Panasonic®

English
Deutsch
Nederlands
Français
Italiano
Español

Operating Instructions

Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento

Air Fry Combination Microwave Oven

Kombi-Mikrowelle mit Air Fry Funktion
Combi-magnetron met Air Fry functie
Four à micro-ondes combiné avec fonction Air Fry
Forno a Microonde Combinato con funzione Friggitrice ad Aria
Horno Microondas Combinado con función Air Fry

Model No. NN-CD88QS



NN-CD88QS

For household use only

Nur für den privaten gebrauch
Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik
À un usage domestique uniquement
Per uso domestico
Solo para uso doméstico

INVERTER

Scan the QR code for more recipes
Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte
Scan de QR-code voor meer recepten
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes
Scansiona il codice QR per altre ricette
Escanee el código QR para obtener más recetas:
https://www.panasonic.com/nn-cd88qs/

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

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

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

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

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

I**NSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES.**
Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

English

Contents

Safety Instructions 2-6
Disposal of Old Equipment 7
Installation and Connection 8
Placement of Your Oven 8
Important User Instructions 9-11
Parts of Your Oven 12
Oven Accessories 13
Control Panel 14
Display Window 15
Cooking Modes 15-16
Word Prompting 17
Operation Guide Setting 17
Setting the Clock 18
Child Lock 18
Microwave Cooking and Defrosting 19
Defrosting Guidelines 20
Defrosting Charts 21-22
Grilling 23
Convection 24-25
Air Fry Cooking 26-27
Air Fry Cooking Chart 28-30
Combination Cooking 31-32
Multistage Cooking 33
Using the Timer 34-35
Using the Add Time Function 36
One Push Reheating 37-38
Turbo Defrost 39-40
Auto Weight Programs 41-42
Auto Beverage Programs 43
Re-Bake Bread Programs 44
Auto Sensor Programs 45-47
Junior Menu Programs 48-50
Auto Combi Programs 51-52
Questions and Answers 53-54
Care of Your Oven 54-55
Building-in Your Oven 55
Technical Specifications 56

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. Ensure that children do not touch the hot outer casing after operation of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- This oven is intended for counter-top use and built-in use.It is not intended for use inside a cupboard. This oven may be built into a wall cabinet by using the proper trim kit, (NN-TK81KCSCP) which may be purchased from a local Panasonic dealer.
- The cabinet must NOT have a door.

For Countertop use:

- Oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above floor level, with rear of oven placed against a back wall. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. i.e. 5 cm at one side, the other being open; 15 cm clear over the top; 10 cm at the rear.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.

Safety Instructions

- 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.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 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.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 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, convection, air fry** 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.

Safety Instructions

- 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 appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 and the oven door will get hot during **grill, convection, air fry** and **combination** functions, 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 a heating element situated in the top of the oven. After using the **grill, convection, air fry**, or **combination** functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching any of the inside surfaces near the heating element inside the oven. **N.B. after cooking by these functions, the oven accessories will be very hot.**

Safety Instructions

- In case of electronic failure, the oven can only be turned off at the wall socket.
- 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.
- 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.
- Care should be taken not to displace the glass tray when removing containers from the appliance.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Disposal of Old Equipment



Only for European Union and countries with recycling systems

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

For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.

By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment. For more information about collection and recycling, please contact your local municipality.

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

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

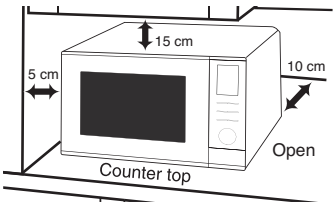
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of Your Oven

This oven is intended for counter-top use and built-in use. It is not intended for use inside a cupboard. Refer to Building-in Your Oven on page 55.

Countertop use:

1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor level, with rear of oven placed against a back wall.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.
   a. Allow 5 cm at one side, the other being open; 15 cm clear over the top; 10 cm at the rear.
   b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.
4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the 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.



Important User Instructions

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/ containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged **cord** or **plug**, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
5. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
6. The appliance must not be operated by **microwave** or **combination without food in the oven.** Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under heater operation.
7. 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.
8. 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 **convection, air fry**, **combination** or **grill** function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on **convection** 220 °C for 5 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.



Caution! Hot surfaces
Exterior oven surfaces and the oven door will get hot during Combination/Grill/Convection/ Air Fry.

2. Exterior oven surfaces and the oven door will get hot during **convection, air fry**, **combination** and **grilling**, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
3. The oven has a heating element situated in the top of the oven.



