning og turbo-optøning lyser.

Indstil vægten for den frosne mad ved at bruge drejeknappen

Når knappen drejes langsomt, ændres vægten i trin på 10 g. Når knappen drejes hurtigt, ændres vægten i trin på 100 g.

Tryk på startknappen

Husk at røre rundt eller vende maden under optøning.

Program	Min./max. vægt	Bruges til
15. Små stykker  1 tryk	150 g - 1000 g	Små stykker kød, escalope, pølser, hakket kød, fiskefileter, steak, koteletter (hver på 100 g - 400 g). Tryk på Turbo-optøning én gang. Vend/rør rundt ved bip.
16. Stort stykke  2 tryk	400 g - 2000 g	Store stykker kød, hele kyllinger, stege. Tryk på Turbo-optøning to gange. Hele kyllinger og stege vil kræve tildækning under optøning. Beskyt vinger, bryst og fedt med glatte stykker aluminiumsfolie, der er fastgjort med træ-tandstikker. Folien må ikke røre ved ovnens vægge. Kødet skal have en hviletid på 1 til 2 timer før tilberedning. Vend og tildæk ved bip.
17. Brød  3 tryk	100 g - 800 g	Små eller store brød, hvide eller fuldkorns. Tryk på Turbo-optøning tre gange og vend ved bip. Lad brødet stå i 5 minutter (hvidt, lyst brød) til 30 minutter (tungt rugbrød). Skær store brød i to i hviletiden. Dette program er ikke egnet til skiveskåret brød eller sødt brød og boller.



Bemærk

Se side 18 for optønings-retningslinjer.

Opvarmnings- & tilberedningsoversigt



Bemærk

Tjek altid, at maden er rygende varm efter opvarmning i mikrobølgeovnen. Hvis usikker, sættes maden tilbage i ovnen. Maden skal stadig **hvile**, specielt hvis den ikke kan omrøres. Jo tættere maden er, jo længere skal den stå og hvile.

Fødevarer	Vægt/ mængde	Friske	Frosne
Drikkevarer - kaffe - mælk			
1 krus (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sek.	–
2 krus (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sek.	–
1 kande (1)	600 ml	1000 W 4 min. 30 sek. til 5 min.	–
Suppe (afkølet) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min. 40 sek.	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min.	–
Suppe (stuetemp.) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min.	1000 W 5 - 6 min.
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min.	1000 W 15 -16 min.
Portionsanrettede måltider - hjemmelavede			
Grøntsager (tilberedte) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min.	–
	700 g	1000 W 5 - 6 min.	–
Kartoffelmos (1, 2)	250 g	1000 W 2 min.	1000 W 3 min. 30 sek.
	500 g	1000 W 3 min. 30 sek.	1000 W 7 - 8 min.
Grøntsagsmos (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 10 sek.	1000 W 5 - 6 min.
	600 g	1000 W 5 min. 30 sek.	1000 W 8 - 9 min.
Ris, quinoa, couscous (afkølet) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min. 50 sek.	1000 W 4 min.
	300 g	1000 W 2 min. 20 sek.	1000 W 5 min.
Pandekager (tykke) (1, 2)	1 stk.	1000 W 40-50 sek.	1000 W 1 min. 20 - 30 sek.
	2 stk.	1000 W 50-60 sek.	–
Paupiette med sauce (1, 2)	1 stk.	1000 W 4 min. 30 sek. & hvile	–
	2 stk.	1000 W 7 min. & hvile	–
Kålrouletter (1, 2)	2 stk. 310 g	–	1000 W 10 min.
	4 stk. 710 g	–	1000 W 16 - 17 min.
1 kvart stykke stegt kylling	1 stk. 300 g	1000 W 3-4 min.	–
Stegt kød (1, 2)	2 skiver 250 g	600 W 3 min.	–
Sauce Bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min. (stuetemp)	–
Sauce Hollandaise (1, 2)	100 g 2 terninger	–	1000 W 1 min. 40 sek.
	300 g 6 terninger	–	1000 W 4 min. 10 sek.
Babymad (1, 2) (lille kasserolle ved stuetemperatur)	120 g	600 W 40 sek.	–
	200 g	600 W 1 min.	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sek.	–
Babymad (grøntsagsmos) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min. 40 sek.

(1) Vend eller omrør midtvejs (2) dæk til (3) anbring på rist, om nødvendigt, på et fad, der tåler varme
(P) Placér på din forvarmede Crispy Pot (3 min. ved 1000 W), evt. smurt med fedtstof.

Opvarmnings- & tilberedningsoversigt

Fødevarer	Vægt/ mængde	Friske	Frosne
Gratins			
Fisk bordelaise	400 g	–	Combi 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min & 3 min. hvile (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 på rist
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 på rist
Pastagratin med skinke/tun (3)	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Shepherd's pie	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 på rist	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 på rist
Færdigretter			
Stegte ris (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Chicken wings	6 stk. 250 g	1000 W 1 min 40 sek	1000 W 2 min 30 sek
	8 stk. 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Knackis-pølser (1, 2)	3 stk. 100 g	1000 W 30-40 sek	600 W 2 min 30 sek
	6 stk. 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sek
Croque monsieur (1, 3)	1 stk. 150 g	Combi 2; 4 min 30 sek	Combi 1; 4 min 30 sek
Kødboller - Frikadeller (1, 2)	1 stk. 100 g	600 W 1 min & 2 min. hvile	600 W 1 min 30 sek - 2 min
	2 stk. 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Kartofler fyldt med ost (3)	1 stk. 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 stk. 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Risotto med svampe (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Pølsestykker med sauce (2)	2 stk. 220 g	1000 W 1 min 30 sek-2 min	-
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sek	1000 W 5 min
Rå, bagte kartofler (1, 3)	2 stk. 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) Vend eller omrør midtvejs (2) dæk til (3) anbring på rist, om nødvendigt, på et fad, der tåler varme (P) Placer på din forvarmede Crispy Pot (3 min. ved 1000 W), evt. smurt med fedtstof.

Tilberedningskemaer med Steam Plus Pot

Fødevarer	Vægt/ mængde	Friske	Frosne
Crispy Grill; brug Crispy Pot			
Bretzel med ost/bacon (P)	1 stk. 130 g	Combi 2; 1 min 30 sek	Combi 1; 3 min
	2 stk. 250 g	-	Combi 1; 3 min 30 sek
Kyllinge nuggets (P, 1)	8 stk. 100 g	-	Combi 1; 3 min
Ostecroissant (P)	1 stk. 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sek
	2 stk. 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 stk. 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sek
	2 stk. 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Paneret fisk (P, 1)	1 stk. 140 g	Combi 2; 4 min 30 sek	Combi 1; 5 min 30 sek
	2 stk. 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Grøntsagsgaletter (P, 1)	4 stk. 150 g	-	Combi 1; 4 min
Pølsehorn (P)	2 stk. 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche, løg (P)	1 stk. 160 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 7 min & 2 min. hvile
Quiche, spinat (P)	1 stk. 400 g	2 min. hvile	Combi 1; 8 min & 3 min. hvile
Pandekager, fyldte (P, 1)	2 stk. 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min & 3 min hvile
Pizza freshup (P)	1 stk. 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizza piccolinis (P)	9 stk. 270 g	-	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Fransk tourtière (P)	1 stk. 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sek
	2 stk. 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosaer (P, 1)	4 stk. 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sek
Tortilla (P, 1)	1 stk. 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 stk. 500 g	Combi 1; 6 min 30 sek	Combi 1; 10 min
Rå pølse (P, 1)	Tykke 4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	Tynde 4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Damptilberedning; brug Crispy Pot, dampbakke og låg. Hæld 150 ml vand i den medfølgende Crispy Pot.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 min	-
Gulerødder	250 g	1000 W 12-14 min	-
Squash	250 g	1000 W 8-10 min	-
Ærter og sukkermais	300 g	-	1000 W 13-15 min
Rejer	350 g	1000 W 13-15 min	-
Hel makrel	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Hel guldbrasen	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Stegning; brug Crispy Pot og låg.			
Laks (4)	2 stk. 280 g	1000 W 10-15 min	-
Havaborre (4)	2 stk. 180 g	1000 W 6-8 min	-
Burgere (1)	2 stk. 220 g	1000 W 10 min	-
Kyllingelår med skind (4)	4 stk. 500 g	1000 W 20 min	-
Schnitzel (1)	2 stk. 250 g	1000 W 10 min	-
Kyllingebryst med skind (4)	2 stk. 320 g	1000 W 25 min	-
Andebryst med skind (4)	2 stk. 320 g	1000 W 20 min	-
Paneret fisk (1)	2 stk. 300 g	1000 W 10 min	-
Fiskefingre (1)	8 stk. 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Vend eller omrør midtvejs (2) dæk til (3) anbring på rist, om nødvendigt, på et fad, der tåler varme. (4) skindside nedad. (P) Placér på din forvarmede Crispy Pot (3 min. ved 1000 W), evt. smurt med fedtstof.

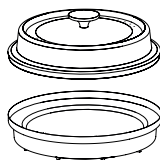
Minestrone-suppe

Ingredienser

4-6 personer

1 løg, hakket
 2 fed hakkede hvidløg
 15 ml olivenolie
 1 squash, skåret i 4
 på langs, som skæres i tynde
 skiver
 1 gulerod, skåret i tern
 2 stilke bladselleri, i skiver
 600 ml grøntsagsbouillon
 15 ml sukker
 15 ml tomatpuré
 400 hakkede tomater
 på dåse
 1 laurbærblad
 1 kvist timian
 150 g kikærter på dåse, drænet

Tilbehør: Crispy Pot & låg



1. Put alle ingredienserne i din Steam Plus Pot. Læg låg på, og placér den på glastallerkenen. Tilbered ved 1000 W i 30 minutter, eller indtil grøntsagerne er blevet bløde. Rør, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
2. Lad stå i 5 minutter før servering. Fjern laurbærbladet og timiankvisten. Smag til.

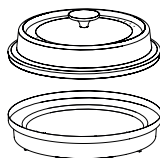
Bouillabaisse

Ingredienser

4-6 personer

45 ml olivenolie
 15 ml tomatpuré
 1 løg, hakket
 1 lille porre, i skiver
 2 fed presset hvidløg
 200 hakkede tomater på dåse
 400 ml fiskefond
 75 ml tør hvidvin
 2 kviste timian
 Salt og peber
 Skallen af ¼ appelsin
 2 safrantråde
 5 ml chilisauce
 250 g torsk, flået og skåret i
 stykker
 250 g blandede skaldyr
 4 store friske rejer

Tilbehør: Crispy Pot & låg



1. Put alle ingredienserne i din Steam Plus Pot. Læg låg på, og placér den på glastallerkenen. Tilbered ved 1000 W i 20 minutter, eller indtil fisken er færdigtilberedt.
2. Fjern timiankvistene før servering. Smag til.

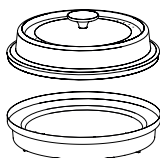
Ratatouille

Ingredienser

4 personer

1 aubergine, skåret i små stykker
 1 squash, skåret i små stykker
 1 løg, hakket
 1 grøn peber, i skiver
 1 rød peber, i skiver
 1 fed hvidløg, pillet og presset
 400 hakkede tomater på dåse
 Salt og peber

Tilbehør: Crispy Pot & låg



1. Put alle ingredienserne i din Steam Plus Pot. Læg låg på, og placér den på glastallerkenen. Tilbered ved 1000 W i 20-25 minutter, eller indtil grøntsagerne er blevet bløde. Rør, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Smag til.

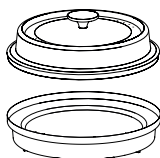
Chorizo-kartoffelgryde med kikærter

Ingredienser

4 personer

1 spsk olivenolie
 100 g chorizopølser, skåret i tern
 1 løg, finthakket
 1 fed presset hvidløg
 400 g kikærter på dåse, drænet
 500 g kartofler, skåret i tern
 500 ml grøntsagsbouillon
 1 lille bundt persille til pynt

Tilbehør: Crispy Pot & låg



1. Put alle ingredienserne i din Steam Plus Pot. Læg låg på, og placér den på glastallerkenen. Tilbered ved 1000 W i 40 minutter, eller indtil grøntsagerne er blevet bløde. Rør, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
2. Lad stå i 5 minutter før servering. Pynt med persille. Smag til.

Varm ostesandwich

Ingredienser

1 person

4 skiver brød smurt med smør
5 ml dijssennep
2 skiver skinke
100 g ost i skiver

Køkkenudstyr: Intet

Tilbehør: Metalrist

1. Placér brødene med den smurte side opad på metalristen, og rist på Grill 1 i 4 minutter, eller indtil de er ristede.
2. Den ene af brødkiverne smøres med sennep på den side, der ikke er ristet, læg derefter skinke og ost ovenpå. Læg den anden skive ovenpå med den ristede side opad. Læg brødet tilbage på metalristen, rist på Combi 2 i 1 minut og 30 sekunder til 2 minutter, eller indtil osten er smeltet.

Lasagne

Ingredienser

4 personer

Kødsauce:

1 løg, hakket
1 fed presset hvidløg
5 ml olie
400 hakkede tomater på dåse
150 ml rødvin
30 ml tomatpuré
5 ml blandede krydderier
500 g hk. oksekød
Salt og peber

Lasagne:

500 ml bechamelsauce
100 g fast ost, f.eks. cheddarost, revet
5 ml sennep
Salt og peber
50 g revet parmesanost
250 g friske lasagneplader

Køkkenudstyr: 1 x 1,5 liter

Pyrex® gryde med låg + 1 x stort rektangulært fad

1. Put løg, hvidløg og olie i gryden. Læg låg på, og placér gryden på glastallerkenen. Tilbered ved 600 W i 3 minutter. Put alle de andre ingredienser til kødsaucen i gryden. Omrør godt. Læg låg på, og tilbered ved 1000 W i 10 minutter. Rør rundt. Derefter ved 600 W i 15-20 minutter, eller indtil den er færdig.
2. Tilføj sennep, krydderier og revet ost til bechamelsaucen. Dæk fadets bund med et lag bolognese sauce, put et lag lasagneplader ovenpå (lasagnepladerne må ikke overlape hinanden) og derefter et lag bechamelsauce. Gentag lagene to gange, og slut af med et lag bechamelsauce. Drys parmesanost på toppen. Placer i på glaspladen, og tilbered med Combi 1 i 10-15 minutter, eller indtil den er gyldenbrun.

Boston brownies

Ingredienser

6 personer

100 g kogechokolade
100 g smør
100 g brunt sukker
100 g mel
50 g hakkede valnødder
2 spsk. kakaopulver
1 tsk. bagepulver
1 spsk. vanillepulver
2 piskede æg

Beholder: 16 X 20 cm

Pyrex®-form foret med bagepapir

1. Anbring chokolade og smør i en skål og tilbered på 600 W i 2 min. eller indtil chokoladen er smeltet.
2. Rør alle andre ingredienser i og pisk godt.
3. Hæld op i formen og tilbered i omkring 6 min. på Combi 1 eller indtil fast.
4. Lad den afkøle, før den skæres ud i firkanter.

Spørgsmål og svar

Spørgsmål: Hvorfor tænder ovnen ikke?

Svar: Når ovnen ikke tænder tjekkes følgende:

1. Er ovnen tilsluttet lysnettet? Sluk for stikkontakten i 10 sekunder for at nulstille ovnen og tænd så igen.
2. Kontrollér om sikringen er sprunget.
3. Hvis sikringen er i orden, prøv da at tilslutte den samme stikkontakt til et andet apparat. Fungerer dette, er der noget galt med ovnen. Fungerer det ikke, er der noget galt med stikkontakten. Såfremt der er noget galt med ovnen, kontaktes forhandleren, der kan oplyse om tlf. til det nærmeste servicecenter.

Spørgsmål: Når jeg tænder ovnen kommer der forstyrrelser i fjernsynet. Er det normalt?

Svar: Der kan forekomme interferens med nogle radioer, TV, Wi-Fi, trådløse telefoner, babyalarmer, bluetooth eller andet trådløst udstyr, når du tilbereder mad med mikrobølgeovnen. Denne interferens er den samme, som den interferens mindre udstyr giver, såsom mikserne, støvsugere, hårtørre osv. Det indikerer ikke et problem med din ovn.

Spørgsmål: Ovnens vil ikke acceptere mit program. Hvorfor?

Svar: Ovnens er konstrueret til ikke at acceptere et ukorrekt program. Den vil for eksempel ikke tillade en fjerde fase.

Spørgsmål: Hvorfor kommer der varm luft ud af ventilationsåbningen?

Svar: Når der tilberedes mad afgiver maden varme. Denne varme bliver ført ud af ovnens ventilationsåbning ved hjælp af luftstrømningerne i ovnen. Ventilationsåbningen må derfor aldrig være tildækket, når ovnen er i brug. Der er ingen fare for mikrobølgeudslip.

Spørgsmål: Kan jeg bruge et ovntermometer i metal?

Svar: Kun når du benytter **grill** tilberedningsmodus. Metallet i nogle termometre kan give gnister i din ovn og må ikke bruges ved tilberedning med **mikrobølger** og **kombination**.

Spørgsmål: Når jeg bruger et kombinationsprogram eller manuel kombination, brummer og klikker ovnen. Hvad er det?

Svar: Lydene opstår, når ovnen automatisk skifter mellem **mikrobølger** og **grill**. Dette er normalt.

Spørgsmål: Hvorfor lugter og ryger min ovn når jeg bruger **grill** eller **kombinationsprogrammer**?

Svar: Når ovnen har været i brug nogle gange, anbefales det at rense ovnen og derefter brænde madrester og fedt af. Ovnens sættes i gang, uden mad, glastallerken og rullering, på grill i 5 minutter.

Spørgsmål: Ovnens standser mikrobølgetilberedning, og der står 'H97' eller 'H98' på displayet. Hvorfor?

Svar: Denne meddelelse angiver et problem med det system, der frembringer mikrobølgerne. Kontakt venligst et autoriseret servicecenter.

Spørgsmål: Ventilatoren bliver ved med at køre efter tilberedning. Hvorfor?

Svar: Efter brug af ovnen kører ventilatorens motor for at køle de elektriske komponenter. Dette er normalt, og du kan fortsætte med at bruge ovnen.

Vedligeholdelse af ovnen

1. Sluk for ovnen, når den skal rengøres.
2. Det er vigtigt, at ovnrum, tætningslister og dørkarme holdes rene. Madstænk og spildt mad, der sætter sig på ovnvægge, tætningslister og dørkarme, tørres af med en fugtig klud. Mildt rengøringsmiddel kan anvendes, hvis de er meget snavsede. Stærke rengøringsmidler eller skuremidler frarådes. **Brug ikke de kommercielle ovenrensninger.**
3. Brug ikke skuremidler, skuresvampe eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens glas, da der er risiko for, at overfladen ridses, hvilket kan medføre, at glasset splintrer.
4. Ovnens yderside rengøres med en fugtig klud. For at undgå skader på ovnens vitale dele må der ikke sive vand ind i ventilationsåbningerne.
5. Hvis betjeningspanelet er snavset, rengøres det med en blød, tør klud. Brug ikke stærke rengøringsmidler eller skuremidler på betjeningspanelet. Ved rengøring af betjeningspanelet skal ovndøren være åben, så ovnen ikke kan starte ved et uheld. Efter rengøring skal du berøre **stop/annulleringsknap** for at fjerne tegnene i displayet.
6. Hvis damp samler sig indenfor eller omkring ydersiden af ovndøren, tørres med en blød klud. Dette kan ske, når mikrobølgeovnen bruges ved høj luftfugtighed og betyder ikke, at ovnen har en fejl.
7. Det kan være nødvendigt at tage glastallerkenen ud til rengøring. Glastallerkenen rengøres med varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
8. Rulleringen og ovnens bund rengøres regelmæssigt for at undgå støj. Rengør med varmt vand et mildt rengøringsmiddel hvorefter der eftertørres med en tør klud. Tjek efter at rullering og glastallerken ligger rigtig på plads efter rengøring. Rulleringen kan vaskes i mildt sæbevand. Madlavningsdampe samler sig ved jævnlig brug, men påvirker på ingen måde bundens flade eller rulleringens hjul. Tjek efter at rullering og glastallerken ligger rigtig på plads efter rengøring.
9. Ved brug af **grill** eller **kombination** vil nogle retter sprøjte fedt op på ovnvæggene. Hvis ovnen ikke er rengjort, kan den begynde at "ose" under brug.
10. Brug ikke damprensere til rengøring.
11. Denne ovn må kun serviceres af kvalificerede teknikere. Ved vedligeholdelse og reparation af ovnen kontaktes den nærmeste forhandler.
12. Hvis du undlader at renholde ovnen, er der risiko for, at overfladerne ødelægges, og apparatets levetid dermed reduceres, og der opstår farlige situationer.
13. Sørg altid for, at lufthullerne ikke er blokerede. Kontroller, at støv eller andet materiale ikke blokerer lufthullerne øverst, nederst eller bag på ovnen. Hvis lufthullerne blokeres, kan det medføre overophedning, som kan påvirke betjeningen af ovnen og der opstår farlige situationer.
14. Al ovntilbehør tåler opvaskemaskine.

Tekniske specifikationer

Producent	Panasonic	
Model	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Strømforsyning:	230 V 50 Hz	
Driftsfrekvens:	2450 MHz	
Indgangseffekt:	Maksimum	2000 W
	Mikrobølger	1050 W
	Grill	1050 W
Udgangseffekt:	Mikrobølger	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Udvendige mål B x D x H (mm)	488 mm (B) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Indvendige mål B x D x H (mm)	315 mm (B) x 353 mm (D) x 178 mm (H)	
Vægt uden kasse (ca.)	10 kg	
Støjniveau	57 dB	

De angivne mål og vægt er omtrentlige.

Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk Kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at radiofrekvens-energi dannes i form af elektromagnetiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt må anvendes i almindelige husholdninger.

Fremstillet af: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd,
88, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kina.

Importeret af: Panasonic Marketing Europe GmbH

Kontakt: Panasonic Testing Centre
Winsberggring 15, 22525 Hamborg, Tyskland.

Sisältö

Turvallisuusohjeita.....	2-6	Yhdistelmäkypsennys.....	23
Hävittäminen.....	7	U Steam Plus -höyrytysastian käyttö (manuaalinen käyttö).....	24
Asennus ja kytkentä	8	Steam Plus -höyrytysastian käyttö	25
Uunin sijoittaminen	8	Ajastimen käyttäminen	26
Tärkeitä käyttöohjeita	9-11	Monivaiheinen kypsennys	27
Tarvikkeet ja varusteet.....	12	Steam Plus -ohjelmat	28-30
Uunin kaaviokuva	13	Automaatti kypsennyksellä.....	31-32
Käyttöpaneeli.....	14	Turbosulatus.....	33-34
Kellonajan säätäminen	15	Lämmitys- ja kypsennystaulukko.....	35-36
Lapsilukko.....	15	Kypsennys Steam Plus -höyrytysastiassa.....	37
Kypsennystilat	16	Reseptejä	38-40
Kypsennys ja sulatus.....	17	Kysymyksiä ja vastauksia.....	41
Sulatusohjeet.....	18	Uunin hoito	42
Sulatusaulukko	19	Tekniset Tiedot.....	43
Quick 30 -Pikatoiminnon käyttö.....	20		
Add Time -Toiminnon käyttö	21		
Grillaus	22		

Turvallisuusohjeita

- Tärkeitä turvallisuustietoja. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset ja henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilla on vain vähän kokemusta ja tietoa, kunhan heitä valvoo ja opastaa laitteen turvallisessa käytössä heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö. Käyttäjän tulee ymmärtää laitteen käyttöön liittyvät vaaratekijät. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa. Säilytä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Kun uuni on asennettu paikalleen, se tulee voida irrottaa verkkovirrasta helposti irrottamalla virtajohto pistorasiasta tai virtakytkintä kääntämällä.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on viallinen tai vaurioitunut. Uunin huollon ja korjauksen suorittamiseen liittyy vaaratilanteita eikä niitä sen vuoksi saa tehdä kukaan muu kuin valmistajan valtuuttama huoltoteknikko.
- Vaara! Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on viallinen tai vaurioitunut. Uunin huollon ja korjauksen suorittamiseen liittyy vaaratilanteita eikä niitä sen vuoksi saa tehdä kukaan muu kuin valmistajan valtuuttama huoltoteknikko.
- Vaara! Älä yritä itse korjata luukkuja, käyttöpaneelin koteloa, turvalukituskytkimiä tai mitään muuta uunin osaa. Älä irrota uunin mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavaa ulkopaneelia.
- Korjaukset saa suorittaa vain asiantunteva huoltoteknikko.
- Vaara! Älä sijoita uunia lähelle sähkö- tai kaasuliettä.

Turvallisuusohjeita

- Nesteitä ja ruokaa ei saa lämmitellä suljetuissa astioissa räjähdysvaaran vuoksi.
- Vaara! Lapset saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos heille on neuvottu tarkasti, kuinka uunia käytetään turvallisesti, ja he ymmärtävät virheellisestä käytöstä aiheutuvat vaarat.
- Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydällä. Sitä ei ole tarkoitettu upotettavaksi tai asennettavaksi kaappiin.

Laitteen sijoittaminen tasolle:

- Aseta uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle 85 cm lattiatason yläpuolelle. Jotta uuni toimisi oikein, ilmanvaihdon on oltava riittävä. Jätä tilaa uunin yläpuolelle 15 cm, taakse 10 cm, toiselle sivulle 5 cm ja toiselle yli 40 cm.
- Jos kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastiassa, tarkista uuni vähän väliä, koska tämän tyyppiset astiat syttyvät helposti ylikuumetessaan.
- Jos laite savuaa tai syttyy palamaan, paina pysäytys/ peruutuspainiketta ja tukahduta liekit jättämällä laitteen ovi kiinni. Irrota virtajohto pistorasiasta tai katkaise virta päävirtakytkimestä/irrottamalla sulake.
- Uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Turvallisuusohteita

- Kuumentaussasi nesteitä, kuten esim. keittoja, kastikkeita ja juomia mikrouunissa, neste voi kuumeta kiehumispisteen yli ilman näkyvää kuplimista. Neste voi siis kiehua yli äkillisesti.
- Sekoita tai ravista tuttipullojen ja lastenruokapurkkien sisältö. Tarkista lämpötila ennen tarjoilua palovammojen estämiseksi.
- Älä keitä kananmunia kuorineen tai kuumenna kokonaisia keitettyjä kananmunia **mikroaaltotoiminnolla**. Kananmunien sisään voi kertyä painetta ja ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltokuumennus on jo päättynyt.
- Pidä uunin sisäpinnat, ovitiivisteet ja tiivistealueet puhtaina. Jos uunin seiniin, tiivisteisiin ja tiivistealueisiin roiskuu tai valuu nestettä, pyyhi ne puhtaiksi kostealla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta, jos ne ovat hyvin likaisia. Emme suosittele hankaavien tai voimakkaiden puhdistusaineiden käyttöä.
- **Älä käytä myynnissä olevia uuninpuhdistusaineita.**
- Käyttäessäsi **grilli-** tai **yhdistelmä-**toimintoa, joistakin ruuista roiskuu väistämättä rasvaa uunin seiniin. Ellei uunia silloin tällöin puhdisteta, se voi synnyttää ”savua” käytön aikana.
- Laitteen puhdistuksen laiminlyönti voi johtaa pintojen vaurioitumiseen, lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Vaara! Kosketeltavat osat saattavat kuumentua **yhdistelmä-** toimintoa käytettäessä. Pienet lapset on pidettävä kaukana uunista, ja korkeiden lämpötilojen vuoksi lapset saavat käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa.

Turvallisuusohjeita

- Puhdistamiseen ei saa käyttää höyrypuhdistinta.
- Älä käytä uunin lasioven puhdistamiseen voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia kaapimia, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin rikkoutuminen.
- Kotelon ulkopinnat, tuuletusaukot ja uunin ovi kuumenevat **yhdistelmä**- ja **grilli**-käytössä, joten noudata varovaisuutta avatessasi ja sulkiessasi oven ja laittaessasi tai poistaessasi ruuan ja tarvikkeet uunista.
- Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Käytä vain mikroaaltouunissa käytettäväksi sopivia välineitä.
- Uunin kaksi kuumennuselementtiä on kiinnitetty uunin sisätilan yläosaan. **Combination** (Yhdistelmä)- ja **grill** (Grilli) -toimintojen käytön jälkeen pinnat ovat hyvin kuumia. Älä kosketa uunin sisällä olevia kuumennuselementtejä.
- Yhdistelmäuuni on tarkoitettu vain ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ole varovainen, kun lämmität ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten leipää, suklaata, keksejä tai leivonnaisia. Tällaiset ruuat voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä lämmitetään liian kauan. Emme suosittele lämmittämään ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten popcornoja tai papadum-leipää. Ruokien, sanomalehtien tai vaatteiden kuivaaminen ja kuumakääreiden, tohvelien, sienten, kosteiden vaatteiden, kaurapussien, kuumavesipullojen tai muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisia tai palovaaran.

Turvallisuusohjeita

- Mikroaaltouunin oven ollessa auki on pyrittävä välttämään oven painamista alaspäin. Tämä voi aiheuttaa uunin eteenpäin kallistumisen riskin.
- Uunin lampun saa vaihtaa vain valmistajan kouluttama huoltoasentaja. **Älä** yritä irrottaa uunin ulkopuolen suojusta.
- **Varoitus!** Jotta lämpörajoittimen nollaantumisen johtuvilta vaaratilanteilta vältyttäisiin, älä kytke tätä laitetta erillisellä katkaisimella varustettuun virtalähteeseen, kuten ajastimeen, tai virtalähteeseen, jonka virta kytkeytyy toimintaan ja pois toiminnasta säännöllisesti (esim. sähköyhtiön toimesta).

Hävittäminen



Tietoja sähkö- ja
elektroniikkalaitteiden
hävittämisestä
(kotitaloudet)

Tämä symboli tuotteissa ja/tai niiden käyttöohjeissa osoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Jotta laitteet käsitellään asianmukaisesti, toimita ne kierrätyspisteisiin, jotka vastaanottavat tällaisia laitteita ilmaiseksi. Joissakin maissa kuluttajat voivat myös palauttaa käytetyt laitteet paikalliselle jälleenmyyjälle, jos he ostavat tilalle uuden vastaavanlaisen tuotteen.

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen säästää luonnonvaroja ja estää mahdollisesti muutoin syntyviä ympäristö- ja terveyshaittoja. Lähistöllä sijaitsevista kierrätyspisteistä saa lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jätelaissa ja rikoslaissa on voitu säätää rangaistus roskaamisesta ja lainvastaisesta hävittämisestä.

Yrityskäyttäjät Euroopan unionissa

Jos haluat hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita, kysy lisätietoja jälleenmyyjältä tai tavarantoimittajalta.

Tietoja jätteiden käsittelystä Euroopan unionin ulkopuolella

Tämä symboli on käytössä vain Euroopan unionissa.

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, tiedustele oikeaa hävitystapaa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä.

Asennus ja kytkentä

Tarkasta mikroaaltouuni

Pura uuni pakkauksestaan. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista, että uuni ei ole millään tavalla vaurioitunut: uunissa ei ole lommoja, oven salvat ovat ehjät, ovesassa ei ole halkeamia. Jos havaitset vahinkoja, ilmoita asiasta välittömästi jälleenmyyjällesi. Vaurioitunutta mikroaaltouunia ei saa ottaa käyttöön.

Maadoitusohjeet

Jos virtalähde ei ole maadoitettu, asiakkaan velvollisuus on vaihtaa mikroaaltouunia varten asianmukaisesti maadoitettu pistorasia.



Tärkeää!

Turvallisuuden takaamiseksi laite tulee maadoittaa asianmukaisesti.

Käyttöjännite

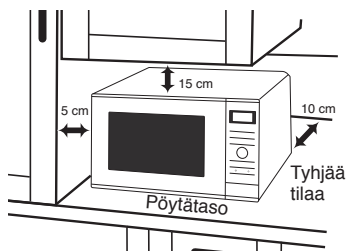
Jännitteen tulee vastata uunin arvokilvessä mainittua arvoa. Jos jännite on kilvessä mainittua korkeampi, seurauksena voi olla tulipalo tai muunlaisia vahinkoja.

Uunin sijoittaminen

Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydällä. Sitä ei ole tarkoitettu upotettavaksi tai asennettavaksi kaappiin.

Sijoitus pöytätasolle:

1. Sijoita uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle, joka on yli 85 cm korkeudella lattiasta.
2. Kun uuni on asennettu paikalleen, se tulee voida irrottaa verkkovirrasta helposti irrottamalla virtajohto pistorasiasta tai virtakytkintä kääntämällä.
3. Uuni toimii oikein, kun varmistat, että ilma pääsee kiertämään sen ympärillä riittävästi hyvin.
4. Jätä tilaa uunin yläpuolelle 15 cm, taakse 10 cm, toiselle sivulle 5 cm ja toiselle yli 40 cm.
5. Älä sijoita uunia lähelle sähkö- tai kaasulietää.
6. Uunin jalvoja ei saa poistaa.
7. Uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Älä käytä uunia ulkona.
8. Vältä käyttämästä uunia kosteissa olosuhteissa.
9. Virtajohto ei saa koskettaa uuniin. Pidä johto erillään kuumista pinnoista. Johto ei saa roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä upota sähköjohtoa, pistoketta tai itse uunia veteen.
10. Älä tuki uunin sivuilla ja takana olevia tuuletusaukkoja. Uuni voi ylikuumentua, jos nämä aukot ovat tukossa uunin käytön aikana. Ylikuumenemissuoja voi tällöin laueta, jolloin uunia voidaan käyttää uudelleen vasta sen jäähtytyttyä.



Tärkeitä käyttöohjeita

Mikroaaltouunin käyttö

1. Älä käytä uunia muuhun tarkoitukseen kuin ruuan valmistamiseen. Tämä uuni on suunniteltu erityisesti ruuan kuumentamista tai kypsentämistä varten. Älä käytä tätä uunia kemikaalien tai muiden tuotteiden kuin ruuan kuumentamiseen.
2. Siltä varalta, että mikroaaltouuni käynnistetään vahingossa, älä säilytä mikroaaltouunin sisällä mitään silloin, kun sitä ei käytetä
3. Laitetta ei saa **käyttää mikroaalto-tai yhdistelmäasetuksella ellei uunissa ole ruokaa**. Uuni saattaa muussa tapauksessa vahingoittua. .
4. Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi astiat/säiliöt ovat sopivia mikroaaltouunikäyttöä varten.
5. Mikroaaltouuni on tarkoitettu vain ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ole varovainen, kun lämmität ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten leipää, suklaata, keksejä tai leivonnaisia. Tällaiset ruuat voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä lämmitetään liian kauan. Emme suosittele lämmittämään ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten popcornia tai papadum-leipää. Ruokien, sanomalehtien tai vaatteiden kuivaaminen ja kuumakääreiden, tohvelien, sienten, kosteiden vaatteiden, kaurapussien, kuumavesipullojen tai muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisia tai palovaaran.
6. Jos laite savuaa tai syttyä palamaan, paina pysäytys/peruutuspainiketta ja tukahduta liekit jättämällä laitteen oven kiinni. Irrota virtajohto pistorasiasta tai katkaise virta pävirtajohdimestä/ irrottamalla sulake.

Grillivastuksen käyttö

1. Ennen kuin yhdistelmä- tai grillitoimintaa käytetään ensimmäisen kerran, uunia täytyy käyttää ilman ruokaa tai astioita/ tarvikkeita (mukaan lukien pyörivä lasinen alusta ja pyörivä rengas) grillausteholla 1 varten 5 minuutin ajan. Näin ruostesuojaukseen käytetty öljy palaa pois. Tämä on ainoa kerta, jolloin uunia käytetään tyhjänä.



Varoitus! Kuumat pinnat
Kaikki uunin sisäpinnat ovat kuumia.

2. Kotelolon ulkopinnat, tuuletusaukot ja uunin ovi kuumenevat **yhdistelmä- ja grilli-käytössä**, joten noudata varovaisuutta avatessasi ja sulkiessasi oven ja laittaessasi tai poistaessasi ruuan ja tarvikkeet uunista.
3. Uunin kaksi kuumennuselementtiä on kiinnitetty uunin sisätilan yläosaan ja kaksi kuumennuselementtiä uunin alaosaan.



Varoitus!
Combination (Yhdistelmä)- ja **grill** (Grilli) -toimintojen käytön jälkeen pinnat ovat hyvin kuumia. Älä kosketa uunin sisällä olevia kuumennuselementtejä.

4. Kosketeltavat osat saattavat kuumentua grilli- ja yhdistelmätoimintaa käytettäessä. Pienet lapset on pidettävä kaukana uunista, ja korkeiden lämpötilojen vuoksi lapset saavat käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa.



Varoitus! Kuumat pinnat
Uunin tarvikkeet ovat erittäin kuumia kypsennettyäsi ruokaa näillä toiminnoilla.

Tärkeitä käyttöohjeita

Uunin Valo

Kun uunin valaisin on vaihdettava, ota yhteyttä laitemyyjääsi.

Kypsennysajat

Kypsennysaika riippuu eri tekijöistä, kuten lämpötilasta, ruuan määrästä ja kypsennysastian tyypistä.

Aloita pienimmällä kypsennysajalla estääksesi ylikypsymisen. Ellei ruoka ole riittävästi kypsynyttä, voit kypsentää sitä hieman pitempään.



Tärkeää!

Jos suositetut kypsennysajat ylitetään, ruoka pilaantuu ja saattaa ääritapauksissa syttyä tuleen ja vahingoittaa uunia.

Pienet ruokamäärät

Pienet ruokamäärät tai ruuat, joiden kosteuspitoisuus on pieni, saattavat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos kypsennystä jatketaan liian pitkään. Jos materiaali uunin sisällä sattuisi syttymään, pidä uunin ovi suljettuna ja irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.

Reikien pistäminen kuoreen

Ruokiin, joissa on ehjä kuori, kuten perunat, munankeltuaiset ja makkarat, on pistettävä reikiä ennen kypsentämistä mikroaaltouunissa räjähtämisen välttämiseksi.

Lihalämpömittari

Käytä lihalämpömittaria kypsennysasteen tarkistamiseksi paahtopaistista ja siipikarjasta vasta otettuasi ruuan pois uunista. Älä käytä tavallista lihalämpömittaria mikroaaltouunissa. Se voi aiheuttaa kipinöintiä.

Kananmunat

Älä keitä kananmunia kuorineen tai kuumenna kokonaisia keitettyjä kananmunia **mikroaaltotoiminnolla**. Kananmunien sisään voi kertyä painetta ja ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltokuumennus on jo päättynyt.

Nesteet

Kuumentaessasi nesteitä, kuten esim. keittoja, kastikkeita ja juomia mikrouunissa, neste voi kuumeta kiehumispisteen yli ilman kuplimista.

Tämä johtaa kuumen nesteen äkilliseen ylikiehumiseen.

- a Vältä käyttämästä kapeakaulaisia suorasivuisia astioita.
- b Älä kuumenna liikaa.
- c Sekoita neste ennen astian asettamista mikrouuniin. Sekoita uudelleen puolivälissä kypsennysaikaa.
- d Anna nesteen tasaantua uunissa hetken aikaa kypsennyksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen kuin varovasti poistat astian uunista.

Paperi/Muovi

Jos kuumennat ruokaa muovi- tai paperi-astiassa, tarkista uuni vähän väliä, koska tämän tyyppiset astiat sytyvät helposti palamaan ylikuumetessaan.

Älä käytä kierrätyspaperituotteita (esim. talouspaperi) ellei paperituotteessa ole mainintaa, että sitä voidaan turvallisesti käyttää mikroaaltouunissa.

Kierrätyspaperituotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja/tai tulipalon käytön aikana.

Poista metalliset pussinsulkijat paahtopusseista ennen pussien sijoittamista uuniin.

Keittiövälineet ja Folio

Älä kuumenna suljettuja purkkeja tai pulloja, koska ne voivat räjähtää.

Metallisia tai metallikoristeisia astioita ei pidä käyttää mikrouunikypsennyksessä, sillä ne aiheuttavat kipinöintiä.

Jos käytät alumiinifoliota, lihapiikejä tai muunlaisia metallitarvikkeita, jätä vähintään 2 cm tilaa niiden, uunin seinien ja oven välille kipinöinnin estämiseksi.

Tuttipullot/Lastenruokapurkit

Poista korkki, tutti tai kansi tuttipulloista ta tai lastenruokapurkeista ennen asettamista uuniin.

Sekoita tuttipullojen ja lastenruokapurkkien sisältö.

Tarkista lämpötila ennen tarjoilua palovammojen estämiseksi.

Tuulettimen moottorin toiminta

Tuulettimen moottori voi pyöriä muutaman minuutin ajan uunin käytön jälkeen sähkökomponenttien jäädyttämiseksi. Tämä on normaalia, ja voit ottaa ruuan ulos uunista, vaikka tuulettimen moottori olisi yhä käynnissä. Voit myös jatkaa uunin käyttöä tänä aikana.

Tarvikkeet

Uunin mukana toimitetaan erilaisia tarvikkeita. Noudata aina tarvikkeiden käyttöä varten annettuja ohjeita.

Lasinen aluslautanen

1. Älä käytä uunia siten, että lasinen aluslautanen on paikoillaan ilman pyörivää alusrengasta.
2. Älä koskaan käytä muun kuin erityisesti tätä laitetta varten tarkoitetun tyyppistä lasista aluslautasta.
3. Jos lasinen aluslautanen on hyvin kuuma, anna sen jäähtyä ennen puhdistamista tai upottamista veteen.
4. Lasinen aluslautanen pystyy pyörimään kumpaankin suuntaan.
5. Jos lasiselle aluslautaselle asetettu ruoka tai kypsennysastia koskettaa uunin seiniin siten, että aluslautanen lakkaa pyörimästä, aluslautanen alkaa automaattisesti pyöriä vastakkaiseen suuntaan. Tämä on aivan normaalia.
6. Älä kypsennä ruokaa suoraan lasisella aluslautasella.

Pyörivä rengas

1. Puhdista pyörivä rengas ja uunin pohja säännöllisesti ruokajätteiden kerääntymisen estämiseksi.
2. Pyörivää rengasta on aina käytettävä yhdessä lasisen aluslautasen kanssa.

Metalliritilä

1. Metalliritilää käytetään pienten ruokamäärien ruskistamiseksi ja kuuman ilman kiertämisen parantamiseksi.
2. Älä aseta mitään metalliastiaa ritilälle käyttäessäsi uunia **yhdistelmä-** ja **mikroaalto-asetuksella**.
3. Älä käytä ritilää pelkästään **mikroaalto-**toiminnolla.

Steam Plus -höyrytysastia

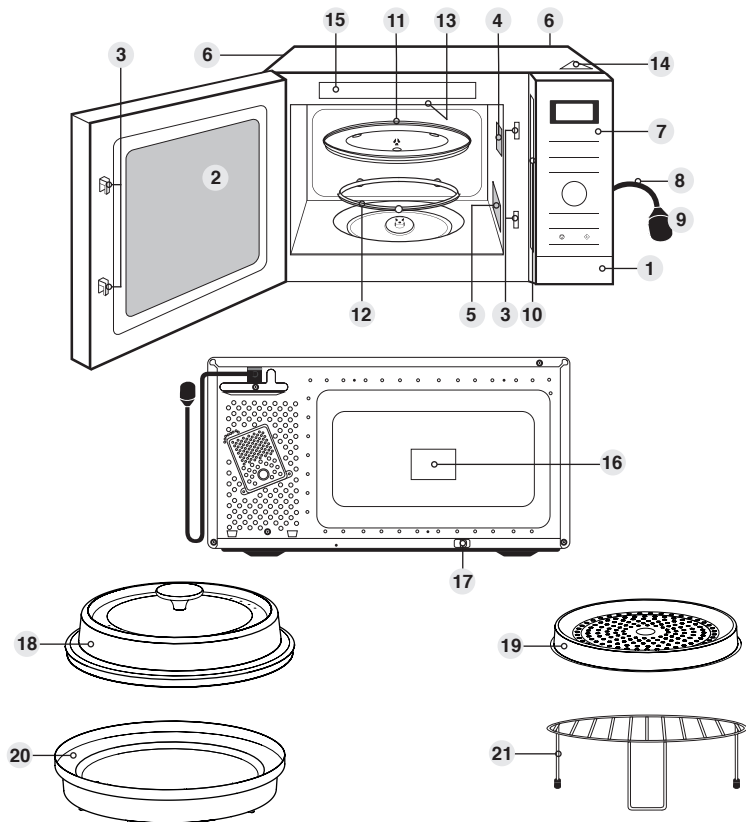
1. Steam Plus -höyrytysastia on suunniteltu varta vasten tätä uunia varten. Kansi on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja Crispy Pot -ruskistusastia alumiinista.

Vaikka kansi ja Crispy Pot -ruskistusastia ovat metallia, niitä voi käyttää turvallisesti, kun ne asetetaan aluslautasen keskelle. Älä käytä Steam Plus -höyrytysastiasia missään muussa mikroaaltouunissa tai perinteisissä uuneissa.

2. Steam Plus -höyrytysastiasia käytetään siten, että Crispy-ruskistusastiasia, höyrytysalustaa ja kantta käytetään kaikkia yhdessä samanaikaisesti. (sivut 24)
3. Höyrytysalusta asetetaan Crispy-ruskistusastian sisään ja päälle laitetaan kansi. Ruoka asetetaan höyrytysalustalle. Höyrytysalustaa on käytettävä aina yhdessä Crispy-ruskistusastian ja kannen kanssa
4. Kaada Crispy-ruskistusastian pohjalle aina 150 ml hanavettä ennen Steam Plus -toiminnon käyttöä.
5. Steam Plus -höyrytysastiasia saa käyttää ainoastaan mikroaaltotilassa. Jos käytät pelkkää Crispy Pot -ruskistusastiasia ruskistukseen/grillaukseen, voit käyttää sitä grilli- tai yhdistelmätiloissa.
6. Crispy-ruskistusastiasia ja kantta voidaan käyttää yhdessä (ilman höyrytysalustaa) kypsennettäessä ruokaa paisto- tai haudutustoiminnolla.
7. Käytä Crispy-ruskistusastiasia aina uunilautasen päällä. Älä käytä sen kanssa metalliritilää.
8. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet tarvikkeita/astioita. Käytön jälkeen kansi voi olla kuuma. Poista kansi varoen.
9. Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu ennen lämmitystä/ kypsennystä.
10. Kun avaat Steam Plus -höyrytysastian kannen, pidä astia etäällä kasvoistasi. Höyry saattaa aiheuttaa vahinkoja. Käytä aina kantta yhdessä Crispy Pot -ruskistusastian ja höyrytysalustan kanssa.
11. Punaisen silikonitiivisteen voi irrottaa. Laita se aina takaisin paikalleen ennen käyttöä.
12. Käytä aina Steam Plus -höyrytysastiasia ohjeiden mukaisesti. Ohjeiden laiminlyönnistä saattaa seurata vahinkoja tai uunin vaurioituminen.

Uunin kaaviokuva

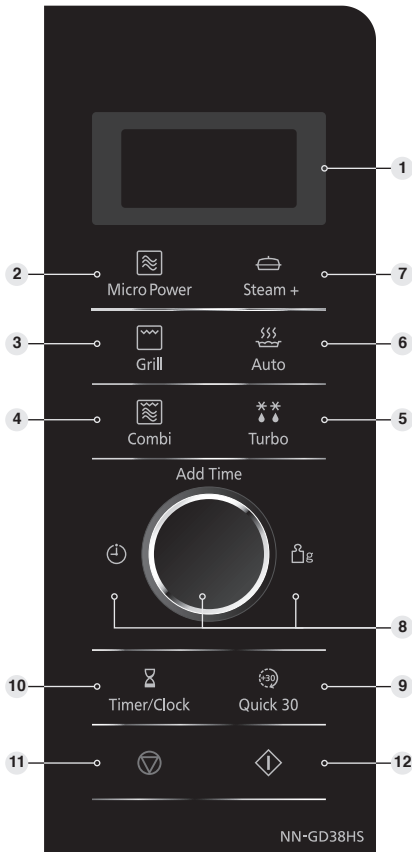
- 1. Oven avauspainike**
Avaa ovi painikkeesta. Jos avaat oven kypsennyksen aikana, kypsennys keskeytyy, mutta tehdyt asetukset jäävät voimaan. Kypsennys jatkuu, kun ovi suljetaan ja painetaan aloituspainiketta.
- 2. Uunin ikkuna**
- 3. Oven turvalukkolaite**
- 4. Uunin ilmastointiaukko**
- 5. Aalto-ohjaimen suojus (ei saa poistaa)**
- 6. Tuuletusaukot**
- 7. Ohjauspaneeli**
- 8. Virtajohto**
- 9. Pistoke**
- 10. Arvokilpi**
- 11. Lasinen pyörintäalusta**
- 12. Pyörivä kannatinrenkas**
- 13. Grillivastukset**
- 14. Varoitusmerkki (Kuuma pinta)**
- 15. Laita mukana toimitettu automaattiohjelmien lista tähän**
- 16. Varoitustarra**
- 17. Pysäytin (kiinteä)**
Pysäytin varmistaa, että uunin taakse jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 18. Kansi**
- 19. Höyrytysalusta**
- 20. Crispy-ruskistusastia**
- 21. Ritilä**



Huomautus

- Tämä kuva on viitteellinen.
- Tämän uunin mukana toimitetaan seuraavat varusteet: uunilautanen, metalliritilä, ja metalliritilä, höyrytysalusta ja Crispy-ruskistusastia. Kaikki muut tässä käyttöohjeessa mainitut astiat ja välineet on ostettava erikseen.

Käyttöpaneeli



Ohjauspaneelissa voi olla eroja, koskien värejä. Toiminnot ovat kuitenkin samat.