Caution!
After using the **convection, air fry**, **combination** and **grill** functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.

4. **WARNING:** The accessible parts may become hot in **convection, air fry**, **combination** and **grill** 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!
After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.

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.

Important User Instructions

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, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

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.

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.

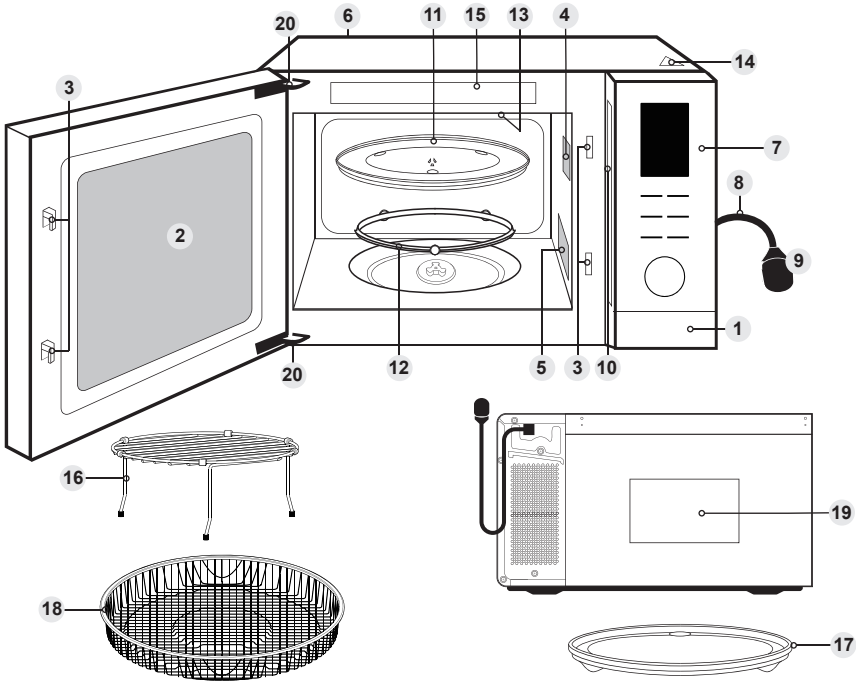
The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

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.

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 pressed. The oven lamp lights as soon as the oven door is opened.
2 **Oven window**
3 **Door safety lock system**
4 **Oven lamp**
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 **Heating elements**
14 **Caution symbol** (hot surfaces)
15 **Position your supplied menu label here**
16 **Wire rack**
Spacers: Do not remove when cooking.
17 **Enamel tray**
18 **Air Fry Basket**
19 **Warning label**
20 **Door hinges**
To prevent injury when opening or closing the door, keep fingers away from the door hinges.



Note

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

Oven Accessories

Accessories

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

Glass Tray

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

Air Fry Basket

1. The Air Fry Basket cannot be used in the microwave or any combination mode.
2. The Air Fry Basket must always be in place on the wire rack on Enamel tray, and glass tray (unless stated).

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.

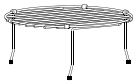
Enamel Tray

1. The enamel tray is for cooking on **grill**, **convection, air fry** and **combination** modes.
2. Do not use enamel tray in **microwave** mode only.
3. Always place the enamel tray in the centre when using it directly on the glass tray.

Wire Rack

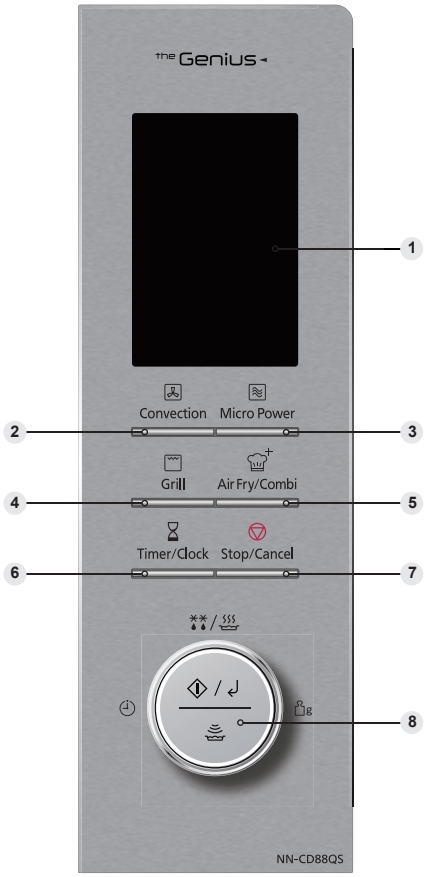
1. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the wire rack in **combination** with **microwave.**
3. Do not use the wire rack in **microwave** mode only.
4. Always place the wire rack in the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

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

	Glass tray 	**Enamel tray** 	**Wire rack** 	**Air Fry Basket** 
Microwave	Yes	No	No	No
Grill	Yes	Yes	Yes	Yes
Convection/ Air Fry	Yes	Yes	Yes	Yes
Combination	Yes	Yes	Yes	No

Control Panel

NN-CD88QS



1 **Display window**
2 **Convection button** (pages 24-25)
3 **Micro Power button** (page 19)
4 **Grill button** (page 23)
5 **Air Fry/Combi button** (pages 26-32)
6 **Timer/Clock button** (pages 17-18, 34-35)
7 **Stop/Cancel button**
Before cooking:
One press clears your instructions.
During cooking:
One press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.
8 **Dial**
The dial has the following 4 functions:
Cooking time
After selecting a manual cooking mode, enter time by turning the dial. Use the dial for the Add Time function (page 36)
Start/Confirmation
Press the dial to start operating the oven or confirm the setting. If during cooking the door is opened or stop/cancel is pressed once, Start has to be pressed again to continue cooking.
Auto Programs
When clock mode is displayed, turn the dial to select auto programs and weight (pages 39-52)
One Push Reheating
When clock mode is displayed, press dial for quick start reheating chilled meal (page 37-38)

Note

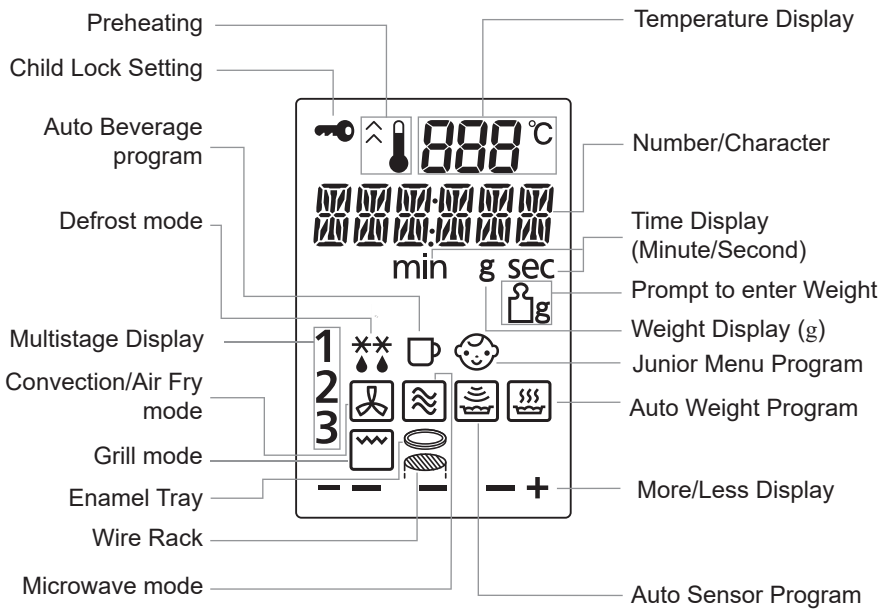
This oven is equipped with an energy saving function.
When in stand-by mode the brightness of display will be reduced. The oven will enter stand-by mode after 6 minutes of the last operation. Opening the door will revert back to standard mode.

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

Beep Sound

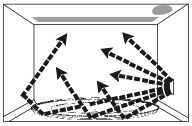
A beep sounds when a button is pressed. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two beeps sound. After the completion of the preheating on Convection or Combination mode, three beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound.

Display Window

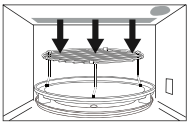
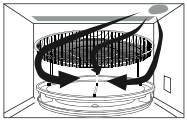
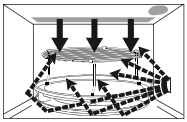
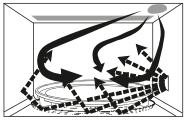


Cooking Modes

The diagrams shown below are examples of the accessories. It may vary depending on recipe/dish used. Further information can be found in the Cookbook.