1. Näyttöruutu
2. Mikroaaltotehopainike (sivut 17)
3. Grillipainike (sivut 22)
4. Yhdistelmäpainike (sivut 23)
5. Turbo-sulatuspainike (sivut 33-34)
6. Auto-ohjelmien painike (sivut 31-32)
7. Steam Plus -ohjelmien painike (sivut 28-30)
8. Valitsin
Anna aika tai ruuan paino kääntämällä valitsinta. Valitsinta käytetään myös ajan lisäämiseen (Add Time -toiminto). (sivut 21)
9. Quick 30 -painike (sivut 20)
10. Timer/Clock-ajastin/kellopainike (sivut 15, 26)
11. Pysäytys-/peruutuspainike:
Ennen kypsennystä:
yksi painallus poistaa asetukset
Kypsennyksen aikana:
yksi painallus pysäyttää väliaikaisesti kypsennysohjelman. Toinen painallus peruuttaa kaikki asetukset ja näyttöön tulee kellonaika.
12. Käynnistyspainike
Käynnistä uuni painamalla painiketta. Jos avaat luukun tai painat pysäytys-/peruutuspainiketta, kun uuni on toiminnassa, voit jatkaa käyttöä painamalla uudelleen käynnistyspainiketta

Tässä uunissa on virransäästötoiminto.



Huomautus

Näyttö himmenee valmiustilassa. Uuni siirtyy valmiustilaan kun se kytketään ensi kertaa päälle ja heti viimeisen toiminnon jälkeen.

Jos toiminto on valittu mutta Start-painiketta ei paineta, uuni peruuttaa toiminnon 6 minuutin kuluttua, ja näyttöön näkyy jälleen kellonaika.



Merkkiääni

Kun painiketta kosketetaan oikein, kuuluu merkkiääni. Jos painiketta kosketetaan, eikä merkkiääntä kuulu, laite ei ole hyväksynyt / voinut hyväksyä asetusta. Kun kypsennys on päättynyt, kuuluu viisi merkkiääntä.

Kellonajan säätäminen

Kun uuni otetaan käyttöön, näyttöruudulla lukee "88:88".



Paina Timer/Clock kahdesti
Kaksoispiste alkaa vilkkua.

Käännä valitsinta
Anna aika kääntämällä valitsinta. Kellonaika ilmestyy näyttöön ja kaksoispiste vilkkuu.

Paina Timer/Clock
Kaksoispiste lakkaa vilkkumasta ja kellonaika on asetettu.



Huomautus

1. Kun haluat asettaa kellonajan uudelleen, toista kohdat 1-3.
2. Kello pysyy oikeassa ajassa niin kauan kuin uuni on kytketty sähkövirtaan.
3. Kello on 24 tunnin kello, siis kello kaksi iltapäivällä merkitään 14:00.

Lapsilukko

Tämä järjestelmä lukitsee kaikki säätimet, estäen uunin käytön. Uunin ovi voidaan kuitenkin avata ja sulkea. Lapsilukko voidaan aktivoida kaksoispisteen tai kelloajan näkyessä näytössä.

Aktivointi:



Paina käynnistyspainiketta kolme kertaa.
Kellonaika häviää näytöstä. Senhetkinen kellonaika ei kuitenkaan poistu laitteen muistista. Näytössä näkyy .

Peruutus:



Paina pysäytys-/peruutuspainiketta kolme kertaa.
Kellonaika ilmestyy uudelleen näyttöön.

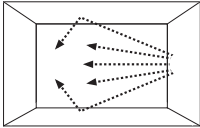
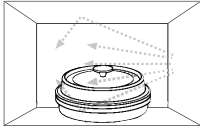
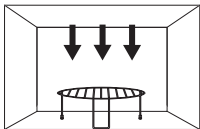
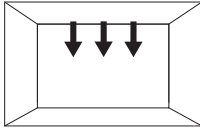
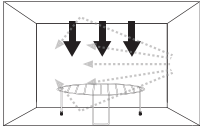
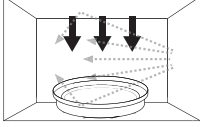
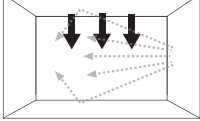


Huomautus

Aktivoidaksesi lapsilukon, paina käynnistysnäppäintä 3 kertaa 10 sekunnin aikana.

Kypsennystilat

Alla olevat ohjeet ovat esimerkkejä eri varusteiden käytöstä. Kypsennysaika voi vaihdella ruokaohjeen / käytettävän astian mukaan.

Kypsennystilat	Käyttötarkoitus	Tarvikkeet	Astiat
<p>Mikroaalto</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Sulatus Lämmitys Sulatus: voi, suklaa, juusto. Kypsennys: kala, vihannekset, hedelmiät ja munat Valmistelu: hedelmähillokkeet, hillot, kastikkeet, kiisselit, taikinat, kinuski, liha, kala. Kakkujen leivonta (ei ruskistusta). 	-	<p>Mikroaaltouuninkestävät (esim. Pyrex® -astiat, lautaset tai kulhot): aseta suoraan uunilautaselle.</p> <p>Ei metallia.</p>
<p>Tai</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Kalan, vihannesten, perunoiden ja kanan höyrykypsennys. 	Steam Plus -höyrytysastia (Crispy-ruskistusastia, höyrytysalusta ja kansi)	-
<p>Grilli</p>  <p>Tai</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ohuiden lihan- tai kalanpalojen grillaus. Leivän grillaus. 	Metalliritilä	-
<p>Yhdistelmä</p>  <p>Tai</p>  <p>Tai</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pihvien ja kananpalojen paisto Pizzan, piiraiden tai perunatuotteiden ruskistus. Lasagnen, lihan tai peruna- ja vihannesgratiinin kypsennys. Ruskistettavien kakkujen tai vanukkaiden valmistus. 	Metalliritilä	<p>Metalliastia tai lämmönkestävä astia, aseta suoraan uunilautaselle</p> <p>Ei metallia.</p> <p>Ei metallia.</p> <p>Mikroaaltouunin- ja lämmönkestävä astia, aseta suoraan uunilautaselle. Ei metallia.</p>

Kypsennys ja sulatus

Lasialustan on oltava paikallaan aina uunia käytettäessä.



Paina Micro Power

Valitse haluamasi teho - Mikroaaltokypsennyksen merkkivalo syttyy ja wattiluku näkyy näytöllä.

Aseta kypsennysaika valitsimella

(1000 W: maks. 30 min, muut tehot: maks. 90 min).

Paina käynnistyspainiketta

Kypsennysohjelma alkaa ja näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

Paina	Tehotaso	Wattia
1 Painallus	Korkea	1000 W
2 Painallusta	Sulatus	270 W
3 Painallusta	Keski	600 W
4 Painallusta	Matala	440 W
5 Painallusta	Haudutusteho	300 W
6 Painallusta	Lämmitys	100 W



Varoitus

Uuni toimii automaattisesti 1000 W teholla, jos kypsennysaika annetaan ilman tehovalintaa.



Huomautus

1. Lisätietoja monivaiheisesta kypsennyksestä, 27.
2. Voit ohjelmoida vetäytymisajan, kun olet ensin ohjelmoinut tehon ja kypsennysajan. Lisätietoja ajastusohjeissa 26.
3. Voit tarvittaessa muuttaa kypsennysaikaa myös kypsennyksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valitsinta. Voit lisätä tai vähentää aikaa enintään 10 minuuttia, 1 minuutin tarkkuudella. Kypsennys päättyy, jos käännät valitsimen nolnaan.
4. **Älä** käytä mikroaaltotilassa metalliastioita.

Sulatusohjeet

Vihjeitä sulatukseen

Tarkista ruoan tila useita kertoja sulatuksen aikana, vaikka käyttäisit automaattisia ohjelmia. Noudata annettuja odotusaikoja.

Odotusaika

Yksittäiset ruoka-annokset voidaan kypsentää lähes välittömästi sulatuksen jälkeen. On tavallista, että isot annokset jäävät keskeltä jäisiksi. Anna näiden seistä vähintään yksi tunti ennen kypsentämistä. Tämän odotusajan kuluessa lämpö jakautuu tasaisesti ja jäinen osa sulaa. Huom! Jos ruokaa ei kypsennetä välittömästi, pane se jääkaappiin. Älä pakasta sulatettua ruokaa uudelleen kypsentämättä sitä ensin.

Luinen liha ja siipikarja

Luinen liha kannattaa asettaa ylösalaisin käännetyn lautasen tai muoviritilän päälle siten, että liha ei ole nesteessään. Herkät ja ulkonevat osat on suojattava pienillä foliopaloilla, jotta ne eivät ala kypsyä. Pienet foliopalat eivät vahingoita mikroaaltouunia, jos ne eivät kosketa uunin seinämiin.

Jauheliha, lihakuutiot, kala ja äyriäiset

Koska näiden ulkopinta sulaa nopeasti, niitä on irroteltava toisistaan tai lohkottava pienemmiksi paloiksi moneen otteeseen sulatuksen aikana, ja palat on otettava pois uunista sitä mukaa kun ne sulavat.

Pienet annospalat

Kyljykset ja broileripalat on eroteltava toisistaan mahdollisimman pian, jotta ne sulavat kauttaaltaan tasaisesti. Rasvaiset palat ja kärjet sulavat muita osia nopeammin. Aseta ne pyörivän lasialustan keskelle tai suojaa ne.

Leipä

Kokonainen leipä sulaa keskustaa myöten, kun vetäytymisaika on 5-30 min. Lyhyempi vetäytymisaika riittää, jos erotat viipaleet toisistaan tai halkaiset sämpylät ja leivät.

Merkkiäänet

Turbo-sulatusohjelmien aikana kuulet merkkiäänen. Merkkiääni muistuttaa sinua tarkistamaan ruuan, sekoittamaan sitä, erottamaan siivut toisistaan tai suojaamaan pienet ruokapalat. Muuten ruoka saattaa sulaa epätasaisesti.



Sulatustaulukko

Ruoka	Paino/määrä	Aika/ohjelma	Ohjeita
Sämpylät (3)	1 kpl 85 g	1000 W 20-30 sek.	5 min vet.
Viinerit (3)	1 kpl 400 g	Yhdistelmä 2; 3 min 30 sek.	5 min vet.
Juusto (camembert) (3)	1 kpl 250 g	270 W 7 min 30 sek.	Väh. 1 h vet.
Juusto (feta) (3)	1 viipale 200 g	270 W 7-8 min	Väh. 20 min vet.
Raejuusto (rahka) (3)	1 astia 250 g	270 W 8-10 min	10 min vet.
Croissantit - pienet viinerit (1, 4)	2 kpl 100 g	Yhdistelmä 2; 1 min & 2 min Grill 1	1 min vet.
Rusinapitkoviiipale (1, 4)	1 kpl 120 g	Yhdistelmä 2; 1 min 30 sek. & 3 min Grill 1	1 min vet.
Kalafilee ohut (2, 3)	4 kpl 500 g	270 W 10 - 15 min	15 min vet.
Kalafilee paksu (2, 3)	1 kpl 380 g	270 W 12-14 min	
Kalapihvi ilman ruotoa (2, 3)	1 kpl 450 g	270 W 10-12 min	
Vadelmat (1)	200 g	270 W 6-8 min	15 min vet.
Luumut, aprikoosit (1)	300 g	270 W 11-13 min	15 min vet.
	700 g	270 W 20-22 min	
Jauhelihapihvi (2, 3)	1 kpl 100 g	270 W 6-7 min	10 min vet.
	2 kpl 200 g	270 W 10-12 min	
Voitaikina (1, 3)	1 rulla 375 g	270 W 4-5 min	20 min vet. jääkaapissa
Murotaikina (1, 3)	1 rulla 500 g	270 W 4-5 min	
Pizzataikina (1, 3)	1 kimpale 240 g	270 W 4 min 30 sek.	10 min vet.
Katkaravut (pienet) (2)	200 g	270 W 7-9 min	Murra jää ja valuta useita kertoja. 10 min vet.
	450 g	270 W 10-12 min	
Katkaravut (pyrstöt, suuret) (2)	300 g	270 W 15 min	5 min vet.
Kypsä kinkku, vähärasvainen (2)	4 viipaletta 200 g	270 W 5-6 min	
Salami, rasvainen (2)	12 viipaletta 250 g	270 W 8-9 min	
Jälkiruuat			
Schwarzwald-kakku (1)	1 kpl 600 g	270 W 10-15 min	15 min vet.
Suklaafondant (1)	1 kpl 450 g	440 W 3 min	10 min vet.
Donitsit (1, 4)	1 kpl 50 g	Yhdistelmä 2; 1 min 20 sek.	Anna vet. 3 min uunissa
	2 kpl 100 g	Yhdistelmä 2; 1 min 30 sek.	
Vohvelit (1, 4)	1 kpl 20 g	Yhdistelmä 2; 50 - 60 sek.	Vohvelit ovat rapeita, kun lisää 1 min grilli
	2 kpl 40 g	Yhdistelmä 2; 1 min 30 sek.	
Marjatorrtu (vadelma) (3)	470 g	270 W 8-10 min	10 min vet.

(1) Käännä/sekoita puolivälissä. (2) Erottele ja käännä useita kertoja. (3) Poista pakkaus ja aseta suoraan kuumuuden kestäväään astiaan. (4) Laita ritilälle, jos tarpeen, lämmönkestävään astiaan.

Quick 30 -Pikatoiminnon käyttö

Tätä toimintoa käyttämällä voit säätää käyttöajan nopeasti 30 sekuntia kerrallaan.



Aseta haluamasi käyttöaika (enintään 5 minuuttia) painelemalla **Quick 30** -painiketta. Jokainen painikkeen painallus lisää käyttöaikaa 30 sekuntia. Aika näkyy näytössä. Tehotasona on oletusarvoisesti 1000 W.

Paina käynnistyspainiketta. Kypsennys käynnistyy, ja aika näkyy näytössä. Kun aika on kulunut loppuun, kuulet viisi piippausta.

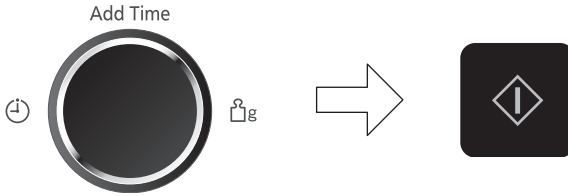


Huomautus

1. Voit käyttää halutessasi myös muita tehotasoja. Valitse tällöin haluamasi tehotaso ennen kuin painat **Quick 30** -painiketta.
2. Kun olet säätänyt ajan **Quick 30** -painikkeella, et voi enää käyttää valitsinta.
3. Tämä toiminto ei ole käytettävissä 1 minuutti manuaalisen kypsennyksen jälkeen.

Add Time -Toiminnon käyttö

Tämän toiminnon avulla voit lisätä käyttöaika kypsennyksen loppuessa.



Valitse kypsennyksen jälkeen Add Time -toiminto valitsimella.

Enimmäiskypsennyksaika:
Mikroaalto: 1000 W - enintään
30 minuuttia, muut tehot - enintään
90 minuuttia, Grilli, Yhdistelmä -
90 minuuttia.

Paina käynnistyspainiketta.

Aika lisätään. Näytössä näkyy ajan laskenta.



Huomautus

1. Tämä toiminto on käytettävissä vain Mikro-, Grilli- ja Yhdistelmä-tiloissa. Toiminto ei ole saatavilla Auto-ohjelmia käytettäessä.
2. Add Time -ajanlisäystoiminto ei ole käytettävissä 1 minuutti kypsennyksen päättymisen jälkeen.
3. Add Time -toimintoa voidaan käyttää monivaihekypsennyksen jälkeen.
4. Tehotasona on viimeisimmän vaiheen tehotaso. Tämä toiminto ei ole mahdollinen, jos viimeisenä vaiheena on seisonta-aika.

Grillaus

Uunin grillijärjestelmä kypsentää nopeasti ja tehokkaasti monet erilaiset ruuat, kuten kyljykset, makkarat, pihvit, paahtoleivät jne. Käytettävissä on kolme eri grillausasetusta. Pyörivän lasisen alustan tulee olla aina paikoillaan uunia käytettäessä.



Valitse grillausteho painamalla grillipainiketta.

Grillin merkkivalo syttyy ja grillausteho (1, 2 tai 3) ilmestyy näyttöön.

Aseta aika

Valitse kypsennysaika kääntämällä valitsinta. Aika voi olla enintään 90 minuuttia.

Paina

Käynnistyspainiketta.

Jäljellä oleva grillausaika näkyy näytöllä.

Paina	Tehotaso	Wattia
1 painallus	Grill 1 (Korkea)	1000 W
2 painallusta	Grill 2 (keski)	850 W
3 painallusta	Grill 3 (matala)	700 W

Ajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit muuttaa tarvittaessa kypsennysaikaa myös käytön aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa valitsinta kääntämällä. Voit lisätä/vähentää aikaa 1 minuutti kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Kun valitsin käännetään nolnaan, kypsennys päättyy.



Huomautus

1. Aseta ruoka ritilälle pyörivän alustan päälle. Aseta sen alle lämmönkestävä lautanen (Pyrex®) keräämään tippuva rasva.
2. Älä koskaan peitä grillattavia ruokia.
3. Älä yritä esilämmittää uunia.
4. Grilli toimii vain ovi suljettuna. Grillitoimintoa ei ole mahdollista käyttää ovi auki.
5. Grillitoiminnossa ei käytetä mikroaaltoenergiaa.
6. Useimmat ruoat vaativat kääntämistä grillauksen puolessa välissä. Kun käännät ruokaa, avaa uunin ovi ja poista ritilälle varovasti uunihansikkaat kädessä.
7. Kääntämisen jälkeen laita ruoka takaisin uuniin ja sulje ovi. Paina käynnistyspainiketta oven sulkemisen jälkeen. Uunin näytöllä näkyy jäljellä oleva grillausaika. Uunin oven avaaminen kesken grillausta ruoan tilan tarkastamiseksi on turvallista.
8. Grilli hehkuu välillä lämmityksen aikana, se on normaalia. Puhdista uuni aina grillauksen jälkeen ennen kuin käytät mikroaalto- tai yhdistelmätoimintoa.



Varoitus!

Ritilän alla on aina käytettävä pyörivää lasilautasta. Poista ritilä uunista pitämällä lujasti kiinni ritilästä ja lämmönkestävästä astiasta. Käytä uunihansikkaita, kun poistat kuumia osia. Ruokaa uunista otettaessa tulee välttää kosketusta ikkunan ulkopinnan sekä oven tai uunin metalliosien kanssa erittäin korkeiden lämpötilojen vuoksi.

Yhdistelmäkypsennys

Tämä yhdistelmätila sopii grillattaville ruuille ja pienten suolaisten ruokien lämmittämiseen. Grilli hehkuu välillä lämmityksen aikana, se on normaalia.



Valitse Combi-taso

Valitse teho painamalla yhdistelmäpainiketta.

Yhdistelmätoiminnon merkkivalo syttyy ja teho (1, 2 tai 3) ilmestyy näytölle.

Aseta aika

Valitse kypsennysaika kääntämällä valitsinta. Aika voi olla enintään 90 minuuttia.

Paina

Käynnistyspainiketta.

Jäljellä oleva grillausaika näkyy näytöllä.

Paina	Tehotaso	Mikroaalto	Grill
1 painallus	Yhdistelmä 1	440 W	Korkea
2 painallusta	Yhdistelmä 2	300 W	Korkea
3 painallusta	Yhdistelmä 3	300 W	Matala

Yhdistelmätoiminnossa mikroaallot kypsentävät ruoan nopeasti ja samalla grilli antaa ruoalle perinteisen värin ja rapeuden.

Ajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit muuttaa tarvittaessa kypsennysaikaa myös käytön aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa valitsinta kääntämällä. Voit lisätä/vähentää aikaa 1 minuutti kerrallaan (enintään 10 minuuttia). Kun valitsin käännetään nollaan, kypsennys päättyy.



Huomautus


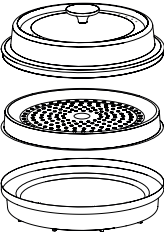
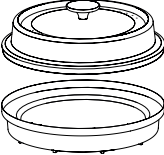
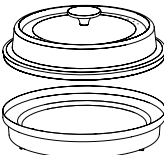
- Ritilä on suunniteltu yhdistelmä- ja grillikäyttöön. Älä koskaan yritä käyttää muita metalliastioita kuin uunin mukana tulevia. Aseta lämmönkestävä astia ritilän alle keräämään tippuva rasva.
- Käytä ritilää vain ohjeiden mukaan. **Älä** käytä ritilää, jos valitset ohjelman itse, ja kypsennettävä ruokamäärä on alle 200 g. Älä kypsennä pieniä ruokamääriä yhdistelmätoiminnolla, vaan käytä **grilli-** tai vain **mikroaalto-ohjelmia**.
- Älä peitä yhdistelmätoiminnolla valmistettavia ruokia.
- Älä** esilämmitä grilliä yhdistelmätoiminnossa.
- Kipinöintiä voi esiintyä, jos uuniin asetetaan liian pieni määrä ruokaa, jos ritilä on vaurioitunut, tai jos vahingossa käytetään metalliastiaa. Kipinöinti näkyy sinisenä valona mikroaaltouunissa. Jos kipinöintiä esiintyy, pysäytä uuni välittömästi.
- Jotkin ruoat pitää valmistaa yhdistelmätoiminnolla ilman ritilää (esim. paistit, gratiinit ja piiraat). Ruoka asetetaan lämmönkestävään ei-metalliseen astiaan suoraan pyörivälle levyille.
- Älä** käytä muovisia mikroastioita yhdistelmäohjelmissa (elleivät ne sovi yhdistelmäohjelmassa käytettäväksi). Astioiden on kestettävä ylägrillin kuumuus - sopivia ovat lämmönkestävät lasiastiat (esim. Pyrex®) tai keraamiset astiat.
- Älä** käytä omia metalliastioitasi tai -vuokiasi, sillä mikroaallot eivät tällöin läpäise ruokaa tasaisesti.



Varoitus!

Ritilän alla on aina käytettävä pyörivää lasilautasta. Poista ritilä uunista pitämällä lujasti kiinni ritilästä ja lämmönkestävästä astiasta. Käytä uunihansikkaita, kun poistat kuumia osia. Ruokaa uunista otettaessa tulee välttää kosketusta ikkunan ulkopinnan sekä oven tai uunin metalliosien kanssa erittäin korkeiden lämpötilojen vuoksi.

U Steam Plus -höyrytysastian käyttö (manuaalinen käyttö)

Toiminto	Astia	Käyttötapa	Ohjeet
Ruskistus / grillaus	<p>Crispy-ruskistusastia</p> 	<p>Jotkin ruuat jäävät mikroaaltouunissa lämmitettäessä päältä pehmeäksi ja kosteaksi. Crispy-ruskistusastian avulla voit paistaa ja ruskistaa pizzat, piiraat, leivitettyt ruuat jne. tavallisen uunin tapaan. Crispy-ruskistusastia toimii kolmella eri tavalla. Astia lämpenee mikroaaltojen vaikutuksesta, mikroaallot lämmittävät ruuan suoraan tai ruoka lämmitetään grillin avulla. Crispy-ruskistusastian pohja lämpenee mikroaaltojen vaikutuksesta. Tämän jälkeen lämpö siirtyy Crispy-ruskistusastiasta ruokaan. Astian tarttumaton pinta maksimoi kypsennysvaikutuksen.</p>	<p>Saat parhaan lopputuloksen, kun esikuumennat Crispy-ruskistusastian ennen käyttöä. Aseta astia suoraan uunilautaselle ja esikuumenna 1000 W: n mikroaaltoteholla 3 minuutin ajan. Voit edistää ruskistamista öljyämällä astian ennen esikuumennusta (esimerkiksi makkarat tai leivitetty leikkeet). Ota Crispy-ruskistusastia uunista ja aseta ruoka Crispy-ruskistusastiaan. Käytä uunikintaita, sillä astia on erittäin kuuma. Saat parhaan lopputuloksen, kun asetat ruuan Crispy-ruskistusastiaan välittömästi esikuumennuksen jälkeen. Lopputulos ei ole välttämättä yhtä onnistunut, jos ruoka laitetaan astiaan vasta myöhemmin. Katso lisäohjeita kypsennystaulukosta sivulta 37.</p>
Höyrytys	<p>Steam Plus -höyrytysastia (Crispy-ruskistusastia, höyrytysalusta ja kansi)</p> 	<p>Steam Plus -varusteet sopivat vihannesten, perunoiden, kalafileiden, kokonaisen kalan ja kanafileiden höyrykypsennykseen. Crispy-ruskistusastian pohja lämpenee mikroaaltojen vaikutuksesta ja lämmittää sisällä olevan veden. Näin muodostuu höyryä, joka kypsentää ruuan.</p>	<p>Kaada 150 ml hanavettä Crispy-ruskistusastiaan ja aseta höyrytysalusta astian sisään. Aseta ruoka suoraan höyrytysalustan päälle. Laita kansi päälle ja aseta astia uunilautaselle. Katso lisäohjeita kypsennystaulukosta sivulta 37.</p>
Paisto	<p>Crispy-ruskistusastia ja kansi</p> 	<p>Crispy-ruskistusastian kanssa käytetään kantta. Ruoka (esimerkiksi kalafileet, kananpalat ja jauhelihapihvit) asetetaan suoraan Crispy-ruskistusastiaan. Astian pohjasta välittyvä lämpö kypsentää ruuan. Ruuan alapuoli ruskistuu rapeaksi.</p>	<p>Aseta ruoka suoraan Crispy-ruskistusastiaan ja laita kansi päälle. Aseta astia uunilautaselle. Astiaa ei tarvitse esikuumentaa. Kääntele tai siirtele ruokaa tarvittaessa kypsennyksen aikana. Katso lisäohjeita kypsennystaulukosta sivulta 37.</p>
Haudutus	<p>Crispy-ruskistusastia ja kansi</p> 	<p>Crispy-ruskistusastiassa käytetään kantta. Tämä kypsennystapa sopii esimerkiksi risoton, kalapatojen, liha- tai vihannespatojen tai keittojen haudutukseen. Astian pohjan kautta välittyvä lämpö kypsentää ruuan.</p>	<p>Aseta ruoka suoraan Crispy-ruskistusastiaan ja laita kansi päälle. Aseta astia uunilautaselle. Astiaa ei tarvitse esikuumentaa. Sekoita tarvittaessa kypsennyksen aikana. Katso ruokaohjeita sivulta 38.</p>

Steam Plus -höyrytysastian käyttö

Steam Plus -höyrytysastian hoito

1. Älä koskaan leikkaa pizzaa, piirasta tai muita ruokia Crispy-ruskistusastiasissa, sillä se vaurioittaa tarttumaton pintaa.
2. Pese Steam Plus - höyrytysastia käytön jälkeen kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee kuumalla puhtaalla vedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä, sillä ne vaurioittavat Crispy-ruskistusastian pintaa.
3. Steam Plus - höyrytysastia kestää pesun astianpesukoneessa.



Huomautus

1. Kun käytät ruskistus-/grillaus-tilaa, älä esikuumenna Crispy-ruskistusastiasia yli viittä minuuttia.
2. Aseta Crispy-ruskistusastia aina uunilautasen keskelle ja varmista, että astia ei kosketa uunin seinämiä. Muussa tapauksessa voi muodostua kipinöitä, jotka voivat vaurioittaa uunia sisäosia.
3. Käytä Crispy-ruskistusastiasia aina uunilautasen päällä. Älä käytä sen kanssa metalliritilää.
4. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet tarvikkeita/astioita.
5. Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu ennen lämmitystä/kypsennystä.
6. Älä aseta lämpöherkkiä materiaaleja kuumaan Crispy-ruskistusastiasiaan, sillä ne voivat syttyä palamaan.
7. Steam Plus -höyrytysastiasia ei saa käyttää missään muussa mikroaaltouunissa eikä muussa tavallisessa uunissa.
8. Älä käytä höyrytysalustaa ja kantta erikseen.
9. Saat parhaan lopputuloksen ruskistus-grillaus-tilassa, kun käytät Crispy-ruskistusastiasia grilli- ja mikroaalto-yhdistelmällä. Crispy-ruskistusastian esikuumennukseen voidaan käyttää pelkkää mikroaaltotilaa (1000 W:n teho).



Varoitus!

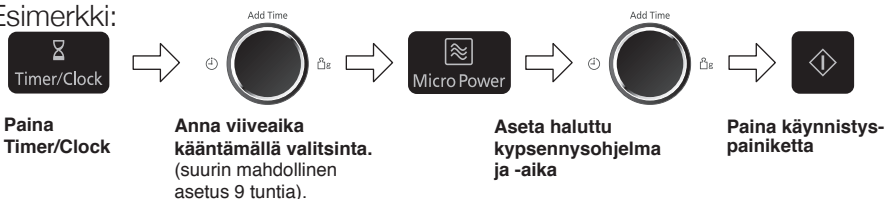
Käytä aina uunikintaita, kun otat astioita pois uunista. Käytä aina kantta, kun käytät höyry-, paisto- tai haudutustoimintoja. Älä avaa kantta kypsennyksen jälkeen niin, että kasvosi ovat hyvin lähellä astiasia, sillä höyry saattaa aiheuttaa vahinkoja.

Ajastimen käyttäminen

Kypsennys viivästetyllä käynnistyksellä

Voit ajastaa ruuan kypsennyksen alkamisajankohdan Viivästetyn kypsennyksen ja Ajastimen avulla.

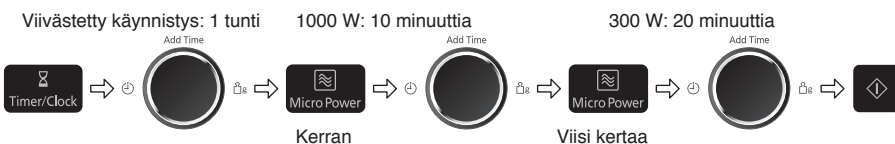
Esimerkki:



Huomautus

1. Kolmivaiheiseen kypsennykseen voidaan ohjelmoida viivästetty kypsennyksen käynnistys.

Esimerkki:

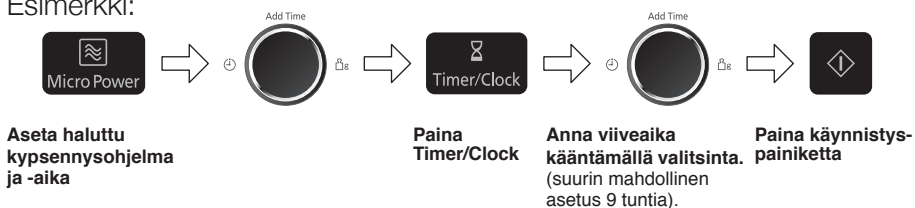


2. Jos asetettu viive ylittää yhden tunnin, ajan väheneminen ilmaistaan minuutteina. Jos viive alittaa yhden tunnin, ajan väheneminen ilmaistaan sekunteina.
3. Viivästettyä käynnistystä ei voida ohjelmoida ennen automaattiohjelmaa.
4. Jos uunin luukku avataan viiveajan aikana, näytössä näkyvä ajan laskenta jatkuu tästä huolimatta.

Vetäytymisaika

Ajastimen avulla voit ohjelmoida vetäytymisaikan kypsennyksen jälkeen, tai käyttää mikroaaltouunia ajastimena muussa ruuanlaitossa.

Esimerkki:



Huomautus

1. Kolmivaiheiseen kypsennykseen voidaan ohjelmoida odotusaika.

Esimerkki:

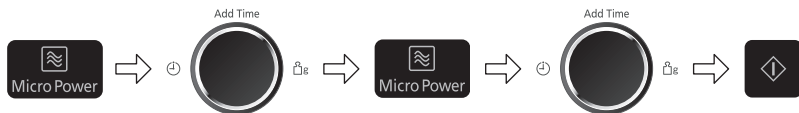


2. Jos uunin ovi avataan odotusaikan tai ajastimen toiminnan aikana, näytön ilmaisema aika jatkaa vähenemistä.
3. Tätä toimintoa voi käyttää myös minuuttiajastimena. Siinä tapauksessa paina Ajastin, aseta aika ja paina Käynnistyspainiketta.
4. Vetäytymisaikaa ei voi ohjelmoida automaattiohjelman jälkeen.
5. Jos annettu seisonta-aika on yli tunnin, ajan laskenta näkyy minuutteina. Jos annettu seisonta-aika on alle tunnin, ajan laskenta näkyy sekunteina.

Monivaiheinen kypsennys

Kypsennys 2 tai 3 vaiheessa

Esimerkki:



Paina Micro Power
Valitse haluamasi tehotaso.

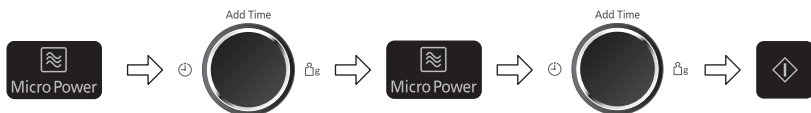
Aseta kypsennysaika valitsimella.

Paina Micro Power
Valitse haluamasi tehotaso.

Aseta kypsennysaika valitsimella.

Paina käynnistys-painiketta
Kypsennys-ohjelma alkaa ja näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

Esimerkki: sulatus 2 min ja kypsennys 1000 W teholla 3 min.



Valitse sulatus 270 W painamalla Micro Power -painiketta.

Aseta valitsimella kypsennysajaksi 2 minuuttia.

Valitse suurin 1000 W painamalla Micro Power -painiketta kerran.

Aseta valitsimella kypsennysajaksi 3 minuuttia.

Paina käynnistys-painiketta.

Esimerkki: Grillaa ruokaa Grill 3 -teholla 4 minuuttia ja kypsennä sitä 440 W teholla 5 minuuttia.



Valitse Grillausteho 3 painamalla Grillausteho kolmesti.

Aseta valitsimella kypsennysajaksi 4 minuuttia.

Valitse matala 440 W painamalla Tehopainiketta neljästi.

Aseta valitsimella kypsennysajaksi 5 minuuttia.

Paina käynnistys-painiketta.

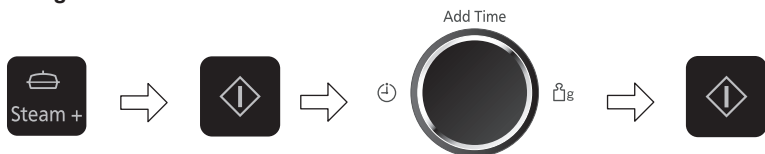


Huomautus

1. Jos haluat ohjelmoida 3-vaiheisen kypsennyksen, valitse toinen kypsennysohjelma ennen kuin käynnistät kypsennyksen.
2. Toiminto päättyy, jos painat Pysäytys/Peruutuspainiketta kesken toiminnan. Ohjelmoitu toiminto alkaa alusta, kun painat Käynnistyspainiketta. Toiminto päättyy ja pyyhkiytyy muistista, kun painat Pysäytys/peruutuspainiketta kahdesti.
3. Voit poistaa valitun ohjelman painamalla Pysäytys/Peruutuspainiketta silloin, kun mikroaaltouuni ei ole toiminnassa.
4. Automaatiohjelmiä ei voi käyttää monivaiheisessa kypsennyksessä.

Steam Plus -ohjelmat

Tätä toimintoa käytettäessä ruoka kypsennetään tai lämmitetään painon mukaan. Paino ilmoitetaan grammoina.



Valitse haluamasi luokka ja aseta Crispy-ruskistusastia uuniin suoraan uunilautaselle.

Esikuumenna Crispy-ruskistusastia painamalla Start.







Kun esikuumennus on valmis, kuulet piippauksen. Laita ruoka Crispy-ruskistusastiaan ja aseta ruuan paino. Kun käännät valitsinta hitaasti, paino nousee 10 g kerrallaan. Kun käännät valitsinta nopeasti, paino nousee 100 g kerrallaan.

Paina käynnistys-painiketta



Huomautus

1. Steam Plus -ohjelmia saa käyttää **vain** alla luetelluille ruuille.
2. Kypsennä vain ruokia, joiden paino vastaa ohessa lueteltuja painoja.
3. Punnitse ruoka aina. Älä luota ruuan pakkausmerkkintöihin.
4. Käytä Crispy-astiaa vain alla kuvatulla tavalla.
5. **Älä** peitä ruokaa, kun lämmität Steam Plus -ohjelmilla pakastepizzoja, perunapakasteita ja jääkaappikylmiä piiraita, sillä peittäminen estää ruuan ruskistumisen.
6. Saat paremman lopputuloksen, kun annat ruuan **vetäytyä** Automaattiohjelmalla kypsentämisen jälkeen. Näin lämpö leviää myös ruuan keskipisteeseen.
7. Tarkista ennen tarjoilua, että ruoka on kokonaan kypsää ja tulikuuraa. Se voi olla tarpeen ruuassa ilmenevän epätasaisuuden vuoksi.

Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
1. Pakastepizza  1 Painallus	120 g - 440 g		Pakastepizzan, bruschettojen ja juustopatongin lämmitys ja ruskistus. Paina kerran Steam Plus -painiketta. Poista pakkaus ja aseta pizza esikuumennettuun Crispy-ruskistusastiaan. Siirrä pizza jäähdystastalle kypsennyksen päätteeksi. Tämä ohjelma ei sovi pakastepannupizzan eikä paksureunaisen tai erittäin ohuen pizzan (esim. Flammeküche) kypsennykseen.
2. Perunapakasteet  2 Painallusta	200 g - 500 g		Perunapakasteiden lämmitys ja ruskistus. Paina kaksi kertaa Steam Plus -painiketta. Esikuumenna Crispy-ruskistusastia ja levitä sen jälkeen perunat Crispy-ruskistusastiaan. Saat parhaan lopputuloksen, kun kypsennät perunat yhdessä kerroksessa ja kääntelet niitä äänimerkin kuullessasi. Tämä ohjelma ei sovi leivitettyjen perunaruokien (perunatuulihatut, perunasosepyörökät jne.) valmistukseen.
3. Kylmät piiraat  3 Painallusta	150 g - 400 g		Piiraiden lämmitys. Paina kolme kertaa Steam Plus -painiketta. Poista pakkaus ja aseta piiras esikuumennettuun Crispy-ruskistusastiaan. Siirrä piiras jäähdystastalle kypsennyksen päätteeksi. Runsaasti juustoa sisältävät piiraat voivat olla huomattavasti kuumempia kuin vihannespiiraat. Tällä ohjelmalla ei voi kuumentaa paksutäytteisiä piiraita eikä piiraita, joissa on taikinapohja tai taikinareunus.

Steam Plus -ohjelmat

Tätä toimintoa käytettäessä ruoka höyrykypsennetään painon mukaan. Paino ilmoitetaan grammoina.



Valitse haluamasi kategoria.

Steam Plus - ja kypsennystoimintojen merkivalot sytyvät, ja ohjelman numero näkyy näytössä.

Aseta paino.


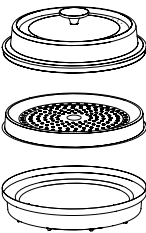

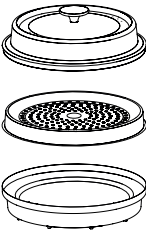
Aseta ruuan paino valitsimella. Kun käännät valitsinta hitaasti, paino nousee 10 g kerrallaan. Kun käännät valitsinta nopeasti, paino nousee 100 g kerrallaan.

Paina käynnistys-painiketta


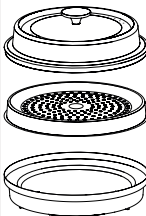

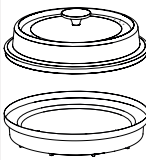

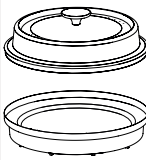


Huomautus

1. Steam Plus -ohjelmia saa käyttää **vain** alla luetelluille ruuille.
2. Kypsennä vain ruokia, joiden paino vastaa ohessa lueteltuja painoja.
3. Punnitse ruoka aina. Älä luota ruuan pakkausmerkintöihin.
4. Käytä vain s. 29-30 mainittuja lisävarusteita.
5. Saat paremman lopputuloksen, kun annat ruuan **vetäytyä** Automaatiohjelmalla kypsennyksen jälkeen. Näin lämpö leviää myös ruuan keskipisteeseen.
6. Tarkista ennen tarjoilua, että ruoka on kokonaan kypsää ja tulikuuma. Se voi olla tarpeen ruuassa ilmenevän epätasaisuuden vuoksi.

Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
4. Höyrytys Kalafileet 	200 g - 500 g		Tuoreiden kalafileiden (lohi, turska jne.) kypsennys. Kaada Crispy-ruskistusastiaan 150 ml hanavettä. Aseta tuoreet kalafileet höyrytystasolle Crispy-ruskistusastian sisään. Laita kansi päälle ja aseta astia uunilautaselle. Paina neljä kertaa Steam Plus -painiketta. Anna kalafileiden paino. Paina Start.
4 Painallusta			
5. Höyrytys Kananpalat 	200 g - 800 g		Tuoreiden kanan rintapalojen kypsennys. Kunkin kypsennettävän kanan rintapalan tulisi painaa 100–250 g. Kaada Crispy-ruskistusastiaan 150 ml hanavettä. Aseta raa'at kanan rintapalat höyrytystasolle Crispy-ruskistusastian sisään. Laita kansi päälle ja aseta astia uunilautaselle. Paina viisi kertaa Steam Plus -painiketta. Anna kananpalojen paino. Paina Start.
5 Painallusta			

Steam Plus -ohjelmat

Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
6. Perunoiden höyrykypsennys  6 Painallusta	150 g - 500 g		<p>Kuorittujen perunoiden höyrykypsennys. Kuori perunat ja paloitele tasakokoisiksi paloiksi. Kaada Crispy-ruskistusastiaan 150 ml hanavettä. Aseta perunanpalat höyrytystasolle Crispy-ruskistusastian sisään. Laita kansi päälle ja aseta astia uunilautaselle. Paina kuusi kertaa Steam Plus -painiketta. Anna perunoiden paino ja paina Start.</p>
7. Simpukat  7 Painallusta	250 g (1 annos) 500 g (2 annosta)	 Ainekset 500 g annos 60 g salottisipulia hienoksi silputtuna 1 rkl voita 150 ml valkoviiniä 500 g simpukoita 250 g annos 40 g salottisipulia hienoksi silputtuna 1/2 rkl voita 100 ml valkoviiniä 250 g simpukoita	<p>Tuoreiden simpukoiden kypsennys valkoviinikastikkeessa. Annos: 250 g tai 500 g. Valmistele ainekset alla olevan ohjeen mukaisesti. Pese ja harjaa simpukat ja puhdista niistä parta pois. Poista simpukoiden joukosta kaikki avoimet simpukat. Laita Crispy-ruskistusastiaan voi ja salottisipuli. Aseta uunilautaselle ilman kantta. Paina seitsemän kertaa Steam Plus -painiketta. Valitse 250 g tai 500 g. Paina Start. Kun kuulet äänimerkin, lisää ensin simpukat, seuraavalla kerralla viini ja sen jälkeen sekoita äänimerkin kuullessasi. Laita kansi päälle, aseta astia uunilautaselle ja paina Start.</p>
8. Risotto  8 Painallusta	500 g (2 annosta) 1000 g (4 annosta)		<p>Risoton valmistus (500 g tai 1000 g). Valmistele ainekset alla olevan ohjeen mukaisesti. Paina kahdeksan kertaa Steam Plus -painiketta. Valitse 500 g tai 1000 g. Paina Start. Sekoita aina, kun kuulet piippausäänen.</p>
Ainekset 1000 g (4 annosta) 40 g kuivattua herkkutattia 1 sipuli 50 g voita 250 g arborio-riisiä 1 valkosipulinkynsi 400 ml kuumaa vettä ja 1 kasvis-liemikuutio 30 g parmesaania 500 g (2 annosta): puolita edellä olevat määrät Astia: ei Tarvikkeet: Steam Plus -höyrytysastia		<ol style="list-style-type: none"> Liota sieniä valmistajan ohjeen mukaisesti. Käytä 40 gramman annokseen 400 ml vettä ja 20 gramman annokseen 200 ml vettä. Lisää Crispy-ruskistusastiaan riisi, hienoksi silputtu sipuli, voi, murskattu valkosipulinkynsi ja paloitellut liotetut sienet. Lisää kasvisliemikuutio ja liotusvettä (4 annosta: 150 ml ja 2 annosta: 75 ml). Laita kansi päälle. Aseta Crispy-ruskistusastia uunilautaselle. Sekoita joukkoon parmesaani kypsennyksen päätyttyä. 	

Automaatti kypsennyksellä

Tällä toiminnolla ruoka voidaan kypsentää painon mukaan. Paino on annettava grammoina.



Valitse haluamasi luokka.
Näyttöön tulee automaattisen ohjelman merkivalo ja numero.

Aseta paino.
Aseta ruuan paino valitsimella. Kun käännät valitsinta hitaasti, paino nousee 10 g kerrallaan. Kun käännät valitsinta nopeasti, paino nousee 100 g kerrallaan.

Paina käynnistyspainiketta.











Huomautus

1. Painon mukaan säädettäviä automaattiohjelmiä saa käyttää **vain** alla luetelluille ruuille.
2. Kypsennä vain ruokia, joiden paino vastaa ohessa lueteltuja painoja.
3. Punnitse ruoka aina. Älä luota ruuan pakkausmerkintöihin.
4. Käytä vain s. 31-32 mainittuja lisävarusteita.
5. **Älä** peitä ruokaa, kun käytössä on Automaattinen yhdistelmäohjelma. Peittäminen estää ruokaa ruskistumasta, ja grillin kuumuus sulattaa minkä tahansa muovikuvun.
5. Saat paremman lopputuloksen, kun annat ruuan **vetäytyä** Automaattiohjelmalla kypsentämisen jälkeen. Näin lämpö leviää myös ruuan keskipesteeseen.
6. Tarkista ennen tarjoilua, että ruoka on kokonaan kypsää ja tulikuuma. Se voi olla tarpeen ruuassa ilmenevän epätasaisuuden vuoksi.

Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
<p>9. Tuore ateria</p> <p>1 Painallus</p>	200 g - 800 g		<p>Aterian tai laatikoruuan lämmittäminen lautasella. Kaikkien ruokien tulee olla esikypsennettyjä. Ruuan tulee olla jääkaappilämpöistä.+ 5°C. Peitä, paina kerran Automaattikypsennys ja sekoita äänimerkistä. Sekoita uudelleen ohjelman päätyttyä, ja anna ruuan vetäytyä muutamia minutteja. Kypsennä ohuessa kastikkeessa olevia liha/kalapaloja hieman kauemmin. Tämä ohjelma ei sovi tärkkelyspitoisille ruuille (esim. riisi, nuudelit, peruna).</p>
<p>2 Painallusta</p>	200 g - 500 g		<p>Lämmitä pakastettu, esikypsennetty ateria tai laatikoruoka; Kaikkien ruokien tulee olla esikypsennettyjä ja pakastettuja (-18°C); Peitä. Paina kahdesti Automaattikypsennys. Sekoita äänimerkistä, ja leikkaa kimpale palasiksi. Sekoita uudelleen ohjelman päätyttyä, ja anna ruuan vetäytyä muutamia minutteja. Tarkasta lämpötila ja kypsennä tarvittaessa vielä muutamia minutteja ennen ruokailua. Tämä ohjelma ei sovi annosteltaville pakasteruuille.</p>

Automaatti kypsennyksellä

Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
11. Vihannesten kypsentyminen  3 Painallusta	200 _{mg} - 800 g		Tuoreiden kasvien kypsentyminen. Laita valmistellut vihannekset sopivan kokoiseen astiaan. Pirskota vihannesten päälle 1 rkl vettä/100 g vihanneksiä. Peitä lävistetyllä muovikelmulla tai kannella. Paina Automaattikypsennys -painiketta kolmesti. Sekoita äänimerkistä. Valuta kypsennyksen jälkeen ja mausta.
12. Kalan kypsentyminen  4 Painallusta	200 g - 800 g		Kalafiloiden ja -pihvien kypsentyminen. Laita sopivan kokoiseen astiaan, lisää 1-3 rkl (15- 45 ml) vettä. Peitä lävistetyllä muovikelmulla tai kannella. Paina Automaattikypsennys -painiketta neljästi.
13. Riisi  5 Painallusta	100 g - 300 g		Lisukeriisin kypsentyminen (esim. thai-, basmati-, jasmiiini-, surinam-, arborio-, tai välimerellinen riisi, ei puuroriisi). Huuhtelee riisi huolellisesti ennen kypsennystä. Käytä suurta kulhoa. Lisää ½ tl suolaa ja vettä 2 kertaa niin paljon kuin riisiä. Peitä lävistetyllä muovikelmulla tai kannella. Paina Automaattikypsennys -painiketta viisi kertaa. Sekoita äänimerkistä. Anna vetäytyä 5 min kypsennyksen jälkeen.
14. Kananpalat  6 Painallusta	200 g - 700 g		Raa'an kanan kypsennys luineen (kanankoivet ym.). Asettele kananpalat nahkapuoli alaspäin suoraan uunilautasen päällä olevalle metalliritiälle. Aseta alle lämmönkestävä astia keräämään tippuva rasva. Paina kuusi kertaa Auto-painiketta. Älä peitä. Kääntelee aina, kun kuulet piippausäänen. Anna kananpalojen vetäytyä muutama minuutti ohjelman päätyttyä.

Turbosulatus

Tämä toiminto mahdollistaa jauhelihan, pihvien ja kyljysten, kana-annosten, lihan ja leivän sulatuksen. Valitse oikea sulatusluokka painamalla Turbo-sulatuspainiketta ja syötä sitten ruuan paino grammoina (ks. sivu 34).

Aseta ruoka sopivaan astiaan, kokonainen kana ja lihanpalat käännetylle lautaselle tai mikroaaltouuninkestävälle lautaselle. Aseta kyljykset, kananpalat ja leivän siivut yhteen kerrokseen (ei päällekkäin). Ruokia ei tarvitse peittää.

Automaattisten sulatusohjelmien toiminta perustuu **kaaosteorian periaatteeseen**, mikä mahdollistaa nopean ja tasaisen sulatuksen. Kaaosjärjestelmässä käytetään mikroaaltoenergian satunnaissykäyksiä, jotka nopeuttavat sulatusprosessia. Ohjelman aikana uunista kuuluu piippausääni, joka muistuttaa tarkistamaan ruuan. **On tärkeää, että ruokaa käännetään ja sekoitetaan säännöllisesti. Peitä ruoka tarvittaessa. Kun kuulet ensimmäisen piippausäänen, käännä ja sekoita (jos mahdollista) ruokaa.** Toisen piippausäänen kohdalla käännä ruoka tai erottele se osiin.