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
MICROWAVE 	• Defrosting • Reheating • Melting: butter, chocolate, cheese. • Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. • Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, choux, pastry, caramel, meat, fish. • Baking cakes without colour. **No Preheating**	-	Use microwaveable, plates or bowls eg. Pyrex®, directly on the Glass tray. **No metal.**

Cooking Modes

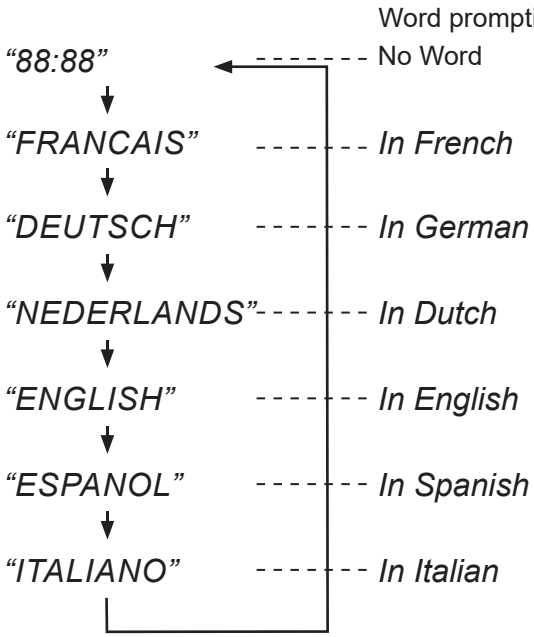
Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
GRILL 	• Grilling of meat or fish. • Toast grilling. • Colouring of gratin dishes or meringue pies. **No Preheating**	Wire rack on enamel tray *	Use heatproof dishes, plates or bowls eg. Pyrex® directly on the Wire rack on Enamel tray on Glass tray.*
CONVECTION  	• Baking of small items with short cooking times: puff pastry, cookies, roll cakes. • Special baking: bread rolls or brioches, sponge cakes. • Baking of pizzas and tarts. **Preheating advised**	Enamel tray or wire rack *	Heatproof, metal tin can be used on Enamel tray*. **Do not place dishes directly on Glass tray.**
AIR FRY 	• Baking french fries. • Baking steak, pork chops, hamburgers. • Baking frozen breaded foods. **No Preheating**	Air fry basket on wire rack on enamel tray*	Put the food on the air fry basket directly.
GRILL + MICROWAVE 	• Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins. **No Preheating**	Wire rack on enamel tray*	Microwaveable and heatproof dishes placed directly on Wire rack on Enamel Tray on Glass tray*.
CONVECTION + MICROWAVE 	• Baking cakes • Puff pastry tarts **Preheating if necessary**	Enamel tray*	Microwaveable and heatproof dishes can be used on the Enamel tray*. **Do not place dishes directly on Glass tray.**

* N.B. Small food items can be placed directly on the Enamel Tray on the Wire Rack

Word Prompting



Press Start



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

Operation Guide Setting

To assist you in programming your oven, the following operation will appear in the display window. When you become familiar with your oven, the operation guide can be turned off.

To turn off:

Timer/Clock ⇨ OPERATION GUIDE OFF ⇨ Colon or time of day appears in the display window.

Press Timer/Clock four times.

Display window

To turn on:

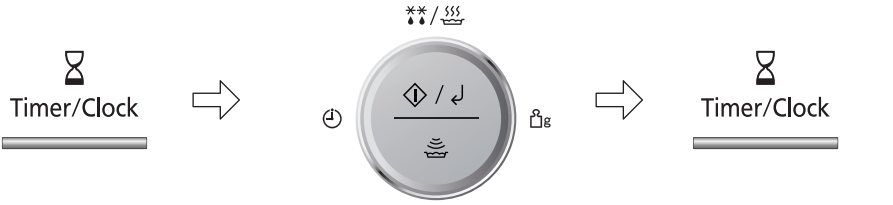
Timer/Clock ⇨ OPERATION GUIDE ON ⇨ Colon or time of day appears in the display window.

Press Timer/Clock four times.

Display window

Setting the Clock

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



Press Timer/Clock twice
"SET TIME" will appear in the display window, and the colon starts to blink.

Turn dial
Enter the time by turning the dial. The time appears in the display.

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 2 pm = 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 Stop/Cancel three times
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. is indicated in the display.

To cancel:



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

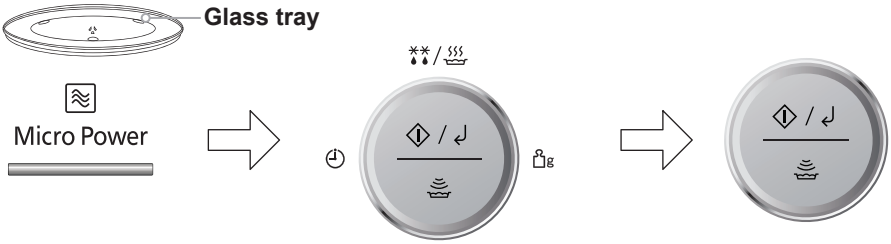
Note

To activate or cancel child lock, Stop/Cancel must be pressed 3 times within a 10 second period.