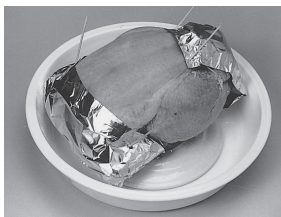
1. piippaus

Käännä tai peitä



1. piippaus

Käännä tai peitä



2. piippaus

Käännä tai erottele osiin

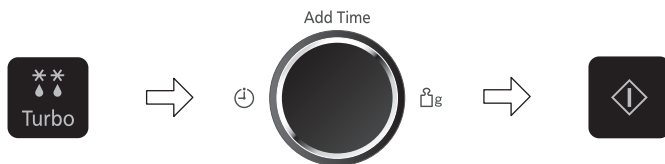


Huomautus

1. Tarkista ruuan tila sulatuksen aikana. Ruokien sulatusnopeus voi vaihdella.
2. Ruokaa ei tarvitse peittää kannella.
3. Käännä tai sekoita ruokaa aina säännöllisesti, erityisesti silloin kun uunista kuuluu piippausääni. Peitä tarvittaessa (ks. kohta 5).
4. Jauheliha/kyljykset/kananpalat on hyvä erotella paloiksi heti, kun se on mahdollista, ja asettaa palat yhteen kerrokseen (ei päällekkäin).
5. Ruuan peittäminen estää sen kypsentyksen. Tämä on tärkeää erityisesti kanan ja lihan sulatuksen yhteydessä. Ulkopuoli sulaa ensimmäiseksi, joten suoja siivet/rintapalat/rasva pehmeällä alumiinifoliolla, jonka voi kiinnittää cocktail-tikuilla.
6. Anna ruuan seistä riittävän kauan, jotta myös ruuan keskiosa sulaa (lihanpalojen ja kokonaisen kanan kohdalla vähintään 1–2 tuntia).

Turbosulatus

Tällä toiminnolla voit sulattaa pakasteita niiden painon mukaan.



Valitse haluamasi Turbosulatustoiminto




Automaattiohjelman numero tulee näyttöön. Mikroaaltojen, automaattikypsennyksen ja Turbosulatuksen ilmaisimet tulevat näkyviin.

Aseta jäisen ruuan paino valitsimella.

Aseta ruuan paino valitsimella. Kun käännät valitsinta hitaasti, paino nousee 10 g kerrallaan. Kun käännät valitsinta nopeasti, paino nousee 100 g kerrallaan.

Paina käynnistuspainiketta.

Muista sekoittaa tai kääntää ruokaa sulatuksen aikana

Ohjelma	Min./Maks. paino	Esim.
15. Pieni määrä  1 Painallus	150 g - 1000 g	Pienet lihanpalat, leikkeleet, makkarat, jauheliha, kalapaukot, pihvit, kyljykset (100 g - 400 g). Paina kerran Turbosulatuspainiketta. Sekoita/käännä ruokaa äänimerkistä.
16. Iso määrä  2 painallusta	400 g - 2000 g	Suuret lihapalat, kokonainen kana, paisti. Paina kahdesti Turbosulatus. Kokonainen kana tai paisti tulee suojata sulatuksen ajaksi. Suojaa siivet, rinta ja rasva sileillä foliopaloilla. Kiinnitä folio cocktail-tikuilla. Älä anna folion koskettaa uunin sisäseiniä. Anna ruuan vetäytyä 1 - 2 tuntia ennen kypsennystä. Käännä ja suojaa äänimerkistä.
17. Leipä  3 painallusta	100 g - 800 g	Pienet ja suuret leivät, vaalea tai kokojyväleipä. Paina Turbosulatus kolmesti, ja käännä äänimerkistä. Anna leivän vetäytyä 5 min (vaalea, ilmava leipä) - 30 min (tiheä ruisleipä). Leikkaa suuret leivät puoliksi vetäytymisen aikana. Tämä ohjelma ei sovi viipaloidulle leivälle, leivonnaisille tai sämpylöille.



Huomautus

Katso sulatusohjeet sivulta 18.

Lämmitys- ja kypsennystaulukko



Huomautus

Tarkista aina, että mikrossa lämmitetty ruoka on tulikuumaa. Jos et ole varma, lämmitä sitä lisää. Anna ruuan **vetäytyä**, etenkin, jos sitä ei voi sekoittaa. Mitä tiheämpi ruoka, sitä pitemmän vetäytymisajan se tarvitsee.

Ruoka	Paino/ Määrä	Tuore	Pakaste
Juomat - Kahvi - Maito			
1 muki (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sek.	–
2 mukia (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sek.	–
1 kannu (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 sek. että 5 min	–
Keitto (kylmä) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sek.	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Keitto (haalea) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 - 16 min
Ateria lautasella - Kotitekoinen			
Vihannekset (keitetyt) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5 - 6 min	–
Perunasose (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sek.
	500 g	1000 W 3 min 30 sek.	1000 W 7 - 8 min
Kasvissose (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sek.	1000 W 5 - 6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sek.	1000 W 8 - 9 min
Riisi, kvinoa, kuskus (kylmä) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sek.	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sek.	1000 W 5 min
Pannukakku (paksu) (1, 2)	1 kpl	1000 W 40-50 sek.	1000 W 1 min 20 - 30 sek.
	2 kpl	1000 W 50-60 sek.	–
Lihanyytti, kastikkeessa (1, 2)	1 kpl	1000 W 4 min 30 min & vet.	–
	2 kpl	1000 W 7 min & vet.	–
Kaalikääryleet (1, 2)	2 kpl 310 g	–	1000 W 10 min
	4 kpl 710 g	–	1000 W 16 - 17 min
1/4 paahdettu kana	1 kpl 300 g	1000 W 3-4 min	–
Paahtopaisti - Lihamureke (1, 2)	2 viipaletta 250 g	600 W 3 min	–
Jauhelihakastike (1, 2)	210 g	600 W 3 min (haalea)	–
Hollandaise-kastike (1, 2)	100 g 2 kuutiota	–	1000 W 1 min 40 sek.
	300 g 6 kuutiota	–	1000 W 4 min 10 sek.
Vauvanruoka (1, 2) (pieni purkki, huoneenlämpöinen)	120 g	600 W 40 sek.	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sek.	–
Vauvanruoka (kasvissose) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sek.

(1) Käännä/sekoita puolivälissä (2) Peitä (3) Laita ritilälle, jos tarpeen, lämmönkestävään astiaan.
(P) Aseta esikuumentettuun (3 minuuttia 1000 W:n teholla) Crispy-ruskistusastiaan. Voitele astia tarvittaessa ensin.

Lämmitys- ja Kypsennystaulukko

Ruoka	Paino/ Määrä	Tuore	Pakaste
Paistos			
Paneroitu kala	400 g	–	Yhdistelmä 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Yhdistelmä 1; 8 min (3)	Yhdistelmä 1; 13-14 min
	600 g	Yhdistelmä 1; 9-10 min & 3 min vet (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 ritilällä
Moussaka	350 g	Yhdistelmä 1; 7-8 min (3)	Yhdistelmä 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Yhdistelmä 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 ritilällä
Liha/tonnikala-pastagratiini	300 g - 350 g	Yhdistelmä 1; 8 min (3)	Yhdistelmä 1; 10-11 min
Lihaperunalaatikko	400 g	Yhdistelmä 1; 6-7 min	Yhdistelmä 1; 14 min
	600 g	Yhdistelmä 1; 11 min & 4 min Grill 1 ritilällä	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 ritilällä
Einekset			
Paistettu riisi (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Kana, siipi/palat	6 kpl 250 g	1000 W 1 min 40 sek.	1000 W 2 min 30 sek.
	8 kpl 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Nakit (makkarat) (1, 2)	3 kpl 100 g	1000 W 30-40 sek.	600 W 2 min 30 sek.
	6 kpl 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sek.
Lämmin voileipä (1, 3)	1 kpl 150 g	Yhdistelmä 2; 4 min 30 sek.	Yhdistelmä 1; 4 min 30 sek.
Jauhelihapihvit (1, 2)	1 kpl 100 g	600 W 1 min & 2 min vet.	600 W 1 min 30 sek. - 2 min
	2 kpl 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Uuniperunat juustotäytteellä (3)	1 kpl 140 g	-	Yhdistelmä 1; 7 min
	2 kpl 240 g	-	Yhdistelmä 1; 9-10 min
Sienirisotto (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Makkarakastike (2)	2 kpl 220 g	1000 W 1 min 30 sek.-2 min	-
Pasta ja jauhelihakastike (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sek.	1000 W 5 min
Uuniperunat (raaka) (1, 3)	2 kpl 350 g	Yhdistelmä 1; 13 min	-

(1) Käännä/sekoita puolivälissä (2) Peitä (3) Laita ritilälle, jos tarpeen, lämmönkestävään astiaan.
(P) Aseta esikuumennettuun (3 minuuttia 1000 W:n teholla) Crispy-ruskistusastiaan. Voitele astia tarvittaessa ensin.

Kypsennys Steam Plus -höyrytysastiasa

Ruoka	Paino/ Määrä	Tuore	Pakaste
Ruskistus-grillaus: käytä Crispy-ruskistusastiaa			
Täyterinkeli (juusto, pekoni) (P)	1 kpl 130 g	Yhdistelmä 2; 1 min 30 sek	Yhdistelmä 1; 3 min
	2 kpl 250 g	–	Yhdistelmä 1; 3 min 30 sek
Kananugetit (P, 1)	8 kpl 100 g	–	Yhdistelmä 1; 3 min
Juustocroissant (P)	1 kpl 70 g	Yhdistelmä 2; 1 min	Yhdistelmä 2; 2 min 30 sek
	2 kpl 140 g	Yhdistelmä 2; 2 min	Yhdistelmä 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 kpl 100 g	Yhdistelmä 2; 5 min	Yhdistelmä 1; 4 min 30 sek
	2 kpl 300 g	Yhdistelmä 2; 6 min	Yhdistelmä 1; 8 min
Leivitetty kala (P, 1)	1 kpl 140 g	Yhdistelmä 2; 4 min 30 sek	Yhdistelmä 1; 5 min 30 sek
	2 kpl 280 g	Yhdistelmä 2; 5-6 min	Yhdistelmä 1; 8 min
Perunaohukaiset, kasvikset (P, 1)	4 kpl 150 g	-	Yhdistelmä 1; 4 min
Liha/nakkipasteija (P)	2 kpl 160 g	Yhdistelmä 2; 5-6 min	Yhdistelmä 1; 4 min
Sipulipiiras (P)	1 kpl 160 g	Yhdistelmä 1; 2 min 2 min vet.	Yhdistelmä 1; 7 min & 2 min vet.
Pinaattiipiiras (P)	1 kpl 400 g		Yhdistelmä 1; 8 min & 3 min vet.
Täytetyt ohukaiset, rulla (P, 1)	2 kpl 240 g	Yhdistelmä 1; 3 min	Yhdistelmä 1; 5 min & 3 min vet.
Pizza, tavallinen (P)	1 kpl 300 g	Yhdistelmä 2; 3-5 min	Yhdistelmä 2; 8-10 min
Pizza, pieni (P)	9 kpl 270 g	–	Yhdistelmä 1; 6 min & 5 min grill 1
Kinkkupiiras (P)	1 kpl 75 g	Yhdistelmä 1; 2 min	Yhdistelmä 1; 3 min 30 sek
	2 kpl 150 g	Yhdistelmä 1; 2 min	Yhdistelmä 1; 5 min
Samosa-nytit (P, 1)	4 kpl 240 g	Yhdistelmä 2; 5 min	Yhdistelmä 1; 8 min 30 sek
Tortilla (P, 1)	1 kpl 250 g	Yhdistelmä 1; 5 min	Yhdistelmä 1; 7 min
	1 kpl 500 g	Yhdistelmä 1; 6 min 30 sek	Yhdistelmä 1; 10 min
Raaka makkara (P, 1)	Paksu 4 x 240 g	Yhdistelmä 2; 8 min	-
	Ohut 4 x 140 g	Yhdistelmä 2; 7 min	-
Höyry: käytä Crispy-ruskistusastiaa, höyrytysalustaa ja kantta. Kaada Crispy-ruskistusastiaan 150 ml hanavettä.			
Parsakaali	300 g	1000 W 10-12 min	-
Porkkana	250 g	1000 W 12-14 min	-
Kesäkurpitsa	250 g	1000 W 8-10 min	-
Herneet ja sokerimaissi	300 g	-	1000 W 13-15 min
Katkaravut	350 g	1000 W 13-15 min	-
Kokonainen makrilli	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Kokonainen hammasahven	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Paistaminen: käytä Crispy-ruskistusastiaa ja kantta.			
Lohi (4)	2 kpl 280 g	1000 W 10-15 min	-
Meriahven (4)	2 kpl 180 g	1000 W 6-8 min	-
Jauhelihapihvit (1)	2 kpl 220 g	1000 W 10 min	-
Kanankoivet (nahallinen) (4)	4 kpl 500 g	1000 W 20 min	-
Schnitzel (1)	2 kpl 250 g	1000 W 10 min	-
Kananrinta (nahallinen) (4)	2 kpl 320 g	1000 W 25 min	-
Ankanrinta (nahallinen) (4)	2 kpl 320 g	1000 W 20 min	-
Leivitetty kala (1)	2 kpl 300 g	1000 W 10 min	-
Kalapuikot (1)	8 kpl 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Käännä/sekoita puolivälissä (2) Peitä (3) Laita ritilälle, jos tarpeen, lämmönkestävään astiaan.

(4) Nahkapuoli alaspäin. (P) Aseta esikuumennettuun (3 minuuttia 1000 W:n teholla) Crispy-ruskistusastiaan. Voitele astia tarvittaessa ensin.

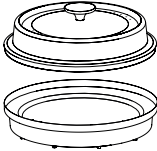
Minestrone-keitto

Ainekset

4–6 annosta

1 sipuli silputtuna
 2 murskattua valkosipulinkynttä
 15 ml oliiviöljyä
 1 kesäkurpitsa, leikkaa neljään osaan ja viipaloi ohuiksi viipaleiksi pitkittäissuunnassa
 1 porkkana kuutioituna
 2 varsiselleriä viipaloituna
 600 ml kasvislientä (kasvisliemi-kuutiosta)
 15 ml sokeria
 15 ml tomaattipyreetä
 400 g säilyketomaatteja viipaloituna
 1 laakerinlehti
 1 timjamin oksa
 150 g kikerheitä, valutettuna

Tarvikkeet: Crispy-ruskistusastia + kansi



1. Yhdistä kaikki ainekset Steam Plus -höyrytysastiaan. Laita kansi päälle, aseta astia uunilautaselle ja kypsennä 1000 W:n teholla 30 minuutin ajan tai kunnes vihannekset ovat pehmeitä. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.
2. Anna vetäytyä 5 minuuttia ennen tarjoilua. Poista laakerinlehti ja timjami. Mausta tarvittaessa.

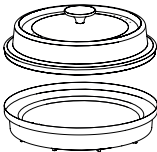
Ranskalaisen kalakeitto (boullabaisse)

Ainekset

4–6 annosta

45 ml oliiviöljyä
 15 ml tomaattipyreetä
 1 sipuli silputtuna
 1 pieni purjo viipaloituna
 2 valkosipulinkynttä murskattuna
 200 g säilyketomaatteja viipaloituna
 400 ml kalalientä
 75 ml kuivaa valkoviiniä
 2 timjamin oksaa
 suolaa ja pippuria
 ¼ appelsiininkuori hienoksi raastettuna
 2 sähramirihmaa
 5 ml chiliastiketta
 250 g turskaa, nahka poistettuna ja paloiteltuna
 250 g kalaa (eri lajikkeita)
 4 isoa tuoretta katkarapua

Tarvikkeet: Crispy-ruskistusastia + kansi



1. Yhdistä kaikki ainekset Steam Plus -höyrytysastiaan. Laita kansi päälle, aseta astia uunilautaselle ja kypsennä 1000 W:n teholla 20 minuutin ajan tai kunnes kala on kypsää.
2. Poista timjami ennen tarjoilua. Mausta tarvittaessa.

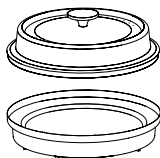
Ratatouille

Ainekset

4 annosta

1 munakoiso pieneksi paloitetuna
 1 kesäkurpitsa pieneksi paloitetuna
 1 sipuli silputtuna
 1 vihreä paprika viipaloituna
 1 punainen paprika viipaloituna
 1 kuorittu ja murskattu valkosipulinkynsi
 400 g säilyketoamatteja viipaloituna
 suolaa ja pippuria

Tarvikkeet: Crispy-ruskistusastia + kansi



1. Yhdistä kaikki ainekset Steam Plus -höyrytysastiaan. Laita kansi päälle, aseta astia uunilautaselle ja kypsennä 1000 W:n teholla 20–25 minuutin ajan tai kunnes vihannekset ovat pehmeitä. Sekoita kypsennyksen puolivälissä. Mausta tarvittaessa.

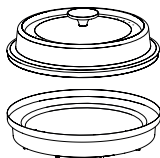
Chorizo-kikherne-perunamuhennos

Ainekset

4 annosta

1 rkl oliiviöljyä
 100 g chorizoa viipaloituna
 1 sipuli hienoksi silputtuna
 1 murskattu valkosipulinkynsi
 400 g kikherneitä tölkiästä, valutettuna
 500 g perunaviipaleita
 500 ml kasvislientä (kasvisliemikuutiosta)
 1 pieni persiljanippu koristeeksi

Tarvikkeet: Crispy-ruskistusastia + kansi



1. Yhdistä kaikki ainekset Steam Plus -höyrytysastiaan. Laita kansi päälle, aseta astia uunilautaselle ja kypsennä 1000 W:n teholla 40 minuutin ajan tai kunnes vihannekset ovat pehmeitä. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.
2. Anna vetäytyä 5 minuuttia ennen tarjoilua. Koristele persiljalla. Mausta tarvittaessa.

Lämmin kinkku-juustoleipä

Ainekset

1 Annos

4 leipäviipaleetta voideltuna
5 ml Dijon-sinappia
2 siivua savukinkkua
100 g juustoa siivutettuna

Astia: ei

Varusteet: metalliritilä

1. Aseta leivät metalliritilälle voideltu puoli ylöspäin ja kypsennä Grill 1 -ohjelmalla 4 minuuttia tai kunnes leipä on paahtunut ruskeaksi.
2. Levitä yhden leipäviipaleen voitelemattomalle puolelle sinappia ja lisää sen päälle kinkkua ja juustoa. Aseta päälle toinen leipäviipale niin, että paahtunut puoli tulee ylöspäin. Aseta takaisin metalliritilälle. Kypsennä Yhdistelmä 2 -tilassa 1,5–2 minuuttia tai kunnes juusto on sulanut.

Lasagne

Ainekset

4 Annosta

Jauhelihakastike:
1 sipuli silputtuna
1 murskattu valkosipulinkynsi
5 ml oliiviöljyä
400 g säilyketomaatteja viipaloituna
150 ml punaviiniä
30 ml tomaattipyreetä
5 ml yrtejä
500 g naudan jauhelihaa
suolaa ja pippuria
Lasagne:
500 ml béchamel-kastiketta
100 g kovaa juustoa
(esim. cheddar) raastettuna
5 ml sinappia
suolaa ja pippuria
50 g parmesaaniraastetta
250 g tuorelasagnelevyjä

Astia: 1 x 1,5 litran kannellinen
Pyrex®-vuoka + 1 x iso
suorakaiteen muotoinen astia

1. Laita vuokaan sipuli, valkosipuli ja öljy. Laita kansi päälle ja aseta astia uunilautaselle. Kypsennä 600 W:n teholla 3 minuuttia. Lisää vuokaan kaikki muut lihakastikkeen ainekset. Sekoita hyvin. Laita kansi päälle ja kypsennä 1000 W:n teholla 10 minuuttia. Sekoita. Jatka kypsennystä 600 W:n teholla 15–20 minuuttia tai kunnes kastike on kypsää.
2. Lisää valkokastikkeeseen sinappi, mausteet ja juustoraaste. Laita vuoan pohjalle bolognese-kastiketta niin, että pohja peittyy. Lisää sitten kerros lasagne-levyjä (älä laita levyjä päällekkäin) ja niiden päälle kerros béchamel-kastiketta. Toista sama kahdesti niin, että päällimmäiseksi tulee béchamel-kastikekerros. Ripottele päälle parmesaaniraastetta. Aseta vuoka uunin pohjalle ja kypsennä Yhdistelmä 1 -ohjelmalla 10–15 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin ruskea.

Pähkinä-suklaa-browniet

Ainekset

6 Annosta

100 g leivontasuklaata
100 g voita
100 g ruskeaa sokeria
100 g jauhoa
50 g saksanpähkinöitä piikottuna
2 rkl kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
2 munaa vatkattuna

Astia: 16 x 20 cm
uunikestävä
Pyrex®-lasivuoka,
vuorattu leivinpaperilla

1. Laita suklaa ja voi kulhoon ja kypsennä 600 W 2 minuuttia tai kunnes suklaa on sulanut.
2. Lisää muut ainekset ja vatkaa hyvin. Kaada vuokaan ja kypsennä n.
3. Kaada vuokaan ja kypsennä n. 6 minuuttia Yhdistelmä 1 -tilassa tai kunnes taikina on kiinteää.
4. Anna jäähtyä, leikkaa sitten neliöiksi.

Kysymyksiä ja vastauksia

- K: Miksi uuni ei käynnisty?
- V: Tarkista seuraavat kohdat, jos uuni ei käynnisty:
1. Onko uuni kytketty pistorasiaan oikealla tavalla? Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta, odota 10 sekuntia ja kytke sitten verkkojohto uudelleen.
 2. Tarkista katkaisin ja sulake. Paina katkaisinta tai vaihda sulake, jos se on palanut.
 3. Jos katkaisin tai sulake on kunnossa, kytke jokin toinen laite kyseiseen pistorasiaan. Jos tämä toinen laite toimii, uunissa on todennäköisesti jokin vika. Ellei tämä toinenkaan laite toimi, vika on pistorasiassa. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jos uunissa on jokin vika.
- K: Uuni aiheuttaa häiriöitä tv-kuvaan. Onko tämä normaalia?
- V: Jotkin radio-, tv- tai WiFi-laitteet tai langattomat puhelimet, itkuhälyttimet sekä Bluetooth- tai muut langattomat laitteet voivat aiheuttaa häiriötä mikroaaltouunia käytettäessä. Tämä häiriö vastaa pienten kodinkoneiden, kuten tehosekoittimen, pölynimurin tai hiustenkuivaimen aiheuttamaa häiriötä eikä ole merkki uunissa olevasta viasta
- K: Uuni ei hyväksy tekemääni ohjelmointia. Miksi?
- V: Uuni on suunniteltu siten, ettei se voi hyväksyä virheellistä ohjelmointia. Uuni ei esimerkiksi hyväksy neljättä vaihetta.
- K: Uunin tuuletusaukoista puhaltaa välillä lämmintä ilmaa. Miksi?
- V: Lämmin ilma johtuu uunitilassa olevan kypsytävän ruuan säteilemästä kuumuudesta. Tämä lämmin ilma poistuu uunin tuuletusaukkojen kautta. Ilma ei sisällä mikroaaltoja. Uunin tuuletusaukkoja ei saa peittää kypsennyksen aikana.
- K: Voiko tavallista uunimittaria käyttää mikroounissa?
- V: Ainoastaan silloin, kun uunia käytetään **grilli**-kypsennyksellä. Joissakin lämpömittareissa käytetty metalli voi aiheuttaa kipinöintiä eikä niitä pidä käyttää **mikroaalto-** ja **yhdistelmä-**kypsennyksellä.
- K: Uunista kuuluu hurisevia ja napsahavia ääniä **yhdistelmä**-käytön aikana. Mistä nämä äänet johtuvat?
- V: Äänet johtuvat siitä, kun uuni automaattisesti vaihtaa **mikroaalto**-energialta **grilli**-teholle yhdistelmäasetusta varten. Tämä on aivan normaalia.
- K: Uunista lähtee outo haju ja syntyy savua, kun sitä käytetään **yhdistelmä** ja **grilli**-toiminnolla. Miksi?
- V: Toistuvan käytön jälkeen suositamme uunin puhdistamista ja käyttöä grillinä noin 5 min. ajan ilman ruokaa, lasista aluslautasta ja pyörivää rengasta. Toimenpide polttaa kaikki ruokajätteet tai öljyt, jotka voivat aiheuttaa hajua ja/tai savua.
- K: Uuni lopettaa kypsennyksen mikroaaltouunilla ja "H97" ja "H98" ilmestyvät näyttöikkunaan.
- V: Näyttö osoittaa ongelmaa mikroaaltojen tuotantojärjestelmässä. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
- K: Tuuletin jatkaa pyörimistä uunin käytön jälkeen. Miksi?
- V: Tuulettimen moottori voi käydä jonkin aikaa uunin käytön jälkeen sähköisten komponenttien jäähtyttämiseksi. Tämä on normaalia, ja voit jatkaa uunin käyttöä tästä huolimatta.

Uunin Hoito

1. Katkaise virta uunista ennen puhdistamista.
2. Pidä uunin sisäpinnat, ovitiivisteet ja tiivistealueet puhtaina. Jos uunin seiniin, tiivisteisiin ja tiivistealueisiin roiskuu tai valuu nestettä, pyyhi ne puhtaiksi kostealla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta, jos ne ovat hyvin likaisia. Emme suosittele hankaavien tai voimakkaiden puhdistusaineiden käyttöä.
Älä käytä myynnissä olevia uunin puhdistusaineita.
3. Älä käytä uunin lasioven puhdistamiseen voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia kaapimia, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin rikkoutuminen.
4. Puhdista uunin ulkopinnat kostealla liinalla. Estä veden valuminen tuuletusaukkoihin uunin sisäisten osien vahingoittumisen estämiseksi.
5. Jos säätöpaneeli likaantuu, puhdista se pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä karheita tai hankaavia puhdistusaineita ohjauspaneelin puhdistamiseen. Puhdistaessasi ohjauspaneelia, jätä uunin ovi auki estääksesi uunin käynnistymästä vahingossa. Paina puhdistuksen jälkeen **stop/cancel** (Pysäytä/keskeytä)-painiketta tyhjentääksesi näytön.
6. Jos höyryä kerääntyy uunin oven sisäpuolelle tai ulkopuolelle oven ympärille, pyyhi se pois pehmeällä liinalla. Tällaista saattaa syntyä, jos mikrouunia käytetään erittäin kosteissa olosuhteissa, eikä tämä missään tapauksessa tarkoita, että uuni olisi viallinen.
7. Poista lasinen aluslautanen silloin tällöin puhdistusta varten. Pese se lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.
8. Pyörivä rengas ja uunin sisätilan pohja on puhdistettava säännöllisesti ylimääräisten käyntiäänien välttämiseksi. Käytä puhdistamiseen mietoa puhdistusainetta ja kuumaa vettä. Pyyhi lopuksi vielä kuivalla liinalla. Pyörivä rengas voidaan pestä miedolla saippuavedellä. Poistettuasi pyörivän renkaan uunitilasta, muista asentaa se takaisin oikeaan asentoon.
9. Käyttäessäsi **grilli-** tai **yhdistelmä-**toimintoa, joistakin ruuista roiskuu väistämättä rasvaa uunin seiniin. Ellei uunia silloin tällöin puhdisteta, se voi synnyttää ”savua” käytön aikana.
10. Puhdistamiseen ei saa käyttää höyrypuhdistinta.
11. Ainoastaan valtuutetun huoltoteknikon on luvallista huoltaa tai korjata uunia.
12. Jos uunia ei pidetä puhtaana, pinnat voivat heiketä. Tämä vaikuttaa laitteen kestoon ja voi aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteen.
13. Pidä ilma-aukot aina puhtaina. Tarkista, että pöly tai muut aineet eivät tuki uunin ylä-, ala- ja takaosassa olevia ilma-aukkoja. Ilma-aukkojen tukkeutuminen voi aiheuttaa ylikuumenemisen, joka vaikuttaa uunin toimintaan.
14. Kaikki uunin varusteet kestävät pesun astianpesukoneessa.

Tekniset Tiedot

Valmistaja	Panasonic	
Malli	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Virtalähde	230 V 50 Hz	
Käyttöraajuus:	2450 MHz	
Ottoteho:	Maks.	2000 W
	Mikroaalto	1050 W
	Grilli	1050 W
Hyötyteho:	Mikroaalto	1000 W (IEC-60705)
	Grilli	1000 W
Ulkomitat L x S x K (mm)	488 mm (L) x 395 mm (S) x 279 mm (K)	
Sisämitat L x S x K (mm)	315 mm (L) x 353 mm (S) x 178 mm (K)	
Paino ilman pakkausta (noin)	10 kg	
Melu	57 dB	

Laitteen paino ja mitat ovat likiarvoja.

Tämä tuote täyttää eurooppalaisen sähköhäiriöitä koskevan standardin EN 55011 vaatimukset. Tämä tuote on standardin ryhmän 2 luokkaan B kuuluva laite ja täyttää vaaditut raja-arvot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaalloilla siirrettävä energia luodaan ruuan lämmittämistä varten. Luokka B tarkoittaa, että tätä tuotetta saa käyttää tavallisissa kotitalouksissa.

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

Maahantuojat: Panasonic Marketing Europe GmbH

EU-edustaja: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Dziękujemy, że wybrali Państwo kuchenkę
mikrofalową Panasonic.

Spis Treści

Instrukcje Bezpieczeństwa	2-6	Gotowanie Kombinacyjne.....	23
Utylizacja	7	Korzystanie z Akcesoriów (obsługa ręczna).....	24
Ustawianie i Podłączanie Kuchenki Mikrofalowej.....	8	Korzystanie z Zestawu do Gotowania na Parze	25
Ustawianie Kuchenki	8	Stosowanie Timera.....	26
Ważne Instrukcje Użytkownika.....	9-11	Gotowanie Wielostopniowe	27
Akcesoria do Kuchenki	12	Programy do Gotowania na Parze	28-30
Części Kuchenki	13	Programy Gotowania Automatycznego.....	31-32
Panel Kontrolny	14	Rozmrażanie w Trybie Turbo.....	33-34
Ustawianie Zegara w Kuchenkach	15	Tabela Podgrzewania i Gotowania	35-36
Zabezpieczenie Przed Dziećmi	15	Tabela Gotowania w Naczyniu do Gotowania na Parze	37
Tryby Gotowania	16	Przepisy.....	38-40
Gotowanie i Rozmrażanie Mikrofalowe w Kuchenkach.....	17	Pytania (P) i Odpowiedzi (O).....	41
Rozmrażanie	18	Konserwacja Kuchenki Mikrofalowej	42
Tabela Rozmrażania.....	19	Dane Techniczne	43
Zastosowanie Funkcji Quick 30.....	20		
Zastosowanie Funkcji Add Time	21		
Pieczenie na Rożnie.....	22		

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje bezpieczeństwa. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi tego typu urządzenia, pod warunkiem nadzorowania lub poinstruowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego używania danego urządzenia i zrozumienia niebezpieczeństwa związanego z użytkowaniem urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie wraz z kablem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.
- Ostrzeżenie! Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelki należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i, jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.

- **Ostrzeżenie!** Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających ani jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej obudowy z kuchenki, gdyż zapewnia ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
- **Ostrzeżenie!** Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
- Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
- **Ostrzeżenie!** Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone, jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome, jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.
- Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element w zabudowie lub wewnątrz szafki.

Użytkowanie na blacie:

- Kuchenkę mikrofalową należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni, 85 cm nad poziomem podłogi. Do poprawnego działania kuchenka wymaga odpowiedniego przepływu powietrza. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/anulowania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta. Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie **mikrofal**. Nawet, jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.
- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelki. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelki wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego.

Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.

- **Nie używaj dostępnych w handlu środków czyszczących do zwykłych kuchenek.**
- Podczas korzystania z **Grilla** lub trybu **kombinacyjnego** z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
- Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
- **Ostrzeżenie!** Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.
- Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
- Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
- W trybie **kombinacyjnym** oraz **grilla**, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
- Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.
- Stosować tylko przybory kuchenne nadające się do użytku w kuchenie mikrofalowej.

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Kuchenka mikrofalowa ma dwa grzejniki usytuowane na górze komory. Po użyciu trybu **kombinacyjnego i grilla** powierzchnie tej części urządzenia są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grzejnego w piecyku.
- Mikrofalowa kuchenka mieszana jest przeznaczona tylko do podgrzewania potraw i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Żywność ta może się łatwo spalić, przesuszyć lub zapalić, jeśli jest podgrzewana zbyt długo. Nie zaleca się podgrzewać żywności o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy poppadom. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek ocieplających, pantofli, gąbek, ścierek, woreczków z pszenicą, termoforów itp. grozi uszkodzeniem ciała lub pożarem.
- Niniejszym zalecamy użytkownikom, aby unikali wywierania nacisku w dół na drzwiczki kuchenki mikrofalowej znajdujące się w położeniu otwartym. Stwarza to ryzyko przechylenia kuchenki do przodu.
- Lampkę kuchenki może wymienić tylko serwisant przeszkolony przez producenta. Nie próbować zdejmować obudowy zewnętrznej kuchenki.
- Uwaga! W celu uniknięcia zagrożenia z powodu przypadkowego zresetowania automatycznego wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego takiego jak timer ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę mediów.



Informacja dla
Użytkowników o
Pozbywaniu się
Urządzeń Elektrycznych
i Elektronicznych
(dotyczy gospodarstw
domowych).

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

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

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.

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

Użytkownicy Korporacyjni w
Krajach Unii Europejskiej

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

Pozbywanie się Odpadów w
Krajach poza Unią Europejską

Taki symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

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

Ustawianie i Podłączanie Kuchenki Mikrofalowej

Sprawdź Kuchenkę Mikrofalową

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

Przepisy Dotyczące Uziemienia

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



Ważne!

Dla bezpieczeństwa użytkowników, urządzenie to musi być prawidłowo uziemione.

Napięcie Zasilające

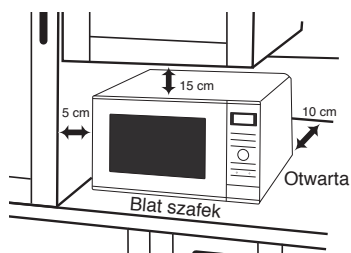
Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

Ustawianie Kuchenki

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

Ustawienie Między Szafkami:

1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.
4. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.
5. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
6. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
7. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
8. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
9. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwiisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
10. Nie blokować odpowietrzników na bokach i z tyłu kuchenki. Zablokowanie tych otworów podczas pracy kuchenki może spowodować jej przegrzanie. W takim przypadku kuchenka wykorzystuje termiczny mechanizm zabezpieczający, dzięki któremu wznowi pracę dopiero po schłodzeniu.



Ważne Instrukcje Użytkownika

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywanie posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Kiedy kuchenka nie jest użytkowana, nie należy przechowywać w niej żadnych przedmiotów z uwagi na możliwość przypadkowego włączenia
3. Nie należy włączać kuchenki **mikrofalowej** w trybie **mikrofal lub kombinacyjnym bez żywności w kuchence**. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
4. Przed użyciem sprawdź, czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej.
5. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi tego typu urządzenia pod warunkiem nadzorowania lub poinstruowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego używania danego urządzenia i zrozumienia niebezpieczeństwa związanego z użytkowaniem urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie wraz z kablem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
6. Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/ anulowania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.

Praca Grilla

1. Przed pierwszym użyciem trybu mieszanego lub grilla należy uruchomić kuchenkę na 1 do 5 minut bez żywności i akcesoriów (również bez szklanego talerza obrotowego i pierścienia z rolkami). Dzięki temu olej zabezpieczający przed rdzewieniem zostanie wypalony. Jedynie w tym przypadku można uruchomić pustą kuchenkę.



Uwaga! Gorące Powierzchnie

Wszystkie wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą gorące.

2. W trybie **kombinacyjnym** oraz **grilla** zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
3. Kuchenka mikrofalowa ma dwa grzejniki usytuowane na górze komory.



Uwaga!

Po użyciu trybu **kombinacyjnego** i **grilla** powierzchnie tej części urządzenia są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grzejnego w piecyku.

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



Uwaga! Gorące Powierzchnie

Po korzystaniu z tych trybów piekarnik i akcesoria będą bardzo gorące.

Ważne Instrukcje Użytkownika

Oświetlenie Kuchenki

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

Czasy Gotowania

Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są wartościami przybliżonymi. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności, temperatury i ilości żywności oraz rodzaju naczynia.

Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania potrawy. Jeśli potrawa będzie niedogotowana, zawsze możesz dogotować ją, ponownie ustawiając parametry.



Uwaga!

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

Małe Ilości Żywności

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

Przebijanie Skórki

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

Termometr do Mięsa

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

Jajka

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

Płyny

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

Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

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

Papier/Plastik

Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, jeśli zostaną nadmiernie rozgrzane.

Nie używaj wyrobów papierniczych z wtórnego przerobu (np. ręczników kuchennych), chyba że na takim wyrobie jest naklejka informująca, że produkt można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej. Wyroby papiernicze z wtórnego przerobu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą być przyczyną zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.

Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.

Naczynia/Folie

Nie ogrzewaj w kuchenke żanych zamkniętych puszek ani butelek, ponieważ mogłyby eksplodować.

Metalowe pojemniki oraz naczynia z metalowymi ozdobami nie powinny być używane podczas gotowania w trybie mikrofal. Mogłyby to spowodować iskrzenie.

Jeśli użyjesz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub innych metalowych elementów, odległość między nimi a ściankami i drzwiczkami kuchenki powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby nie doszło do iskrzenia.

Butelki do Karmienia/Słoiczki z Żywnością dla Niemowląt

Nakrętki lub smoczki muszą być zdejmowane z butelek do karmienia lub słoiczek z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.

Zawartość butelek i słoiczek z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.

Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Praca Silnika Wentylatora

Po użyciu kuchenki wentylator może obracać się przez kilka minut, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne i można wyjąć żywność, chociaż silnik wentylatora nadal pracuje. W tym czasie można nadal używać kuchenki.

Akcesoria

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

Szklany Talerz Obrotowy

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

Pierścień z Rolkami

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

Ruszt

1. Rusztu używamy do przyrumieniania niewielkich porcji żywności oraz ułatwiania cyrkulacji gorącego powietrza.
2. Nie używaj pojemników metalowych postawionych bezpośrednio na ruszcie w trybie **kombinacyjnym** z **mikrofalami**.
3. Nie używaj metalowego rusztu w trybie samych **mikrofal**.

Naczynie do gotowania na parze

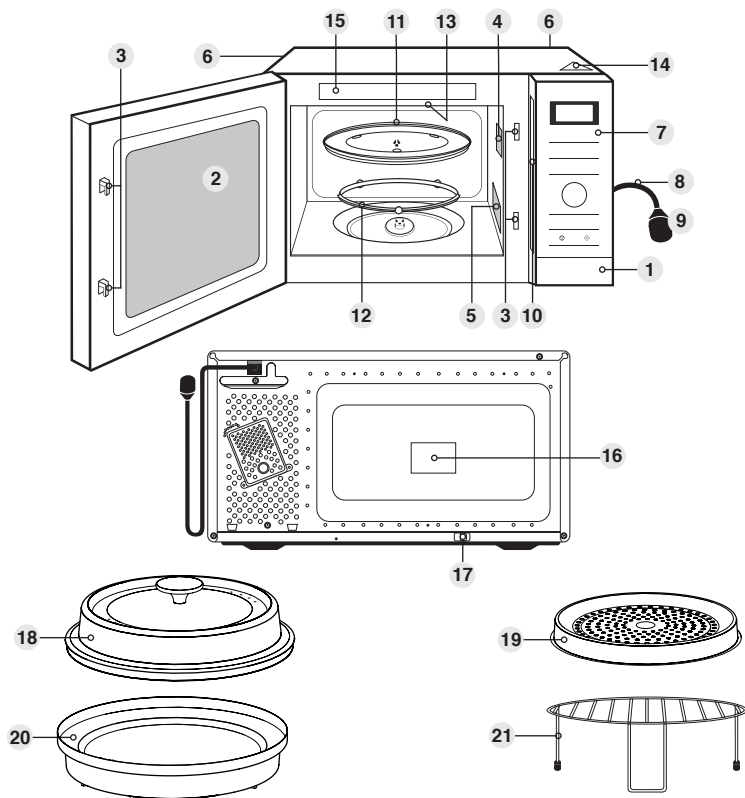
1. Naczynie do gotowania na parze powstało specjalnie dla tej kuchenki mikrofalowej. Pokrywkę wykonano ze stali nierdzewnej, a naczynie do podpiekania - z aluminium. Mimo że pokrywka i naczynie do podpiekania są z metalu, jeśli umieścisz

je na środku szklanego talerza, możesz bezpiecznie z nich korzystać w tej kuchence. Naczynia do gotowania na parze nie można używać w innych kuchenkach mikrofalowych ani w tradycyjnych piekarnikach.

2. Zestaw do gotowania na parze składa się z połączonych razem: naczynia do podpiekania, talerza do gotowania na parze i pokrywki. (strona 24)
3. Talerz do gotowania na parze umieść wewnątrz naczynia do podpiekania, a pokrywkę - na wierzchu. Gotowane produkty umieść na talerzu. Z talerza do gotowania na parze należy zawsze korzystać razem z naczyniem do podpiekania i pokrywką.
4. Przed gotowaniem na parze na dno naczynia do podpiekania wlej 150 ml wody z kranu.
5. Zestaw do gotowania na parze można stosować tylko w trybie mikrofal. Samo naczynie do podpiekania w funkcji grilla można stosować w trybie grilla lub mieszanym.
6. Naczynie do podpiekania i pokrywka mogą być używane razem (bez talerza do gotowania na parze) do smażenia lub gotowania/duszenia.
7. Naczynie do podpiekania należy zawsze ustawiać na szklanym talerzu. Nie stosować w połączeniu z kratką.
8. Przed wyjęciem naczyń zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Po użyciu pokrywka może być gorąca. Zdejmując pokrywkę, należy zachować ostrożność.
9. Przed przystąpieniem do gotowania należy wyjąć żywność z opakowania.
10. Nie podnoś pokrywy z twarzą zbliżoną do naczynia. Zachowaj ostrożność. Para może spowodować obrażenia. Z pokrywki należy zawsze korzystać razem z naczyniem do podpiekania i talerzem do gotowania na parze.
11. Czerwona silikonowa uszczelka mogła się zsunąć. Przed ponownym użyciem należy założyć uszczelkę.
12. Korzystając z naczynia do gotowania na parze, należy stosować się do instrukcji. Niestosowanie się do instrukcji grozi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem kuchenki.

Części Kuchenki

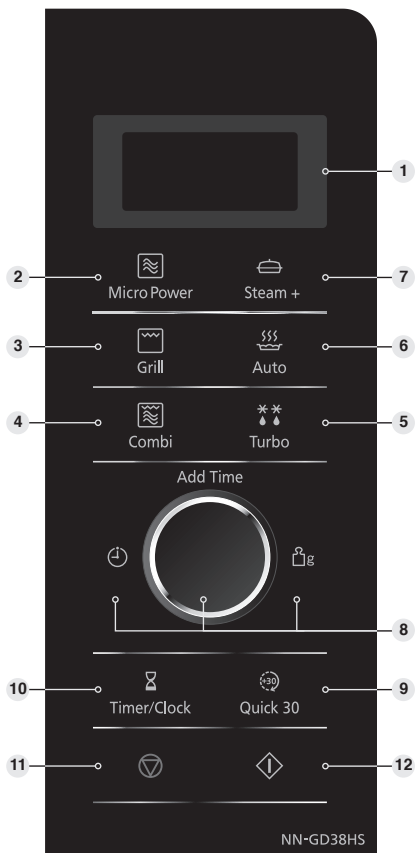
- 1. Przycisk otwierania drzwiczek**
Naciśnij w celu otwarcia drzwiczek.
W razie otwarcia drzwiczek w czasie gotowania, proces gotowania zostaje tymczasowo wstrzymany bez kasowania wcześniej wprowadzonych ustawień. Gotowanie zostaje wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start.
- 2. Okienko kuchenki**
- 3. System blokady zabezpieczającej drzwi**
- 4. Otwór wentylacyjny kuchenki**
- 5. Osłona falowodu (nie usuwać)**
- 6. Zewnętrzne otwory wentylacyjne**
- 7. Panel sterowania**
- 8. Kabel zasilający**
- 9. Wtyczka**
- 10. Etykieta identyfikacyjna**
- 11. Szklany talerz obrotowy**
- 12. Pierścieni z rolkami**
- 13. Elementy grilla**
- 14. Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia)**
- 15. Tutaj należy umieścić etykietę z menu funkcji automatycznych**
- 16. Etykieta ostrzegawcza**
- 17. Stoper (nieusuwalny)**
Stoper zapewnia miejsce z tyłu kuchenki do właściwej wentylacji.
- 18. Pokrywka**
- 19. Talerz do gotowania na parze**
- 20. Naczynie do podpiekania**
- 21. Ruszt**



Uwaga

1. Ta ilustracja jest tylko w celach informacyjnych.
2. Szklany talerz, kratka, pokrywka i naczynie do podpiekania to jedyne akcesoria dostarczane w komplecie z kuchenką. Inne akcesoria wspomniane w tej instrukcji obsługi należy nabyć osobno.

Panel Kontrolny



1. Wyświetlacz
2. Przycisk mocy mikrofal (strona 17)
3. Przycisk grilla (strona 22)
4. Przycisk ustawiania gotowania kombinacyjnego (strona 23)
5. Przycisk szybkiego rozmrażania (strona 33-34)
6. Przyciski programów automatycznych (strona 31-32)
7. Przyciski programów gotowania na parze (strona 28-30)
8. Pokrętko
9. Przycisk Quick 30 (strona 20)
10. Przycisk timera/zegara (strona 15, 26)
11. Przycisk zatrzymania/anulowania:

Przed gotowaniem:

Jedno naciśnięcie kasuje instrukcje.

W czasie gotowania:

Jedno naciśnięcie czasowo wstrzymuje program gotowania. Kolejne naciśnięcie kasuje wszystkie instrukcje i na wyświetlaczu pojawi się godzina.

12. Przycisk start

Naciśnij, aby rozpocząć korzystanie z kuchenki. Jeśli podczas gotowania dojdzie do otwarcia drzwiczek lub jednokrotnego naciśnięcia przycisku zatrzymania/anulowania, należy ponownie nacisnąć Start, aby kontynuować gotowanie.

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

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



Sygnał Dźwiękowy

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



Uwaga

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

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

Ustawianie Zegara w Kuchenkach

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



Naciśnij przycisk timera / zegara dwa razy
Dwukropek zacznie migać.

Pokręćto
Wprowadź czas, przekręcając pokręćto. Na wyświetlaczu pojawi się czas z migającym przecinkiem.

Naciśnij przycisk timera / zegara
Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

Uwaga

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

Zabezpieczenie Przed Dziećmi

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

Aby włączyć zabezpieczenie:



Naciśnij trzykrotnie przycisk start.
Czas przestanie być wyświetlany.
Poprawna godzina zostanie zachowana.
Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol klucza. 🔑

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



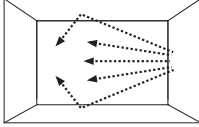
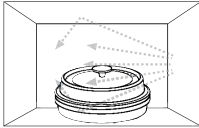
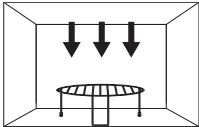
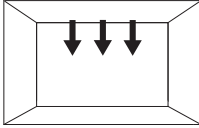
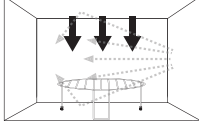
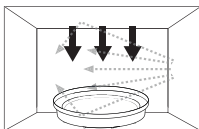
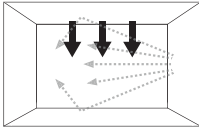
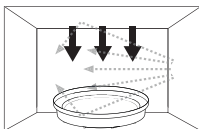
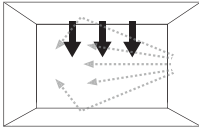
Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie. Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

Uwaga

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

Tryby gotowania

Poniższe rysunki to przykłady akcesoriów. Mogą się one różnić w zależności od przepisu / dania.

Tryby gotowania	Zastosowanie	Akcesoria	Pojemniki
<p>Mikrofałe</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Rozmrażanie Podgrzewanie Topienie masła, czekolady, sera. Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek. Przygotowanie: duszone owoce, dżemy, sosy, ciasto karmel, mięso, ryby. Pieczenie ciast bez koloru. 	-	Przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych (np. naczynia Pyrex®, talerze lub miski); bezpośrednio na szklanym talerzu. Bez metalu.
<p>Lub</p> <p>Gotowanie na parze</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Gotowanie na parze ryb, warzyw, ziemniaków i kurczaka. 	Naczynie do gotowania na parze (Naczynie do podpiekania, talerz do gotowania na parze i pokrywka)	-
<p>Grill</p>  <p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Grillowanie cienkich kawałków mięsa lub ryby. Grillowanie tostów. 	Kratka	-
<p>Tryb mieszany</p>  <p>Lub</p>  <p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pieczenie steków i kawałków kurczaka. 	Kratka	Bez metalu.
<p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Przypiekanie na brązowo pizzy, quicha lub potraw ziemniaczanych. 	Naczynie do podpiekania	Bez metalu.
<p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Przygotowanie lasagne, zapiekanek mięsnych, ziemniaczanych i warzywnych. Pieczenie ciast i deserów z przypiekaniem na brązowo. 	-	Przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych i żaroodporne, bezpośrednio na szklanym talerzu. Bez metalu.

Gotowanie i Rozmrażanie Mikrofalowe w Kuchenkach

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

Naciśnij	Poziom mocy	Moc (W)
1 Naciśnięcie	Duża	1000 W
2 Naciśnięcia	Rozmrażanie	270 W
3 Naciśnięcia	Średnia	600 W
4 Naciśnięcia	Niska	440 W
5 Naciśnięć	Powolne gotowanie	300 W
6 Naciśnięć	Utrzymywanie ciepła	100 W



Wybierz poziom mocy

Wybierz żądany poziom mocy - wskaźnik kuchenki mikrofalowej zapala się i na wyświetlaczu pokazuje się wybrana moc.

Ustaw czas gotowania przy pomocy pokręćła (moc 1000 W: do 30 minut. Inne: do 90 minut).

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



Ostrzeżenie!

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



Uwaga

1. Aby dowiedzieć się więcej o gotowaniu wielostopniowym, przejdź do strony 27.
2. Czas pozostawienia można zaprogramować po wybraniu mocy mikrofal i ustawieniu czasu. Więcej informacji na stronie 26 dotyczącej timera.
3. Jeśli to konieczne, można zmienić ustawienia czasu w trakcie gotowania. Aby skrócić lub wydłużyć czas gotowania, należy użyć pokręćła ustawiania czasu i wagi. Ustawienia czasu można zmieniać o 1 minutę do przodu lub do tyłu, maksymalnie do 10 minut. Ustawienie pokręćła na wartość zero spowoduje zakończenie gotowania.
4. **Nie stosować** pojemników metalowych w trybie mikrofal.

Jak Rozmrażać

Postęp rozmrażania należy sprawdzać kilkakrotnie, nawet jeśli korzysta się z funkcji automatycznych. Pamiętaj o konieczności zachowania czasu dochodzenia.

Czasy Dochodzenia

Pojedyncze porcje jedzenia można gotować (piec) niemal natychmiast po rozmrożeniu. Normalną rzeczą jest, że duże porcje żywności będą w środku zamrożone. Przed pieczeniem należy pozostawić je na dochodzenie przez okres co najmniej 1 godzinę. W czasie dochodzenia temperatura zostaje rozprowadzana równomiernie, a jedzenie rozmraża się w wyniku przewodnictwa. Uwaga: Jeżeli jedzenie nie ma być przyrządzane natychmiast (pieczone), należy włożyć je do lodówki.

Pieczeń z Kością i Drób

Zaleca się położenie pieczeni na odwróconym talerzu lub plastikowej kratce, aby nie leżała w soku z mięsa. Ważne jest, aby zapewnić ochronę delikatnym lub wystającym częścią tej potrawy, używając do tego celu kawałków folii aluminiowej, co zapobiegnie nadmiernemu spieczeniu tych części. **Używanie małych kawałków folii aluminiowej w kuchence nie jest niebezpieczne pod warunkiem, że nie dotykają one ścianek kuchenki.**

Mielone Mięso lub Kawałki Mięsa oraz Owoce Morza

Z uwagi na to, że tego rodzaju żywność szybciej rozmraża się po stronie zewnętrznej, należy pamiętać, aby je rozdzielać, rozbijając bloki na mniejsze kawałki przez cały czas rozmrażania, i wyjmować pojedynczo, gdy się rozmroziły.

Małe Porcje Żywności

Kotlety schabowe i porcje kurczaka należy możliwie najszybciej porozdzielać, aby rozmrażanie mogło postępować równomiernie. Części tłuste oraz wystające rozmrażają się szybciej. Należy umieścić je w środku talerza lub osłonić.

Chleb

Bochenki chleba wymagają czasu odstawienia od 5 do 30 minut, aby rozmroziły się w środku. Czas odstawienia można skrócić, jeśli kromki są od siebie oddzielone, a bułki i bochenki przekrojone na pół.

Sygnaty Dźwiękowe

Sygnaty dźwiękowe stosowane są w programach automatycznego rozmrażania. Sygnał dźwiękowy przypomina o konieczności sprawdzenia potrawy, zamieszania, oddzielenia kawałków lub osłonięcia mniejszych kawałków. Niezastosowanie się do tego może skutkować nierównomiernym rozmrożeniem produktu.



Tabela Rozmrażania

Żywność	Waga/iłość	Czas i tryb	Metoda
Bułki (3)	1 szt. 85 g	1000 W 20-30 s	Odstaw na 5 min
Brioche (duża) (3)	1 szt. 400 g	Combi 2; 3 min 30 s	Odstaw na 5 min
Ser (camembert) (3)	1 szt. 250 g	270 W 7 min 30 s	Odstaw na minimum 1 godzinę
Ser (feta) (3)	1 plasterka 200 g	270 W 7-8 min	Odstaw na minimum 20 min
Serek wiejski (biały) (3)	1 szt. 250 g	270 W 8-10 min	Odstaw na 10 min
Rogaliki - brioche mała (1, 4)	2 szt. 100 g	Combi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Odstaw na 1 min
Bułka słodka z rodzynkami (1, 4)	1 szt. 120 g	Combi 2; 1 min 30 s & 3 min Grill 1	Odstaw na 1 min
Filet z ryby cienki (2, 3)	4 szt. 500 g	270 W 10 - 15 min	Odstaw na 15 min
Filety z ryby grube (2, 3)	1 szt. 380 g	270 W 12-14 min	
Stek rybny bez ości (2, 3)	1 szt. 450 g	270 W 10-12 min	
Owoce - maliny (1)	200 g	270 W 6-8 min	Odstaw na 15 min
Owoce - śliwki, morele (1)	300 g	270 W 11-13 min	Odstaw na 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2, 3)	1 szt. 100 g	270 W 6-7 min	Odstaw na 10 min
	2 szt. 200 g	270 W 10-12 min	
Ciasto francuskie (1, 3)	1 kawałek 375 g	270 W 4-5 min	Stały czas 20 min w lodówce
Ciasto kruche (1, 3)	1 kawałek 500 g	270 W 4-5 min	
Ciasto na pizzę (1, 3)	1 kulka 240 g	270 W 4 min 30 s	Odstaw na 10 min
Krewetki małe (2)	200 g	270 W 7-9 min	Pokrusz lód i kilka razy odcedź. Odstaw na 10 min
	450 g	270 W 10-12 min	
Krewetki duże, scampi (2)	300 g	270 W 15 min	
Szynka gotowana, chuda (2)	4 plasterki 200 g	270 W 5-6 min	Odstaw na 5 min
Salami (2)	12 plasterki 250 g	270 W 8-9 min	
Desery			
Tort Czarny las (1)	1 szt. 600 g	270 W 10-15 min	Odstaw na 15 min
Fondant czekoladowy (1)	1 szt. 450 g	440 W 3 min	Odstaw na 10 min
Pączki (1, 4)	1 szt. 50 g	Combi 2; 1 min 20 s	Odstaw na 3 min w piekarniku
	2 szt. 100 g	Combi 2; 1 min 30 s	
Wafle (1, 4)	1 szt. 20 g	Combi 2; 50 - 60 s	Dodaj 1 min Grill dla większej kruchości
	2 szt. 40 g	Combi 2; 1 min 30 s	
Tarta z owocami (3)	470 g	270 W 8-10 min	Odstaw na for 10 min

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) Przykryj (3) Umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane. (4) Wyjmij z opakowania, włóż do przeznaczonego do mikrofalówek żaroodpornego naczynia i umieść na pierścieniu obrotowym.

Zastosowanie Funkcji Quick 30

Ta funkcja pozwala szybko ustawić czas w 30-sekundowych odstępach.



Naciśnij **Quick 30**, aby ustawić wymagany czas (do 5 minut). Każde naciśnięcie wydłuża czas o 30 sekund. Czas pojawia się na wyświetlaczu. Poziom mocy grzewczej jest ustawiony na 1000 W.

Naciśnij Start

Rozpoczyna się gotowanie i odliczanie czasu do końca gotowania. Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane pięcioma sygnałami dźwiękowymi.

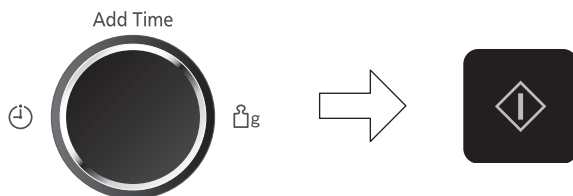


Uwaga

1. Można też wybrać inne poziomy mocy grzewczej. Ustaw pożądaną moc przed naciśnięciem **Quick 30**.
2. Po ustawieniu czasu przy pomocy funkcji **Quick 30** nie można już zastosować pokrętki.
3. Ta funkcja nie będzie dostępna przez 1 minutę po gotowaniu na ustawieniach ręcznych.

Zastosowanie Funkcji Add Time

Funkcja pozwala dodać czas pod koniec gotowania.



Po gotowaniu przekręć pokrętko, aby wybrać funkcję Dodaj czas.

Maksymalny czas gotowania:
Mikrofała: na 1000 W do 30 minut; inne: do 90 minut; grill, tryb mieszany: 90 minut.

Naciśnij Start

Czas zostanie dodany. Rozpocznie się odliczanie czasu widocznego na wyświetlaczu.

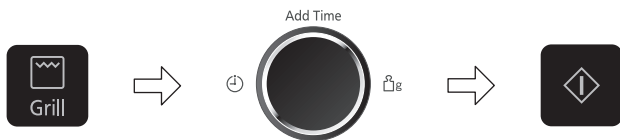


Uwaga

1. Ta funkcja jest dostępna jedynie dla trybu mikrofała, grilla i trybu mieszanego. Ta funkcja jest niedostępna dla programów automatycznych.
2. Funkcja Dodaj czas nie będzie dostępna przez 1 minutę po gotowaniu.
3. Funkcja Dodaj czas może być używana po gotowaniu wielostopniowym.
4. Poziom mocy będzie taki sam, jak poziom na ostatnim etapie gotowania. Ta funkcja nie będzie dostępna, jeśli ostatnim etapem jest odstawienie.

Pieczenie na Rożnie

System grillowania kuchenki zapewnia szybkie i efektywne przygotowanie różnych potraw, np. kotleciki, kiełbaski, steki, tosty itp. Dostępne są 3 ustawienia grilla. Podczas korzystania z kuchenki należy zawsze stosować szklany talerz obrotowy.



Naciśnij przycisk rożna Grill celem wyboru poziomu. Wskaźnik rożna zapala się i na wyświetlaczu pojawia się poziom rożna (1, 2 lub 3).

Ustaw czas
Wprowadź czas, przekręcając pokrętkę. Czas może być ustawiony do 90 minut

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

Naciśnij	Poziom mocy	Moc (W)
1 Naciśnięcie	Grill 1 (wysoki)	1000 W
2 Naciśnięcia	Grill 2 (średni)	850 W
3 Naciśnięcia	Grill 3 (niski)	700 W

Zmiana Czasu Podczas Gotowania

Jeśli to konieczne, można zmienić czas w trakcie gotowania. Przekręcając pokrętkę, wydłuż lub skróć czas gotowania. Ustawienia czasu można zmieniać w odstępach minutowych, maksymalnie do 10 minut. Ustawienie pokrętki na wartość zero zakończy gotowanie.



Uwaga

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

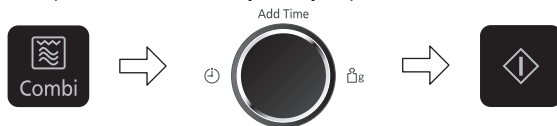


Ostrzeżenie!

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

Gotowanie Kombinacyjne

Ten tryb mieszany przeznaczony jest do potraw, które zazwyczaj przygotowuje się na grillu oraz do odgrzewania niewielkich potraw na słono. Grill będzie się na przemian świecił na czerwono i wyłączał - jest to normalne.



Wybierz poziom trybu mieszanego

Naciśnij przycisk gotowania kombinacyjnego celem wyboru poziomu. Wskaźnik wyboru gotowania kombinacyjnego zapala się, a na wyświetlaczu pojawia się poziom przyrządzania kombinacyjnego (1, 2 lub 3).

Naciśnij	Poziom	MW	Grill
1 Naciśnięcie	Combi 1	440 W	Wysoki
2 Naciśnięcia	Combi 2	300 W	Wysoki
3 Naciśnięcia	Combi 3	300 W	Średni

Ustaw czas

Wprowadź czas, przekręcając pokrętkę. Czas może być ustawiony do 90 minut.

Naciśnij start.

Czas pokazywany będzie przez odliczanie "w dół"

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

Zmiana Czasu Podczas Gotowania

Jeśli to konieczne, można zmienić czas w trakcie gotowania. Przekręcając pokrętkę, wydłuż lub skróć czas gotowania. Ustawienia czasu można zmieniać w odstępach minutowych, maksymalnie do 10 minut. Ustawienie pokrętki na wartość zero zakończy gotowanie.



Uwaga


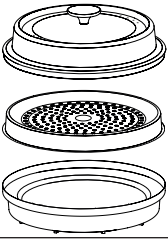
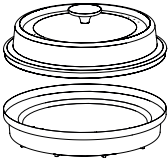
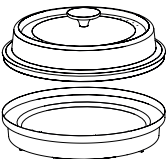
- Ruszt do grilla jest używany przy przyrządzaniu potraw metodą kombinacyjną oraz przy pieczeniu na grillu. W żadnym przypadku nie należy używać jakichkolwiek innych metalowych akcesoriów, niż te, które wchodzi w skład wyposażenia kuchenki. Pod spodem umieszcza należy żaroodporne naczynie na tłuszcz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



Ostrzeżenie!

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

Korzystanie z akcesoriów (obsługa ręczna).

Funkcja	Akcesoria	Koncept	Instrukcje
Grillowanie	Naczynie do podpiekania 	Niektóre potrawy gotowane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękką i gumową skórkę. Talerz do podpiekania umożliwia przypieczenie pizzy, quicha, ciasta i pieczywa, zupełnie jak w zwykłym piekarniku. Naczynie do podpiekania działa na trzy sposoby: ogrzewanie naczynia poprzez absorpcję mikrofal, ogrzewanie potrawy bezpośrednio za pomocą mikrofal i grilla. Dno naczynia do podpiekania absorbuje mikrofałe i przetwarza je na ciepło. Następnie ciepło przechodzi z naczynia do potrawy. Skuteczność ogrzewania jest zmaksymalizowana dzięki powierzchni zapobiegającej przywieraniu potrawy.	Dla najlepszych rezultatów zaleca się pogrzać naczynia. Umieść bezpośrednio na szklanej tacy i podgrzej w trybie mikrofal 1000 W przez 3 minuty. Aby zapewnić lepsze brązowienie kielbasek i kotletów, przed podgrzaniem naczynia zaleca się posmarować je olejem. Wyjmij naczynie do podpiekania z kuchenki i umieść w nim potrawę. Korzystaj z rękawic kuchennych, ponieważ naczynie będzie gorące. Umieść potrawę w naczyniu zaraz po podgrzaniu. Przy korzystaniu z funkcji opóźnienia rezultaty mogą być gorsze. Zapoznaj się z tabelą podgrzewania i gotowania na stronie 37.
Gotowanie na parze	Naczynie do gotowania na parze (Naczynie do podpiekania, talerz do gotowania na parze i pokrywka) 	Akcesoria do gotowania na parze przeznaczone są do gotowania warzyw, ziemniaków, filetów rybnych, ryb w całości, filetów z kurczaka. Mikrofałe są absorbowane przez podstawę naczynia, które podgrzewa w nim wodę. W ten sposób wytwarza się para, która gotuje żywność.	Wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść w naczyniu talerz do gotowania na parze. Umieść żywność bezpośrednio na talerzu do gotowania na parze. Przykryj i umieść bezpośrednio na szklanej tacy. Zapoznaj się z tabelą podgrzewania i gotowania na stronie 37.
Smażenie	Naczynie do podpiekania i pokrywka. 	Naczynie do podpiekania stosuje się razem z pokrywką. Do smażenia filetów rybnych, kawałków kurczaka, burgerów bezpośrednio w naczyniu. Potrawa jest podgrzewana ciepłem z dna naczynia. Dolna strona potrawy będzie przypieczona i zbrązowiona.	Umieść potrawę bezpośrednio w naczyniu, przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naczynia nie trzeba wcześniej podgrzewać. Przewróć lub przemieść kawałki potrawy, jeśli jest to konieczne. Zapoznaj się z tabelą podgrzewania i gotowania na stronie 37.
Duszenie i gotowanie	Naczynie do podpiekania i pokrywka. 	Naczynie do podpiekania stosuje się razem z pokrywką. Naczynie nadaje się do duszenia, gotowania risotta, gulaszu i zupy z owoców morza, mięsa lub warzyw. Potrawa jest podgrzewana ciepłem z dna naczynia.	Umieść potrawę bezpośrednio w naczyniu, przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naczynia nie trzeba wcześniej podgrzewać. Zamieszaj podczas gotowania, jeśli jest to konieczne. Zapoznaj się z przepisami na stronie 38.

Korzystanie z zestawu do gotowania na parze

Jak dbać o zestaw do gotowania na parze

1. Nie tnij pizzy, quicha ani innych potraw bezpośrednio w naczyniu do podpiekania, ponieważ uszkodzi to powierzchnię zapobiegającą przywieraniu potrawy.
2. Po użyciu zestaw do gotowania na parze należy umyć gorącą wodą z mydłem, a następnie opłukać w gorącej wodzie. Nie należy korzystać ze żrących substancji czyszczących ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
3. Akcesoria do gotowania na parze można myć w zmywarce



Uwaga

1. W trybie grillowania nie podgrzewać naczynia do podpiekania dłużej niż 5 minut.
2. Naczynie do podpiekania umieść na środku szklanego talerza, aby nie dotykało ścianek kuchenki. W przeciwnym razie może dojść do iskrzenia, co może spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. Naczynie do podpiekania należy zawsze ustawiać na szklanym talerzu. Nie stosować w połączeniu z kratką.
4. Przed wyjęciem naczyń zawsze zakładaj rękawice kuchenne.
5. Przed przystąpieniem do gotowania należy wyjąć żywność z opakowania.
6. Na naczyniu do podpiekania nie należy kłaść materiałów wrażliwych na ciepło, ponieważ może to spowodować ich spalenie.
7. Naczynia do gotowania na parze nie można używać w innych kuchenkach mikrofalowych ani w tradycyjnych piekarnikach.
8. Nie używać talerza do gotowania na parze ani pokrywy osobno.
9. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty podpiekania pod grillem, zastosuj tryb mieszany - grill i mikrofałe. Do podgrzewania można stosować tylko tryb mikrofał (1000 W).



Ostrzeżenie!

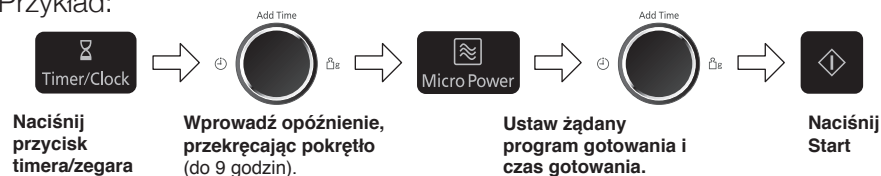
Przed wyjęciem naczyń załóż rękawice kuchenne. Przykryj naczynie do gotowania na parze, smażenia, duszenia/gotowania. Po gotowaniu nie podnoś pokrywy z twarzą zbliżoną do naczynia, ponieważ para może spowodować obrażenia.

Stosowanie Timera

Opóźnienie Rozpoczęcia Gotowania (Timer)

Za pomocą timera możliwe jest zaprogramowanie opóźnienia rozpoczęcia gotowania.

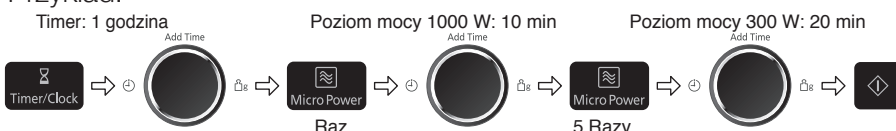
Przykład:



Uwaga

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

Przykład:

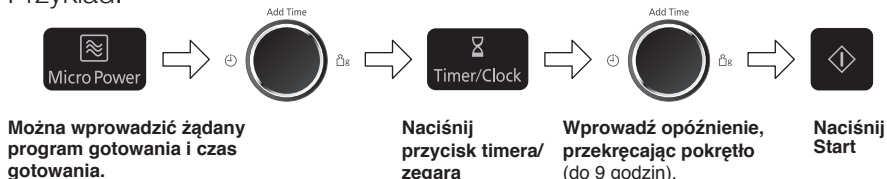


2. Jeśli zaprogramowany czas timera przekracza 1 godzinę, odliczanie następuje w minutach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach.
3. Opóźnienie Startu nie może być ustawione przed wyborem programu automatycznego (Auto Program).
4. Jeśli drzwiczki pozostaną otwarte, odliczanie czasu opóźnienia na wyświetlaczu będzie kontynuowane.

Funkcja Zatrzymania

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

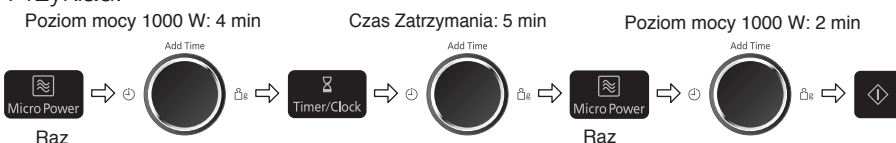
Przykład:



Uwaga

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

Przykład:

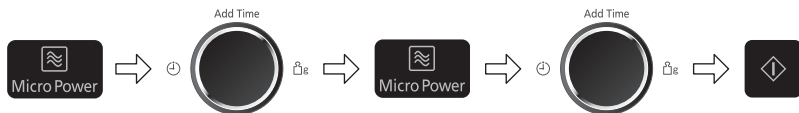


2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte przy uruchomionej funkcji Czas Zatrzymania lub Timer minutowy, czas na monitorze będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta służy także jako timer minutowy. Aby z niego skorzystać, należy nacisnąć przycisk timera, ustawić czas i nacisnąć przycisk Start.
4. Czasu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

Gotowanie wielostopniowe

Gotowanie Dwu- i Trzystopniowe

Przykład:



Wybierz poziom mocy
Wybrać żądany poziom mocy mikrofalówki.

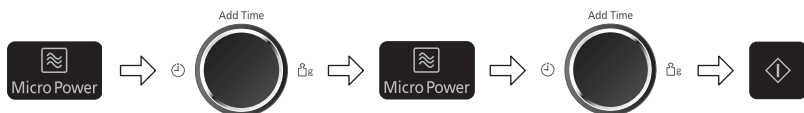
Ustaw czas gotowania, przekręcając pokrętkę.

Wybierz poziom mocy
Wybrać żądany poziom mocy mikrofalówki.

Ustaw czas gotowania, przekręcając pokrętkę.

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

Przykład: Rozmrażanie przez 2 minuty i gotowanie na 1000 W mocy przez 3 minuty.



Naciśnij dwa razy przycisk mocy mikrofal, aby wybrać moc rozmrażania.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 2 minuty.

Naciśnij raz przycisk mocy mikrofal, aby wybrać 1000 W.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 3 minuty.

Naciśnij Start

Przykład: Grillowanie na mocy Grill 3 przez 4 minuty i gotowanie na 440 W mocy przez 5 minut.



Naciśnij trzy razy przycisk mocy grillowania, aby wybrać poziom 3 grillowania.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 4 minuty.

Naciśnij cztery razy przycisk mocy mikrofal, aby wybrać 440 W.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 5 minut.

Naciśnij Start

Uwaga

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

Programy do gotowania na parze

Funkcja pozwala gotować lub odgrzewać potrawy według ich wagi. Wagę należy podać w gramach.



Wybierz rodzaj i umieść naczynie do podpiekania bezpośrednio na szklanym talerzu.

Naciśnij Start, aby podgrzać naczynie.







Sygnal dźwiękowy oznajmi koniec podgrzewania. Umieść potrawę w naczyniu do podgrzewania i ustaw wagę. Powolne kręcenie pokrętełm zmieni wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętełm zmieni wagę co 100 g.

Naciśnij Start.



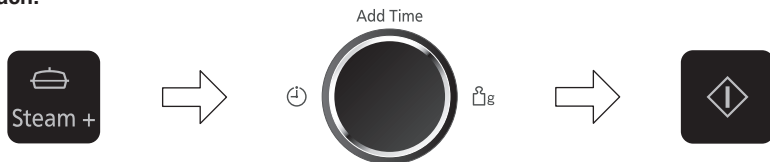
Uwaga

1. Program gotowania na parze (Steam +) można stosować **tylko** do wymienionych produktów.
2. Waga gotowanych produktów musi mieścić się w podanym zakresie.
3. Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
4. Używaj naczynia do podpiekania tylko w sposób opisany poniżej.
5. **Nie** przykrywaj potrawy, stosując program gotowania na parze do mrożonej pizzy, ziemniaków i schłodzonego quicha. Przykrycie uniemożliwi brązowienie potrawy
6. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu **odstawienia**, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
7. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

Program	Waga	Aksesoria	Instrukcje
<p>1. Mrożona pizza</p>  <p>1 naciśnięcie</p>	120 g - 440 g		<p>Odgrzewanie i zrumienienie góry gotowej pizzy, bruschetty i zapiekanki z serem. Naciśnij przycisk gotowania na parze raz. Usuń opakowanie i umieść pizzę w nagrzanym naczyniu do podpiekania. Pod koniec przygotowywania przenieś pizzę na kratkę. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na grubym cieście typu deep pan, pizzy z nadziewanym brzegiem oraz pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.</p>
<p>2. Mrożone Potrawy ziemniaczane</p>  <p>2 naciśnięcia</p>	200 g - 500 g		<p>Podgrzewanie, przypiekanie i zrumienienie mrożonych produktów ziemniaczanych. Naciśnij przycisk gotowania na parze dwa razy. Po podgrzaniu naczynia do podpiekania rozłóż w nim produkty ziemniaczane. W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy rozłożyć w jednej warstwie i zamieszać po usłyszeniu sygnału. Ten program nie nadaje się do placków, ziemniaczków Dauphine (dufinki) i Noisette (kulki ziemniaczane).</p>
<p>3. Quiche schłodzony</p>  <p>3 naciśnięcia</p>	150 g - 400 g		<p>Odgrzewanie gotowego świeżego quicha. Naciśnij przycisk gotowania na parze trzy razy. Usuń opakowanie i umieść quiche w nagrzanym naczyniu do podpiekania. Pod koniec przygotowywania przenieś quiche na kratkę. Quiche o dużej zawartości sera może być bardziej gorący niż quiche warzywny. Ten program nie nadaje się do podgrzewania produktów z grubym brzegiem ani grubych lub pozbawionych brzegów quichów.</p>

Programy do gotowania na parze

Funkcja pozwala gotować potrawy na parze według ich wagi. Wagę należy podać w gramach.



Wybierz rodzaj

Wskaźniki programu gotowania na parze, funkcji gotowania oraz numer programu pojawią się na wyświetlaczu.

Ustaw wagę


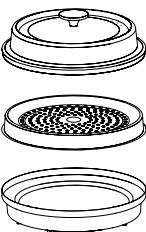

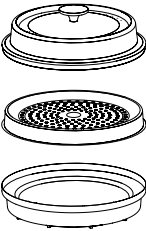
Ustaw wagę potrawy za pomocą pokrętki. Powolne kręcenie pokrętkiem zmienia wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętkiem zmienia wagę co 100 g.

Naciśnij Start



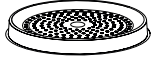


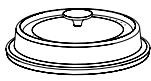



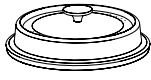

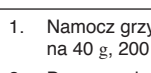


Uwaga

1. Program gotowania na parze (Steam +) można stosować tylko do wymienionych produktów.
2. Waga gotowanych produktów musi mieścić się w podanym zakresie.
3. Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
4. Należy używać akcesoriów do gotowania wskazanych na stronach 29-30.
5. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu **odstawienia**, co umożliwi dotarcie ciepła do środka potrawy.
6. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

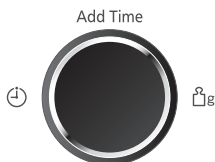
Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
4. Gotowanie na parze Filety rybne  4 naciśnięcia	200 g - 500 g		Gotowanie filetów rybnych, np. z dorsza, łososia lub plamiaka. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść filety z ryby na talerzu do gotowania na parze wewnątrz naczynia. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naciśnij przycisk gotowania na parze cztery razy. Wpisz wagę świeżych filetów. Naciśnij Start.
5. Gotowanie na parze piersi z kurczaka  5 naciśnięć	200 g - 800 g		Gotowanie świeżych piersi z kurczaka. Waga każdej porcji piersi z kurczaka powinna mieścić się w przedziale 100-250 g. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść piersi z kurczaka na talerzu do gotowania na parze wewnątrz naczynia. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naciśnij przycisk gotowania na parze pięć razy. Wpisz wagę świeżych piersi z kurczaka. Naciśnij Start.

Programy do gotowania na parze

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
6. Gotowanie na parze ziemniaków  6 naciśnieć	150 g - 500 g	  	<p>Gotowanie na parze ziemniaków bez skóry. Obierz ziemniaki i pokrój na równe części. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść przygotowane ziemniaki na talerzu do gotowania na parze w naczyniu do podpiekania. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naciśnij przycisk gotowania na parze sześć razy. Przy użyciu pokrętki podaj wagę ziemniaków. Naciśnij Start.</p>
7. Małże  7 naciśnieć	250 g (1 porcja) 500 g (2 porcje)	  	<p>Gotowanie świeżych małży w sosie na bazie białego wina, 250 g lub 500 g. Przygotuj składniki zgodnie z poniższymi wskazówkami. Wyszoruj i usuń brody. Wyrzuć otwarte. W naczyniu do podpiekania umieść szalotki i masło. Umieść naczynie na szklanym talerzu bez przykrycia. Naciśnij przycisk gotowania na parze siedem razy. Wybierz wagę 250 g lub 500 g. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego dodaj małże i zamieszaj. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i wcisnij Start.</p>
		składniki Na 500 g 60 g szalotek drobno pokrojonych w kostkę 1 łyżka stołowa masła 150 ml białego wina 500 g małży	Na 250 g 40 g szalotek drobno pokrojonych w kostkę 1/2 łyżki stołowej masła 100 ml białego wina 250 g małży
8. Risotto  8 naciśnieć	500 g (2 porcje) 1000 g (4 porcje)	  	<p>Gotowanie risotto, 500 g lub 1000 g. Przygotuj składniki według przepisu poniżej. Naciśnij przycisk gotowania na parze osiem razy. Wybierz wagę 500 g lub 1000 g. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj.</p>
składniki Na 1000 g (4 porcje) 40 g suszonych borowików 1 cebula 50 g masła 250 g ryżu Arborio 1 ząbek czosnku 400 ml gorącej wody z warzywną kostką rosółową 30 g parmezanu Aby ugotować 500 g (2 porcje), użyj połowy składników. Naczynie: brak Akcesoria: Naczynie do gotowania na parze		<ol style="list-style-type: none"> 1. Namocz grzyby zgodnie z zaleceniami producenta - 400 ml wody na 40 g, 200 ml na 20 g. 2. Do naczynia do podpiekania wspanyż, dodaj posiekaną cebulę, masło, zmiażdżony ząbek czosnku i posiekane suszone borowiki (wcześniej namoczone). 3. Dodaj bulion warzywny i wodę z moczenia grzybów (150 ml na 4 porcje, 75 ml na 2 porcje). Przykryj. 4. Umieść naczynie do podpiekania na szklanym talerzu. 5. Po koniec gotowania dodaj parmezan i zamieszaj. 	

Programy gotowania automatycznego

Funkcja ta umożliwia gotowanie potraw stosownie do wagi. Wagę należy wprowadzać w gramach.



Wybierz żądaną kategorię.

Podświetlony zostanie wskaźnik auto, a na wyświetlaczu pojawia się numer programu.

Ustaw wagę





Ustaw wagę potrawy za pomocą pokrętle. Powolne kręcenie pokrętłem zmienia wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętłem zmienia wagę co 100 g.

Naciśnij Start











Uwaga

1. Programy zależne od wagi produktu można stosować **tylko** do wymienionych produktów.
2. Waga gotowanych produktów musi mieścić się w podanym zakresie.
3. Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
4. Należy używać akcesoriów do gotowania wskazanych na stronach 31-32.
5. **Nie** przykrywać produktów gotowanych w trybie mieszanym, ponieważ pokrywa uniemożliwia zarumienienie potraw, a wysoka temperatura grilla stopi plastikową pokrywę.
6. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu **odstawienia**, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
7. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
<p>9. Podgrzewanie świeżych potraw</p>  <p>1 naciśnięcie</p>	200 g - 800 g		<p>Podgrzewanie świeżej potrawy na talerzu lub zapiekanki. Potrawy muszą być wcześniej ugotowane. Potrawy powinny być schłodzone do temperatury ok. + 5°C. Przykryj danie, naciśnij dwa razy przycisk automatycznego podgrzewania i zamieszaj po usłyszeniu sygnałów dźwiękowych. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego czasu gotowania. Ten program nie nadaje się do potraw o dużej zawartości skrobi, takich jak ryż, makarony i ziemniaki.</p>
<p>10. Podgrzewanie zamrożonych potraw</p>  <p>2 naciśnięcia</p>	200 g - 500 g		<p>Odrzewanie wcześniej ugotowanej i zamrożonej potrawy lub zapiekanki. Potrawy muszą być uprzednio ugotowane, a następnie zamrożone (-18°C); Przykryj potrawę. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego zamieszaj i rozdrobniej. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Sprawdź temperaturę potrawy i podgrzej bardziej, jeśli jest to konieczne. Program ten nie jest odpowiedni dla porcjowanych potraw mrożonych.</p>

Programy gotowania automatycznego

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
11. Gotowanie świeżych warzyw  3 naciśnięcia	200 _{mg} - 800 g		Gotowanie świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Polej wodą - jedna łyżka wody na 100 g warzyw. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłuwaną folią spożywczą. Naciśnij trzy razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.
12. Gotowanie świeżych ryb  4 naciśnięcia	200 _{mg} - 800 g		Gotowanie filetów lub steków z ryby Umieść w pojemniku odpowiednich rozmiarów i polej 1-3 łyżkami wody (ok. 13-45 ml) wody. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłuwaną folią spożywczą. Naciśnij cztery razy przycisk automatycznego gotowania.
13. Ryż  5 naciśnieć	100 _g - 300 g		Gotowanie ryżu do dań głównych (ryż tajski, Basmati, jaśminowy, z Surinamu, Arborio lub ryż śródziemnomorski). Ten program nie jest przeznaczony do gotowania ryżu do deserów. Dokładnie opłucz ryż przed gotowaniem. Weź dużą miskę. Dodaj łyżeczkę soli i wodę w stosunku 2:1 do ryżu. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłuwaną folią spożywczą. Naciśnij pięć razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut.
14. Kawałki kurczaka  6 naciśnieć	200 g - 700 g		Gotowanie kawałków świeżego kurczaka z kośćmi np. podudzia, nóżki, ćwiartki. Umieść kawałki kurczaka skórą do dołu bezpośrednio na kratce na talerzu obrotowym. Podstaw żaroodporne naczynie na kapiący tłuszcz. Naciśnij sześć razy przycisk automatycznego gotowania. Przy użyciu pokrętki podaj wagę. Naciśnij Start. Nie przykrywaj. Przewróć po usłyszeniu sygnału. Po zakończeniu programu odstaw na kilka minut.

Rozmrażanie w Trybie Turbo

Funkcja ta pozwala szybko rozmrozić mięso mielone, porcje kruczka, kawałki mięsa i chleb. Naciśnij przycisk szybkiego rozmrażania i wybierz rodzaj, a następnie podaj wagę potrawy w gramach (patrz strona 34).

Potrawy należy umieścić w odpowiednim naczyniu, całego kurczaka i kawałki mięsa należy położyć na odwróconym talerzyku lub talerzu do użytku w kuchence mikrofalowej. Kotlecki, porcje kurczaka i kromki chleba rozłożyć w jednej warstwie. Potraw nie trzeba przykrywać.

W programach automatycznego rozmrażania stosuje się zasadę **teorii chaosu**, aby zapewnić szybsze i równomierne rozmrażanie. Zasada chaosu wykorzystuje losową sekwencję pulsującej energii mikrofalowej, która przyspiesza proces rozmrażania. Podczas programu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności sprawdzenia jedzenia.

Bardzo ważne jest częste mieszanie potrawy i jej osłonięcie, jeśli jest to konieczne.

Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego obróć i osłoń (jeśli to możliwe).

Po drugim sygnale obróć lub podziel na mniejsze części.

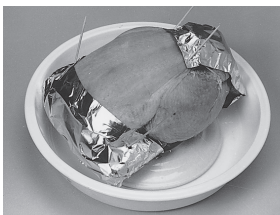
1. Sygnał

Obróć lub osłoń



1. Sygnał

Obróć lub osłoń



2. Sygnał

Obróć lub podziel na mniejsze części.

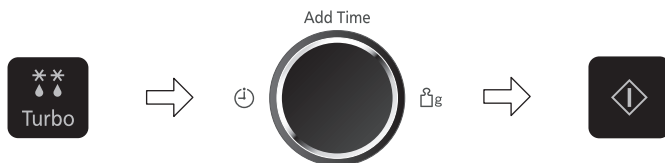


Uwaga

1. Sprawdzaj żywność podczas rozmrażania. Różne rodzaje żywności mają różne czasy rozmrażania.
2. Potraw nie trzeba przykrywać.
3. Obracaj lub mieszaj potrawy, zwłaszcza po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Osłoń, jeśli jest to konieczne. (zobacz punkt 5)
4. Mięso mielone/kotlecki/ porcje kurczaka należy rozdzielić lub odseparować, gdy tylko jest to możliwe, a następnie rozłożyć w jednej warstwie
5. Osłona zapobiega gotowaniu się żywności. Jest ona niezbędna przy rozmrażaniu kurczaka i kawałków mięsa. Zewnętrzna warstwa rozmraża się szybciej, dlatego należy osłonić skrzydełka/pierś/tłuszcz gładką folią aluminiową przypiętą wykałaczkami.
6. Odstaw, aby żywność rozmroziła się w środku (minimum 1-2 godziny dla kawałków mięsa lub całego kurczaka).

Rozmrażanie w Trybie Turbo




Funkcja ta umożliwia rozmrażanie żywności stosownie do jej wagi.



Wybierz odpowiedni program rozmrażania w trybie turbo
Numer programu automatycznego pojawi się na wyświetlaczu. Następnie zapalą się wskaźniki gotowania w trybie mikrofal, automatycznego gotowania i rozmrażania w trybie turbo.

Ustaw wagę mrożonej potrawy za pomocą pokrętle.
Powolne kręcenie pokrętle zmienia wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętle zmienia wagę co 100 g.

Naciśnij Start
Pamiętaj o zamieszaniu lub odwróceniu potrawy w czasie rozmrażania.

Program	Waga min. - maks.	Wskazówki
15. Małe kawałki  1 naciśnięcie	150 g - 1000 g	Małe kawałki mięsa, kiełbaski, mięso mielone, filety rybne, steki, kotlety schabowe (każdy od 100 g do 400 g). Naciśnij jeden raz przycisk rozmrażania w trybie turbo. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć/zamieszaj potrawę.
16. Duży kawałek  2 naciśnięcia	400 g - 2000 g	Duże kawałki mięsa, cały kurczak, pieczeń. Naciśnij dwa razy przycisk rozmrażania w trybie turbo. Cały kurczak lub pieczeń wymagają osłonięcia podczas rozmrażania. Osłoń skrzydełka, pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej i przymocuj wykałaczkami. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek kuchenki. Przed gotowaniem należy odstawić potrawę na 1 do 2 godzin. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć i ponownie osłoń potrawę.
17. Chelba  3 naciśnięcia	100 g - 800 g	Małe lub duże bochenki chleba białego lub pełnoziarnistego. Umieść bochenek na kawałku ręcznika papierowego. Naciśnij przycisk rozmrażania w trybie turbo trzy razy i obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Chleb należy odstawić na czas od 5 minut (lekki biały chleb) do 30 minut (zwały chleb żytni). Duże bochenki należy przeciąć na pół podczas odstawienia. Ten program nie nadaje się do rozmrażania chleba krojonego, bułek zwykłych i słodkich.



Uwaga

Zob. wskazówki dot. rozmrażania podane na str. 18.

Tabela podgrzewania i gotowania



Uwaga

Zawsze należy sprawdzić, czy potrawa po podgrzaniu w kuchenke mikrofalowej jest gorąca. Jeśli nie masz pewności, włóż z powrotem do kuchenki. Potrawy wymagają **czasu odstawienia**, zwłaszcza jeśli nie można ich zamieszać. Im gęstsza potrawa, tym dłuży czas odstawienia.

Produkt	Waga/iłość	Świeże	Mrożone
Napoje - kawa - mleko			
1 kubek (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 s	–
2 kubki (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 s	–
1 dzbanek (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 s do 5 min	–
Zupa (schłodzona) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 s	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Zupa (w temperaturze pokojowej) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 -16 min
Potrawy na talerzu - domowej roboty			
Warzywa (gotowane) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Puree ziemniaczane (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 s
	500 g	1000 W 3 min 30 s	1000 W 7-8 min
Puree warzywne (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 s	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 s	1000 W 8-9 min
Ryż, komosa ryżowa, couscous (schłodzone) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 s	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 s	1000 W 5 min
Schłodzone (gęste) (1, 2)	1 szt.	1000 W 40-50 s	1000 W 1 min 20-30 s
	2 szt.	1000 W 50-60 s	–
Zrazy zawijane z sosem (1, 2) (Rinderroulade)	1 szt.	1000 W 4 min 30 min i odstaw	–
	2 szt.	1000 W 7 min i odstaw	–
Gołąbki (1, 2)	2 szt. 310 g	–	1000 W 10 min
	4 szt. 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 ćwiartka pieczonego kurczaka	1 szt. 300 g	1000 W 3-4 min	–
Mięso pieczone - Hackbraten (1, 2)	2 plastry 250 g	600 W 3 min	–
Sos boloński (1, 2)	210 g	600 W 3 min (w temp. pokojowej)	–
Sos Hollandaise (1, 2)	100 g 2 kostki	–	1000 W 1 min 40 s
	300 g 6 kostek	–	1000 W 4 min 10 s
Jedzenie dla dzieci (1, 2) (mały słoiczek w temp. pokojowej)	120 g	600 W 40 s	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 s	–
Jedzenie dla dzieci (puree warzywne) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 s

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) Przykryj. (3) Umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane. (P) Umieść w podgrzanym naczyniu do podpiekania (3 min przy 1000 W), natuszczonym - jeśli wymagane.

Tabela podgrzewania i gotowania

Produkt	Waga/iłość	Świeże	Mrożone
Gratin			
Ryba à la Bordelaise	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min i odstaw 3 min (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 na kratce
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 na kratce
Gratin z makaronem i szynką/tuńczykiem	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Zapiekanka pasterska	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 na kratce	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 na kratce
Potrawy szybkie			
Ryż po kantońsku (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Skrzydółka/kawałki kurczaka	6 szt. 250 g	1000 W 1 min 40 s	1000 W 2 min 30 s
	8 szt. 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Kiełbaski Knackis (1, 2)	3 szt. 100 g	1000 W 30-40 s	600 W 2 min 30 s
	6 szt. 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 s
Croque monsieur (1, 3)	1 szt. 150 g	Combi 2; 4 min 30 s	Combi 1; 4 min 30 s
Kotlety mięsne (1, 2)	1 szt. 100 g	600 W 1 min i odstaw 2 min	600 W 1 min 30 s - 2 min
	2 szt. 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Ziemniaki nadziewane z serem (3)	1 szt. 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 szt. 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Risotto z pieczarkami (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Krojona kiełbasa z sosem (2)	2 szt. 220 g	1000 W 1 min 30 s-2 min	-
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 s	1000 W 5 min
Pieczone ziemniaki (surowe) (1, 3)	2 szt. 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) Przykryj. (3) Umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane. (4) Skórą do dołu. (P) Umieść w podgrzanym naczyniu do podpiekania (3 min przy 1000 W), natuszczonym - jeśli wymagane.

Tabela gotowania w naczyniu do gotowania na parze

Produkt	Waga/ilość	Świeże	Mrożone
Podpiekanie; zastosuj naczynie do podpiekania			
Prezel z serem/boczekiem (P)	1 szt. 130 g	Combi 2; 1 min 30 s	Combi 1; 3 min
	2 szt. 250 g	–	Combi 1; 3 min 30 s
Nuggetsy z kurczaka (P, 1)	8 szt. 100 g	–	Combi 1; 3 min
Rogal z serem (P)	1 szt. 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 s
	2 szt. 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 szt. 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 s
	2 szt. 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Ryba w bułce tartej (P, 1)	1 szt. 140 g	Combi 2; 4 min 30 s	Combi 1; 5 min 30 s
	2 szt. 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Placki, warzywa (P, 1)	4 szt. 150 g	-	Combi 1; 4 min
Bułki z mięsem/parówką (P)	2 szt. 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche z cebulą (P)	1 szt. 160 g	Combi 1; 2 min i odstaw 2 min	Combi 1; 7 min i odstaw 2 min
Quiche spinach (P)	1 szt. 400 g		Combi 1; 8 min i odstaw 3 min
Naleśniki nadziewane, zwijane (P, 1)	2 szt. 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min i odstaw 3 min
Pizza świeża (P)	1 szt. 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizza piccolinis (P)	9 szt. 270 g	–	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Paszteciki z wieprzowiną (P)	1 szt. 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 s
	2 szt. 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosa, wołovina (P, 1)	4 szt. 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 s
Tortilla z cebulą (P, 1)	1 szt. 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 szt. 500 g	Combi 1; 6 min 30 s	Combi 1; 10 min
Kiełbaski/parówki surowe (P, 1) Gruba Cienka	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Gotowanie na parze; zastosuj zestaw do gotowania na parze z talerzem i pokrywką. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania.			
Brokuły	300 g	1000 W 10-12 min	-
Marchewka	250 g	1000 W 12-14 min	-
Kabaczek	250 g	1000 W 8-10 min	-
Groszek i kukurydza	300 g	-	1000 W 13-15 min
Krewetki	350 g	1000 W 13-15 min	-
Makrela (cała)	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Dorada (cała)	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Smażenie; zastosuj naczynie do podpiekania z pokrywką.			
Łosoś (4)	2 szt. 280 g	1000 W 10-15 min	-
Okoń morski (4)	2 szt. 180 g	1000 W 6-8 min	-
Burgery (1)	2 szt. 220 g	1000 W 10 min	-
Udka z kurczaka ze skórą (4)	4 szt. 500 g	1000 W 20 min	-
Sznyceł (1)	2 szt. 250 g	1000 W 10 min	-
Pierś z kurczaka ze skórą (4)	2 szt. 320 g	1000 W 25 min	-
Pierś z kaczki ze skórą (4)	2 szt. 320 g	1000 W 20 min	-
Ryba w panierce (1)	2 szt. 300 g	1000 W 10 min	-
Paluszki rybne (1)	8 szt. 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) Przykryj. (3) Umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane. (4) Skórą do dołu. (P) Umieść w podgrzanym naczyniu do podpiekania (3 min przy 1000 W), natłuszczonym - jeśli wymagane.

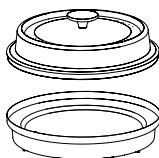
Zupa Minestrone

Składniki

4-6 porcje

1 posiekana cebula
 2 posiekane ząbki czosnku
 15 ml oliwy z oliwek
 1 kabaczek, pokrojony na 4 części wzdłuż i w cienkie plastry
 1 marchewka pokrojona w kostkę
 2 lodygi selera, w plasterkach
 600 ml bulionu warzywnego
 15 ml cukru
 15 ml przecieru pomidorowego
 400 g posiekanych pomidorów z puszki
 1 liść laurowy
 1 łydoga tymianku
 150 g odcedzonej ciecierzycy z puszki

Aksesoria: naczynie do podpiekania i pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 30 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania.
2. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut przed podaniem. Wymij liść laurowy i tymianek. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

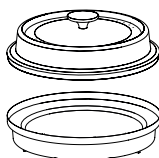
Bouillabaisse

Składniki

4-6 porcje

45 ml oliwy z oliwek
 15 ml przecieru pomidorowego
 1 posiekana cebula
 1 mały por w plasterkach
 2 rozgniecione ząbki czosnku
 200 g posiekanych pomidorów z puszki
 400 ml bulionu rybnego
 75 ml białego wina wytrawnego
 2 łydźki tymianku
 sól i pieprz
 ¼ drobno startej skórki pomarańczowej
 2 nitki szafranu
 5 ml sosu chilli
 250 g dorsza bez skóry, pokrojonego w kawałki
 250 g owoców morza (mieszane)
 4 świeże duże krewetki

Aksesoria: naczynie do podpiekania i pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 20 minut lub do ugotowania ryby.
2. Przed podaniem wymij tymianek. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Ratatouille

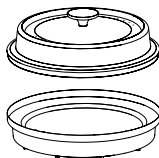
Składniki

4 porcje

1 bakłażan
pokrojony w małe kawałki
1 kabaczek
pokrojony w małe kawałki
1 posiekana cebula
1 zielona papryka w plasterkach
1 czerwona papryka w
plasterkach
1 ząbek czosnku, obrany i rozg-
nieciony
400 g posiekanych pomidorów
z puszki
sól i pieprz

Akcesoria:

naczynie do podpiekania i
pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 20-25 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

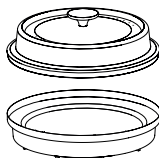
Gulasz z chorizo, ciecierzycą i ziemniakami

Składniki

4 porcje

1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
100 g chorizo w kostce
1 drobno posiekana cebula
1 ząbek czosnku, rozgnieciony
400 g odcedzonej ciecierzycy z
puszki
500 g ziemniaków w kostce
500 ml bulionu warzywnego
1 mały pęczek pietruszki do
dekoracji

Akcesoria: naczynie do
podpiekania i pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 40 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania.
2. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut przed podaniem. Ozdób pietruszką. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Croque Monsieur

Składniki

1 porcja

4 kromki chleba z masłem
5 ml musztardy Dijon
2 plastry szynki wędzonej
100 g sera w plastrach

Naczynie: brak

Akcesoria: kratka

1. Umieść chleb stroną posmarowaną masłem do góry na kratce i przypiecz w trybie Grill 1 przez 4 minuty lub do zarumienienia się.
2. Nietostowaną stroną kromki chleba posmaruj musztardą, nałóż szynkę i ser. Przykryj drugą kromką, tostowaną stroną do góry. Umieść z powrotem na kratce. Ustaw program mieszany 2 na 1 minutę i 30 sekund do 2 minut lub do stopienia się sera.

Lasagne

Składniki

4 porcje

Sos mięsny
1 posiekana cebula
1 ząbek czosnku, rozgnieciony
5 ml oleju
400 g posiekanych pomidorów z puszki
150 ml czerwonego wina
30 ml przecieru pomidorowego
5 ml mieszanki ziołowej
500 g wołowego mięsa mielonego
sól i pieprz
Lasagne:
500 ml sosu béchamel
100 g startego twardego sera, np. Cheddar
5 ml musztardy
sól i pieprz
50 g startego sera parmezan
250 g świeżych płatów lasagne

Naczynie: 1 x naczynie casserole

Pyrex® o pojemności 1,5 litra z pokrywką + 1 x duże naczynie prostokątne

1. Umieść cebulę, czosnek i olej w naczyniu casserole. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Gotuj na mocy 600 W przez 3 minuty. Dodaj pozostałe składniki sosu. Dobrze wymieszaj. Przykryj i gotuj na mocy 1000 W przez 10 minut. Zamieszaj. Następnie gotuj na mocy 600 W przez 15-20 minut lub do ugotowania.
2. Do białego sosu dodaj musztardę, sól, pieprz i starty ser. Pokryj dolną warstwę naczynia sosem bolońskim, następnie warstwą płatów lasagne tak, aby na siebie nie zachodziły. Następnie nałóż warstwę sosu béchamel. Nałóż jeszcze dwie takie warstwy, wykończając je sosem béchamel. Na wierzchu posyp parmezanem. Umieść na spodzie kuchenki i gotuj w trybie mieszanym 1 przez 10-15 minut lub do zarumienienia się.

Bostońskie Brownie

Składniki

6 porcje

100 g czekolady do gotowania
100 g masła
100 g brązowego cukru
100 g mąki
50 g siekanych orzechów włoskich
2 łyżeczki kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 saszetka cukru waniliowego
2 ubite jajka

Naczynie: Naczynie Pyrex®

16 X 20 cm wyłożone papierem tłuszczoodpornym

1. Umieść czekoladę i masło w misce i gotuj na mocy 600 W przez 2 minuty lub do stopienia się czekolady.
2. Zamieszaj i dodaj inne składniki i mocno ubij.
3. Przelej do naczynia i gotuj przez 6 minut na programie mieszanym 1 lub aż do momentu, gdy masa stwardnieje.
4. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie potnij na kwadraty.

Pytania (P) i Odpowiedzi (O)

P: Dlaczego kuchenka nie włącza się?

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

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

O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia w działaniu niektórych urządzeń, takich jak radia, telewizory, Wi-Fi, telefony bezprzewodowe, elektroniczna niania, urządzenia blue tooth lub inne urządzenia bezprzewodowe. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń spowodowanych przez małe urządzenia domowe, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Zakłócenia nie oznaczają problemu z kuchenką.

P: Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?

O: Kuchenka mikrofalowa jest tak zaprojektowana, aby nie akceptować błędnego programu. Na przykład: nie akceptuje programu czwartego etapu.

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

O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na **grillu**. W niektórych termometrach metal może powodować iskrzenie w kuchence i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania **mikrofalowego i kombinacyjnego**.

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

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

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

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

P: Z kuchenki wydobywa się niemiły zapach i dym podczas korzystania z funkcji **grilla** oraz trybu **kombinacyjnego**. Dlaczego?

O: Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włącz ją na 5 minut w trybie **grilla** bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i niemiłego zapachu.

P: Moja kuchenka przerywa gotowanie z użyciem mikrofal, a na wyświetlaczu pojawiają się napisy „H97” i „H98”.

O: Oznacza to, że wystąpił problem z systemem emisji mikrofal. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

P: Wentylator nadal obraca się po zakończeniu gotowania. Dlaczego?

O: Po użyciu kuchenki wentylator może obracać się przez kilka minut, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne. W tym czasie można używać kuchenki.

Konserwacja Kuchenki Mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelki. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelki, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.
Nie używaj dostępnych w handlu środków czyszczących do zwykłych kuchenek.
3. Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
4. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Uważaj, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
5. Jeżeli panel sterowania zabrudzi się, należy oczyścić go miękką, suchą szmatką. Na panelu nie należy używać mocnych detergentów lub proszków ściernych. Przy czyszczeniu panelu kontrolnego pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu kuchenki. Po oczyszczeniu nacisnąć przycisk **stop/anuluj**, aby wyzerować okno wyświetlacza, lub przekręcić wyłącznik czasowy z powrotem do pozycji zero.
6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
7. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
8. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ściance kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym. Po wielokrotnym użyciu kuchenki zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami. Pamiętaj, aby po umyciu założyć na miejsce pierścień z rolkami.
9. Podczas korzystania z Grilla lub trybu **kombinacyjnego** z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
10. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
11. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
12. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
13. Otwory wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane przez kurz lub inne zanieczyszczenia. Jeżeli otwory wentylacyjne są zatkane, istnieje możliwość przegrzania się kuchenki, co może wpłynąć negatywnie na jej działanie i możliwe jest narażenie się na niebezpieczne sytuacje.
14. Wszystkie akcesoria kuchenki można myć w zmywarce.

Dane Techniczne

Producent	Panasonic	
Model	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Zasilanie	230 V 50 Hz	
Częstotliwość:	2450 MHz	
Moc wejściowa:	Maksymalna	2000 W
	Mikrofałe	1050 W
	Grill	1050 W
Moc wyjściowa:	Mikrofałe	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys. (mm)	488 mm (szer.) x 395 mm (gł.) x 279 mm (wys.)	
Wymiary wewnętrzne szer. x gł. x wys. (mm)	315 mm (szer.) x 353 mm (gł.) x 178 mm (wys.)	
Waga (bez opakowania) w przybliżeniu	10 kg	
Poziom dźwięku	57 dB	

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

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

Wyprodukowane przez: **Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd.**

888, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Chiny.

Importer: **Panasonic Marketing Europe GmbH**

Kontakt: **Panasonic Testing Centre**
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy.

Děkujeme vám, že jste zakoupili mikrovlnnou troubu Panasonic.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	2-6	Grilování	22
Likvidace odpadů.....	7	Kombinovaný ohřev.....	23
Instalace a zapojení.....	8	Použití příslušenství (manuální provoz).....	24
Umístění trouby	8	Vaření se soupravou Steam Plus	25
Důležité pokyny pro uživatele.....	9-11	Použití časovače	26
Příslušenství mikrovlnné trouby.....	12	Vícefázové vaření.....	27
Součásti mikrovlnné trouby	13	Programy Steam Plus.....	28-30
Ovládací panely.....	14	Automatické programy.....	31-32
Nastavení hodin u trouby.....	15	Rychlé rozmrazování.....	33-34
Dětská pojistka	15	Tabulky pro ohřívání a vaření	35-36
Režimy vaření.....	16	Přehled dob vaření se soupravou Steam Plus.....	37
Mikrovlnný ohřev a rozmrazování.....	17	Recepty	38-40
Návod pro rozmrazování	18	Otázky a odpovědi.....	41
Rozmrazovací tabulky	19	Péče o troubu	42
Použití funkce rychlého nastavení 30 s.....	20	Technická specifikace.....	43
Použití funkce prodloužení doby vaření ...	21		

Bezpečnostní pokyny

- **DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.** Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro případné použití.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými duševními, sensorickými a mentálními schopnostmi či nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo jí byly poučeny o bezpečném použití zařízení a uvědomují si s tím spojená rizika. Děti si se zařízením nesmějí hrát. Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dozoru. Zařízení musí být umístěno mimo dosah dětí mladších osmi let.
- Trouba musí být umístěna tak, aby ji bylo možné vypnout vytažením vidlice síťové šňůry ze zásuvky nebo vypnutím jističe.
- Jestliže síťová šňůra je poškozená, výměnu musí provést výrobce, servisní středisko nebo jiný kvalifikovaný odborník, aby nedošlo k ohrožení zdraví.
- **VAROVÁNÍ** Těsnění dvířek a těsnicí plochy je třeba otřít vlhkým hadříkem. Je nutno zkontrolovat, zda těsnění dvířek a těsnicí plochy nejsou poškozeny. Pokud tomu tak je, trouba nesmí být používána, dokud závadu neodstraní servisní technik z autorizované opravy.
- **VAROVÁNÍ** Nemanipulujte s dvířky, tělesem ovládacího panelu, koncovými vypínači ani s jinými částmi trouby nedovoleným způsobem a ani tyto díly neseřizujte a neopravujte. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie.
- Opravy musí provádět pouze kvalifikovaný opravář.
- **VAROVÁNÍ** Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.

Bezpečnostní pokyny

- Tekutiny a jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.
- **VAROVÁNÍ** Děti smějí obsluhovat troubu bez dozoru pouze v případě, že byly řádně poučeny a pochopily, jaká nebezpečí hrozí v případě nesprávného používání.
- Tuto troubu je možné používat pouze na pracovní desce. Není určena k zabudování nebo postavení do kuchyňské skříňky.

Pro použití na pultu:

- Umístěte troubu na rovný a pevný podklad, který se nachází ve výšce nejméně 85 cm nad podlahou. Nad troubou musí být zajištěn volný prostor 15 cm, 10 cm za ní a 5 cm na jedné straně a více než 40 cm na druhé straně.
- Při ohřevu pokrmů v plastovém nebo papírovém obalu často kontrolujte průběh přípravy, protože tyto druhy nádob se mohou vznítit, pokud se přehřejí.
- Pokud se z trouby kouří nebo se uvnitř objeví oheň, stiskněte tlačítko pro zastavení/zrušení programu a nechte dvířka zavřená, aby se oheň uhasil. Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte příslušný jistič (ev. vyšroubujte příslušnou pojistku).
- Tento spotřebič je určen pro použití výhradně v domácnostech.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může vyvolat opožděný náhlý var. Při ohřevu tekutin buďte proto opatrní.
- Obsah dětských láhví a nádob s dětskou výživou je nutno promíchat nebo protřepat. Před podáváním je třeba zkontrolovat.

Bezpečnostní pokyny

- Vajíčka ve skořápce ani vajíčka natvrdo nepřipravujte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev. Ve vajíčkách může vzniknout přetlak, který je může roztrhnout i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
- Udržujte vnitřek trouby, těsnění dvířek a těsnicí plochy čisté. Pokud se odstříknuté pokrmů nebo vylité tekutiny připečou na stěny trouby, těsnění dvířek nebo těsnicí plochy, otřete je vlhkým hadříkem. Silné znečištění lze odstranit běžným mycím prostředkem. Agresivní nebo abrazivní mycí prostředky k tomuto účelu nejsou vhodné.
- NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ PROSTŘEDKY PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY.
- V režimu GRILOVÁNÍ nebo KOMBINOVANÝ OHŘEV nevyhnutelně odšťikuje z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Jestliže trouba není udržována v čistotě, může za provozu vycházet z trouby “kouř”.
- Není-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.
- VAROVÁNÍ Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu KOMBINOVÁNÍ a GRILOVÁNÍ silně zahřát. Vzhledem ke generovanému teplu by malé děti k troubě vůbec neměly mít přístup. Děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělých.
- Při čištění nepoužívejte parní čistič.
- Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, jelikož by mohly poškrábat povrch a způsobit roztržení skla.

Bezpečnostní pokyny

- V režimu KOMBINOVANÝ ohřev a GRILOVÁNÍ se vnější povrch trouby včetně větrací mřížky a dvířek ohřeje na vysokou teplotu. Věnujte zvýšenou pozornost otvírání a zavírání dvířek, jakož i vkládání a vyjímání pokrmů a příslušenství.
- Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Používejte jen nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Trouba má dvě topná tělesa umístěná v její horní části. Jestliže trouba byla používána v režimu KOMBINOVANÝ ohřev nebo GRILOVÁNÍ, vnější povrch je velmi horký. Dbejte, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.
- Tato kombinovaná trouba je určena výhradně pro ohřev potravin a nápojů. Při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, jako je např. pečivo, čokoláda, sušenky a cukrovinky, buďte opatrní. Při příliš dlouhém ohřevu se mohou snadno spálit, vyschnout či vznítit. Nedoporučujeme ohřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jako je popcorn nebo papadum. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev ohřívacích vložek, bot, hub, vlhkých utěrek, sáčků, pytlů, ohřívacích láhví a podobných předmětů může způsobit zranění či vznik požáru.
- Doporučujeme uživatelům, aby se vyhnuli jakémukoliv svislému tlaku na otevřené dveře mikrovlnné trouby. Existuje nebezpečí jejího překlopení.

Bezpečnostní pokyny

- Žárovku v troubě může vyměnit pouze servisní technik proškolený výrobcem. Nepokoušejte se odmontovat vnější plášť trouby.
- Upozornění! Aby se předešlo nebezpečí v důsledku samovolného přenastavení tepelné pojistky, nesmí být tato trouba napájena prostřednictvím externího vypínacího zařízení, jako jsou například různé časovače, a nesmí být připojena do obvodu, který distribuční společnost pravidelně vypíná a zapíná (tzv. noční proud).

Likvidace odpadů



Informace o likvidaci, které se týkají uživatelů odpadního elektrického a elektronického zařízení (domácnosti)

Tento symbol vyznačený na výrobcích a/ nebo v průvodní dokumentaci značí, že se použité elektrické a elektronické výrobky nemají míchat s běžným odpadem z domácností.

Za účelem provedení správné úpravy, obnovy a recyklace dopravte tyto výrobky do místních sběren, kde budou přijaty zdarma. Popř. v některých zemích můžete vrátit výrobky místnímu maloobchodníkovi při nákupu nového ekvivalentního výrobku.

Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné zdroje a zabráni případným negativním účinkům na lidské zdraví a prostředí, které by jinak mohly vzniknout v důsledku neodpovídajícího nakládání s odpadem. Další podrobnosti o nejbližší sběrně Vám sdělí Váš místní městský úřad.

V souladu s národní legislativou se mohou v souvislosti s nesprávnou likvidací tohoto odpadu vymáhat pokuty.

Informace pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Jestliže chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, obraťte se na svého prodejce nebo dodavatele, kteří Vám poskytnou další informace.

Informace týkající se likvidace v zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol platí pouze pro Evropskou unii.

Jestliže chcete provést likvidaci tohoto výrobku, obraťte se na místní úřad nebo prodejce a vyžádejte si informace týkající se správného způsobu likvidace.

Instalace a zapojení

Prohlédněte mikrovlnnou troubu

Troubu vybalte, odstraňte veškerý obalový materiál a pečlivě ji prohlédněte, zda není poškozená, zda na ní nejsou promáčknutá místa, není poškozená západka a nejsou prasklá dvířka. Pokud zjistíte jakékoli poškození, neprodleně informujte prodejce. Poškozenou mikrovlnnou troubu neinstalujte.

Pokyny pro uzemnění

Pokud zásuvka není uzemněna, musí zákazník zajistit montáž řádně uzemněné zásuvky.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT ŘÁDNĚ
UZEMNĚNO, ABY NEDOŠLO K
OHROŽENÍ ZDRAVÍ.

Provozní napětí

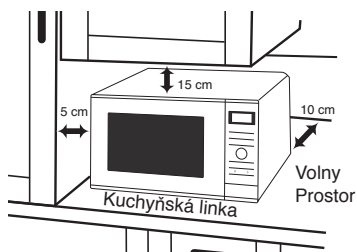
Síťové napětí musí odpovídat hodnotě napětí, které je uvedené na štítku trouby. Vyšší provozní napětí může způsobit požár nebo jiné poškození trouby.

Umístění trouby

Tuto troubu je možné používat pouze na pracovní desce. Není určena k zabudování nebo postavení do kuchyňské skříňky.

Instalace na kuchyňské lince:

1. Umístíte troubu na rovný a pevný podklad, který se nachází ve výšce nejméně 85 cm nad podlahou.
2. Trouba musí být umístěna tak, aby ji bylo možné vypnout vytažením vidlice síťové šňůry ze zásuvky nebo vypnutím jističe.
3. Trouba může správně fungovat pouze v případě, že je zajištěn dostatečný oběh vzduchu.
4. Nad troubou musí být zajištěn volný prostor 15 cm, 10 cm za ní a 5 cm na jedné straně a více než 40 cm na druhé straně.
5. Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
6. Nohy trouby by neměly být demontovány.
7. Tato trouba je určena pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji venku.
8. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna v prostředí s vysokou vlhkostí.
9. Síťová šňůra by se neměla dotýkat vnějšího povrchu trouby. Zajistěte, aby se šňůra nedotýkala horkých dílů trouby. Síťová šňůra by neměla viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky. Síťová šňůra, vidlice ani trouba nesmějí být ponořeny do vody.
10. Dbejte, aby větrací otvory na bocích a na zadní straně trouby zůstaly volné. Pokud by tyto otvory byly blokovány během provozu, mohlo by dojít k přehřátí. V takových případech je trouba chráněna tepelným bezpečnostním zařízením, pomocí něhož začne opět fungovat teprve po vychladnutí.



Důležité pokyny pro uživatele

Používání trouby

1. Troubu používejte výhradně k přípravě pokrmů. Tato trouba je určena pouze k ohřevu nebo přípravě pokrmů. V troubě neohřívejte chemikálie ani jiné výrobky, které nejsou určeny k požívání.
2. Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty kvůli možnosti náhodného zapnutí.
3. Trouba nesmí být používána v režimu MIKROVLNNÝ OHŘEV ani v režimu KOMBINOVANÝ OHŘEV, pokud v ní NEJSOU OHŘÍVÁNY POKRMY.
4. Před použitím nádobí na vaření/nádob se přesvědčte, zda jsou vhodné do mikrovlnné trouby.
5. Tato kombinovaná trouba je určena výhradně pro ohřev potravin a nápojů. Při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, jako je např. pečivo, čokoláda, sušenky a cukrovinky, buďte opatrní. Při příliš dlouhém ohřevu se mohou snadno spálit, vyschnout či vznítit. Nedoporučujeme ohřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jak je popcorn nebo papadum. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev ohřívacích vložek, bot, hub, vlhkých utěrek, sáčků, pytlů, ohřívacích láhví a podobných předmětů může způsobit zranění či vznik požáru.
6. Pokud se z trouby kouří nebo se uvnitř objeví oheň, stiskněte tlačítko pro zastavení/zrušení programu a nechte dvířka zavřená, aby se oheň uhasil. Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte příslušný jistič (ev. vyšroubujte příslušnou pojistku).

Vypálení topného tělesa

1. Než budete poprvé používat kombinované funkce nebo samotný gril, nechte troubu bez pokrmu a bez příslušenství (včetně otočného skleněného talíře a unašeče) tzv. vypálit v režimu gril 1 po dobu 5 minut. Topné těleso je kvůli ochraně proti korozi ošetřeno olejem, který se tímto vypálí. Toto je jediná situace, kdy lze troubu uvést do provozu prázdnou.



Pozor! Horké povrchy
Všechny vnitřní povrchy trouby budou horké.

2. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev a GRILOVÁNÍ se vnější povrch trouby včetně větrací mřížky a dvířek ohřeje na vysokou teplotu. Věnujte zvýšenou pozornost otvírání a zavírání dvířek, jakož i vkládání a vyjímání pokrmů a příslušenství.
3. Trouba má dvě topná tělesa umístěná v její horní části.



Pozor!
Jestliže trouba byla používána v režimu KOMBINOVANÝ ohřev nebo GRILOVÁNÍ, vnější povrch je velmi horký. Dbejte, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.

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



Pozor! Horké povrchy
Po přípravě pokrmů v těchto režimech má i příslušenství velmi vysokou teplotu.

Důležité pokyny pro uživatele

Osvětlení trouby

Jestliže je nutné vyměnit žárovku osvětlení trouby, laskavě se obraťte na prodejce.

Doby přípravy pokrmů

Doba přípravy závisí na stavu, teplotě, množství a typu pokrmu.

Nastavte minimální dobu přípravy, při níž nedojde k rozvaření pokrmu. Pokud není pokrm dostatečně prohřátý, můžete ho ohřívat poněkud déle.



Poznámka

Jestliže překročíte dobu přípravy, dojde ke spálení pokrmu, který se může dokonce vznítit a poškodit vnitřek trouby.

Malé porce

Malé porce potravin s nízkým obsahem vody se mohou spálit, vyschnout nebo vznítit, pokud jsou ohřívány příliš dlouhou dobu. Jestliže se materiály v troubě vznítí, ponechejte dvířka zavřená, vypněte troubu a vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky.

Propíchnutí slupky

Potraviny s neporézní slupkou, jako např. brambory, vaječné žloutky a párky je třeba před ohřevem v režimu MIKROVLNNÝ ohřev propíchnout.

Teploměr na měření teploty masa

Pokud chcete při přípravě masa kontrolovat teploměrem, zda je pečeně nebo drůbež dostatečně propečená, musíte ji vyjmout z trouby. V mikrovlnné troubě nepoužívejte běžný teploměr, protože může vyvolat jiskření.

Vajíčka

Vajíčka ve skořápce ani vajíčka natvrdo nepřipravujte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev. Ve vajíčkách může vzniknout přetlak, který je může roztrhnout i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

Důležité pokyny pro uživatele

Tekutiny

Při ohřevu tekutin, např. polévky, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě, může dojít k jejich přehřátí a tekutiny mohou být uvedeny do varu bez vzniku vzduchových bublin. Horké tekutiny mohou neočekávaně vykypět.

Je třeba provést následující opatření, které tomu zabrání:

- a Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
- b Tekutiny nesmějí být přehřívány.
- c Kapaliny promíchejte, než nádobu vložíte do trouby, a znovu ji promíchejte v polovině doby ohřevu.
- d Po ohřátí nechejte tekutinu krátce odstát v troubě a znovu ji zamíchejte, než ji opatrně vyjmete z trouby.

Papír/plastické hmoty

Při ohřevu pokrmů v plastovém nebo papírovém obalu často kontrolujte průběh přípravy, protože tyto druhy nádob se mohou vznítit, pokud se přehřejí.

Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru (např. papírové utěrky), pokud nejsou označeny jako vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nečistoty obsažené v recyklovaném papíru mohou vyvolat jiskření a/nebo vznícení nádob v průběhu ohřevu.

Odstraňte uzávěry ze sáčků na pečení, než je vložíte do trouby.

Nádoby na vaření/folie

Neohřívajte zavřené konzervy ani láhve, protože mohou explodovat.

Při mikrovlnném ohřevu by se neměly používat kovové nádoby ani nádobí s kovovými ozdobami. Takové nádoby mohou vyvolat jiskření.

Jestliže při přípravě pokrmů používáte hliníkovou fólii, špízy nebo kovové nádoby, musí být uloženy ve vzdálenosti min. 2 cm od stěn a dvířek, aby nedošlo k přeskoku jisker.

Dětské láhve/nádoby s kojeneckou výživou

Před vložením do trouby je třeba sejmout uzávěr a savičku nebo víčko z dětské láhve.

Obsah dětských láhví a nádob s dětskou výživou je nutno promíchat nebo protřepat.

Před podáváním je třeba zkontrolovat teplotu obsahu nádoby, aby nedošlo ke zranění dítěte.

Běžící ventilátor

Po použití trouby může ještě několik minut běžet ventilátor, jenž ochlazuje elektrické součásti. To je normální a pokrm můžete vyjmout, i když ventilátor stále běží. Troubu můžete v této době normálně dále používat.

Příslušenství mikrovlnné trouby

Příslušenství

Trouba je dodávána s různými druhy příslušenství. Vždy se řiďte pokyny pro použití příslušného příslušenství.

Skleněný talíř

1. Troubu neprovazujte, pokud není kruhová podložka a skleněný talíř na svém místě
2. V žádném případě nepoužívejte jiný skleněný talíř, pokud není určen přímo pro tuto troubu.
3. Je-li skleněný talíř horký, nemyjte ho ani do něj nenalévejte vodu, dokud nevychladne.
4. Skleněný talíř se může otáčet v obou směrech.
5. Pokud se varná nádoba na skleněném talíři dotýká stěn trouby a talíř se zastaví, začne se automaticky otáčet v opačném směru. To je však zcela normální.
6. Nepřipravujte pokrm přímo na skleněném talíři.

Kruhová podložka

1. Kruhová podložka a dno trouby se mají často čistit, aby se zabránilo hlučnému provozu a hromadění zbytků jídla.
2. Kruhová podložka se musí při přípravě pokrmů používat vždy společně se skleněným podnosem.

Drátěný rošt

1. Drátěný rošt, který je určen pro opékání malých porcí, přispívá k nerušenému proudění horkého vzduchu.
2. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev s MIKROVLNNÝM ohřevem nepokládejte kovovou nádobu přímo na drátěný rošt.
3. Drátěný rošt nepoužívejte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev.

Souprava Steam Plus

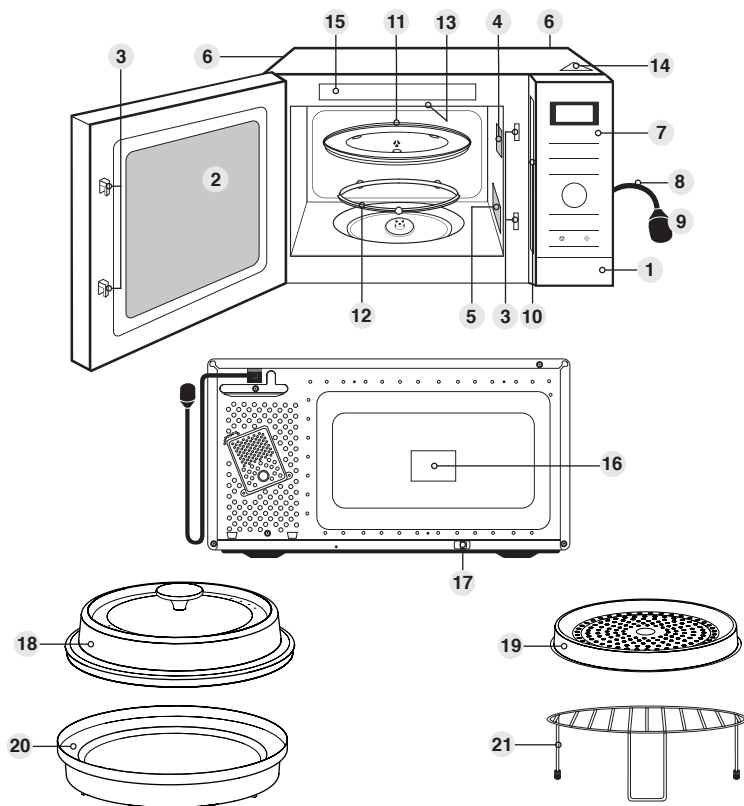
1. Souprava Steam Plus je určena speciálně pro tuto troubu. Poklička je vyrobena z nerezové oceli a zapékací mísa z hliníku. Ačkoli jsou poklička i zapékací mísa z kovu, pokud se umístí doprostřed

skleněného talíře, lze je bezpečně používat. Soupravu Steam Plus nepoužívejte v jiných mikrovlnných troubách ani v běžných troubách.

2. K vaření v programech Steam Plus se používá souprava Steam Plus, která se skládá ze zapékací mísy, pařáku a pokličky. (strana 24)
3. Pařák se vloží do zapékací mísy a mísa se uzavře pokličkou. Potraviny se pokládají na pařák. Se zapékací mísou a pokličkou musí být vždy používán také pařák.
4. Před použitím soupravy Steam Plus nalijte do zapékací mísy 150 ml kohoutkové vody.
5. Soupravu Steam Plus lze používat výhradně v režimu mikrovlnného ohřevu. Pokud budete používat místu samostatně ke grilování do křupava, lze ji používat v režimu gril nebo v kombinovaných režimech.
6. Zapékací mísu a pokličku (bez pařáku) lze společně používat při pečení a dušení.
7. Zapékací mísu vždy pokládejte na skleněný talíř. Zapékací mísu nepoužívejte společně s roštěm.
8. Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte chňapky. Poklička může být po použití horká. Dávejte pozor při jejím zvedání.
9. Než pokrm začnete vařit, vždy odstraňte veškeré obaly.
10. Při odklápění pokličky nemějte obličej příliš blízko u soupravy Steam Plus. Buďte opatrní, protože horká pára může způsobit poranění. Se zapékací mísou a pařákem musí být vždy používána také poklička.
11. Červený silikonový uzávěr byste měli odstranit. Vždy ho před použitím přesuňte.
12. Vždy dodržujte pokyny pro používání soupravy Steam Plus. Nedodržování pokynů může způsobit vznik rizika poranění nebo poškození trouby.

Součásti mikrovlnné trouby

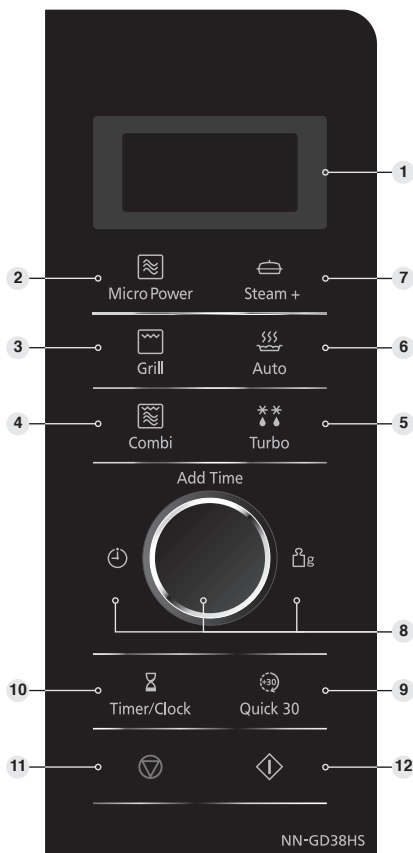
- 1. Tlačítko pro uvolnění dvířek**
Stisknutím otevřete dvířka. Pokud otevřete dvířka v průběhu přípravy pokrmu, ohřev se dočasně přeruší, aniž dojde k vymazání zvoleného nastavení. Spustí znovu ohřev, jakmile zavřete dvířka a stisknete tlačítko Start.
- 2. Okno ve dvířkách**
- 3. Bezpečnostní uzávěrací systém dvířek**
- 4. Větrací mřížka trouby**
- 5. Kryt vlnovodu (nedemontujte)**
- 6. Větrací mřížka trouby**
- 7. Ovládací panel**
- 8. Síťový kabel**
- 9. Zapojení**
- 10. Identifikační štítek**
- 11. Skleněný talíř**
- 12. Kruhová podložka**
- 13. Grilovací prvek**
- 14. Výstražný štítek (Horké povrchy)**
- 15. Sem umístěte dodaný štítek s nabídkou automatických programů**
- 16. Výstražný štítek**
- 17. Doraz (nedemontovatelný)**
Doraz zajišťuje dostatečný prostor za troubou kvůli řádnému větrání.
- 18. Poklička**
- 19. Pařák**
- 20. Zapékací mísa**
- 21. Drátěný rošt**



Poznámka

1. Tato ilustrace je pouze orientační.
2. S touto troubou se jako příslušenství dodává pouze skleněný talíř, rošt, poklička, pařák a zapékací mísa. Ostatní nádoby a kuchyňské potřeby zmiňované v tomto návodu je třeba zakoupit samostatně.

Ovládací panely



Vzhled panelu se může měnit (v závislosti na barevném provedení trouby), ale funkce ovládacích prvků je stejná.



Pípnutí

Jestliže tlačítko správně stisknete, ozve se pípnutí. Pokud stisknete tlačítko a neozve se pípnutí, trouba nepřijala nebo nemůže přijmout instrukci. Na konci provedeného programu trouba pípně pětkrát.

1. Displej
2. Výkonové stupně mikrovlnného ohřevu (strana 17)
3. Tlačítko pro ovládání grilu (strana 22)
4. Tlačítko pro ovládání kombinovaného ohřevu (strana 23)
5. Tlačítko rychlého rozmrazení (strana 33-34)
6. Tlačítko automatických programů (strana 31-32)
7. Tlačítko programů Steam Plus (page 28-30)
8. Otočný ovladač
9. Tlačítko rychlého nastavení 30 s (strana 20)
10. Tlačítko minutka/hodiny (strana 15, 26)
11. Tlačítko Stop/Zrušit:

Před ohřevem:

Jedním stisknutím vymažete nastavení.

V průběhu přípravy:

Jedním stisknutím přerušíte program.

Dalším stisknutím zrušíte všechna nastavení a na displeji se objeví aktuální čas.

12. Tlačítko Start

Stisknutím zapnete troubu. Pokud během vaření otevřete dvířka nebo stisknete jednu tlačítko stop/zrušit, činnost trouby lze poté obnovit stisknutím tlačítka startu.

Tato trouba je vybavená funkcí úspory energie.



Poznámka

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

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

Nastavení hodin u trouby

Jakmile zapojte troubu poprvé do zásuvky, na displeji se objeví "88:88".



Jednou stiskněte tlačítko nastavení hodin. Začne blikat dvojtečka.

Otočný ovladač
Otáčením ovladače zvolte čas. Na displeji se zobrazí čas, přičemž bude blikat dvojtečka.

Stiskněte tlačítko nastavení hodin. Dvojtečka přestane blikat, displej zobrazuje aktuální čas.



Poznámka

1. Chcete-li vynulovat den, opakujte kroky 1 až 3.
2. Hodiny ukazují přesný čas, dokud je trouba připojena k síti.
3. Hodiny zobrazují čas ve 24-hodinovém formátu, tzn. 2 pm = 14.00 a nikoli 2.00.

Dětská pojistka

Tato funkce umožňuje zablokovat všechny ovládací prvky trouby, avšak dvířka lze otevřít. Funkci je možné aktivovat, pokud displej zobrazuje dvojtečku nebo čas.

Nastavení:



Stiskněte třikrát tlačítko Start.
Čas zobrazený na displeji zmizí, avšak není vymazán. Aktuální čas se nevymaže.
Na ➔ displeji se zobrazí ikona klíče.

Zrušení:



Stiskněte třikrát tlačítko Stop/ Zrušit. Na displeji se znovu objeví čas.

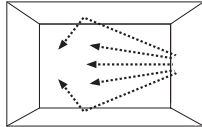
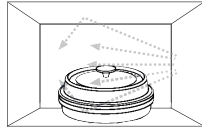
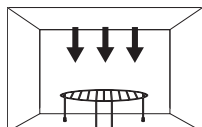
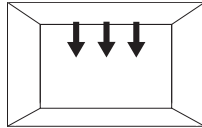
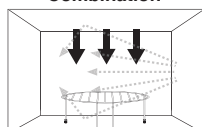
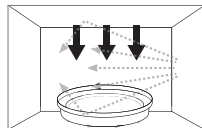
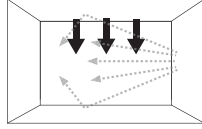


Poznámka

Dětskou pojistku aktivujete trojím stisknutím tlačítka Start během 10 sekund.

Režimy vaření

Níže uvedené nákresy představují příklady použitého příslušenství. Podle použitého receptu nebo nádoby se mohou lišit.

Režimy vaření	K čemu se používá	Použité příslušenství	Nádoby
<p>Mikrovlnný</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Rozmrazování Ohřívání uvařeného jídla Rozpouštění (máslo, čokoláda, sýr) Vaření ryb, ovoce, zeleniny, vaječ Příprava: dušené ovoce, džemy, omáčky, krémy, moučnický, karamel, maso. Ryby Pečení koláčů (bez barvy). 	-	Vhodné do mikrovlnné trouby (např. talíře misky nebo mýsy) Pyrex®, přímo na skleněný talíř. Nekovové nádoby.
<p>nebo</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vaření ryb, zeleniny, brambor a kuřecího masa v páře 	Souprava Steam Plus (zapékací mísa, paňák a poklička)	-
	<ul style="list-style-type: none"> Smažení rybích filetů, kuřecích kousků a hamburgerů. Mírně vařené rizoto, mísa s mořskými plody a plátky masa nebo zeleniny. 	Zapékací mísa a poklička.	-
<p>Grilování</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Grilování tenkých kousků masa nebo ryb. Grilování toustů. 	Rošt	-
<p>nebo</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Zapékání gratinovaných pokrmů nebo pěnových moučníků 	-	Kovové nebo žáruvzdorné, přímo na skleněný talíř
<p>Combination</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pečení steaků a kousků kuřecího masa 	Rošt	Nekovové nádoby.
<p>nebo</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Zapékání pizzy, quichů nebo bramborových pokrmů do křupava. 	Zapékací mísa	Nekovové nádoby.
	<ul style="list-style-type: none"> Vaření lasagní, masa, brambor nebo zeleninových zapečených pokrmů. Pečení koláčů, dortů a pudinků, které mají zhnědnout 	-	Vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorné, přímo na skleněný talíř. Nekovové nádoby.

Mikrovlnný ohřev a rozmrazování

Při zapnutí se musí v troubě vždy nacházet skleněný talíř.

Počet stisknutí	Stupeň výkonu	Výkon ve wattech
1 stisknutí	Vysoký výkon	1000 W
2 stisknutí	Rozmrazování	270 W
3 stisknutí	Střední výkon	600 W
4 stisknutí	Nízký výkon	440 W
5 stisknutí	Mírný var	300 W
6 stisknutí	Teplý	100 W



Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu.

Zvolte požadovaný výkonový stupeň - světelná kontrolka mikrovlnného ohřevu se rozsvítí a na displeji se objeví výkon.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření.

(1000 W výkon: do 30 minut, ostatní výkony: do 90 minut).

Stiskněte tlačítko Start.

Tim je spuštěn program přípravy a na displeji se začne odpočítávat čas.



POZOR

Trouba bude automaticky pracovat na 1000 W výkon, pokud je doba přípravy zadána bez nastavení výkonu.



Poznámka

1. Vícefázové vaření viz strana 27.
2. Dobu odstavení lze naprogramovat po nastavení výkonu a času mikrovlnné trouby. Informace k časovači najdete na straně 26.
3. Nastavenou délku můžete během vaření prodloužit, pokud to bude potřeba. Chcete-li zkrátit nebo prodloužit délku vaření, otočte voličem času/hmotnosti. Čas lze zvyšovat/snižovat po jedné minutě, až do deseti minut. Otočením voliče na nulu ukončíte vaření.
4. V režimu mikrovlnného ohřevu nepoužívejte kovové nádoby.

Návod pro rozmrazování

Tipy pro rozmrazování

Průběh rozmrazování několikrát zkontrolujte, a to i v případě, že jste zvolili automatické programy. Dodržujte dobu odstavení.

Doba odstavení

Jednotlivé porce mohou být ohřívány téměř okamžitě po rozmrazení. Velké porce jsou uprostřed zmrzlé. Před tepelnou úpravou nechejte pokrm odstát alespoň jednu hodinu. V průběhu této doby dochází k vyrovnání teploty a pokrm je rozmrazován vedením tepla. Poznámka: Pokud pokrm nemá být ihned tepelně upraven, uložte ho do chladničky. Rozmražený pokrm nezmrázujte, pokud ho nejdříve tepelně neupravíte.

Kýty a drůbež

Kýty je vhodné umístit na obrácený talíř nebo plastový rošt, aby maso neleželo ve vlastní šťávě. Jemné nebo vyčnívající části pokrmu je nutno chránit malými kousky fólie.

Kousky fólie lze používat v troubě, pokud se nebudou dotýkat stěn trouby.

Mleté maso nebo kostky a mořské potraviny

Vzhledem k tomu, že tyto potraviny rychle rozmrazí, je nutné je oddělit, při rozmrazování lámat velké kusy na menší a oddělit je, jakmile rozmrznou.

Malé porce

Řízky a porce kuřete musí být odděleny co možná nejdříve, aby rovnoměrně rozmrazily. Tučné části a konce rozmrazí rychleji. Rozložte je ke středu otočného talíře nebo je zakryjte kousky fólie.

Chléb

Bochníky vyžadují odstavnou dobu 5 až 30 minut, aby se rozmrazil vnitřek. Odstavnou dobu lze zkrátit oddělením krajíců a překrojením bochníků či jiného pečiva na polovinu.

Zvukové signály

V programech automatického rozmrazování se ozývají zvukové signály. Zvukové signály vás upozorní, že máte pokrm zkontrolovat, zamíchat, oddělit jednotlivé kusy nebo zakrýt malé části. V případě nedodržení těchto pokynů nemusí rozmrazování proběhnout rovnoměrně.



Rozmrazovací tabulky

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čas a režim	Postup
Chlebové bulky (3)	1 kus 85 g	1000 W 20-30 sek	Odstát 5 min
Velká brioška (3)	1 kus 400 g	Combi 2; 3 min 30 sek	Odstát 5 min
Sýr (camembert) (3)	1 kus 250 g	270 W 7 min 30 sek	Odstát 1 hodina minimum
Sýr (feta) (3)	1 kousek 200 g	270 W 7-8 min	Odstát 20 min minimum
Sýr cottage (tvaroh) (3)	1 kus 250 g	270 W 8-10 min	Odstát 10 min
Croissant – malá brioška (1, 4)	2 kusy 100 g	Combi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Odstát 1 min
Rozinkové pečivo (1, 4)	1 kus 120 g	Combi 2; 1 min 30 sek & 3 min Grill 1	Odstát 1 min
Rybí filety slabé (2, 3)	4 kusy 500 g	270 W 10-15 min	Odstát 15 min
Rybí filety silné (2, 3)	1 kus 380 g	270 W 12-14 min	
Rybí steaky bez kostí (2, 3)	1 kus 450 g	270 W 10-12 min	
Ovoce – maliny (1)	200 g	270 W 6-8 min	Odstát 15 min
Ovoce – švestky/meruňky (1)	300 g	270 W 11-13 min	Odstát 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2,3)	1 kus 100 g	270 W 6-7 min	Odstát 10 min
	2 kusy 200 g	270 W 10-12 min	
Pečivo z listového těsta (1, 3)	1 kousek 375 g	270 W 4-5 min	Odstát 20 min v lednici
Křehké pečivo (1, 3)	1 kousek 500 g	270 W 4-5 min	
Těsto na pizzu (1, 3)	1 kus 240 g	270 W 4 min 30 sek	Odstát 10 min
Krevety a garnáti malé velikosti (2)	200 g	270 W 7-9 min	Rozbijte led a několikrát odvodněte. Odstát 10 min
	450 g	270 W 10-12 min	
Krevety velké (2)	300 g	270 W 15 min	
Vařená šunka, libová (2)	4 plátky 200 g	270 W 5-6 min	Odstát 5 min
Lahůdkový tučný salám (2)	12 plátků 250 g	270 W 8-9 min	
Dezerty			
Černý les (1)	1 kus 600 g	270 W 10-15 min	Odstát 15 min
Čokoládový fondant (1)	1 kus 450 g	440 W 3 min	Odstát 10 min
Koblihy (1, 4)	1 kus 50 g	Combi 2; 1 min 20 sek	Odstát 3 min v troubě
	2 kusy 100 g	Combi 2; 1 min 30 sek	
Oplatky (1, 4)	1 kus 20 g	Combi 2; 50-60 sek	Přidejte 1 min gril pro větší křehkost
	2 kusy 40 g	Combi 2; 1 min 30 sek	
Ovocný koláč (maliny) (3)	470 g	270 W 8-10 min	Odstát 10 min

(1) Uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) Během rozmrazování několikrát, obracet nebo oddělovat. (3) Odstraňte obal a umístěte do žáruvzdorné misky. (4) V případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře.

Použití funkce rychlého nastavení 30 s

Pomocí této funkce lze rychle nastavit dobu vaření v třicetisekundových přírůstcích.



Opakovaným tisknutím tlačítka **Quick 30** nastavte požadovanou dobu (až 5 minut). Každým stisknutím se doba prodlouží o 30 sekund. Doba vaření se zobrazuje na displeji. Výkon je předem nastaven na 1000 W.

Stiskněte tlačítko startu

Trouba se spustí a na displeji se začne odpočítávat doba vaření. Po dokončení zazní pět zvukových signálů.

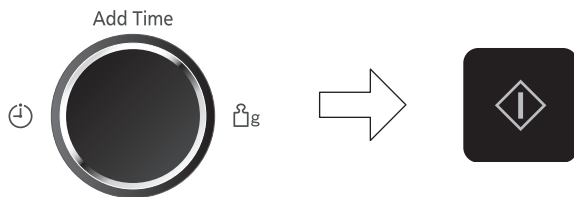


Poznámka

1. Je-li to třeba, můžete použít jiný stupeň výkonu. Požadovaný stupeň výkonu vyberte před stisknutím tlačítka **Quick 30**.
2. Po nastavení doby vaření tlačítkem **Quick 30** nelze používat otočný ovladač.
3. Tato funkce nebude fungovat 1 minutu po manuálním vaření.

Použití funkce prodloužení doby vaření

Pomocí této funkce lze po skončení předchozího cyklu prodloužit dobu vaření.



Po skončení vaření otočte otočný ovladač na funkci prodloužení doby vaření (Add Time). Maximální doba vaření: mikrovlnný ohřev – 1000 W max. 30 minut, ostatní stupně výkonu max. 90 minut; grilování a kombinované – 90 minut.

Stiskněte tlačítko startu
Trouba se spustí a na displeji se začne odpočítávat doba vaření.

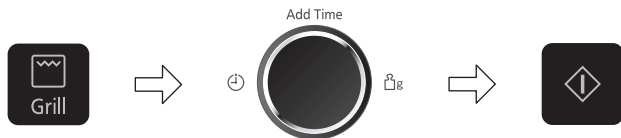


Poznámka

1. Tuto funkci lze použít pouze při mikrovlnném ohřevu, grilování a kombinovaném vaření; nelze ji použít s automatickými programy.
2. Funkce prodloužení doby vaření nebude fungovat po 1 minutě vaření.
3. Funkci prodloužení doby vaření lze použít po vícefázovém vaření.
4. Stupeň výkonu zůstane stejný jako v poslední fázi. Tato funkce nebude fungovat, je-li poslední fázi odstatí.

Grilování

Grilovací systém trouby vám poskytne vysoce efektivní vaření široké škály pokrmů, např. masové kostky, klobásy, steaky, toasty atd. Jsou dostupná 3 rozdílná nastavení grilu. Skleněný talíř musí být vždy na svém místě, pokud troubu používáte.



Stisknutím tlačítka Grilování zvolte výkonový stupeň.

Světelná kontrolka se rozsvítí a na displeji se objeví výkonový stupeň grilování (1, 2 nebo 3).

Nastavte čas

Otáčením ovladače zvolte dobu vaření do 90 minut.

Stiskněte tlačítko startu

- na displeji je odpočítáván čas.

Počet stisknutí	Stupeň výkonu	Výkon ve wattch
1 stisknutí	Grilování 1 (vysoký výkon)	1000 W
2 stisknutí	Grilování 2 (střední výkon)	850 W
3 stisknutí	Grilování 3 (nízký výkon)	700 W

Úprava doby během vaření

Je-li to nutné, dobu vaření lze během vaření zkrátit nebo prodloužit otáčením otočného ovladače. Doba se zkracuje nebo prodlužuje po minutách, maximálně však o 10 minut. Otočením otočného ovladače na nulu troubu vypnete.



Poznámka

1. Položte pokrm na drátěném roštu na otočný talíř. Pod rošt umístěte talíř z varného skla (Pyrex®), aby zachytil kapající tuk.
2. Při grilování pokrm nezakrývejte.
3. Gril NEPŘEDEHŘÍVEJTE.
4. Grilování je možné zapnout pouze v případě, že jsou dvířka zavřená. Pokud jsou dvířka otevřená, nelze zvolit tuto funkci.
5. Při provádění programu GRILOVÁNÍ není používán mikrovlnný ohřev.
6. Většina pokrmů musí být obrácena v polovině doby ohřevu. Přitom otevřete dvířka a OPATRNĚ vytáhněte drátěný rošt. Používejte ochranné rukavice.
7. Jakmile obrátíte pokrm, vraťte ho do trouby a zavřete dvířka. Je nutno zavřít dvířka a stisknout tlačítko START. Na displeji trouby bude odpočítáván čas zbývající do konce grilování. Kdykoli v průběhu přípravy pokrmu můžete dvířka otevřít a zkontrolovat průběh grilování.
8. V průběhu přípravy může gril střídavě žhnout a pohasínat, avšak to je zcela normální. Po grilování je vždy nutno troubu vyčistit, než ji opět použijete v režimu Mikrovlnný nebo Kombinovaný ohřev.



POZOR

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Kombinovaný ohřev

Kombinované vaření je vhodné pro pokrmy, které se obvykle grilují, a k ohřívání malých zákusků. Při vaření se bude spínat a vypínat gril – to je normální.



Vyberte stupeň.

Světelná kontrolka Kombinovaného ohřevu se rozsvítí a na displeji se objeví výkonový stupeň (1, 2 nebo 3).

Nastavte čas

Otáčením ovladače zvolte dobu vaření do 90 minut.

Stiskněte tlačítko startu

Na displeji je odpočítáván čas

Stiskněte	Stupeň	MW	Gril
1 stisknutí	Kombinovaný 1	440 W	vyšoký výkon
2 stisknutí	Kombinovaný 2	300 W	vyšoký výkon
3 stisknutí	Kombinovaný 2	300 W	střední výkon

Při přípravě pokrmů kombinovaným ohřevem mikrovlnné záření ohřeje rychle pokrm, zatímco gril ho propeče a vytvoří křupavou kůrku.

Úprava doby během vaření

Je-li to nutné, dobu vaření lze během vaření zkrátit nebo prodloužit otáčením otočného ovladače. Doba se zkracuje nebo prodlužuje po minutách, maximálně však o 10 minut. Otočením otočného ovladače na nulu troubu vypnete.



Poznámka


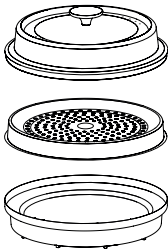
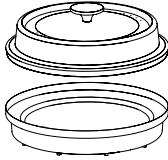
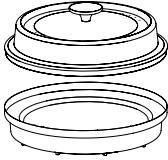
1. Drátěný rošt je třeba používat při Kombinovaném ohřevu a Grilování. Nepoužívejte kovové příslušenství, které nebylo dodáno spolu s troubou. Pod rošt umístěte talíř z varného skla, který bude zachytávat kapající tuk.
2. Drátěný rošt používejte výhradně určeným způsobem. NEPOUŽÍVEJTE ho, pokud připravujete v troubě pokrm o hmotnosti nižší než 200 g v ručním režimu. Malé porce nepřipravujte Kombinovaným ohřevem, nýbrž GRILOVÁNÍM nebo MIKROVLNNÝM ohřevem.
3. Při kombinovaném ohřevu nezakrývejte připravovaný pokrm.
4. NEPŘEDEHŘÍVEJTE gril při kombinovaném ohřevu.
5. Pokud vložíte do trouby příliš velkou porci, poškozený drátěný rošt nebo kovovou nádobu, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Oblouk se projeví jako modrý záblesk v mikrovlnné troubě. Při vzniku oblouku okamžitě troubu vypněte.
6. Některé pokrmy by měly být připravovány Kombinovaným ohřevem bez použití drátěného roštu, jako např. roštěnce, pokrmy s kůrkou, hrách a pudíng. Pokrmy by měly být připravovány na nekovovém talíři postaveném přímo na otočném talíři.
7. NEPOUŽÍVEJTE nádoby určené pro MIKROVLNNÝ ohřev při kombinovaném ohřevu (nejsou-li určeny přímo k tomuto účelu). Nádoby musí být odolné proti teplu, které vydává gril - k tomuto účelu je ideální varné sklo, např. Pyrex® nebo keramika.
8. NEPOUŽÍVEJTE vlastní kovové nádoby ani cínové nádoby, protože v takovém případě mikrovlnné záření neprostopuje pokrmy rovnoměrně.



POZOR

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Použití příslušenství (manuální provoz)

Funkce	Použitá příslušenství	Pokyny	Zapékací mísa
Grilování do křupava		<p>Některé pokrmy uvařené mikrovlnným ohřevem mohou mít rozměklou kůrku. S použitím zapékací mísy upečete pizzy, quiche, koláče a další pokrmy dohněda a křupava jako v běžné troubě. Zapékací mísa funguje trojím způsobem: mísa se sama ohřívá mikrovlnami, pokrm se ohřívá grilem. Dno zapékací mísy absorbuje mikrovlny a přeměňuje je v teplo, které ohřívá pokrm. Nepřílnavý povrch zapékací mísy zvyšuje přenos tepla.</p>	<p>Abyste dosáhli nejlepších výsledků, před použitím zapékací mísu na skleněný talíř a předehříváte mikrovlnným ohřevem 1000 W po dobu 3 minut. Zhnědnutí pokrmu (například klobás či řízků) můžete ještě vylepšit tím, že zapékací mísu před předehřevem potřete olejem. Vyjměte zapékací mísu z trouby a vložte do ní pokrm. Používejte chňapky, protože mísa může být velmi horká. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, je dobré vložit pokrm do zapékací mísy bezprostředně po předehřátí. Při časově prodluževě nelze zaručit, že mísa bude mít požadovaný účinek. Viz přehled dob vaření na straně 37.</p>
Vaření v páře		<p>Souprava Steam Plus je vhodná pro vaření zeleniny, brambor, rybích filetů, celých ryb či kuřecích filetů v páře. Dno zapékací mísy absorbuje mikrovlny a ohřívá vodu, která v ní je. Tím vzniká pára, která vaří pokrm.</p>	<p>Nalijte do zapékací mísy 150 ml kohoutkové vody a vložte pařák. Pokrm položte přímo na pařák. Zakryjte zapékací mísu pokličkou a položte přímo na skleněný talíř. Viz přehled dob vaření na straně 37.</p>
Pečení		<p>Používá se zapékací mísa s pokličkou. Vhodné potraviny, jako jsou rybí filety, kuřecí kousky či hamburgry, se pokládají přímo do zapékací mísy. Pokrm se pak vaří díky teplu přenášenému ze dna zapékací mísy. Pokrm bude zespodu dohněda a křupava opečený.</p>	<p>Pokrm vložte přímo do zapékací mísy, zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Zapékací mísu není třeba předehřívát. Je-li to nutné, během vaření pokrm promíchejte. Viz přehled dob vaření na straně 37.</p>
Dušení		<p>Používá se zapékací mísa s pokličkou. Je vhodné pro dušení rýže, mořských potravin, masa nebo zeleniny a vaření polévek. Pokrm se pak vaří díky teplu přenášenému ze dna zapékací mísy.</p>	<p>Pokrm vložte přímo do zapékací mísy, zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Zapékací mísu není třeba předehřívát. Během vaření míchejte, je-li třeba. Viz recepty na straně 38.</p>

Vaření se soupravou Steam Plus

Péče o soupravu Steam Plus

1. Nekrájejte pizzu, quiche nebo jiné pokrmy přímo v zapékací míse, protože by mohlo dojít k poškození jejího nepřilnavého povrchu.
2. Po použití omyjte soupravu Steam Plus horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí a opláchněte horkou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky, aby nedošlo k poškození povrchu zapékací mísy.
3. Soupravu Steam Plus lze mýt v myčkách nádobí.



Poznámka

1. Při grilování do křupava nepředehřívejte zapékací mísu déle než 5 minut.
2. Zapékací mísu vždy pokládejte do středu skleněného talíře a zajistěte, aby se nedotýkala vnitřních stěn trouby, protože by mohlo dojít k jiskření a následnému poškození vnitřku trouby.
3. Zapékací mísu vždy pokládejte na skleněný talíř. Zapékací mísu nepoužívejte společně s roštěm.
4. Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte chňapky.
5. Než pokrm začnete vařit, vždy odstraňte veškeré obaly.
6. Na horkou zapékací mísu nepokládejte materiály citlivé na teplo, aby nedošlo ke vznícení.
7. Soupravu Steam Plus nepoužívejte v jiných mikrovlnných troubách ani v běžných troubách.
8. Pažák ani pokličku nepoužívejte samostatně.
9. Zapékací mísu lze používat v konvenční troubě. Nejlepších výsledků při grilování do křupava dosáhnete, když použijete zapékací mísu a kombinaci grilování a mikrovlnného ohřevu. Zapékací mísu lze předehřívat pouze mikrovlnným ohřevem (výkon 1000 W).



Upozornění!

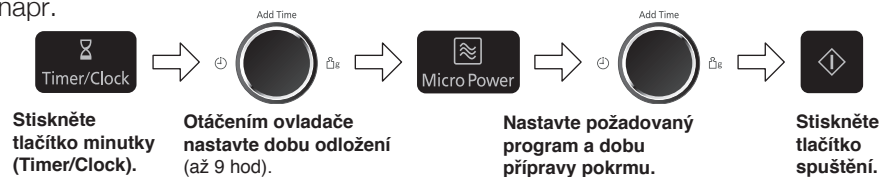
Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte chňapky. Při vaření v páře, pečení a dušení vždy používejte pokličku. Při odklápění pokličky po uvaření pokrmu nemějte obličej příliš blízko soupravy – pára vás může opařit.

Použití časovače

Oddálení spuštění přípravy pokrmu

Casovačem můžete naprogramovat vaření s odloženým začátkem.

např.



Poznámka

1. Lze naprogramovat třífázovou přípravu pokrmů, včetně oddálení spuštění přípravy.

např.

Doba oddálení spouštění: 1 hod

1000 W: 10 min

300 W: 20 min



2. Je-li naprogramována doba oddálení delší než 1 hodina, čas se bude odpočítávat v minutách. Je-li kratší než jedna hodina, bude se čas odpočítávat v sekundách.
3. Oddálení spuštění přípravy pokrmu nelze naprogramovat před automatickými programy.
4. Pokud během doby odložení spuštění otevřete dvířka, čas na displeji se bude dále odpočítávat.

Prodleva

Časovačem můžete naprogramovat odstavnou dobu po konci vaření nebo jím můžete troubou naprogramovat jako minutku.

např.



Poznámka

1. Lze naprogramovat fázovou přípravu pokrmu včetně doby prodlevy.

např.

Vysoký výkon: 4 min

Prodleva: 5 min

Vysoký výkon: 2 min

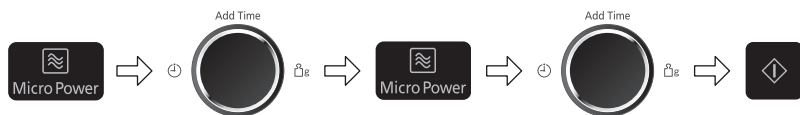


2. Dojde-li během doby prodlevy nebo při naprogramování trouby jako minutového časovače k otevření dvířek trouby, bude se čas na displeji i nadále odpočítávat.
3. Tuto funkci můžete také využít jako minutku. V takovém případě stiskněte časovač, nastavte čas a stiskněte Start.
4. Odstavnou dobu nelze naprogramovat po automatickém programu.
5. Pokud je naprogramovaná doba odstatí delší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po minutách. Je-li kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po sekundách.

Vícefázové vaření

Vaření o dvou nebo třech fázích

Příklad:



Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření.

Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření.

Stiskněte tlačítko Start.
Tím je spuštěn program přípravy a na displeji se začne odpočítávat čas.

Příklad: ROZMRAZOVÁNÍ dvě minuty a vaření jídla na 1000 W výkon tři minuty.



Stiskněte dvakrát tlačítko pro mikrovlnný výkon a zvolte tak výkon pro 270 W.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 2 minuty.

Stiskněte jednou tlačítko pro mikrovlnný výkon a zvolte tak 1000 W výkon.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 3 minuty.

Stiskněte tlačítko Start.

Příklad: GRIL 3 výkon 4 minuty a vaření jídla na 440 w výkon 5 minut.



Stiskněte třikrát tlačítko pro grilovací výkon a zvolte tak úroveň grilování 3.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 4 minuty.

Stiskněte čtyřikrát tlačítko pro mikrovlnný výkon a zvolte tak 440 W výkon.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 5 minut.

Stiskněte tlačítko Start.



Poznámka

1. Pro trojfázové vaření zvolte další program před stisknutím tlačítka Start.
2. Stisknutím tlačítka Stop/zrušit za provozu zastavíte činnost. Stisknutím Start znovu spustíte naprogramovanou činnost. Po dvojnásobném stisknutí Stop/zrušit se naprogramovaná činnost zastaví a vymaže.
3. Pokud neprobíhá žádná činnost, stisknutím Stop/zrušit vymažete zvolený program.
4. Automatické programy nelze použít s vícefázovým vařením.

Programy Steam Plus

Pomocí těchto programů lze vařit nebo ohřívat pokrmy podle jejich hmotnosti. Hmotnost se zadává v gramech.



Vyberte požadovanou kategorii a vložte zapékací mísu do trouby přímo na skleněný talíř.

Tlačítkem startu zapnete troubu a nechte předehřát zapékací mísu.







Po skončení předehřátí zazní zvukový signál. Do zapékací mísy vložte pokrm a nastavte jeho hmotnost. Pomalým otáčením se hmotnost zvyšuje po 10 gramech. Při rychlém otáčení se hmotnost zvyšuje po 100 gramech.

Stiskněte tlačítko startu



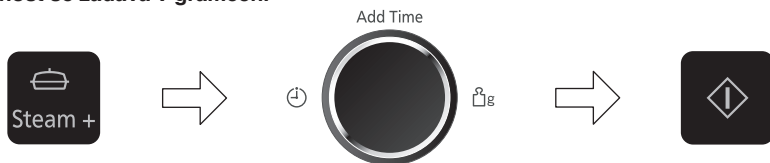
Poznámka

1. Programy Steam Plus lze používat **výhradně** pro uvedené pokrmy.
2. Vařte pouze pokrmy, které nepřekračují uvedený rozsah hmotnosti.
3. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte na informace z obalu.
4. Používejte pouze níže uvedené příslušenství soupravy Steam Plus.
5. Při vaření pokrmů, jako je zmrzená pizza, zmrzené bramborové pokrmy nebo chlazený quiche, v programech Steam Plus **nezakrývejte** pokrm, protože tím zabráníte zhnědnutí.
6. U většiny pokrmů uvařených automatickým programem je dobré nechat jídlo po uvaření tzv. **odstát**, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo do středu pokrmu.
7. Vzhledem k odlišným vlastnostem různých potravin před podáváním zkontrolujte, zda se pokrm vaří a zda je dovařený.

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
1. Zmrzená pizza  1 stisknutí	120 g - 440 g		K ohřevu a rozpečení zmrzeného polotovaru pizzy, bruschetty nebo sýrové bagety. Stiskněte jednou tlačítko Steam Plus. Odstraňte obal a položte pizzu do předehřáté zapékací mísy. Po skončení programu přendejte pizzu na táč, kde vychladne. Tento program není vhodný pro vysoké pizzy, plněné pizzy nebo velmi tenké pizzy, jako je flammekueche.
2. Zmrzené bramborové pokrmy  2 stisknutí	200 g - 500 g		K ohřívání a zapékání zmrzených bramborových pokrmů. Stiskněte dvakrát tlačítko Steam Plus. Po předehřátí zapékací mísy do ní vložte bramborový pokrm. Doporučujeme vařit v jedné vrstvě a při zvukovém znamení promíchat. Tento program není vhodný pro galetky, krokety a bramborové kuličky.
3. Chlazený quiche  3 stisknutí	150 g - 400 g		K ohřívání čerstvého polotovaru quiche. Stiskněte třikrát tlačítko Steam Plus. Odstraňte obal a položte quiche do předehřáté zapékací mísy. Po skončení programu přendejte quiche na táč, kde vychladne. Quiche obsahující větší množství sýra mohou být více horké než zeleninové quiche. Tento program není vhodný pro koláče s dvojitou kůrkou, vysoké quiche nebo quiche bez kůrky.

Programy Steam Plus

Pomocí těchto programů lze vařit v páře či dusit pokrmy podle jejich hmotnosti. Hmotnost se zadává v gramech.



Vyberte požadovanou kategorii
Rozsvítí se kontrolky Steam Plus a funkce vaření a na displeji se zobrazí číslo programu.

Nastavte hmotnost
Hmotnost pokrmu nastavte pomocí otočného ovladače. Pomalým otáčením se hmotnost zvyšuje po 10 gramech. Při rychlém otáčení se hmotnost zvyšuje po 100 gramech.

Stiskněte tlačítko startu


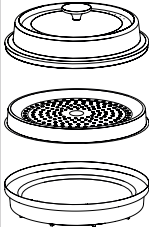

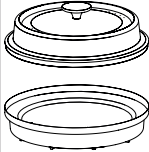

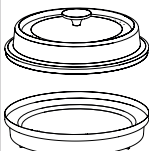


Poznámka

1. Programy Steam Plus lze používat **výhradně** pro uvedené pokrmy.
2. Vařte pouze pokrmy, které nepřekračují uvedený rozsah hmotnosti.
3. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte na informace z obalu.
4. Používejte pouze příslušenství uvedené na stranách 29-30.
5. U většiny pokrmů uvařených automatickým programem je dobré nechat jídlo po uvaření tzv. **odstát**, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo do středu pokrmu.
6. Vzhledem k odlišným vlastnostem různých potravin před podáváním zkontrolujte, zda se pokrm vaří a zda je dovařený.

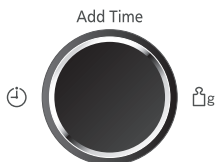
Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
4. Rybí filety v páře 4 stisknutí	200 g - 500 g		TK vaření čerstvých rybích filetů v páře (treska, losos). Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékačké misky. Čerstvé rybí filety položte na paňák vložený do zapékačké misky. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Stiskněte čtyřikrát tlačítko Steam Plus. Zadejte hmotnost čerstvých rybích filet. Stiskněte tlačítko startu.
5. Kuřecí prsa v páře 5 stisknutí	200 g - 800 g		K vaření čerstvých kuřecích prsou v páře. Hmotnost jednotlivých porcí by měla být mezi 100 až 250 gramy. Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékačké misky. Čerstvá kuřecí prsa položte na paňák vložený do zapékačké misky. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Stiskněte pětikrát tlačítko Steam Plus. Zadejte hmotnost čerstvých kuřecích prsou. Stiskněte tlačítko startu.

Programy Steam Plus

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny		
6. Brambory v páře  6 stisknutí	150 g - 500 g		<p>K vaření oloupaných brambor v páře. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně velké kousky. Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékačské mísy. Připravené brambory položte na paňák vložený do zapékačské mísy. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Stiskněte šestkrát tlačítko Steam Plus. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko startu.</p>		
7. Mušle  7 stisknutí	250 g (1 Porce) 500 g (2 Porce)		<p>K vaření čerstvých mušlí v bílé vinné omáčce (250 g, nebo 500 g). Připravte přísady podle receptu níže. Omyjte a oškrábejte mušle a odstraňte uzdičky. Otevřené mušle vyhodte. Do zapékačské mísy dejte máslo a šalotku. Položte na skleněný talíř bez pokličky. Stiskněte sedmkrát tlačítko Steam Plus. Vyberte 250 g, nebo 500 g a stiskněte tlačítko startu. Při zvukovém znamení přidejte mušle a víno a promíchejte. Zakryjte pokličkou, položte na skleněný talíř a stiskněte tlačítko startu.</p>		
		Přísady <table border="0"> <tr> <td> Porce 500 g 60 g jemně nakrájené šalotky 1 polévková lžice másla 150 ml bílého vína 500 g mušlí </td> <td> Porce 250 g 40 g jemně nakrájené šalotky 1/2 polévková lžice másla 100 ml bílého vína 250 g mušlí </td> </tr> </table>		Porce 500 g 60 g jemně nakrájené šalotky 1 polévková lžice másla 150 ml bílého vína 500 g mušlí	Porce 250 g 40 g jemně nakrájené šalotky 1/2 polévková lžice másla 100 ml bílého vína 250 g mušlí
Porce 500 g 60 g jemně nakrájené šalotky 1 polévková lžice másla 150 ml bílého vína 500 g mušlí	Porce 250 g 40 g jemně nakrájené šalotky 1/2 polévková lžice másla 100 ml bílého vína 250 g mušlí				
8. Rizoto  8 stisknutí	500 g (2 Porce) 1000 g (4 Porce)		<p>K vaření rizota (500 g, nebo 1000 g). Připravte podle níže uvedeného receptu. Stiskněte osmkrát tlačítko Steam Plus. Vyberte 500 g, nebo 1000 g a stiskněte tlačítko startu. Při zvukovém znamení promíchejte.</p>		
Přísady Na 1000 g (4 porce) 40 g sušených hříbků 1 cibule 50 g másla 250 g ryže arborio 1 stroužek česneku 400 ml horké vody s 1 kostkou zeleninového bujónu v kostce 30 g parmazánu Na 500 g (2 porce) použijte poloviční množství jednotlivých přísad. Nádobí: žádné Příslušenství: Zapékačská mísa a poklička Steam Plus		<ol style="list-style-type: none"> 1. Namočte houby podle pokynů dodavatele – 40 g hub ve 400 ml vody nebo 20 g ve 200 ml vody. 2. Do zapékačské mísy dejte rýži, nakrájenou cibuli, máslo, rozetřený česnek a nakrájené namočené houby. 3. Přidejte zeleninový bujón a vodu (150 ml na čtyři porce, 75 ml na dvě porce). Zakryjte pokličkou. 4. Zapékačskou mísu položte na skleněný talíř. 5. Do uvařeného pokrmu vmíchejte parmazán. 			

Automatické programy

Tato funkce umožňuje upravovat pokrmy v závislosti na hmotnosti. Hmotnost musí být zadávána v gramech.



Nastavte požadovanou kategorii. Světelná kontrolka automatického režimu se rozsvítí a na displeji se objeví číslo automatického programu.





Nastavte hmotnost
Hmotnost pokrmu nastavte pomocí otočného ovladače. Pomalým otáčením se hmotnost zvyšuje po 10 g. Při rychlém otáčení se hmotnost zvyšuje po 100 g.

Stiskněte tlačítko Start.











Poznámka

1. Programy s automatickým vážením lze použít POUZE pro uvedené pokrmy.
2. Pokrmy vařte pouze v uvedených hmotnostních rozsazích.
3. Jídlo vždy zvažte, nespolehejte se na informace z obalu.
4. Použijte pouze příslušenství uvedené na stranách 31-32.
5. Pokud použijete automatický kombinovaný program, nepřikryvejte jídlo, protože by pak nezhnědlo a žár grilu by roztavil plastový obal.
6. Pro většinu jídla je vhodná ODSTAVNÁ doba. Po vaření v automatickém programu umožňuje ohřát vnitřek jídla.
7. Musíte počítat s odchylkami v jídle. Před servírováním zkontrolujte, zda je jídlo dostatečně uvařené a teplé.

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
9. Čerstvé maso  1 stisknutí	200 g - 800 g		Ohřev hotového jídla na talíři nebo v kastrolu. Všechna jídla musejí být předem uvařená. Jídla by měla mít teplotu chladničky, přibližně +5 °C. Přikryjte, jednou stiskněte automatický ohřev a po zvukovém signálu zamíchejte. Na konci programu znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryb v řídké omáčce mohou vyžadovat delší přípravu. Tento program není vhodný pro škrobnatá jídla, jako je rýže, nudle nebo brambory.
10. Mražená jídla  2 stisknutí	200 g - 500 g		Ohřev zmrazeného hotového jídla nebo kastrolu; Všechna jídla musejí být předvařená a zmrazená (-18 °C). Přikryjte. Stiskněte dvakrát automatické vaření. Po zvukovém signálu zamíchejte a nakrájejte větší kusy na kousky. Na konci programu znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Před konzumací zkontrolujte teplotu a vařte delší dobu. Tento program není vhodný pro porcovatelná mražená jídla.

Automatické programy

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
11. Čerstvá Zelenina  3 stisknutí	200 g - 800 g		Vaření čerstvé zeleniny. Umístěte připravenou zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Pokropte jednou polévkovou lžící vody na 100 g zeleniny. Přikryjte děrovanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Stiskněte třikrát automatické vaření. Po zvukovém signálu zamíchejte. Po vaření odvodněte a okořeňte podle chuti.
12. Čerstvé ryby  4 stisknutí	200 g - 800 g		Vaření rybích filet nebo steaků. Umístěte do vhodné nádoby, přidejte 1-3 polévkové lžice (15-45 ml) vody. Přikryjte děrovanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Stiskněte čtyřikrát automatické vaření.
13. Rýže  5 stisknutí	100 g - 300 g		Vaření rýže pro kořeněná jídla, ne rýžové nákypy (thajská rýže, Basmati, jasmínová rýže, Surinam, Arborio nebo středomořská rýže). Před vařením rýži pečlivě propláchněte. Použijte velkou nádobu. Přidejte k rýži • čajovou lžičku soli a dvojnásobek vařící vody. Přikryjte pokličkou nebo děrovanou přilnavou fólií. Stiskněte pětikrát automatické vaření. Po zvukovém signálu zamíchejte. Po vaření nechte 5 minut odstát.
14. Kuřecí kousky  6 stisknutí	200 g - 700 g		K vaření čerstvých kuřecích kousků s kostí, např. stehen, paliček, čtvrtek. Položte kuřecí kousky kůží směrem dolů, přímo na rošt položený na skleněném talíři. Pod rošt položte žáruvzdorný talíř k zachycení odkapávající šťávy. Stiskněte šestkrát tlačítko Auto. Pokrm nezakrývejte. Při zvukovém signálu pokrm otočte. Na konci programu nechte několik minut odstát.

Rychlé rozmrazování

Tato funkce se používá k rozmrazování mletých mas, masových kostek, porcovaného kuřete, kýt nebo pečiva. Stiskněte tlačítko rychlého rozmrazování (Turbo), vyberte správnou kategorii rozmrazování a poté zadejte hmotnost pokrmu v gramech (strana 34).

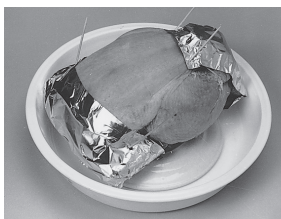
Pokrm položte na vhodný talíř. Pokud rozmrazujete celé kuře nebo kýtu, položte je na obrácený talíř nebo na táč vhodný do mikrovlnné trouby. Masové kostky, porcované kuře nebo krajíce chleba rozmrazuje v jedné vrstvě. Pokrm není nutné přikrývat.

V rozmrazovacích programech se uplatňuje princip **teorie chaosu**, který zajišťuje rychlé a rovnoměrné rozmrazení. Trouba vydává nahodilé pulzy mikrovlnné energie, což zrychluje rozmrazování. V průběhu programu vás zvuková znamení upozorní, že je třeba pokrm zkontrolovat. **Při rozmrazování je třeba pokrm často obracet či jím míchat a v případě nutnosti zakrýt citlivá místa.** Při prvním zvukovém znamení pokrm obraťte a je-li to možné, zakryjte citlivá místa. Při druhém zvukovém znamení pokrm obraťte, rozdělte (kotlety) nebo rozrušte (mleté maso).

1. zvukové znamení
Obraťte nebo zakryjte



1. zvukové znamení
Obraťte nebo zakryjte



2. zvukové znamení
Obraťte nebo rozrušte

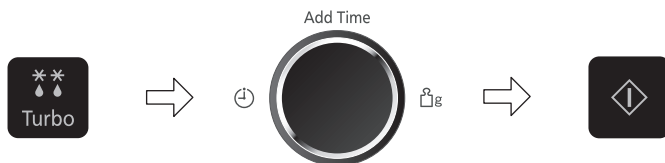


Poznámka

1. Během rozmrazování pokrm kontrolujte. Každá potravina se rozmrazuje jinou rychlostí.
2. Pokrm není nutné přikrývat.
3. Pokrm často obračejte nebo míchejte, především když zazní zvukové znamení. Je-li to nutné, některé části pokrmu zakryjte (viz bod 5).
4. Mleté maso, masové kostky či porcované kuře rozrušte či oddělte, co nejdříve to je možné, a rozmrazujte je v jedné vrstvě.
5. Zakrytím citlivé části pokrmu zamezíte jejímu uvaření. To je nutné především při rozmrazování kuřete nebo kýty. Jako první se rozmrazují vnější části, takže je dobré chránit křídla, prsa apod. nebo tučná místa alobalem zajištěným párátky.
6. Pokrm nechte odstát, aby se rozmrazila i střední část (u celého kuřete nebo kýty minimálně jednu až dvě hodiny).

Rychlé rozmrazování

Tato funkce umožňuje rozmrazovat zmrazené potraviny v závislosti na hmotnosti.



zvolte požadovaný program rychlého rozmrazování




Na displeji se zobrazí číslo automatického programu. Indikátor mikrovlnné trouby, automatického vaření a rychlého rozmrazování se rozsvítí.

Hmotnost zmrazeného pokrmu nastavte pomocí otočného ovladače.

Pomalým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 10 g. **Rychlým otáčením voliče** nastavíte hmotnost s přesností 100 g.

Stiskněte tlačítko Start.

Upozorňujeme, že v průběhu rozmrazování je třeba pokrmy zamíchat nebo obrátit.

Program	Min./Max. hmotnost	Tipy
15. Malé kousky  1 stisknutí	150 g - 1000 g	Malé kousky masa, škeble, párky, mleté maso, rybí filé, steaky, řízky (100 g až 400 g). Stiskněte jednou rychlé rozmrazování. Po zvukovém signálu otočte/zamíchejte.
16. Velký kus  2 stisknutí	400 g - 2000 g	Velké kusy masa, celé kuře, kýta. Stiskněte dvakrát rychlé rozmrazování. Celá kuřata a kýty musíte při rozmrazování přikrýt. Chraňte křídla, prsa a tučné části alobalem upevněným párátky. Alobal se nesmí dotknout stěn trouby. Před vařením byste měli ponechat jednu až dvě hodiny odstát. Po zvukovém signálu otočte/přikryjte.
17. Chléb  3 stisknutí	100 g - 800 g	Malé nebo velké bochníky chleba, bílého nebo celozrnného. Umístěte bochník na kuchyňský ubrousek. Stiskněte třikrát rychlé rozmrazování a po zvukovém signálu otočte. Nechte chléb odstát 5 minut (bílý světlý chléb) až 30 minut (hutný žitný chléb). Velké bochníky při odstavné době překrojte napůl. Tento program není vhodný pro chléb krájený na krajíce ani sladké pečivo.



Poznámka

Viz str. 18 s pokyny pro rozmrazování.

Tabulky pro ohřívání a vaření



Poznámka

Vždy zkontrolujte, zda je jídlo po ohřátí v mikrovlnné troubě teplé. Pokud si nebudete jistí, vraťte je do trouby. Jídlo vyžaduje **ODSTAVNOU DOBU**, a to zejména v případě, že je nelze zamíchat. Čím hustší jídlo, tím delší odstavná doba.

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čerstvé	Mražené
Nápoje – káva – mléko			
1 hrnek (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sek	–
2 hrnky (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sek	–
1 jug (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 sek až 5 min	–
Polévka (chlazená) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sek	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Polévka (pokojová teplota) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 - 16 min
Hotová jídla			
Zelenina (vařená) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5 - 6 min	–
Bramborová kaše (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sek
	500 g	1000 W 3 min 30 sek	1000 W 7 - 8 min
Zeleninová kaše (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sek	1000 W 5 - 6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sek	1000 W 8 - 9 min
Rýže, merlík, kuskus (chlazený) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sek	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sek	1000 W 5 min
Palačinky (silné) (1, 2)	1 kus	1000 W 40-50 sek	1000 W 1 min 20 - 30 sek
	2 kusy	1000 W 50-60 sek	–
Paupiette s omáčkou (1, 2) (Rinderroulade)	1 kus	1000 W 4 min 30 sek a nechat dojít	–
	2 kusy	1000 W 7 min a nechat dojít	–
Plněné zelné listy (1, 2)	2 kusy 310 g	–	1000 W 10 min
	4 kusy 710 g	–	1000 W 16 - 17 min
1 čtvrtina pečeného kuřete	1 kus 300 g	1000 W 3-4 min	–
Pečené maso – Hackbraten (1, 2)	2 plátky 250 g	600 W 3 min	–
Boloňská omáčka (1, 2)	210 g	600 W 3 min (pokojová teplota)	–
Holandská omáčka (1, 2)	100 g 2 kostky	–	1000 W 1 min 40 sek
	300 g 6 kostky	–	1000 W 4 min 10 sek
Dětské jídlo (1, 2) (malý hrnec, pokojová teplota)	120 g	600 W 40 sek	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sek	–
Dětské jídlo (zeleninová kaše) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sek

(1) uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) zakryjte (3) v případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře. (P) položte do předehřáté zapékací misky (3 min 1000 W), v případě potřeby namaštěnou.

Tabulky pro ohřívání a vaření

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čerstvé	Mražené
Gratinované			
Rybí bordelaise	400 g	–	Combi 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min 3 min nechat dojít (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 na mřížce
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 na mřížce
Gratinované těstoviny se šunkou/tuňákem	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Pastýřský koláč	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 na mřížce	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 na mřížce
Předvařená jídla			
Kantonská rýže (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Kuřecí křídla/kousky	6 kusy 250 g	1000 W 1 min 40 sek	1000 W 2 min 30 sek
	8 kusy 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Uzeniny Knacki (1, 2)	3 kusy 100 g	1000 W 30-40 sek	600 W 2 min 30 sek
	6 kusy 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sek
Croque monsieur (1, 3)	1 kus 150 g	Combi 2; 4 min 30 sek	Combi 1; 4 min 30 sek
Masové paštiky (1, 2)	1 kus 100 g	600 W 1 min & 2 min nechat dojít	600 W 1 min 30 sek - 2 min
	2 kusy 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Brambory plněné sýrem (3)	1 kus 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 kusy 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Rizoto s houbami (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Krájená uzenina s omáčkou (2)	2 kusy 220 g	1000 W 1 min 30 sek-2 min	-
Boloňské tagliatelle (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sek	1000 W 5 min
Opékané brambory ze syrových (1, 3)	2 kusy 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) zakryjte (3) v případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře. (P) položte do předehřáté zapékací misky (3 min 1000 W), v případě potřeby namaštěnou.

Přehled dob vaření se soupravou Steam Plus

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čerstvé	Mražené
Grilování do křupava (zapékací mísa)			
Preclík se sýrem/slaninou (P)	1 kus 130 g	Combi 2; 1 min 30 sek	Combi 1; 3 min
	2 kusy 250 g	-	Combi 1; 3 min 30 sek
Kuřecí nugety (P, 1)	8 kusy 100 g	-	Combi 1; 3 min
Sýrový croissant (P)	1 kus 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sek
	2 kusy 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 kus 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sek
	2 kusy 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Obalované ryby (P, 1)	1 kus 140 g	Combi 2; 4 min 30 sek	Combi 1; 5 min 30 sek
	2 kusy 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Galette, zelenina (P, 1)	4 kusy 150 g	-	Combi 1; 4 min
Masová/uzeninová rolka (P)	2 kusy 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Cibulový koláč (P)	1 kus 160 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 7 min 2 min nechat dojít
Špenátový koláč (P)	1 kus 400 g	2 min nechat dojít	Combi 1; 8 min 3 min nechat dojít
Palačinky plněné, svinuté (P, 1)	2 kusy 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min 3 min nechat dojít
Pizza freshup (P)	1 kus 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizza piccolinis (P)	9 kusy 270 g	-	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Vepřový koláč (P)	1 kus 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sek
	2 kusy 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosy (P, 1)	4 kusy 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sek
Cibulová tortilla (P, 1)	1 kus 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 kus 500 g	Combi 1; 6 min 30 sek	Combi 1; 10 min
Uzenina ze syrového (P,1) silná tenká	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Vaření v páře (zapékací mísa, pařák a poklička) Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékací mísy.			
Brokolice	300 g	1000 W 10-12 min	-
Mrkev	250 g	1000 W 12-14 min	-
Cuketa	250 g	1000 W 8-10 min	-
Hrášek, kukuřice	300 g	-	1000 W 13-15 min
Krevety	350 g	1000 W 13-15 min	-
Celá makrela	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Celý cejn	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Pečení (zapékací mísa a poklička)			
Losos (4)	2 kusy 280 g	1000 W 10-15 min	-
Okoun (4)	2 kusy 180 g	1000 W 6-8 min	-
Hamburgery (1)	2 kusy 220 g	1000 W 10 min	-
Kuřecí stehna s kůží (4)	4 kusy 500 g	1000 W 20 min	-
Řízek (1)	2 kusy 250 g	1000 W 10 min	-
Kuřecí prsa s kůží (4)	2 kusy 320 g	1000 W 25 min	-
Kachní prsa s kůží (4)	2 kusy 320 g	1000 W 20 min	-
Obalovaná ryba (1)	2 kusy 300 g	1000 W 10 min	-
Rybí prsty (1)	8 kusy 220 g	-	1000 W 10 min

(1) uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) zakryjte (3) v případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře. (4) Kůží směrem dolů. (P) položte do předehřáté zapékací mísy (3 min 1000 W), v případě potřeby namaštěnou.

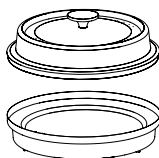
Minestrone

přísady

4-6 porcí

1 nakrájená cibule
 2 stroužky nakrájeného česneku
 15 ml olivového oleje
 1 cuketa, rozříznutá podélně na 4 díly a nakrájená na tenké plátky
 na kostičky nakrájená mrkev
 stvolý na plátky nakrájeného
 řapíkatého celeru
 600 ml zeleninového bujónu v
 kostce
 15 ml cukru
 15 ml rajčatového pyré
 400 g nakrájených konzervovaných
 rajčat
 1 bobkový list
 1 snítky tymiánu
 150 g konzervované cizrny
 (bez nálevu)

Příslušenství: zapékačí mísa a
poklička



1. Smíchejte všechny přísady v zapékačí míse. Zakryjte pokličkou, položte na skleněný talíř a vařte na 1000 W 30 minut, nebo dokud zelenina nezměkne. V polovině doby vaření promíchejte.
2. Před podáváním nechte 5 minut odstát. Vyndejte z polévky bobkový list a tymián. Dochuťte dle potřeby.

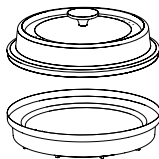
Bouillabaisse

přísady

4-6 porcí

45 ml olivového oleje
 15 ml rajčatového pyré
 1 nakrájená cibule
 1 malý pórek nakrájený na plátky
 2 rozetřené stroužky česneku
 200 g nakrájených konzervovaných rajčat
 400 ml rybího bujónu
 75 ml suchého bílého vína
 2 snítky tymiánu
 sůl a pepř
 nastrohaná kůra ze čtvrtky pomeranče
 2 snítky šafránu
 5 ml chilli omáčky
 250 g na kousky
 nakrájené tresky bez kůže
 250 g směsi mořských potravin
 4 velké čerstvé krevety

Příslušenství: zapékačí mísa a
poklička



1. Smíchejte všechny přísady v zapékačí míse. Zakryjte pokličkou, přísady položte na skleněný talíř a vařte na 1000 W 20 minut, nebo dokud není ryba uvařená.
2. Před podáváním vyndejte tymián. Dochuťte dle potřeby.

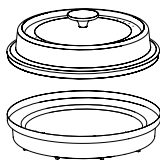
Ratatouille

přísady

4 porcí

1 lilek
 nakrájený na malé kousky
 1 cuketa nakrájená na malé kousky
 1 nakrájená cibule
 1 zelená paprika nakrájená na plátky
 1 červená paprika nakrájená na plátky
 1 rozetřený stroužek česneku
 400 g nakrájených konzervovaných rajčat
 sůl a pepř

Příslušenství: zapékačí miska a poklička



1. Smíchejte všechny přísady v zapékačí misce. Zakryjte pokličkou, položte na skleněný talíř a vařte na 1000 W 20–25 minut, nebo dokud zelenina nezměkne. V polovině doby vaření promíchejte. Dochuťte dle potřeby.

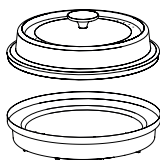
Klobáska s dušenou cizrnou a bramborami

přísady

4 porcí

1 polévková lžice olivového oleje
 100 g na kostičky nakrájené pikantní klobásky
 1 rozetřený stroužek česneku
 400 g konzervované cizrny (bez nálevu)
 500 g na kostičky nakrájených brambor
 500 ml zeleninového bujónu
 petrželová nať na ozdobení

Příslušenství: zapékačí miska a poklička



1. Smíchejte všechny přísady v zapékačí misce. Zakryjte pokličkou, položte na skleněný talíř a vařte na 1000 W 40 minut, nebo dokud zelenina nezměkne. V polovině doby vaření promíchejte.
2. Před podáváním nechte 5 minut odstát. Ozdobte petrželovou natí. Dochuťte dle potřeby.

Croque Monsieur

Přísady

1 porce

4 krajice chleba, namazané
5 ml dijonské hořčice
2 plátky uzené šunky
100 g plátkového sýra

Nádobí: žádné

Příslušenství: rošt

1. Položte toastový chléb namazanou stranou nahoru na rošt a grilujte na stupeň 1 po dobu 4 minut, nebo dokud chléb nezžhnědne.
2. Neopečenou stranu jednoho krajice chleba namažte hořčicí a obložte šunkou a sýrem. Zakryjte druhým krajícem tak, aby opečená strana směřovala nahoru. Vložte zpátky na rošt a vařte programem Combi 2 po dobu 1,5 - 2 minut nebo dokud sýr nezměkne.

Lasagne

Přísady

4 porce

Masová omáčka:
1 nakrájená cibule
1 rozetřený stroužek česneku
5 ml oleje
400 g nakrájených konzervovaných rajčat
150 ml červeného vína
30 ml rajčatového pyré
5 ml směsi koření
500 g mletého hovězího masa sůl a pepř
Lasagne:
500 ml bešamelové omáčky
100 g nastrouhaného tvrdého sýra, např. čedaru
5 ml hořčice
sůl a pepř
50 g nastrouhaného parmazánu
250 g čerstvých lasagní

Nádobí: 1 hrnec Pyrex® 1,5 l s pokličkou, 1 větší čtyřhranná mísa

1. Dejte do hrnce cibuli, česnek a olej. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Vařte na 600 W 3 minuty. Přidejte do hrnce ostatní přísady masové omáčky. Dobře promíchejte. Zakryjte pokličkou a vařte na 1000 W 10 minut. Promíchejte. Poté vařte na 600 W 15–20 minut, nebo dokud se maso neuvaří.
2. Přidejte do bešamelu hořčici, koření a strouhaný sýr. Na dno mísy dejte vrstvu masové omáčky, poté vrstvu lasagní (dbejte na to, aby se jednotlivé lasagně nepřekrývaly) a nakonec vrstvu bešamelu. Opakujte postup dvakrát tak, aby jako poslední byla vrstva bešamelu. Posypte parmazánem. Vložte na skleněný talíř a vařte programem Combi 1 po dobu 10–15 minut, nebo dokud vrchní vrstva nezezlátne.

Bostonské brownies

Přísady

4 porce

100 g čokolády pro vaření
100 g másla
100 g hnědého cukru
100 g mouky
50 g nastrouhaných ořechů
2 polévkové lžice kakaového prášku
1 čajová lžička prášku do pečiva
1 pytlíček vanilkového cukru
2 ušlehaná vejce

Nádoba: Nádoba o rozměrech 16 x 20 cm z varného skla vyložená nepromastitelným papírem

1. Vložte čokoládu a máslo do mísky a vařte dvě minuty při 600 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
2. Přimíchejte ostatní složky a dobře ušlehejte.
3. Nalijte na talíř a vařte přibližně 6 minut v programu Combi 1 nebo do zatuhnutí.
4. Před nakrájením na kostky nechte vychladnout.

Otázky a odpovědi

Otázka: Proč není možné zapnout troubu?

Odpověď: Není-li možné troubu zapnout, postupujte následující m způsobem:

1. Je trouba správně zapojena do síťové zásuvky? Vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky, vyčkejte 10 sekund a znovu vidlici zasuňte do zásuvky.
2. Zkontrolujte jistič nebo pojistku. Nastavte jistič do provozní polohy nebo vyměňte pojistku, pokud došlo k aktivování jističe či ke spálení pojistky.
3. Jestliže jistič nebo pojistka jsou v pořádku, zapojte do zásuvky jiný spotřebič. V případě, že spotřebič funguje, mohlo dojít k závadě na troubě. V případě, že spotřebič nefunguje, mohlo dojít k závadě v zásuvce. Je-li pravděpodobné, že je vadná trouba, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Otázka: Mikrovlnná trouba ruší můj televizní přijímač. Je to normální?

Odpověď: Při vaření v mikrovlnné troubě může docházet k rušení televizních nebo rozhlasových přijímačů, wi-fi, chůviček, zařízení s bluetooth a dalších bezdrátových zařízení. Toto rušení je podobné rušení, které způsobují jiné malé domácí spotřebiče, jako jsou mixéry, vysavače, fény apod., a neznamená, že by trouba byla vadná.

Otázka: Na troubě nelze nastavit program. Proč?

Odpověď: Trouba je navržena tak, že nepřijímá nesprávný program. Trouba například neakceptuje čtvrtý stupeň.

Otázka: Z větracích mřížek někdy uniká teple vzduch. Proč?

Odpověď: Teplo, které se uvolňuje z pokrmu, ohřívá vzduch uvnitř trouby. Ohřátý vzduch je vytlačován prouděním vzduchu uvnitř trouby. Ve vzduchu není přítomno mikrovlnné záření. Za provozu nesmějí být větrací mřížky trouby zakryty.

Otázka: Mohu v troubě použít běžný teploměr?

Odpověď: Pouze v případě, že jste zvolili režim GRILOVÁNÍ. Kovové části některých teploměrů mohou způsobit vznik elektrického oblouku v troubě, a proto by neměly být používány v režimech MIKROVLNNÝ OHŘEV a KOMBINOVANÝ OHŘEV.

Otázka: Z trouby se ozývá bzučení a klepání, jakmile nastavím KOMBINOVANÝ OHŘEV. Co způsobuje tyto zvuky?

Odpověď: Přechod z MIKROVLNNÉHO OHŘEVU na GRILOVÁNÍ a souvisí s nastavením. To je však zcela normální.

Otázka: V KOMBINOVANÉM REŽIMU a při GRILOVÁNÍ moje trouba zapáchá a vychází z ní kouř? Proč?

Odpověď: Po opakovaném používání doporučujeme troubu vyčistit a poté ji po dobu 5 minut nechat v provozu bez jídla, skleněného talíře a kruhové podložky v režimu grilování. Tím dojde k vypálení veškerého jídla, zbytků nebo oleje, které mohly způsobit zápach a/ nebo kouř.

Otázka: Trouba přestane mikrovlnně vařit a na displeji se objeví „H97” a „H98”.

Odpověď: Displej upozorňuje na problém vytváření mikrovln. obraťte se na autorizované servisní centrum.

Otázka: Ventilátor se stále točí i po skončení vaření. Proč?

Odpověď: Po použití trouby může stále běžet ventilátor, jenž ochlazuje elektrické součásti. To je normální a nijak to nebrání v používání trouby.

Péče o troubu

1. Před čištěním vypněte troubu.
2. Udržujte v čistotě vnitřek trouby, těsnění dvířek a těsnící plochy. Pokud se odstříknuté pokrmy nebo vylité tekutiny připečou na stěny trouby, těsnění dvířek nebo těsnící plochy, otřete je vlhkým hadříkem. Silné znečištění lze odstranit běžným mycím prostředkem. Agresivní nebo abrazivní mycí prostředky nejsou vhodné k tomuto účelu. **NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ PROSTŘEDKY PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY.**
3. Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, jelikož by mohly poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
4. Vnější povrch trouby otřete vlhkým hadříkem. Dbejte, aby do větrací mřížky nenatekla voda, protože by mohlo dojít k poškození vnitřních dílů trouby.
5. Znečištěný ovládací panel otřete měkkým suchým hadříkem. Při čištění ovládacího panelu nepoužívejte agresivní ani abrazivní mycí prostředky. Při čištění ovládacího panelu ponechejte dvířka otevřená, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby. Po očištění trouby stisknutím tlačítka STOP/ZRUŠIT vymažete displej nebo nastavte otočný ČASOVÝ SPÍNAČ do polohy NULA.
6. Jestliže se vysráží pára na vnitřní straně dvířek nebo na vnějším povrchu kolem dvířek, setřete ji měkkým hadříkem. Může k tomu dojít v případě, že mikrovlnná trouba pracuje v prostředí s vysokou vlhkostí, avšak v žádném případě se nejedná o projev závady.
7. Čas od času je nutno vyjmout a očistit skleněný talíř. Talíř opláchněte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce.
8. Kruhová podložka a dno vnitřního prostoru trouby se mají pravidelně čistit, aby se zabránilo nadměrné hlučnosti. Jednoduše vyčistěte povrch dna trouby jemným saponátem a horkou vodou, poté jej vysušte čistým hadříkem. Kruhovou podložku lze opláchnout jemnou mýdlovou vodou. Během opakovaného používání trouby dochází k hromadění výparů v důsledku přípravy pokrmů, avšak tyto výpary v žádném případě neovlivňují povrch dna nebo součásti kruhové podložky. Po vyjmutí kruhové podložky z vnitřního prostoru trouby za účelem čištění musí být tato podložka opět umístěna do správné polohy v troubě.
9. V režimu GRILOVÁNÍ nebo KOMBINOVANÝ OHŘEV nevyhnutelně odstříkujete z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Jestliže trouba není udržována v čistotě, může za provozu vycházet z trouby "kouř".
10. Při čištění nepoužívejte parní čistič.
11. Údržbu této trouby musí zajišťovat pouze kvalifikovaní pracovníci. V případě, že trouba vyžaduje údržbu nebo opravu, obraťte se na autorizovaného prodejce.
12. Nemá-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.
13. Větrací otvory udržujte stále čisté. Kontrolujte, zda nejsou vzduchové otvory na horní, spodní nebo zadní straně trouby zablokovány prachem nebo jiným materiálem. Při zablokování větracích otvorů se trouba může přehřát, což ovlivní její provoz a případně to může představovat bezpečnostní riziko.
14. Veškeré příslušenství trouby lze mýt v myčce nádobí.

Technická specifikace

Výrobce	Panasonic	
Model	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Napájení	230 V 50 Hz	
Provozní kmitočet:	2450 MHz	
Příkon:	Maximální	2000 W
	Mikrovlnný ohřev	1050 W
	Grilování	1050 W
Výkon:	Mikrovlnný ohřev	1000 W (IEC-60705)
	Grilování	1000 W
Vnější rozměry (š x h x v) (mm)	488 mm (š) x 395 mm (h) x 279 mm (v)	
Vnitřní rozměry (š x h x v) (mm)	315 mm (š) x 353 mm (h) x 178 mm (v)	
Hmotnost bez obalu (přibl.)	10 kg	
Hlučnost	57 dB	

Technická specifikace může být změněna bez předchozího upozornění.

Tento výrobek splňuje evropskou normu pro poruchy elektromagnetické kompatibility (EMC = elektromagnetická kompatibilita) EN 55011. Podle uvedené normy je toto zařízení zařazeno do skupiny 2, třídy B a splňuje předepsané limity. Zařazení do skupiny 2 znamená, že vysokofrekvenční energie je generována záměrně ve formě elektromagnetického záření, které je určeno pro ohřev pokrmů. Třída B znamená, že tento výrobek může být používán v domácnosti.

Výrobce: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd,
888, 898 Longdong Road, Pudong, Šanghaj, 201203, Čína

Dovozce: Panasonic Marketing Europe GmbH

Kontakt: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Německo

Tartalomjegyzék

Biztonsági utasítások.....	2-6	Grillezés.....	22
A keletkezett hulladékok ártalmatlanítása.....	7	Kombinált főzés.....	23
Üzembe helyezés és csatlakoztatás.....	8	A Steam Plus edény használata (manuális művelet).....	24
A mikrohullámú sütő elhelyezése.....	8	A Steam Plus edény használata.....	25
Fontos biztonsági utasítások.....	9-11	Az időzítő használata.....	26
A sütő tartozékai.....	12	Többfokozatú sütés.....	27
A sütő részei.....	13	Steam plus programok.....	28-30
Kezelőpult.....	14	Automatikus főzés programok.....	31-32
Az óra beállítása.....	15	Turbó kiolvasztás.....	33-34
Gyermekzár.....	15	Felmelegítési és sütési táblázat.....	35-36
Sütési üzemmódok.....	16	Szakácskönyv a Steam Plus edény használatához.....	37
Főzés és kiolvasztás mikro üzemmódban.....	17	Receptek.....	38-40
Kiolvasztási utasítások.....	18	Kérdések és válaszok.....	41
Kiolvasztási táblázat.....	19	A mikrosütő karbantartása.....	42
A 30 mp-es gyorsfunkció használata.....	20	Minőségtanúsítás, műszaki adatok.....	43
A további idő hozzáadása funkció használata.....	21		

Biztonsági utasítások

- Fontos biztonsági előírások: Mielőtt beüzemelné a mikrohullámú sütőt, kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat és tartsa be ezeket a jövőben is.
- A készüléket 8 év feletti gyermekek illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű, vagy tapasztalattal és gyakorlattal nem rendelkező személyek csak olyan, a biztonságukért felelős személy felügyelete és irányítása alatt használhatják, aki ismerik annak veszélyeit és biztonságos kezelését. Gyerekek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek - felügyelet nélkül- nem végezhetik. A berendezést és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél kisebb gyerekektől.
- Úgy kell a készüléket üzembe helyezni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy valamilyen megszakító beiktatásával könnyen le lehessen választani a hálózatról.
- Ha a hálózati kábel sérült, akkor a gyártónak, hivatalos szervizének vagy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie az életveszély megszüntetése végett!
- Figyelem! Az ajtó tömítését és környékét nedves ruhával kell tisztítani. A készüléket ellenőrizni kell, hogy nem sérült-e az ajtó tömítés és környéke. Ha igen, akkor addig nem szabad használni a készüléket, amíg egy, a gyártó által képzett szakember meg nem javítja!
- Figyelem! Tilos átalakítani vagy javítani a készülék ajtaját, a kezelőpult házát, a biztonsági kapcsolókat, vagy a mikrohullámú sütő bármely más alkatrészét! Tilos eltávolítani a mikrohullámú sütő külső burkolatát, mert az védelmet nyújt a mikrohullám sugárzó energiája ellen!

Biztonsági utasítások

- A készülék javítását csak szakember végezheti!
- Figyelem! Tilos a mikrohullámú sütőt villany- vagy gáztűzhely közelében használni!
- Nem szabad folyadékot és más ételt lezárt tartóedényben melegíteni, mert felrobbanhat!
- Figyelem! Csak olyankor szabad gyermeknek felügyelet nélkül használnia a mikrohullámú sütőt, ha ellátták őt megfelelő utasításokkal, hogy képes legyen biztonságosan használni azt, és ismeri a nem megfelelő használattal kapcsolatos veszélyeket!
- A készülék csakis munkalapra állítva használható! Nem szabad beépítve vagy konyhaszekrényben tartva üzemeltetni!

Pulton történő használata:

- A sütőt egy stabil, sík felületre a padlószinttől legalább 85 cm-es magasságra kell helyezni. A helyes működés érdekében a sütőnek megfelelő szellőzést kell biztosítani. Hagyjon 15 cm helyet a mikrohullámú sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t az egyik oldalon; a másik oldalon legalább 40 cm legyen szabadon.
- Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, gyakran ellenőrizze a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyullad, ha túlhevül.
- Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál, vagy a megszakítópanelnél.

Biztonsági utasítások

- A készüléket csak háztartási alkalmazásokban szabad használni.
- Az italok mikrohullámú melegítése késleltetett, robbanásszerű forráshoz vezethet, ezért erre megfelelően ügyelni kell.
- A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni! Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy megégesse a gyermek száját!
- Tilos nyers tojást és kemény tojást főzni **mikrohullámú** üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a melegítés befejezése után is.
- Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét, az ajtótömítést és környékét! Ha a kifröccsent étel vagy a kiömlött folyadék megtapad a készülék falán, az ajtótömítésen, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószert lehet használni. Durva vagy koptató hatású mosószert nem ajánlatos használni.
- **Ne használjon a kereskedelemben kapható sütőtisztítót erre a célra!**
- A **grill** vagy a **kombinált** üzemmód használatakor bizonyos ételek esetén elkerülhetetlenül zsíros lesz a mikrohullámú sütő fala. Ha nem tisztítják meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.

Biztonsági utasítások

- Ha a mikrohullámú sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületek állapota sérülhet, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet teremthet.
- Figyelem! A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
- Gőztisztítót nem szabad használni!
- Az ajtóüveg tisztítására ne használjon durva, koptató hatású tisztítószeret, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, s emiatt az üveg megrepedezhet!
- A mikrohullámú sütő külső felülete, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodik **kombinált** és **grill** üzemmódban; erre ügyelni kell az ajtó nyitáskor-zárásakor és az étel vagy a tartozékok berakásakor-kiszedésekor.
- A készülék nem arra készült, hogy külső időzítővel, vagy különálló távirányító rendszerrel működtessék.
- Csak olyan eszközöket, edényeket használjon, melyek alkalmasak mikrohullámú sütőben történő használatra.
- A mikrohullámú sütő mennyezetébe két fűtőbetét van beépítve. A **kombinált** és a **grill** funkció használata után ezek a felületek nagyon felforrósodnak. Vigyázzon, nehogy megérintse a mikrohullámú sütő fűtőelemeit!

Biztonsági utasítások

- A sütő kizárólag ételek és italok felmelegítésére szolgál. Alacsony nedvességtartalmú ételek, például kenyér, csokoládé, keksz és sütemények melegítésekor óvatosan járjon el. Ezek az ételek odaéghetnek, kiszáradhatnak vagy meggyulladhatnak, ha túl sokáig melegíti őket. Alacsony nedvességtartalmú élelmiszerek, mint például pattogatott kukorica vagy lepények (poppadom) melegítésére nem javasoljuk. Élelmiszerek, újságok, ruhák, melegítőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhák, forróvizes palackok és hasonló tárgyak melegítése sérülésveszélyt vagy tüzet okozhatnak.
- Nyitott állapotban a mikrohullámú sütő ajtajára ne fejtessen ki lefelé ható erőt. Előfordulhat, hogy a sütő előrebukik.
- A sütő lámpáját csak a gyártó által kiképzett szerviztechnikus cserélheti. Ne próbálja meg eltávolítani a sütő külső burkolatát.
- Figyelem! Azon kockázatok elkerülése érdekében, melyek abból fakadhatnak, hogy hőkioldó véletlenül alaphelyzetbe kerül, a készüléket külső kapcsolóeszközön, például egy időzítőn vagy egy olyan áramkörhöz csatlakoztatva, mely rendszeresen ki- és bekapcsolja az eszközt, használni tilos!

A keletkezett hulladékok ártalmatlanítása



Tudnivalók a
leselejtezett elektromos
és elektronikai
berendezések
ártalmatlanításáról
(magánháztartások)

Ez, a terméken, illetve a kísérő dokumentációban szereplő szimbólum arra utal, hogy az elhasználódott elektromos és elektronikai termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal együtt kezelni.

A helyes kezelés, visszanyerés és újrafeldolgozás érdekében szíveskedjék az ilyen terméket kijelölt gyűjtőhelyre szállítani, ahol díjtalanul átveszik. Bizonyos országokban a helyi forgalmazó is visszaveszi a terméket, azonos funkciójú új termék vásárlásakor.

A termék megfelelő ártalmatlanítása hozzájárul értékes természeti erőforrások megóvásához, valamint megelőzi azt, hogy bármiféle, potenciálisan negatív hatással legyen az emberi egészségre és a környezetre, ami különben bekövetkeznék a nem megfelelő hulladékkezelés miatt. Az Önhöz legközelebb levő kijelölt gyűjtőhelyre vonatkozó további tudnivalók beszerzése végett szíveskedjen a helyi hatóságokhoz fordulni.

Az állami jogszabályok értelmében e hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén büntetés szabható ki.

Az Európai Unió közületi felhasználóinak figyelmébe

Ha szeretne kidobni valamilyen elektromos és elektronikai berendezést, szíveskedjen a forgalmazójához vagy szállítójához fordulni további felvilágosításért.

Az Európai Unión kívüli országokban érvényes ártalmatlanítási tudnivalók

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes.

Ha szeretné kidobni ezt a terméket, szíveskedjen a helyi hatóságokhoz vagy forgalmazóhoz fordulni, és tájékozódni a helyes ártalmatlanítási módról.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

Ellenőrizze a mikrohullámú sütőt!

Csomagolja ki, távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és vizsgálja meg a mikrohullámú sütőt, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés, pl. ütődés, törött ajtórekesz vagy repedés az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, haladéktalanul értesítse a forgalmazót! Ha sérült a mikrohullámú sütő, ne vegye használatba!

Földelési utasítás

Amennyiben a hálózati csatlakozójzat nincs földelve, a vevő feladata kicseréltetni azt megfelelően földelt hálózati csatlakozójzatra.



Fontos figyelmeztetés
A balesetek elkerülése végett a készüléket megfelelően földelni kell!

Üzemi feszültség

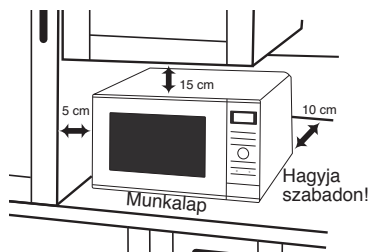
A feszültség meg kell, hogy egyezzen a hálózati csatlakozójzat címkéjén feltüntetett feszültséggel. Az előírtnál nagyobb feszültség használata tüzet vagy egyéb károsodást okozhat.

A mikrohullámú sütő elhelyezése

A készülék csakis munkalapra állítva használható! Nem szabad beépítve vagy konyhaszekrényben tartva üzemeltetni!

Munkalapra állítva:

1. Helyezze a mikrohullámú sütőt vízszintes, stabil felületre, a padlótól legalább 85 cm magasságba.
2. Úgy kell a készüléket üzembe helyezni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy valamilyen megszakító beiktatásával könnyen le lehessen választani a hálózatról.
3. A helyes működés érdekében biztosítson megfelelő szellőzést a mikrohullámú sütő számára.
4. Hagyjon 15 cm helyet a mikrohullámú sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t az egyik oldalon; a másik oldalon legalább 40 cm legyen szabadon.



5. Tilos a mikrohullámú sütőt villany- vagy gázúzhely közelében használni!
6. A lábakat nem szabad eltávolítani!
7. A mikrohullámú sütő csak háztartási célra használható! Kültéren használni tilos!
8. Magas páratartalmú helyen ne használja a mikrohullámú sütőt!
9. A hálózati kábel nem érhet hozzá a mikrohullámú sütőhöz! A hálózati kábelt tartsa távol mindenféle forró felülettől! Ne hagyja lógni a hálózati kábelt asztal vagy munkalap szélén! A hálózati kábelt, a csatlakozódugót vagy a mikrohullámú sütőt vízbe meríteni tilos!
10. Ne zárja el a sütő oldalain és hátulján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ez esetben a sütőt biztonsági hőkapcsoló védi, és a készülék csak lehűlés után kapcsolható be újra.

Fontos biztonsági utasítások

A mikrohullámú sütő használata

1. A mikrohullámú sütőt étel készítésén kívül más célra használni tilos! Ez a mikrohullámú sütő kifejezetten étel melegítésére, vagy főzésére szolgál. Ezt a mikrohullámú sütőt tilos vegyszer vagy egyéb, nem ételnek minősülő termék melegítésére használni!
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény, illetve a tárolóedény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra!
3. Szigorúan tilos **mikrohullámú** vagy **kombinált** üzemmódban használni a mikrohullámú sütőt, **ha nincs benne étel!** Az ilyen használat miatt a készülék tönkremehet.
4. Amikor a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, mivel a sütőt akár véletlenül is bekapcsolhatja.
5. A sütő kizárólag ételek és italok felmelegítésére szolgál. Alacsony nedvességtartalmú ételek, például kenyér, csokoládé, keksz és sütemények melegítésekor óvatosan járjon el. Ezek az ételek odaéghetnek, kiszáradhatnak vagy meggyulladhatnak, ha túl sokáig melegíti őket. Alacsony nedvességtartalmú élelmiszerek, mint például pattogatott kukorica vagy lepények (poppadom) melegítésére nem javasoljuk. Élelmiszerek, újságok, ruhák, melegítőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhák, forróvízes palackok és hasonló tárgyak melegítése sérülésveszélyt vagy tüzet okozhatnak.
6. Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztositéknál, vagy a megszakítópanelnél.

A melegítés használata

1. Mielőtt első alkalommal kombinált vagy grill üzemmódban használná a sütőt, először étel és tartozékok (de a üveg forgótányérral és a görgőgyűrűvel együtt) kapcsolja be 1-es grill fokozaton 5 percig. Ezáltal a korrózióvédelem érdekében felhordott olaj leég. Ez az egyetlen alkalom, amikor megengedett a sütő használata üresen.



Figyelem! Forró felületek

A sütő valamennyi belső felülete felforrósodik.

2. A mikrohullámú sütő külső felülete, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodik kombinált és grill üzemmódban; erre ügyelni kell az ajtó nyitásakor-zárásakor és az étel vagy a tartozékok berakásakor-kiszedésekor.
3. A mikrohullámú sütő mennyezetébe két fűtőbetét van beépítve.



Figyelem!

A **kombinált** és a **grill** funkció használata után ezek a felületek nagyon felforrósodnak. Vigyázzon, nehogy megérintse a mikrohullámú sütő fűtőelemeit!

4. A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.



Figyelem! Forró felületek

Az említett üzemmódban történő főzést követően a mikrohullámú sütő tartozékai nagyon felforrósodnak!

Fontos biztonsági utasítások

A mikrohullámú sütő világítása

Ha szükségessé válik a mikrohullámú sütő lámpájának cseréje, szíveskedjék ahhoz a forgalmazóhoz fordulni, akinél vásárolta a készüléket.

Főzési idő

A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől, valamint a főzőedény fajtájától függ.

A túlfőzés megelőzése végett kezdjen a minimális főzési idővel. Ha az étel nincs eléggé megfőve, mindig lehet egy kissé tovább főzni.



Fontos figyelmeztetés

Az ajánlott főzési idő tartamának túllépésekor az étel tönkremegy, szélsőséges esetben meg is gyulladhat, és esetleg károsítja a mikrohullámú sütő belső terét.

Kis mennyiségű étel

Ha az étel kevés vagy kicsi a nedvességtartalma, akkor megéghet, kiszáradhat vagy meggyulladhat, ha túlságosan sokáig főzik. Amennyiben a mikrohullámú sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva az ajtót, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

A héj megszurkálása

A nem porózus héjú élelmiszereket, mint például a burgonyát, a tojássárgáját és a kolbászt **mikrohullámú** üzemmódban történő főzés előtt meg kell szurkálni, nehogy szétrobbanjanak.

Húshőmérő

Húshőmérővel lehet ellenőrizni, hogy milyen állapotban van a készülő hús vagy szárnyas – de csak miután kivette a mikrohullámú sütőből! Ne használjon hagyományos húshőmérőt a készülékben, mert szikrázást okozhat!

Tojás

Tilos nyers tojást és kemény tojást főzni mikrohullámú üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a melegítés befejezése után is.

Folyadékok

Folyadék, pl. leves, szósz és ital melegítésekor lehetséges, hogy a folyadék túllépi a forráspontját anélkül, hogy ezt a buborékképződés előre jelezné. Emiatt a forró folyadék hirtelen kifuthat.

Ennek a megelőzésére a következőket kell tennie:

- a Lehetőleg ne használjon egyenes falú, szűk nyakú tárolóedényt.
- b Kerülje a túlmelegítést!
- c Keverje meg a folyadékot, mielőtt betenné a tárolóedényt a mikrohullámú sütőbe, majd a főzési idő felénél ismét keverje meg.
- d A melegítés után hagyja rövid ideig állni a mikrohullámú sütőben, és keverje meg újra, mielőtt óvatosan kivinné a tárolóedényt.

Papír/műanyag

Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, gyakran ellenőrizze a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyullad, ha túlhevül.

Csakis olyan újrahasznált papírterméket (pl. konyhai kéztörülőt) használjon, amelyen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőben történő használatra alkalmas! Az újrahasznált papírtermékben lehetnek olyan szennyeződések, amelyek szikrázást, illetve tüzet okozhatnak használat közben.

Mielőtt a zacskót betenné a mikrohullámú sütőbe, távolítsa el a kötőzuhalt a sütőzacskóról.

Edény/fólia

Tilos mindenféle zárt kannát vagy palackot melegíteni, mert felrobbanhat!

Fém tartóedényt vagy fémfestékkel díszített tárgyért nem szabad használni mikrohullámú sütőben történő főzéshez, mert szikrázást okozhat!

Ha alumíniumfóliát, hústűt vagy fémtárgyat használ, akkor közöttük és a mikrohullámú sütő fala között legalább 2 cm távolságot kell tartani a szikrázás megelőzése végett.

Cumisüveg, bébiételes üveg

A cumisüvegről vagy a bébiételes üvegről le kell venni a cumit, illetve a fedelet, mielőtt betenné a mikrosütőbe.

A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni!

Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy megégesse a gyermek száját!

A ventilátormotor működése

A sütő használata után a ventilátormotor az elektromos alkatrészek hűtése érdekében még néhány percig foroghat. Ez teljesen normális, nyugodtan kiveheti az ételt a sütőből, miközben a ventilátor még működik. Ez idő alatt a sütő használatát folytathatja.

A sütő tartozékai

Tartozékok

A mikrohullámú sütőt különféle tartozékokkal szállítjuk. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó útmutatást!

Forgótányér

1. Tilos a mikrohullámú sütőt használni anélkül, hogy a görgőgyűrű és a forgótányér a helyén lenne!
2. Soha ne használjon másfajta forgótányért, csak olyat, amelyik kifejezetten ehhez a mikrohullámú sütőhöz való!
3. Ha a forgótányér forró, hagyja kihűlni, mielőtt tisztítaná vagy vízbe tenné!
4. A forgótányér mindkét irányba tud forogni.
5. Ha a forgótányéron levő étel vagy a főzőedény hozzáér a mikrohullámú sütő falához, és emiatt megáll a forgótányér, akkor automatikusan ellenkező irányban forog tovább. Ez nem jelent rendellenes működést.
6. Tilos az ételt közvetlenül a forgótányérra téve főzni!

Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a mikrohullámú sütőt belsejét rendszeresen tisztítani kell a zaj, valamint az ételmaradék lerakódásának a megelőzése végett.
2. A görgőgyűrűt mindig használni kell a főzéshez, a forgótányérral együtt.

Fémrács

1. A fémrács kis adag étel piritására szolgál, ugyanakkor a javítja a hőlégkeverést.
2. Tilos bármiféle fém tárolóedényt közvetlenül a fémrácsra tenni a **kombinált mikrohullámú** üzemmódban!
3. Tilos a fémrácsot csak **mikrohullámú** üzemmódban használni!

Steam Plus edény

1. A Steam Plus edényt kimondottan ehhez a sütőhöz tervezték. A fedő anyaga rozsdamentes acél, a piritótálé pedig alumínium. Bár a fedő és a piritótál fémből készült, a forgótányér közepére helyezve biztonságosan használhatók. Ne használja a Steam Plus edényt más fajta mikrohullámú sütőben vagy hagyományos sütőben.
2. Steam Plus kiegészítőket, a piritótálat, a gőzölőtálcát és a fedőt együtt használja (24. oldal).
3. A gőzölőtálcát helyezze a piritótálba és fedje le a fedővel. Az ételt a gőzölőtálcára kell helyezni. A gőzölőtálcát mindig a piritótállal és a fedővel együtt kell használni.
4. A Steam Plus használata előtt mindig tegyen 150 ml csapvizet a piritótál aljára.
5. A Steam Plus tartozékot csak mikrohullámú üzemmódban szabad használni. Ha a piritótálat grillező tálként egymagában használja, akkor azt csak grill vagy kombinált módban alkalmazza.
6. A piritótálat és a fedőt (a gőzölőtálca nélkül) sütésre vagy lassú tűzön történő sütésre is használhatja.
7. A piritótálat mindig az üvegtálcán használja. Ne használja a rácsos állvánnyal együtt.
8. Mindig használjon kesztyűt, ha a tartozékkal dolgozik. Használat után a fedél forró lehet. Vigyázzon a fedél eltávolításakor.
9. Bizonyosodjon meg arról, hogy sütés előtt minden csomagolást eltávolított.
10. Sütés után, a fedő eltávolításakor ne hajoljon túl közel a Steam Plus edényhez, mert a felcsapó gőz sérülést okozhat. A fedőt mindig a piritótállal és a gőzölőtálcával együtt kell használni.
11. A piros szilikontömítés eltávolítható. Használat előtt mindig helyezze vissza.
12. A Steam Plus edény használatakor az utasítások szerint járjon el. Ennek elmulasztása sérülés kockázatához vagy a sütő károsodásához vezethet.

A sütő részei

1. Ajtónyitó gomb

Ezt megnyomva kinyílik az ajtó. Ha főzés közben kinyitja az ajtót, a főzés átmenetileg leáll, a korábbi beállítások azonban változatlanok maradnak. Amint becsukja az ajtót, és megnyomja a start gombot, a főzés folytatódik.

2. A mikrohullámú sütő ablaka

3. Biztonsági ajtózárs rendszer

4. A mikrohullámú sütő szellőzőnyílása

5. Hullámvezető borítás (ne távolítsa el)

6. Külső szellőzőnyílások

7. Kezelőpult

8. Tápkábel

9. Csatlakoztatás

10. Figyelmeztető címke

11. Forgótányér

12. Görgőgyűrű

13. Grillvezető betétek

14. Figyelmeztető címke (forró felület)

15. Itt helyezze el az automatikus program mellékelt menücímkejét.

16. Figyelmeztető címke

17. Távtartó (nem eltávolítható)

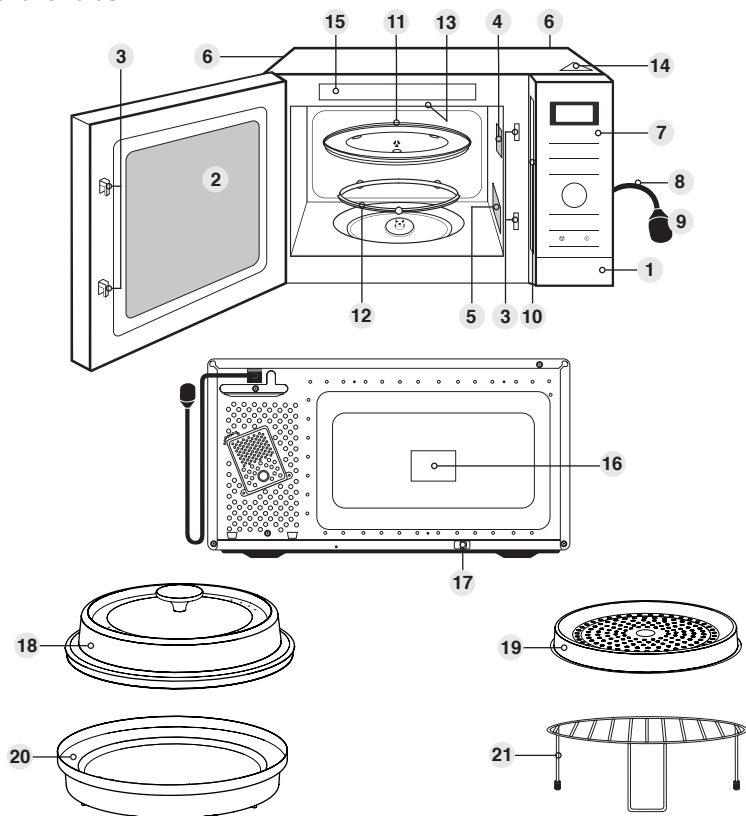
A távtartó biztosítja a szellőzéshez elegendő helyet a sütő hátlapja mögött.

18. Fedő

19. Gőzlőtálca

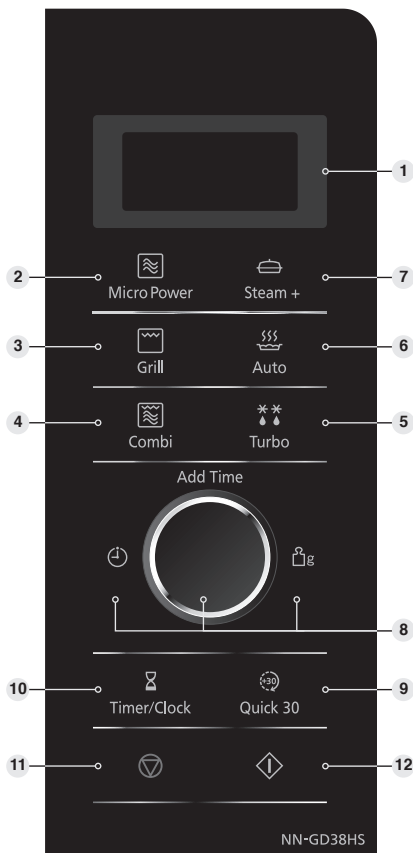
20. Pírtótál

21. Fémrács



Megjegyzés

1. Az ábra csak tájékoztató jellegű.
2. Csak a forgótányér, a rácsos állvány, a gőzlőtálca és a pírtótál a sütő tartozékai. A kézikönyvben említett minden más főzőedényt külön kell megvásárolni.



A kezelőpult eltérhet az ábrán látható változattól (a szintől függően), azonban a gombok feliratait azonosak.



“Bip” hang

Amikor valamelyik gombot megérinti, “bip” hang hallható. Ha megérint egy gombot, de “bip” hang nem hallható, a készülék nem fogadta vagy nem tudja fogadni az utasítást. A teljes program lefutásakor a mikrohullámú sütő 5 “bip” jelet ad.

1. Kijelzőablak
2. Mikrohullám teljesítményszintek (17. oldal)
3. Grillezés gomb (22. oldal)
4. Kombinált gomb (23. oldal)
5. Turbó kiolvasztás gomb (33-34. oldal)
6. Automatikus sütés gomb (31-32. oldal)
7. Steam Plus programok gomb (28-30. oldal)
8. Forgatható gomb

Állítsa be az időt vagy az étel súlyát a forgatható gomb elfordításával. Használja a forgatható gombot a további idő hozzáadásához (21. oldal).

9. 30 mp-es gomb (20. oldal)
10. Időzítő/óra gomb (15. és 26. oldal)
11. Állj/Törlés gomb:

Főzés előtt:

Egy gombnyomás törli az Ön utasításait.

Főzés közben:

Egy gombnyomás átmenetileg leállítja a főzőprogramot. Egy másik gombnyomás törli az Ön összes utasítását; ekkor a napi idő jelenik meg a kijelzőn.

12. Start gomb

Nyomja meg a start gombot a sütő működtetéséhez. Ha a sütés során kinyitja az ajtót, vagy megnyomja a Stop/törlés gombot, akkor a sütés folytatásához még egyszer meg kell nyomnia a Start gombot.

A sütő energiatakarékos funkcióval van ellátva.



Megjegyzés

Készüléti módban a kijelző fényereje lecsökken. A sütő készületi módba kerül az első elektromos hálózatba történő csatlakoztatáskor, illetve közvetlenül az utolsó művelet elvégzése után.

Amennyiben egy művelet be van állítva, és a start gomb nincs lenyomva, akkor 6 perc múlva a sütő automatikusan törli az adott műveletet. A kijelző pedig visszaáll óra üzemmódba.

Az óra beállítása

Amikor először csatlakoztatja a mikrohullámú sütő csatlakozódugóját, "88:88" jelenik meg a kijelzőablakban.



Nyomja meg az Időzítő/ Óra gombot kétszer

A kettőspont villogni kezd.

Állítsa be az időt

A forgatható gomb elfordításával. A kijelzőn megjelenik az idő, és villog a kettőspont.

Nyomja meg az Időzítő/ Óra gombot

A kettőspont nem villog tovább; meg lehet adni a napi időt.



Megjegyzés

1. A napi idő nullázásához ismételje meg az 1–3. lépést.
2. Az óra mindaddig megőrzi a napi időt, amíg a mikrohullámú sütő dugója be van dugva, és hálózati feszültséget kap.
3. Ez 24-órás óra, azaz du. 2 óra = 14:00, nem pedig 2:00.

Gyermekzár

Ez a rendszer zárja a mikrohullámú sütő kezelőszerveit; az ajtó azonban nyitható. A gyermekzárát akkor lehet beállítani, ha a kijelzőn a kettőspont vagy az idő látható.

Beállítás:



Nyomja meg háromszor a start gombot.

Ekkor eltűnik a napi idő. A tényleges idő azonban nemvész el. A "Kulcs szimbólum" jelenik meg a kijelzőn. 🔑

Törlés:



Nyomja meg háromszor az állj/ törlés gombot.

Ekkor a napi idő ismét megjelenik a kijelzőn.

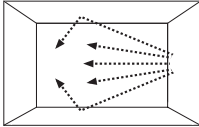
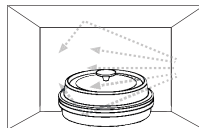
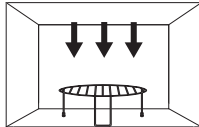
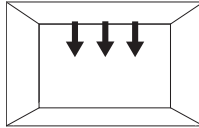
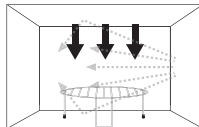
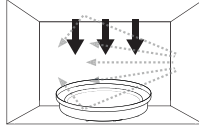
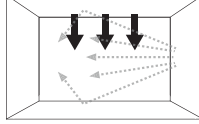


Megjegyzés

A gyermekzár aktiválásához 10 másodpercen belül háromszor kell megnyomni a Start gombot.

Sütési üzemmódok

Az alábbi rajz a kiegészítőket mutatja. Ez a recepttől vagy a felhasznált edénytől függően különböző lehet.

Sütési üzemmódok	Felhasználás	Tartozékok	Felhasznált tartozékok
<p>Mikrohullám</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Kiolvasztás Melegítés Olvasztás: vaj, csokoládé, sajt. Hal, zöldség, gyümölcs, tojás főzése. Előkészítés: aszalt gyümölcsök, lekvárok, szósok, puding, sütemények, karamell, hús, hal. Süteménysütés piritás nélkül. 	-	<p>Mikrohullámozható (pl. Pyrex® edények, tálak vagy tányérok) közvetlenül az forgótányéron.</p> <p>Fém nem lehet.</p>
<p>Vagy</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Hal, zöldség, burgonya és csirke párolása. 	Steam Plus edény (Piritótál, gőzölőtálca és fedő).	-
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vékony hús- vagy halszeletek grillezése. Kenyérpirítás 	Rácsos állvány	-
<p>Vagy</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Csöben sült ételek vagy meringue sütemények piritása. 	-	Fém vagy hőálló, közvetlenül az forgótányéron.
<p>Kombinált</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Hússzeletek és csirkedarabok sütése. 	Rácsos állvány	Fém nem lehet.
<p>Vagy</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pizzák, lepények vagy burgonya ételek piritása és ropogósra sütése. 	Piritótál	Fém nem lehet.
	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne, hús, burgonya vagy zöldségek csöben sütése. Sütemények és pudingok sütése barnítással. 	-	<p>Mikrohullámozható vagy hőálló, közvetlenül a forgótányéron.</p> <p>Fém nem lehet.</p>

Főzés és kiolvasztás mikro üzemmódban

A mikrohullámú sütő használatakor a forgótányérnak mindig a helyén kell lennie.



Nyomja meg a Micro Power gombot

Válassza ki a kívánt teljesítményszintet. A kijelzőn megjelennek a jelzőlámpák és a teljesítményszint.

Állítsa be a főzési időt a forgatható gombbal.

(1000 W teljesítmény: legfeljebb 30 perc; Más teljesítmények: legfeljebb 90 perc).

Nyomja meg a start gombot.

Ekkor megkezdődik a főzőprogram, és a kijelzőn az idő vissza-számlálása látható.

Gombnyomás	Teljesítményszint	Wattérték
1 Gombnyomás	Max	1000 W
2 Gombnyomás	Kiolvasztás	270 W
3 Gombnyomás	Közepes	600 W
4 Gombnyomás	Gyenge	440 W
5 Gombnyomás	Párolás	300 W
6 Gombnyomás	Melegen tartás	100 W



Figyelem!

Ha a főzési időt úgy adja meg, hogy előzőleg nem állította be a teljesítményszintet, a mikrohullámú sütő automatikusan 1000 W teljesítményen működik.



Megjegyzés

1. A többfokozatú sütést lásd a 27. oldalon.
2. A pihentetési idő a mikrohullám-teljesítmény és az idő beállítása után programozható be. Az időzítő használatát lásd a 26. oldalon.
3. Szükség esetén sütés közben megváltozathatja a sütési időt. Fordítsa el az Idő-/Súlyválasztó forgatható gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az időt 1 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni, maximálisan 10 percig. A gomb nullára forgatásakor leáll a sütés.
4. Mikrohullámú üzemmódban **ne használjon** fémedényeket.

Kiolvasztási utasítások

Kiolvasztási ötletek

Többször ellenőrizze a kiolvasztást, még akkor is, ha automatikus programot használ. Tartsa be az állásidőt.

Állásidő

Egyes (kisebb) ételadagok csaknem rögtön kiolvasztás után főzhetők. Az normális jelenség, hogy a nagy ételadag fagyott a közepén. Főzés előtt hagyja állni minimum egy órát. Ezen állásidő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik, és az étel a hővezetés révén kiolvad. Megjegyzés: Amennyiben az ételt nem kívánja azonnal megfőzni, tegye be a hűtőszekrénybe. Soha ne fagyassza vissza a kiolvasztott ételt, csak, ha előbb megfőzi!

Egészen sült hús és szárnyas

Az egybesütni való húst jobb rátenni egy felfordított táltra vagy műanyag rácsra, hogy ne álljon a levében. Nagyon fontos az ilyen étel apró vagy kinyúló részeit kis darab fóliába csomagolni, hogy ezek a részek ne égjenek meg. **Nem veszélyes a mikrohullámú sütőben kis darab fóliákat használni, feltéve, hogy nem kerülnek érintkezésbe a mikrohullámú sütő falával.**

Vagdalthús vagy húskockák és tengeri hal/rák

Tekintettel arra, hogy az ilyen ételek külső része gyorsan kiolvad, szét kell választani őket, kiolvadás közben gyakran darabokra kell törni a tömböket, és eltávolítani őket, ha már kiolvadtak.

Kis adag ételek

Amint lehetséges, a húszleteket és a csirkedarabokat szét kell választani, hogy mindenütt egyenletesen olvadjanak ki. A zsíros részek és a végek hamarabb olvadnak ki. Ezeket helyezze a forgótányér közepére, vagy védje őket (fóliával).
Kenyér

A kenyérnek 5–30 perces pihentetési időre van szüksége, hogy a közepe kiolvadjon. A pihentetési idő lerövidíthető, ha a szeleteket szétválasztja, a zsemleket és a cipókat pedig félbevágja.

Hangjelzések

Az automatikus kiolvasztási programok során hangjelzések hallhatók. A hangjelzések az ételek ellenőrzésére, keverésére és szétválasztására, vagy a kis darabok befedésére figyelmeztetnek. Ennek elmulasztása egyenetlen kiolvasztást eredményezhet.



Kiolvasztási táblázat

Élelmiszer	Súly/Mennyiség	Idő és mód	Módszer
Zsemle (3)	1 db 85 g	1000 W 20-30 mp	5 perc pihentetés
Briós, nagy (3)	1 db 400 g	Kombi 2; 3 perc 30 mp	5 perc pihentetés
Sajt (camembert) (3)	1 db 250 g	270 W 7 perc 30 mp	1 óra pihentetés minimum.
Sajt (feta) (3)	1 szelet 200 g	270 W 7-8 perc	20 perc pihentetés minimum.
Gomolya (túró) (3)	1 db 250 g	270 W 8-10 perc	10 perc pihentetés
Croissant – briós, kicsi (1, 4)	2 db 100 g	Kombi 2; 1 perc & 2 perc Grill 1	1 perc pihentetés
Mazsolás tekercs (1, 4)	1 db 120 g	Kombi 2; 1 perc 30 mp & 3 perc Grill 1	1 perc pihentetés
Vékony halfilé (2, 3)	4 db 500 g	270 W 10 - 15 perc	15 perc pihentetés
Vastag halfilé (2, 3)	1 db 380 g	270 W 12-14 perc	
Halszeletek, szálkás (2, 3)	1 db 450 g	270 W 10-12 perc	
Málna (1)	200 g	270 W 6-8 perc	15 perc pihentetés
Szilva/barack (1)	300 g	270 W 11-13 perc	15 perc pihentetés
	700 g	270 W 20-22 perc	
Hamburger hús (2,3)	1 db 100 g	270 W 6-7 perc	10 perc pihentetés
	2 db 200 g	270 W 10-12 perc	
Tészta, felfújt (1, 3)	1 tekercs 375 g	270 W 4-5 perc	Pihentési idő: 20 perc a hűtőszekrényben
Tészta, omlás (1, 3)	1 tekercs 500 g	270 W 4-5 perc	
Pizzatészta (1, 3)	1 db 240 g	270 W 4 perc 30 mp	10 perc pihentetés
Rák/garnélarák, kicsi (2)	200 g	270 W 7-9 perc	Törje fel a jeget, és csepegtesse le több alkalommal. 10 perc pihentetés
	450 g	270 W 10-12 perc	
Scampi (rák), nagy (2)	300 g	270 W 15 perc	
Főtt, sovány sonka (2)	4 szelet 200 g	270 W 5-6 perc	5 perc pihentetés
Csemege szalámi (2)	12 szelet 250 g	270 W 8-9 perc	
Desszert			
Fekete erdő (1)	1 db 600 g	270 W 10-15 perc	15 perc pihentetés
Csokoládé fondant (1)	1 db 450 g	440 W 3 perc	10 perc pihentetés
Fánk (1, 4)	1 db 50 g	Kombi 2; 1 perc 20 mp	3 percig hagyja állni a sütőben.
	2 db 100 g	Kombi 2; 1 perc 30 mp	
Gofri (1, 4)	1 db 20 g	Kombi 2; 50 - 60 mp	Ha ropogósabbat szeretne, további 1 percig grillezze.
	2 db 40 g	Kombi 2; 1 perc 30 mp	
Gyümölcstorta (málna) (3)	470 g	270 W 8-10 perc	10 perc pihentetés

(1) Fordítsa, vagy keverje meg félidőben. (2) Fedje le. (3) Távolítsa el a csomagolást, és tegye hőálló tányérra. (4) Hőálló edényben tegye a rácsos állványra, ha szükséges.

A 30 mp-es Gyorsfunkció használata

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütési időt gyorsan, 30 másodperces lépésekben beállítsa.



A kívánt sütési idő eléréséig nyomja meg a **30 másodperces** gombot (ez legfeljebb 5 perc lehet). Egy gombnyomás 30 másodpercet jelent. Az idő megjelenik a kijelzőn. A teljesítményszint 1000 W-ra van beállítva.

Nyomja meg a start gombot.

A sütési program elindul, és a kijelzőn elkezdődik az idő visszaszámlálása. A főzés befejezésekor öt hangjelzés hallható.

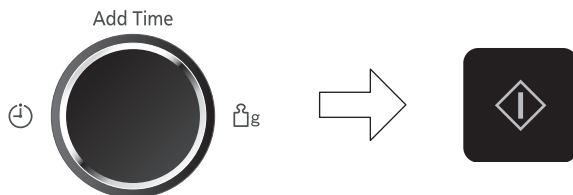


Megjegyzés

1. Szükség esetén használhat másik teljesítményszintet is. A kívánt teljesítményszintet a 30 másodperces gomb megnyomása előtt válassza ki.
2. Az idő 30 másodperces gombbal történő beállítása után a forgatható gomb már nem használható.
3. Ez a funkció 1 percig nem működik a manuális főzés után.

A további idő hozzáadása funkció használata

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az előző sütés után további időt állítson be.



Sütés után a forgatható gombbal válassza ki a további idő hozzáadását.

Maximális sütési idő:

Mikrohullám: 1000 W-on maximálisan 30 perc, más teljesítményszinten maximálisan 90 perc; Grill, kombinált: 90 perc.

Nyomja meg a start gombot.

A kiválasztott idő hozzáadásra kerül. Az idő megjelenik a kijelzőn és a visszaszámlálás elkezdődik.

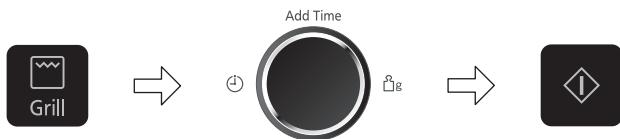


Megjegyzés

1. Ez a funkció csak a mikrohullám, a grill és a kombinált funkciók esetén használható, az automatikus programok esetén nem elérhető.
2. A további idő hozzáadása funkció 1 perces sütés után nem fog működni.
3. A további idő hozzáadása funkció többfokozatú sütés után lehet használni.
4. A teljesítményszint a legutóbbi lépéssel megegyező. Ez a funkció nem fog működni, ha az utolsó lépés állási idő volt.

Grillezés

A sütő grillrendszere számos ételféle, például karaj, kolbász, pecsenyék, pirítós stb. elkészítéséhez gyors és hatékony módszert kínál. 3 különböző grill beállítás áll rendelkezésre. A sütő használatakor a forgótányérnak mindig helyén kell lennie.



A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a grill gombot.

A grill szint (1, 2 vagy 3) és a hozzá tartozó jelzőlámpa megjelenik a kijelzőn.

Állítsa be a főzési időt

Állítsa be az időt a forgatható gomb elfordításával. Legfeljebb 90 percre.

Nyomja meg a start gombot.

Ekkor megkezdődik a visszaszámlálás a kijelzőn.

Gombnyomás	Teljesítményszint	Wattérték
1 Gombnyomás	Grill 1 (erős)	1000 W
2 Gombnyomás	Grill 2 (közepes)	850 W
3 Gombnyomás	Grill 3 (gyenge)	700 W

A sütési idő beállítása sütés közben

Szükség esetén sütés közben megváltoztathatja a sütési időt. Fordítsa el a forgatható gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az időt 1 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni, maximálisan 10 percig. A gombot nullára forgatva leállítja a sütést.



Megjegyzés

1. Helyezze az ételt a forgótányéron a fémrácsra. Helyezzen hőálló tálat (Pyrex®) alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. Soha ne fedje le az ételt grillezőskor!
3. **Ne** kísérletezzen azzal, hogy előmelegíti a grillt!
4. A grill csak olyankor működik, ha a mikrohullámú sütő ajtaja zárva van. Nyitott ajtóval nem lehet használni a grillező funkciót.
5. A külön **grill** program használata esetén nincs mikrohullámú sugárzás.
6. A legtöbb ételt meg kell fordítani a főzési idő felénél. Amikor megfordítja az ételt, nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, és **óvatosan**, kesztyűvel vegye ki a fémrácsot.
7. Ha megfordította, tegye vissza az ételt a mikrohullámú sütőbe, és csukja be az ajtót. Miután becsukta az ajtót, nyomja meg a **start** gombot. Ekkor folytatódik a hátralévő grillezési idő visszaszámlálása. Teljesen veszélytelen, ha kinyitja az ajtót.
8. Főzés közben a grill felizzik, majd kialszik – ez normális jelenség. A grillező használata után és a **mikrohullámú** vagy a **kombinált** üzemmód használata előtt mindig tisztítsa ki a mikrohullámú sütőt!



Figyelem!

A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A fémrácsot és a hőálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémalkatrészeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt!

Kombinált főzés

A kombinált üzemmód általában grillezett ételekhez vagy sós aprósütemények felmelegítésére alkalmas. A grill a sütés során ki-be fog kapcsolni - ez teljesen normális.



Válassza ki a kombinált módot

A kombinált gombbal válassza ki a teljesítményszintet. Ilyenkor a kombinált üzemmód szintje (1, 2 vagy 3) és a hozzá tartozó lámpa megjelenik a kijelzőn.

Állítsa be a főzési időt

Állítsa be az időt a forgatható gomb elfordításával. Legfeljebb 90 percre.

Nyomja meg a start gombot.

Ekkor megkezdődik a visszaszámlálás a kijelzőn.

Gombnyomás	Szint	MW	Grill
1 Gombnyomás	Kombi 1	440 W	Erős
2 Gombnyomás	Kombi 2	300 W	Erős
3 Gombnyomás	Kombi 3	300 W	Közepes

Kombinált üzemmódban történő főzéskor a mikrohullámú energia hamar megfőzi az ételt, míg a grillezéssel biztosítható a szokásos barnítás és ropogósra sütés.

A sütési idő beállítása sütés közben

Szükség esetén sütés közben megváltoztathatja a sütési időt. Fordítsa el a forgatható gombot a sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az időt 1 perces lépésekben lehet növelni/csökkenteni, maximálisan 10 percig. A gombot nullára forgatva leállítja a sütést.



Megjegyzés

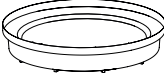
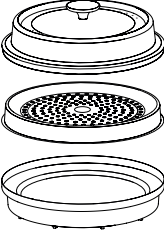
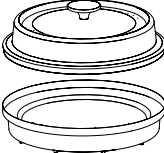
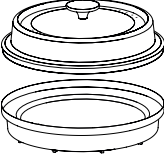
1. A fémrács a kombinált és a grill üzemmódban való használatra szolgál. Soha ne próbáljon semmilyen más fém tartozékot használni, csak amit a mikrohullámú sütő tartozékaként kapott! Helyezzen hőálló tálat alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. A fémrácsot csakis az előírt módon használja! **Ne** használja a mikrohullámú sütőt manuális programban, ha az étel 200 grammnál kevesebb. **Ne** főzzön kis mennyiséget kombinált üzemmódban, hanem a legjobb eredmény érdekében főzzön **grill** vagy **csak mikrohullámú** üzemmódban.
3. Soha ne fedje be az ételt kombinált üzemmódban történő főzéskor!
4. **Ne** melegítse elő a grillt kombinált üzemmódban!
5. Ha nem megfelelő mennyiségű ételt használ, ha a fémrács sérült vagy ha véletlenül fém tárolóedényt tett be, szikrázás keletkezhet. A szikrázástól kék fény látható a mikrosütőben. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki a mikrosütőt!
6. Bizonyos ételeket **kombinált** üzemmódban, fémrács nélkül kell főzni, pl. egybesült hús, csőben sült étel, pástétom és puding. Az ételt hőálló, nem fémből készült edénybe kell tenni, és közvetlenül a forgótányérra kell helyezni.
7. **Ne** használjon műanyag **mikro** tárolóedényt kombinált program használata esetén (kivéve, ha alkalmas kombinált főzésre). Az edény olyan legyen, amely kibírja a felső grill hőjét – hőálló üveg, pl. Pyrex® vagy kerámiaedény ideális erre a célra.
8. **Ne** használjon saját fémedényt vagy bádogdobozt, mert a mikrohullám nem hatol be egyenletesen az ételbe!



Figyelem!

A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A fémrácsot és a hőálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémkatrészeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt!

A Steam Plus edény használata (manuális művelet)

Funkció	Felhasznált tartozékok	Elv	Utasítás
Pirítás	<p>Pirítótál</p> 	<p>Néhány mikrohullámmal sütött ételnek puha és ázott lesz a felülete. A pirítótálca egy hagyományos sütőhöz hasonlóan megbarnítja és megpirítja a pizzákat, lepényeket, süteményeket és péktermékeket. A pirítótál működésének három módja van: a pirítótál a mikrohullámok elnyelésével felmelegszik, a mikrohullám közvetlenül felmelegíti az ételt, valamint az ételt a grill is felmelegíti. Az pirítótál alja elnyeli a mikrohullámokat és hővé alakítja. Ezután a pirítótál átadja a hőt az ételnek. A hőátadási hatást maximalizálja a teflonos felület.</p>	<p>A legjobb eredmény elérése érdekében, használat előtt melegítse elő a pirítótálat Helyezze közvetlenül a forgótányérra, melegítse elő a mikrohullámmal, 1000 W teljesítménnyel 3 percig. A barnulás elősegítéséhez az előmelegítés előtt kenje meg az edényt olajjal pl. szószok és cordon bleu esetén. Vegye ki a pirítótálat a sütőből és helyezze rá az ételt. Használjon kesztyűt, mert a pirítótál nagyon felforrósodik. Fontos, hogy a legjobb eredmény elérése érdekében rögtön az előmelegítés után helyezze az étel a pirítótálra. Késlekedés esetén az eredmény nem garantálható. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 37. oldalát is.</p>
Párolás	<p>Steam Plus edény (Pirítótál, gőzölőtálca és fedő)</p> 	<p>A Steam Plus tartozékok zöldség, burgonya, hal filé, egész hal, csirkemell filé párolására alkalmasak. A mikrohullámokat a pirítótál alja elnyeli, ami felmelegíti a benne lévő vizet. Ez gőzt hoz létre, ami megfőzi az ételt.</p>	<p>Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótálba és helyezze bele a gőzölőtálcát. Az ételt közvetlenül a gőzölőtálcára helyezze. Fedje le a fedővel és helyezze a forgótányérra. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 37. oldalát is.</p>
Sütés	<p>Lassútűzön történő sütés</p> 	<p>A pirítótálat a fedővel együtt használja. A megfelelő élelmiszereket mint például a halfilét, a csirke darabokat, a hamburgereket közvetlenül a pirítótálra helyezze. Az étel az edény aljának melegétől megsül. Az étel teteje barna és ropogós lesz.</p>	<p>Az ételt közvetlenül a pirítótálra helyezze, fedje le a fedővel és helyezze a forgótányérra. Előmelegíteni nem szükséges. Ha szükséges, a sütés során rendezze át az ételleket. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 37. oldalát is.</p>
Lassú tűzön	<p>Lassútűzön történő sütés</p> 	<p>A pirítótálat a fedővel együtt használja. Alkalmas rizottó, tenger gyümölcsei tál, hús, főzelékek és levesek lassútűzön történő sütésére. Az étel az edény aljának melegétől megsül.</p>	<p>Az ételt közvetlenül a pirítótálra helyezze, fedje le a fedővel és helyezze a forgótányérra. Előmelegíteni nem szükséges. Ha szükséges, a sütés során rendezze át az ételleket. Kérjük, olvassa el a szakácskönyv 38. oldalát is.</p>

A Steam Plus edény használata

Óvatosan bánjon a Steam Plus edénnyel

1. Soha ne szeleteljen pizzát, lepényt vagy bármilyen más ételt közvetlenül a pirítótálcán, mert az károsítja a tapadásmentes felületet.
2. Használat után forró, mosószeres vízben mossa el a Steam Plus edényt, majd forró vízben öblítse le. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret, vagy súrolószivacsot, mivel ezek károsítják a pirítótál felületét.
3. A Steam Plus edény tartozékok mosogatógépben elmoshatók.



Megjegyzés

1. Grillező üzemmódban ne melegítse elő a pirítótálat 5 percnél hosszabb ideig.
2. A pirítótálat mindig a forgótányér közepére helyezze, és biztosítsa, hogy ne érhesen a sütőtér belső falához. Ha nem ezt teszi, az szikrázást eredményezhet, ami pedig károsíthatja a sütő belsejét.
3. A pirítótálcát mindig a forgótányéron használja. Ne használja a rácsos állvánnyal együtt.
4. Mindig használjon kesztyűt, ha a tartozékkal dolgozik.
5. Bizonyosodjon meg arról, hogy minden csomagolást eltávolított sütés előtt.
6. Ne tegyen hőérzékeny anyagot a felforrósodott pirítótálcára, mivel az megéghet.
7. Ne használja a Steam Plus edényt más fajta mikrohullámú sütőben vagy hagyományos sütőben.
8. Ne használja a gőzölőtálcát vagy a fedőt önmagában.
9. Ha a pirítótálat grillező tálként használja, akkor a legjobb eredmény elérése érdekében kombinált és mikrohullámú móddal együtt használja. A pirítótál előmelegítésére csak a mikrohullámú üzemmód (1000 W teljesítmény) használható.



Figyelem!

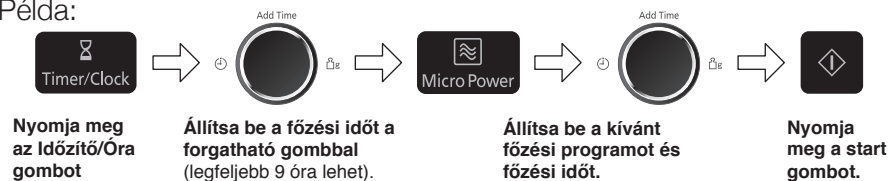
A tartozékok eltávolításakor mindig használjon kesztyűt. A párolás, sütés vagy lassú tűzön történő sütés során mindig használja a fedőt. Sütés után, a fedő eltávolításakor ne hajoljon túl közel az edényhez, mert a felcsapó gőz sérülést okozhat.

Az időzítő használata

Késleltetett kezdésű főzés

Az időzítő használatával késleltetett indítású sütést lehet beprogramozni.

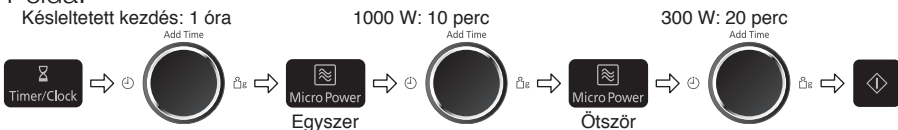
Példa:



Megjegyzés

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja a késleltetett kezdésű főzést is.

Példa:

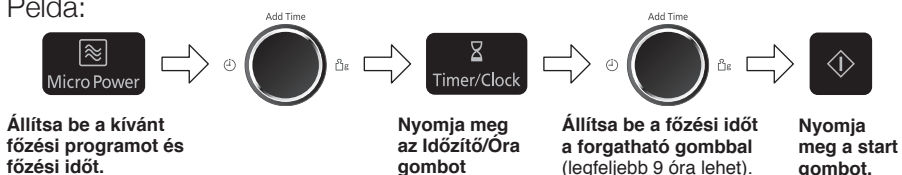


2. Amennyiben a programozott késleltetési idő meghaladja az egy órát, visszaszámlálás percekben történik. Ha kevesebb, mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercekben történik.
3. Késleltetett indítás nem programozható be egyik automatikus program előtt sem.
4. Ha a késleltetési idő alatt kinyitja az ajtót, a visszaszámlálás folytatódik a kijelzőn.

Állásidő

Az időzítő segítségével beprogramozhatja a sütés befejeztét követő pihentetési időt, vagy percszámlálóként programozhatja a sütőt.

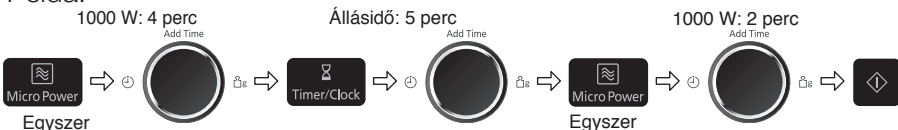
Példa:



Megjegyzés

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja az állásidőt is.

Példa:

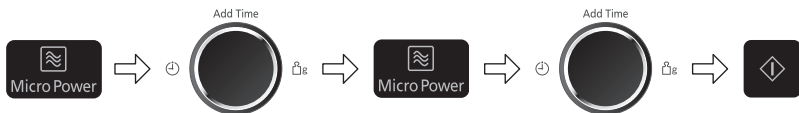


2. Ha kinyitja a mikrosütő ajtaját állásidő vagy percszámlálás közben, a kijelző tovább folyik a visszaszámlálás.
3. Ez a funkció percszámlálóként is használható. Ebben az esetben nyomja meg az Időzítő gombot, állítsa be az időt, és nyomja meg a Start gombot.
4. A pihentetési időt nem lehet automatikus program után beprogramozni.
5. Ha a beállított idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik. Ha kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.

Többfokozatú sütés

2 vagy 3 fokozatú sütés

Példa:



Nyomja meg a Micro Power gombot

Válassza ki a kívánt teljesítményszintet.

Állítsa be a főzési időt a forgatható gombbal.

Nyomja meg a Micro Power gombot

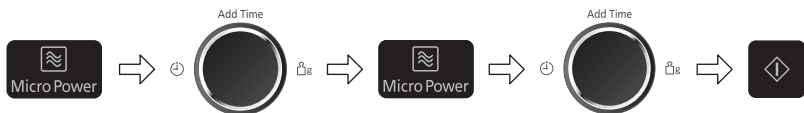
Válassza ki a kívánt teljesítményszintet.

Állítsa be a főzési időt a forgatható gombbal.

Nyomja meg a start gombot.

Ekkor megkezdődik a főzőprogram, és a kijelzőn az idő vissza-számlálása látható.

Példa: Kiolvasztás 2 percig és sütés 1000 W teljesítményen 3 percig.



A 270 W teljesítmény kiválasztásához nyomja meg kétszer a Mikrohullám-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 2 percre a forgatható gombbal.

Az 1000 W teljesítmény kiválasztásához nyomja meg egyszer a Mikrohullám-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 3 percre a forgatható gombbal.

Nyomja meg a start gombot.

Példa: Grillezés alacsony teljesítményen 4 percig és sütés 440 W teljesítményen 5 percig.



A 3. grill szint kiválasztásához nyomja meg háromszor a Grill-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 4 percre a forgatható gombbal.

A 440 W teljesítmény kiválasztásához nyomja meg négyszer a Mikrohullám-teljesítmény gombot.

Állítsa be a főzési időt 5 percre a forgatható gombbal.

Nyomja meg a start gombot.



Megjegyzés

1. A 3 fokozatú sütés esetében a Start gomb megnyomása előtt adjon meg egy másik sütőprogramot.
2. A Stop/Törlés gomb használat közben történő egyszeri lenyomásakor leáll a készülék működése. A Start gomb lenyomásával újraindul a beprogramozott művelet. A Stop/Törlés gomb használat közben történő kétszeri lenyomása leállítja és törli a beprogramozott műveletet.
3. A Stop/Törlés gomb használaton kívül történő lenyomása törli a kiválasztott programot.
4. Az automatikus programok nem használhatók többfokozatú sütéshez.

Steam Plus programok

Ennek a funkciónak a segítségével az ételleket megfőzheti, vagy újra felmelegítheti a súlyuknak megfelelően. A súlyt grammban kell megadni.



Válassza ki a kívánt kategóriát, és helyezze a pirítótálat a sűtőbe, közvetlenül a forgótányérra.

Nyomja meg a Startot a pirítótál előmelegítéséhez.







Az előmelegítés után hangjelzés hallatszik. Helyezze az ételt a pirítótálba és állítsa be a súlyt. A forgatható gomb lassú forgatásával 10 grammonként lép felfelé. A forgatható gomb gyors forgatásával 100 grammonként lép felfelé.

Nyomja meg a start gombot.



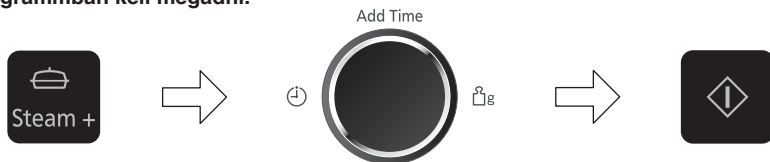
Megjegyzés

1. A Steam Plus programok **csak** a bemutatott étellekkel használhatóak.
2. Csak a megadott súlytartományon belül főzön ételleket.
3. Mindig mérje meg az étel súlyát, ahelyett, hogy a csomagoláson lévő információra hagyatkozik.
4. Csak a pirítótál tartozékot használja az alábbiak szerint.
5. **Ne** fedje le az ételt, ha a Steam Plus programot fagyasztott pizzához, fagyasztott burgonyatermékekhez és hűtött quiche-hez használja, mivel megakadályozza az étel barnulását.
6. A legtöbb ételnek jót tesz, ha **állni hagyja** az Automatikus programon történő főzés után, hogy a hő eljusson az étel közepébe.
7. Az ételek között lévő eltérések miatt ellenőrizze, hogy az étel alaposan átsült-e és nem lett-e túl forró.

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
<p>1. Fagyasztott pizza</p>  <p>1 gombnyomás</p>	120 g - 440 g		Fagyasztott, elősütött pizza, bruschetta és sajtos baguette tetejének újramelegítése és megbarnítása. Nyomja meg egyszer a Steam Plus gombot. Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a pizzát az előmelegített pirítótálba. Tegye a pizzát egy hűtőrácsra a sűtés végén. Ez a program nem alkalmas vastag térsztájú pizzákhoz, töltött szelű pizzákhoz és nagyon vékony pizzákhoz, mint a Flammeküche.
<p>2. Fagyasztott burgonyatermékek</p>  <p>2 gombnyomás</p>	200 g - 500 g		Gyorsfagyasztott burgonyatermékek újramelegítése, piritása és barnítása. Nyomja meg kétszer a Steam Plus gombot. A pirítótál előmelegítése után terítse szét a burgonyaterméket a pirítótálban. A legjobb eredmény érdekében egy rétegben sűsse, és hangjelzéskor keverje meg. Ez a program nem alkalmas lepényekhez, Pom' Dauphine-hoz és Pom' Noisette-hez.
<p>3. Hűtött quiche</p>  <p>3 gombnyomás</p>	150 g - 400 g		Friss, elősütött quiche melegítése. Nyomja meg háromszor a Steam plus gombot. Távolítsa el a csomagolást, és helyezze a quiche-t az előmelegített pirítótálba. Tegye a quiche-t egy hűtőrácsra a sűtés végén. A sok sajtot tartalmazó quiche sokkal melegebb lehet, mint a zöldséges quiche. Ez a program nem alkalmas dupla kérgű pitékhez vagy vastagon töltött quiche-ekhez vagy kéreg nélküli quiche-ekhez.

Steam Plus programok

Ennek a funkciónak a segítségével gőzölheti az ételeket a súlyuknak megfelelően. A súlyt grammban kell megadni.



Válassza ki a kívánt kategóriát

A Steam Plus és sütési funkciók jelzőlámpája és a program száma megjelenik a kijelzőn.

Súly beállítása


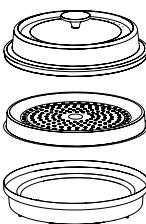

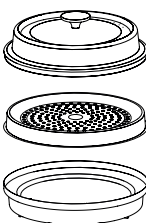
Állítsa be az étel tömegét a forgatható gombbal. A forgatható gomb lassú forgatásával 10 grammonként lép felfelé. A forgatható gomb gyors forgatásával 100 grammonként lép felfelé.

Nyomja meg a start gombot.


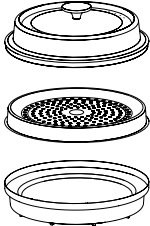

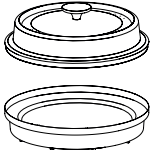

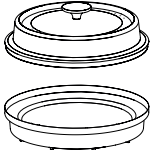


Megjegyzés

1. A Steam Plus programok **csak** a bemutatott ételekkel használhatóak.
2. Csak a megadott súlytartományon belül főzzen ételeket.
3. Mindig mérje meg az étel súlyát, ahelyett, hogy a csomagoláson lévő információra hagyatkozik.
4. Csak a 29-30. oldalon található tartozékokat használja.
5. A legtöbb ételnek jól tesz, ha **állni hagyja** az Automatikus programon történő főzés után, hogy a hő eljusson az étel közepébe.
6. Az ételek között lévő eltérések miatt ellenőrizze, hogy az étel alaposan átsült-e és nem lett-e túl forró.

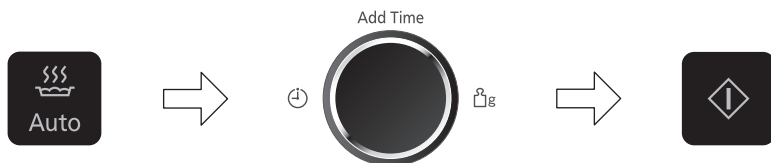
Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
4. Halfilé gőzölése  4 gombnyomás	200 g - 500 g		Friss halfilé, mint tőkehal, lazac, vagy foltos tőkehal elkészítése. Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótálba. Helyezze a friss halfilét a gőzölőtátra a pirítótálon belül. Fedje le, helyezze a forgótányérra és nyomja meg a Startot. Nyomja meg négyszer a Steam plus gombot. Adja meg a friss halfilé súlyát. Nyomja meg a Startot.
5. Csirkemell gőzölése  5 gombnyomás	200 g - 800 g		Minden egyes csirkemell adag 100-250 g között legyen. Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótálba. Helyezze a friss csirkemellet a gőzölőtátra a pirítótálon belül. Fedje le, helyezze a forgótányérra és nyomja meg a Startot. Nyomja meg ötször a Steam plus gombot. Adja meg a friss csirkemell súlyát. Nyomja meg a Startot.

Steam Plus programok

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
6. Burgonya gőzölése  6 gombnyomás	150 g - 500 g		Héj nélküli burgonya gőzölése. Hámozza meg a burgonyát, és vágja egyforma darabokra. Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótálba. Helyezze az előkészített burgonyát a gőzlőtálra a pirítótálon belül. Fedje le, helyezze a forgótányérra. Nyomja meg hatszor a Steam plus gombot. Adja meg a burgonya súlyát, és nyomja meg a Startot.
7. Kagyló  7 gombnyomás	250 g (1 adag) 500 g (2 adag)		250 g vagy 500 g friss kagyló elkészítése fehérboros mártásban. Készítse elő a hozzávalókat az alábbiak szerint. Mossa meg, dörzsölje át, és távolítsa el a kagyló szakállát. Dobja ki, amelyik nyitva van. Tegyen vaját ésogyoróhagymát a pirítótálba. Helyezze a forgótányérra fedő nélkül. Nyomja meg hétszer a Steam Plus gombot. Válassza a 250 vagy 500 g-ot. Nyomja meg a Startot. Hangjelzéskor adja hozzá a kagylót és a bort, majd keverje meg. Fedje le, helyezze a forgótányérra és nyomja meg a Startot.
		Hozzávalók 500 g-hoz 60 gogyoróhagyma, apróra felkockázva 1 ek. vaj 150 ml fehér bor 500 g kagyló	
		250 g-hoz 40 gogyoróhagyma, apróra felkockázva 1/2 ek. vaj 100 ml fehér bor 250 g kagyló	
8. Rizottó  8 gombnyomás	500 g (2 adag) 1000 g (4 adag)		500 g vagy 1000 rizottó elkészítése. Készítse el az alábbi recept alapján. Nyomja meg nyolcszor a Steam plus gombot. Válassza a 500 vagy 1000 g-ot. Nyomja meg a Startot. Keverje meg hangjelzéskor.
Hozzávalók 1000 g-hoz (4 adag) 40 g szárított vargánya 1 hagyma 50 g vaj 250 g arboriós rizs 1 gerezd fokhagyma 400 ml meleg víz 1 zöldségleves kockával 30 g parmezán		<ol style="list-style-type: none"> 1. Áztasson be 40 g gombát a gyártó utasítása alapján 400 ml vízben, 20 g-ot 200 ml vízben. 2. Tegye a rizst, az apróra vágott hagymát, a vaját, a zúzott fokhagymát és az apróra vágott beáztatott vargányát a pirítótálba. 3. Adjon hozzá zöldségleves kockát és vizet (150 ml-t 4 adaghoz, 75 ml-t 2 adaghoz). Fedje le. 4. Helyezze a pirítótálat a forgótányérra. 5. Keverje hozzá a parmezánt a főzés végén. 	
Felezze a hozzávalókat 500 g-hoz (2 adag) Edény: egyik sem Tartozék: Steam Plus edény			

Automatikus főzés programok

Ezzel a szolgáltatással az étel súly szerint főzhető. A súlyt grammban kell megadni.



Válassza ki a kívánt kategóriát.

Az automatikus súlyérzékelő jelzőlámpája és a program száma megjelenik a kijelzőn.

Súly beállítása





Állítsa be az étel tömegét a forgatható gombbal. A forgatható gomb lassú forgatásával 10 grammként lép felfelé. A forgatható gomb gyors forgatásával 100 grammként lép felfelé.

Nyomja meg a start gombot.








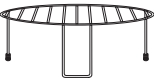


Megjegyzés

1. Az automatikus súly programokat **csak** az ismertetett ételekhez szabad használni.
2. Csak az ismertetett súlyhatárokon belül főzze az ételeket.
3. Ne hagyatkozzon a csomagoláson lévő adatokra, mindig mérje meg az ételt.
4. Csak a 31-32. oldalon található tartozékokat használja.
5. **Ne** fedje le az ételt az Auto Combi programok használatakor, mert az megakadályozza az étel barnulását, és a grill hője megolvasztja a műanyag takarást.
6. A legtöbb ételnek előnyére válik a **pihentetési** idő az automatikus programokkal történő sütés után, mert ekkor a hő tovább halad az étel közepe felé.
7. Az ételekben bekövetkező változások miatt ellenőrizze a tálalás előtt, hogy az étel rendesen megfőtt-e, és nem lett-e túl forró.

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
<p>9. Friss étel</p>  <p>1 gombnyomás</p>	200 g - 800 g		<p>Friss készétel vagy ragu felmelegítése. Minden ételnek előfőzöttnek kell lennie. Az ételeknek a hűtőszekrénynek megfelelő kb. + 5 °C hőmérsékleten kell lenniük. Fedje le, nyomja meg egyszer az automatikus sütés gombot, és keverje meg a hangjelzések elhangzásakor. A program végén keverje meg újra, és hagyja pihenni néhány percig. Nagyobb darab halak/húsok kis szaftban hosszabb sütést igényelhetnek. Ez a program nem használható keményítőt tartalmazó ételekhez, például rizshez, metélthez vagy burgonyához.</p>
<p>8. Fagyasztott étel</p>  <p>2 gombnyomás</p>	200 g - 500 g		<p>Fagyasztott előfőzött étel vagy ragu felmelegítése; Minden ételnek előfőzöttnek és fagyasztottnak kell lennie (-18 °C); Fedje le. Nyomja meg kétszer az automatikus sütés gombot. Keverje meg a hangjelzések elhangzásakor, és darabolja fel az ételt. A program végén keverje meg újra, és hagyja pihenni néhány percig. Ellenőrizze a hőmérsékletét, és szükség esetén melegítse tovább. Ez a program adagolható fagyasztott ételekhez nem használható.</p>

Automatikus főzés programok

Program	Súly	Tartozékok	Utasítások
11. Friss zöldség  3 gombnyomás	200 g - 800 g		Friss zöldségek párolása. Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön 1 evőkanál vizet 100 g zöldséghez. Fedje be perforált frissentartó fóliával vagy fedővel. Nyomja meg háromszor az automatikus sütés gombot. A hangjelzéskor keverje meg. A főzés után öntse le a levét, és fűszerezze ízlés szerint.
12. Friss hal  4 gombnyomás	200 g - 800 g		Friss halfilé vagy halszeletek. Helyezze a halakat egy megfelelő méretű tábla, és adjon hozzá 1-3 evőkanál (15-45 ml) vizet. Fedje le fedővel vagy perforált fóliával. Nyomja meg az auto főzési gombot négyszer.
13. Rizs  5 gombnyomás	100 g - 300 g		Rizsfőzés pikáns ételekhez, nem rizspudinghoz (Thai, Basmati, Jázmin, Suriname, Arborio vagy Mediterrán rizs). A főzés előtt öblítse le alaposan a rizst. Használjon nagyméretű edényt. Adjon a rizshez ½ teáskanál sót és a rizs kétszeresének megfelelő forró vizet. Fedje be perforált frissentartó fóliával vagy fedővel. Nyomja meg ötször az automatikus sütés gombot. A hangjelzéskor keverje meg. A főzés befejezése után hagyja 5 percig pihenni.
14. Csirke darabok  6 gombnyomás	200 g - 700 g		Friss csontos csirke darabok sütéséhez darabok mint például comb, alsócomb és negyedek. Helyezze a csirke darabokat bőrrel lefelé közvetlenül a rácsos állványon lévő forgótányérra. Tegyen alá egy hőálló edényt, hogy felfogja a kicsöpögő zsírt. Kiválasztás Válassza ki a programot (az Auto Combi gomb kétszeri megnyomása). A forgatható gomb segítségével adja meg a súlyt, majd nyomja meg a Start gombot. Ne fedje le. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa meg. A program végén hagyja néhány percet állni.

Turbó kiolvasztás

Ez a funkció lehetővé teszi a darált hús, a hússzeletek, a csirkerészek, a nagyobb húsdarabok és a kenyér kiolvasztását. Nyomja meg a Turbo defrost gombot a megfelelő kiolvasztási kategória kiválasztásához, aztán adja meg az élelmiszer súlyát grammban (lásd 34. oldal).

Az élelmiszereket egy megfelelő edénybe kell tenni, az egész csirke vagy a húsdarabok egy felfordított tálcán vagy egy mikrohullámú sütőbe való tányéron legyenek. A hússzeleteket, a csirkedarabokat és a kenyérszeleteket egy rétegben kell elhelyezni. Az élelmiszereket nem szükséges lefedni.

Az automatikus tömeg szerinti kiolvasztás a **káoszelmélet elvét** használja a gyors és még egyenletesebb kiolvasztás biztosítása érdekében. A káosz rendszer véletlenszerű sorrendben pulzáló mikrohullámú energiát használ, amely felgyorsítja a kiolvasztási folyamatot. A program során a sütő hangjelzést ad, hogy figyelmeztesse Önt az étel ellenőrzésére. **Lényeges, hogy gyakran megfordítsa és megkeverje az ételt, és ha szükséges, takarja le. Az első hangjelzéskor meg kell fordítania és le kell takarnia (ha lehetséges).** A második hangjelzéskor meg kell fordítania vagy fel kell darabolnia.

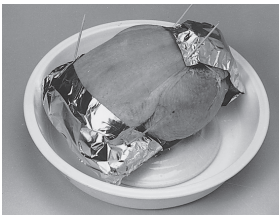
1. Hangjelzés

Fordítsa meg vagy takarja le



1. Hangjelzés

Fordítsa meg vagy takarja le



2. Hangjelzés

Fordítsa meg vagy darabolja fel

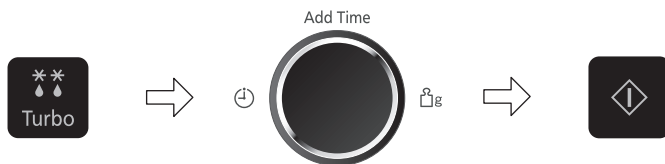


Megjegyzés

1. Ellenőrizze az étel kiolvasztás során. A különböző élelmiszerek eltérő idő alatt olvadnak ki.
2. Az ételt nem szükséges lefedni.
3. Mindig fordítsa meg vagy keverje meg az ételt, a sütő "hangjelzésekor". Takarja le, ha szükséges (lásd 5. pont)
4. A darált húst/hússzeleteket/csirke darabokat fel kell darabolni vagy szét kell szedni, amint lehetséges és egy rétegben kell elhelyezni.
5. A letakarás megvédi az élelmiszert attól, hogy megfőjön. Ez elengedhetetlen csirke és húsdarabok kiolvasztásánál. A külseje olvad ki először, így védje meg a szárnyat/mellet/zsirt egy darab alufóliával, amelyet fogpiszkálóval rögzít.
6. Hagyja állni az élelmiszert, hogy a közepe is kiengedjen (húsdarabok és egész csirke esetében legalább 1-2 óra).

Turbó kiolvasztás

Ezzel a szolgáltatással kiolvaszthatja a fagyasztott ételt súly szerint.



Válassza ki a kívánt turbó kiolvasztási programot.




Az automatikus program száma megjelenik a kijelzőn. A mikrohullám, az automatikus sütés és a turbó kiolvasztás jelzőlámpák világítanak.

Állítsa be a fagyasztott étel tömegét a forgatható gombbal.

Lassan forgatva a gomb 10 g lépésekben számlál felfelé, gyorsan forgatva pedig 100 g lépésekben.

Nyomja meg a start gombot.

Kiolvasztáskor ne felejtse el megkeverni vagy megfordítani az ételt!

Program	Min./Max. súly	Jótanácsok
15. Húsfajták  1 gombnyomás	150 g - 1000 g	Kis darab hús, kagyló, kolbász, vagdalthús, halfilé, peccsenyehús, bordaszelet (egyenként 100 g –400 g). Nyomja meg egyszer a turbó kiolvasztás gombot. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa/keverje meg.
16. Egészben sült húsok  2 gombnyomás	400 g - 2000 g	Nagyméretű húsok, egész csirke, húsdarabok. Nyomja meg kétszer a turbó kiolvasztás gombot. Az egész csirkét és a húsdarabokat le kell fedni a kiolvasztás alatt. A szárnyakat, a mellét és a zsírosabb részeket kóktélpálcákkal rögzített, sima alufólia-darabokkal kell védeni. Az alufólia nem érhet a sütő falához. A sütés előtt 1–2 órás pihentetési időt kell hagyni. A hangjelzések elhangzásakor fordítsa meg, és fedje le.
17. Kenyér  3 gombnyomás	100 g - 800 g	Fehér vagy teljes kiőrlésű, kis vagy nagy kenyerek. Helyezze a kenyeret konyhai papírtörőre. Nyomja meg háromszor a turbó kiolvasztás gombot, hangjelzéskor pedig fordítsa meg a kenyeret. Hagyja pihenni a kenyeret 5 percig (könnyű fehér kenyér), illetve 30 percig (tömör rozskenyér). A pihentetési idő alatt vágja félbe a nagy kenyereket. Ez a program nem használható szeletelt kenyérhez vagy édes kenyérhez és zsemlehez.



Megjegyzés

A kiolvasztással kapcsolatos tudnivalókat lásd az 18 oldalon.

Felmelegítési és sütési táblázat



Megjegyzés

Mindig ellenőrizze, hogy a mikrohullámú sütőben történő felmelegítés során elég forró lett-e az étel. Ha bizonytalan, tegye vissza a sütőbe. Az ételeknek **pihentetési időre** van szükségük, különösen akkor, ha nem keverhetők meg. Minél sűrűbb az étel, annál hosszabb a pihentetési idő.

Élelmiszer	Súly/ Mennyiség	Friss	Fagyasztott
Italok – Kávé – Tej			
1 bögre (1)	240 ml	1000 W 1 perc 30 mp	–
2 bögre (1)	470 ml	1000 W 2 perc 30 mp	–
1 kancsó (1)	600 ml	1000 W 4 perc 30 mp to 5 perc	–
Leves (hűtött) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 perc 40 mp	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 perc	–
Leves (szobahőmérsékletű) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 perc	1000 W 5 - 6 perc
	1000 ml	1000 W 7 - 8 perc	1000 W 15 - 16 perc
Készételek - Házi			
Zöldség (főtt) (1, 2)	300 g	1000 W 2 perc	–
	700 g	1000 W 5 - 6 perc	–
Burgonyapüré (1, 2)	250 g	1000 W 2 perc	1000 W 3 perc 30 mp
	500 g	1000 W 3 perc 30 mp	1000 W 7 - 8 perc
Zöldségpüré (1, 2)	300 g	1000 W 2 perc 10 mp	1000 W 5 - 6 perc
	600 g	1000 W 5 perc 30 mp	1000 W 8 - 9 perc
Rizs, kuszkusz (hűtött) (1, 2)	200 g	1000 W 1 perc 50 mp	1000 W 4 perc
	300 g	1000 W 2 perc 20 mp	1000 W 5 perc
Palacsinta (vastag) (1, 2)	1 db	1000 W 40-50 mp	1000 W 1 perc 20 - 30 mp
	2 db	1000 W 50-60 mp	–
Paupiette szósszal (1, 2) (Marharolád)	1 db	1000 W 4 perc 30 perc & pihentetés	–
	2 db	1000 W 7 perc & pihentetés	–
Töltött káposzta (1, 2)	2 db 310 g	–	1000 W 10 perc
	4 db 710 g	–	1000 W 16 - 17 perc
1 negyed sült csirke	1 db 300 g	1000 W 3-4 perc	–
Sült hús - Fasírt (1, 2)	2 szelet 250 g	600 W 3 perc	–
Bolognai szósz (1, 2)	210 g	600 W 3 perc (szobahőmérsékletű)	–
Holland szósz (1, 2)	100 g 2 kocka	–	1000 W 1 perc 40 mp
	300 g 6 kocka	–	1000 W 4 perc 10 mp
Bébiétel (1, 2) (kis edény szobahőmérsékleten)	120 g	600 W 40 mp	–
	200 g	600 W 1 perc	–
	250 g	600 W 1 perc - 1 perc 30 mp	–
Bébiétel (zöldségpüré) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 perc 40 mp

(1) Fordítsa, vagy keverje meg félidőben. (2) Fedje le. (3) Hőálló edényben tegye a rácsos állványra, ha szükséges. (P) Helyezze előmelegített pirítótátra (3 perc 1000 W), szükség esetén kenje be zsiradékkal.

Felmelegítési és sütési táblázat

Élelmiszer	Súly/ Mennyiség	Friss	Fagyasztott
Rakott ételek			
Bordói hal	400 g	–	Combi 1; 16-18 perc
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 perc (3)	Combi 1; 13-14 perc
	600 g	Combi 1; 9-10 perc & 3 perc pihentetés (3)	1000 W 13 perc & 4 perc Grill 1 rácson
Muszaka	350 g	Combi 1; 7-8 perc (3)	Combi 1; 10-11 perc
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 perc (3)	1000 W 11 perc & 3 perc Grill 1 rácson
Rakott étel sonkával/tonhallal	300 g - 350 g	Combi 1; 8 perc (3)	Combi 1; 10-11 perc
Pásztor pite	400 g	Combi 1; 6-7 perc	Combi 1; 14 perc
	600 g	Combi 1; 11 perc & 4 perc Grill 1 rácson	1000 W 13 perc & 5 perc Grill 1 rácson
Ételkülönlegességek			
Rizs (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 perc
Csirke szárny/csirkefalatok	6 db 250 g	1000 W 1 perc 40 mp	1000 W 2 perc 30 mp
	8 db 400 g	1000 W 3 perc	1000 W 5-6 perc
Hotdog (Frankfurti/bécsi virsli) (1, 2)	3 db 100 g	1000 W 30-40 mp	600 W 2 perc 30 mp
	6 db 200 g	1000 W 1 perc	600 W 3 perc 30 mp
Toast szendvics (1, 3)	1 db 150 g	Combi 2; 4 perc 30 mp	Combi 1; 4 perc 30 mp
Húsos sütemény (1, 2)	1 db 100 g	600 W 1 perc & 2 perc pihentetés	600 W 1 perc 30 mp - 2 perc
	2 db 200 g	600 W 2 perc	600 W 5 perc
Sajttal töltött burgonya (3)	1 db 140 g	-	Combi 1; 7 perc
	2 db 240 g	-	Combi 1; 9-10 perc
Gombás rizottó (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 perc
Szeletelt virsli, szósszal (2)	2 db 220 g	1000 W 1 perc 30 mp-2 perc	-
Bolognai tagliatelle (1, 2)	300 g	1000 W 2 perc 20 mp	1000 W 5 perc
Nyers burgonya sütése (1, 3)	2 db 350 g	Combi 1; 13 perc	-

(1) Fordítsa, vagy keverje meg félidőben. (2) Fedje le. (3) Hőálló edényben tegye a rácson állványra, ha szükséges. (P) Helyezze előmelegített pirítózára (3 perc 1000 W), szükség esetén kenje be zsiradékkal.

Szakácskönyv a Steam Plus edény használatához

Élelmiszer	Súly/ Mennyiség	Friss	Fagyasztott
Pirítás; használja a pirítótálat			
Sajtos/szalonnás percc (P)	1 db 130 g	Combi 2; 1 perc 30 mp	Combi 1; 3 perc
	2 db 250 g	–	Combi 1; 3 perc 30 mp
Csirkefalatok (P, 1)	8 db 100 g	–	Combi 1; 3 perc
Sajtos croissant (P)	1 db 70 g	Combi 2; 1 perc	Combi 2; 2 perc 30 mp
	2 db 140 g	Combi 2; 2 perc	Combi 2; 3 perc
Cordon bleu (P, 1)	1 db 100 g	Combi 2; 5 perc	Combi 1; 4 perc 30 mp
	2 db 300 g	Combi 2; 6 perc	Combi 1; 8 perc
Rántott hal (P, 1)	1 db 140 g	Combi 2; 4 perc 30 mp	Combi 1; 5 perc 30 mp
	2 db 280 g	Combi 2; 5-6 perc	Combi 1; 8 perc
Pite, zöldséges (P, 1)	4 db 150 g	-	Combi 1; 4 perc
Hústekercs/kolbász (P)	2 db 160 g	Combi 2; 5-6 perc	Combi 1; 4 perc
Hagymás quiche (P)	1 db 160 g	Combi 1; 2 perc	Combi 1; 7 perc & 2 perc pihentetés
Parajos lepény (P)	1 db 400 g	2 perc pihentetés	Combi 1; 8 perc & 3 perc pihentetés
Töltött, feltekert palacsinta (P, 1)	2 db 240 g	Combi 1; 3 perc	Combi 1; 5 perc & 3 perc pihentetés
Pizza felmelegítés (P)	1 db 300 g	Combi 2; 3-5 perc	Combi 2; 8-10 perc
Mini pizza(P)	9 db 270 g	–	Combi 1; 6 perc & 5 perc grill 1
Húsos pite (P)	1 db 75 g	Combi 1; 2 perc	Combi 1; 3 perc 30 mp
	2 db 150 g	Combi 1; 2 perc	Combi 1; 5 perc
Samosa (P, 1)	4 db 240 g	Combi 2; 5 perc	Combi 1; 8 perc 30 mp
Hagymás tortilla (P, 1)	1 db 250 g	Combi 1; 5 perc	Combi 1; 7 perc
	1 db 500 g	Combi 1; 6 perc 30 mp	Combi 1; 10 perc
Nyers kolbász (P, 1) Vastag Vékony	4 x 240 g	Combi 2; 8 perc	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 perc	-
Gőzölés; használja a pirítótálat, a gőzölőtálcát és fedőt. Öntsön 150 ml csapvizet a pirítótáiba.			
Brokkoli	300 g	1000 W 10-12 perc	-
Sárgarépa	250 g	1000 W 12-14 perc	-
Cukkini	250 g	1000 W 8-10 perc	-
Borsó és csemegekukorica	300 g	-	1000 W 13-15 perc
Garnélarák	350 g	1000 W 13-15 perc	-
Egész makréla	2 x 200 g	1000 W 14-16 perc	-
Egész tengeri keszeg	2 x 300 g	1000 W 18-20 perc	-
Sütés; használja a pirítótálat és a fedőt			
Lazac (4)	2 db 280 g	1000 W 10-15 perc	-
Tengeri sügér (4)	2 db 180 g	1000 W 6-8 perc	-
Hamburger (1)	2 db 220 g	1000 W 10 perc	-
Bőrös csirkecomb (4)	4 db 500 g	1000 W 20 perc	-
Bőrös csirkecomb (4)	2 db 250 g	1000 W 10 perc	-
Rántott hús (1)	2 db 320 g	1000 W 25 perc	-
Bőrös kacsamell (4)	2 pcs 320 g	1000 W 20 perc	-
Rántott hal (1)	2 pcs 300 g	1000 W 10 perc	-
Halrudacska (1)	8 pcs 220 g	-	1000 W 10 perc

(1) Fordítsa, vagy keverje meg félidőben. (2) Fedje le. (3) Hőálló edényben tegye a rácsos állványra, ha szükséges. (4) Bőrrel lefelé. (P) Helyezze előmelegített pirítótáira (3 perc 1000 W), szükség esetén kenje be zsiradékkal.

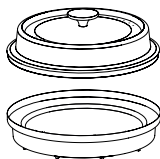
Minestrone leves

Hozzávalók

4-6 Adag

1 hagyma, apróra vágva
 2 gerezd fokhagyma, felaprítva
 15 ml olívaolaj
 1 cukkini, hosszában 4 vékony szeletre vágva
 1 sárgarépa, felkockázva
 2 szár zeller, szeletelve
 600 ml zöldségalaplé
 15 ml cukor
 15 ml paradicsompüré
 400 g konzerv paradicsom, felaprítva
 1 babérlevél
 1 tavaszi kakukkfű
 150 g konzerv csicseriborsó, lecsepegtetve

Tartozék: pirítótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 30 percig, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak. A főzési idő felénél keverje meg.
2. Tálalás előtt 5 percig hagyja állni. Vegye ki a babérlevelet és a kakukkfüvet. Ízesítse ízlés szerint.

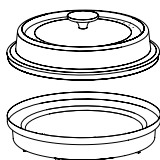
Bouillabaisse

Hozzávalók

4-6 Adag

45 ml olívaolaj
 15 ml paradicsompüré
 1 hagyma, apróra vágva
 1 kis póréhagyma, szeletelve
 2 gerezd fokhagyma, zúzva
 200 g konzerv paradicsom, felaprítva
 400 ml halalaplé
 75 ml fehér bor
 2 szár kakukkfű, só és bors
 1/4 narancshéj, reszelt
 2 sáfrány szár
 5 ml chili szósz
 250 g tőkehal, megnyúzva és darabokra vágva
 250 g vegyes tenger gyümölcsei
 4 nagy friss garnélarák

Tartozék: pirítótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 20 percig, vagy amíg a hal megfő.
2. Vegye ki a kakukkfüvet tálalás előtt. Ízesítse ízlés szerint.

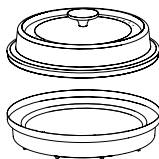
Ratatouille

Hozzávalók

4 Adag

1 padlizsán, apró darabokra vágva
 1 cukkini, apró darabokra vágva
 1 hagyma, apróra vágva
 1 zöldpaprika, szeletelve
 1 pirospaprika, szeletelve
 1 gerezd fokhagyma, hámozva és zúzva
 400 g konzerv paradicsom, felaprítva
 só és bors

Tartozék: piritótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 20-25 percig, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak. A főzési idő felénél keverje meg. Ízesítse ízlés szerint.

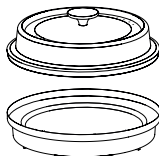
Chorizo-s, csicseriborsós és burgonyás ragu

Hozzávalók

4 Adag

1 ek. olívaolaj
 100 g chorizo, felkockázva
 1 hagyma, apróra vágva
 1 gerezd fokhagyma, zúzva
 400 g konzerv csicseriborsó, lecsepegtetve
 500 g burgonya, felkockázva
 500 ml zöldségalaplé
 1 kis csokor petrezselyem, a díszítéshez

Tartozék: piritótál és fedő



1. Keverje össze az összes hozzávalót a Steam Plus edényben. Fedje le, helyezze a forgótányérra és főzze 1000 W-on 40 percig, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak. A főzési idő felénél keverje meg.
2. Tálalás előtt 5 percig hagyja állni. Díszítse petrezselyemmel. Ízesítse ízlés szerint.

Croque Monsieur

Hozzávalók

1 Adag

4 szelet kenyér, megvajazva
5 ml dijon-i mustár
2 szelet füstölt sonka
100 g szeletelt sajt

Edény: egyik sem

Tartozék: rácsos állvány

1. Helyezze a kenyeret, a vajaz felével felfelé a rácsos állványra, és süsse Grill 1-en 4 percig, vagy amíg megbarnul.
2. Az egyik szelet kenyér nem pirult oldalán kenje el a mustárt, majd tegye rá a sonkát és a sajtot. Fedje le a másik szelet kenyérrrel, a pirított oldalával felfelé. Tegye vissza a rácsos állványra, süsse Combi 2-n 1, 5-2 percig, vagy amíg a sajt megolvad.

Lasagne

Hozzávalók

4 Adag

Hús szósz:

1 hagyma, apróra vágva
1 gerezd fokhagyma, zúzva
5 ml olaj
400 g konzerv paradicsom, felaprítva
150 ml vörös bor
30 ml paradicsompüré
5 ml vegyes fűszerművevény
500 g darált marhahús, só és bors

Lasagne:

500 ml béchamel szósz
100 g kemény sajt, pl. Cheddar, reszelve
5 ml mustár
só és bors
50 g parmezán, reszelve
250 g friss lasagne

Edény: 1 x 1.5 literes Pyrex®

tűzálló edény fedővel + 1 x nagy téglalap alakú tál

1. Tegyen a tűzálló tába hagymát, fokhagymát és olajat. Fedje le és helyezze a forgótányérra. Főzze 600 W-on 3 percig. Helyezze a hús szószhoz szükség összes többi hozzávalót a tűzálló edénybe. Keverje jól össze. Fedje le, főzze 1000 W-on 10 percig. Keverje meg. Aztán főzze 600 W-on 15-20 percig, vagy amíg el nem készül.
2. Adja a mustárt, a fűszereket és a reszelt sajtot a fehér mártáshoz. Az edény aljára helyezzen egy réteg bolognai szószot, majd réteg lasagne-t (a lasagne lapok ne fedjenek át), aztán egy réteg béchamel szószot. Ismételje meg ezeket a rétegeket még kétszer, a végén a béchamel szósz réteg kerüljön rá. Szórjon parmezán sajtot a tetejére. Helyezze be a sütőbe, majd süsse Combi 1 üzemmódban 10-15 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz.

Boston Brownie

Hozzávalók

6 Adag

100 g főzőcsokoládé,
100 g vaj
100 g barnacukor
100 g liszt
50 g aprított dió
2 teáskanál kakaópor
1 teáskanál sütőpor
1 zacskó vaníliacukor
2 felvert tojás

Edény: 16 x 20 cm Pyrex® edény,

zsírpapírral kibélelve

1. Tegye a csokoládét és a vajat egy tába, és főzze 600 W teljesítményen 2 percig, vagy addig, amíg a csokoládé megolvad.
2. Keverje össze a többi hozzávalót, és jól verje fel.
3. Öntse az edénybe és főzze a Combi 1 fokozaton kb. 6 percig, vagy amíg meg nem keményedik.
4. Hagyja lehűlni, mielőtt kockákra vágná.

Kérdés: Miért nem kapcsolódik be a mikrohullámú sütőm?

Válasz: Amikor a mikrohullámú sütő nem kapcsolódik be, ellenőrizze a következőket:

1. Szilárdan be van-e dugva a csatlakozódugó? Húzza ki a fali csatlakozóaljzatból, várjon 10 másodpercet, és dugja vissza.
2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha kioldott, illetve kiolvadt.
3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, dugjon be egy másik háztartási készüléket a csatlakozóaljzatba. Ha a másik készülék működik, akkor feltehetőleg a mikrohullámú sütővel van valamilyen probléma. Ha a másik készülék nem működik, akkor a csatlakozóaljzattal van probléma. Ha úgy tűnik, hogy a mikrohullámú sütővel van probléma, forduljon hivatalos márkaszervizhez.

Kérdés: A mikrohullámú sütőm zavarja a TV-t. Ez normális jelenség?

Válasz: Ha a mikrohullámú sütőt használja, interferencia előfordulhat néhány rádió, TV, Wi-Fi, vezeték nélküli telefon, baby monitor, bluetooth vagy más vezeték nélküli készülék esetében. Ez az interferencia hasonló a kis berendezések, például mixerek, porszívók, hajszárítók stb. okozta interferenciához. Nem jelenti azt, hogy bármilyen probléma lenne a sütővel.

Kérdés: A mikrohullámú sütő nem fogadja el a programot. Miért?

Válasz: A mikrohullámú sütő úgy van kialakítva, hogy ne fogadjon el helytelen programot. Például nem fogad el egy negyedik fokozatot.

Kérdés: Néha meleg levegőt fújnak a szellőzőnyílások. Miért?

Válasz: A főzésben lévő ételből kiáramló hő melegíti a főzőtér levegőjét. Ezt a felmelegedett levegőt a benne kialakuló légáram kihajtja a mikrohullámú sütőből. A (távozó) levegőben azonban nincs mikrohullámú energia. Főzés közben a szellőzőnyílásokat soha nem szabad eltakarni!

Kérdés: Használhatok-e hagyományos hőmérőt a mikrohullámú sütőben?

Válasz: Csak akkor, ha **grillezés** üzemmódot használ. Az egyes hőmérőkben levő fém szikrázást okoz a mikrohullámú sütőben, ezért nem szabad használni **kombinált mikro** és **kombinált** üzemmódban.

Kérdés: A mikrohullámú sütőből bűgás és kattogás zaja hallatszik, amikor **kombinált** üzemmódban főzök. Mi okozza ezeket a zajokat?

Válasz: A zaj attól keletkezik, hogy a mikrohullámú sütő automatikusan átkapcsol **mikro**-ról **grillezés** üzemmódba; így jön létre a kombinált üzemmód. Ez nem jelent rendellenes működést.

Kérdés: A sütőben szag és füst keletkezik, amikor a **kombináció** és a **grill** funkciót használom. Miért?

Válasz: Az ismételt használatot követően ajánlatos kitisztítani a sütőt és ezután Grill módban, a görgőgyűrűt és az üvegtálat behelyezve, étel nélkül 5 percig működtetni. Ez eléget minden ételt, maradékot, vagy olajat, amiből szag és/vagy füst keletkezhet.

Kérdés: A sütő nem sűt mikrohullámmal és a kijelzőn „H97” és „H98” jelenik meg.

Válasz: A kijelző a mikrohullámot előállító rendszer problémáját jelzi. Kérjük, forduljon a hivatalos szervizközpontoz.

Kérdés: A ventilátor tovább forog a sütés után. Miért?

Válasz: A sütő használatát követően a ventilátor motor tovább foroghat az elektromos alkatrészek hűtése érdekében. Ez normális, és továbbra is használhatja a sütőt ebben az időben.

A Mikrosütő Karbantartása

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt.
2. Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét, az ajtó tömítést és környékét! Ha a kifröccsent étel vagy a kiömlött folyadék megtapad a készülék falán, az ajtó tömítésén, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószerrel lehet használni. Durva vagy koptató hatású mosószerrel nem ajánlatos használni.
Ne használjon a kereskedelemben kapható sütőtisztítót erre a célra.
3. Az ajtóüveg tisztítására ne használjon durva, koptató hatású tisztítószert, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, s emiatt az üveg megrepedezhet.
4. A mikrohullámú sütő külső felületét nedves ruhadarabbal kell tisztítani. Nem szabad hagyni, hogy víz szivárogjon be a szellőzőnyílásokon; ellenkező esetben a mikrohullámú sütő működő alkatrészei tönkremehetnek.
5. Ha a kezelőpult bepiszkolódik, tisztítsa meg puha, száraz ruhadarabbal. Ne használjon durva mosószerrel vagy súroló hatású szert a kezelőpult tisztítására! Amikor a kezelőpultot tisztítja, hagyja nyitva a mikrohullámú sütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolódjon! A tisztítás befejezése után nyomja meg az **állj/törlés** gombot, hogy a kijelzőablak kijelzései törölődjenek.
6. Ha gőz gyűlik össze az ajtó belső részén vagy a külső része körül, törölje le puha ruhadarabbal. Ez olyankor keletkezhet, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú helyen használják, de ez semmiképpen sem a készülék hibás működésére utal.
7. A forgótányért időnként ki kell venni, és meg kell tisztítani. Mossa el meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben.
8. A görgőgyűrűt és a sütőtér belsejét rendszeresen tisztítani kell a keletkező zaj megelőzése céljából. A belsejét egyszerűen törölje át enyhe mosószerrel és forró vízzel, majd tiszta ruhával törölje szárazra. A görgőgyűrűt enyhén szappanos vízben lehet elmosni. A főzési gőzök összegyűlnek az ismételt használat során, ezek azonban semmilyen módon nem károsítják a belső részt és a görgőgyűrűt. Ha eltávolította a görgőgyűrűt a sütőtérből tisztítás céljából, ügyeljen arra, hogy megfelelő helyzetben legyen visszatéve.
9. A **grill** vagy a **kombinált** üzemmód használatakor bizonyos ételeknél elkerülhetetlenül zsíros lesz a mikrohullámú sütő fala. Ha nem tisztítják meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.
10. Gőztisztítót nem szabad használni.!
11. A mikrohullámú sütőt csakis szakembernek szabad szervizelni! A készülék karbantartása és javítása végett forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
12. Ha a mikrohullámú sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületek állapota leromlik, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet teremthet.
13. A szellőzőnyílásokat tartsa mindig szabadon. Ellenőrizze, hogy a por vagy más anyagok nem zárják-e el a sütő tetején, alján és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha a szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedéshez vezethet, ami károsítja a sütő működését.
14. Minden sütőtartozék mosogatógépben mosható.

Minőségtanúsítás, Műszaki Adatok

Gyártó	Panasonic	
Modell	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Áramellátás	230 V 50 Hz	
Működési frekvencia:	2450 MHz	
Bemenő teljesítmény:	Maximum	2000 W
	Mikrohullám	1050 W
	Grill	1050 W
Kimenő teljesítmény:	Mikrohullám	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Külső méretek Sz x H x M (mm)	488 mm (Sz) x 395 mm (H) x 279 mm (M)	
Belső méretek Sz x H x M (mm)	315 mm (Sz) x 353 mm (H) x 178 mm (M)	
Tömeg kicsomagolva (kb.)	10 kg	
Zaj	57 dB	

A műszaki adatok változtatásának előzetes értesítés nélküli jogát fenntartjuk.

Ez a termék olyan készülék, amely kielégíti az EMC zavarokra (EMC = elektromágneses kompatibilitás) vonatkozó EN 55011 Európai Szabványt. E szabvány szerint ez a termék 2. csoportú, B osztályú készülék, amely a kívánt határértékeken belül működik. A 2. csoport azt jelenti, hogy a rádiófrekvenciás energia szándékos elektromágneses sugárzás formájában jön létre, ételmelegítés céljából. A B osztály pedig azt jelenti, hogy ez a termék használható a szokásos háztartási területeken.

Gyártja: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd,
888, 898 Longdong Road, Pudong, Sanghaj, 201203, Kína.

Importálja: Panasonic Marketing Europe GmbH

Kapcsolat: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Németország.

Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW60SU
PA0317-0
Printed in P.R.C.