Microwave Cooking and Defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.
There are 7 different microwave power levels available (see the chart below).

Use of accessory:



Select Microwave power level
Press this button until the power you require appears in the display window. The microwave symbol will also appear. When you select 270 W, will also appear.

Set time
Select cooking time by turning the dial.

Press Start
The cooking program will start and the time counts down in the display.

Press	Power Level	Wattage	Max. time available
Once	High	1000 W	30 minutes
Twice	Medium-High	800 W	1 hour and 30 minutes
3 times	Defrost	270 W	1 hour and 30 minutes
4 times	Medium	600 W	1 hour and 30 minutes
5 times	Low	440 W	1 hour and 30 minutes
6 times	Simmer	300 W	1 hour and 30 minutes
7 times	Warm	100 W	1 hour and 30 minutes

This chart shows approximate wattage for each power level.

Note

1. For multistage cooking refer to page 33.
2. Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer pages 34-35.
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.
5. For manual defrosting times, please refer to defrosting charts on pages 21-22.

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.

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 glass tray.

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. Failure to do this may result in uneven defrosting.





Defrosting Charts

Choose defrost power 270 W then calcuate the cooking time as per the chart below. For large quantities, adjust the cooking time. The times indicated are for guidance only. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting the defrosting. It is not necessary to cover food during defrosting.

Food	Weight/ Quantity	Time	Stand time
Meat			
Meat for roasting on the bone #*	500 g	18-20 mins	1 hour- 1 hour 30 mins
Meat for roasting off the bone #*	500 g	18-22 mins	1 hour- 1 hour 30 mins
Chops #	500 g	12-15 mins	20 mins
Cutlets #	250 g	6-7 mins	15 mins
Thin steak*	430 g (2 pcs)	15 mins	30 mins
Rib steak*	450 g	4-6 mins	15 mins
Minced meat, sausage meat*	500 g	12-15 mins	30 mins
Hamburger*	100 g (1 pce)	4-5 mins	10 mins
	400 g (4 pcs)	10-12 mins	20 mins
Pieces for stew*	500 g	14-16 mins	30 mins
Whole poultry #	500 g	12-15 mins	1 hour- 1 hour 30 mins
Poultry in pieces #*	1 kg (4 pcs)	22-25 mins	30 mins
Poussin #	400 g	15-18 mins	30-45 mins
Fish			
Whole #	450 g (2 pcs)	11-13 mins	15 mins
Fillets #	500 g (4 pcs)	16-18 mins	20 mins
Fish steak*	450 g (2 pcs)	10-12 mins	30 mins
Thick pieces of fish *	280 g (2 pcs)	10-12 mins	30 mins
Prawns*	200 g	7 mins	10 mins
Miscellaneous			
Butter * #	250 g	2-3 mins	20 mins
Fruit coulis *	200 g	4-5 mins	30 mins
Cheese #	450 g	3-5 mins	30 mins
Berries* (spread out thinly)	250 g	5-6 mins	15 mins
	500 g	10-12 mins	20 mins
Concentrated fruit juice*	200 ml	4 mins	15 mins



Note

turn this food halfway through defrosting;
* stir, turn or separate several times during defrosting.

Defrosting Charts

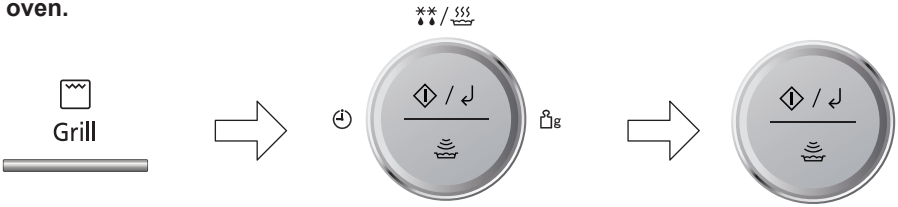
Choose defrost power 270 W then calcuate the cooking time as per the chart below. For large quantities, adjust the cooking time. The times indicated are for guidance only. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting the defrosting. It is not necessary to cover food during defrosting.

Food	Weight/ Quantity	Time	Stand time
Cooked desserts			
Sponge cake	300 g (1 pce)	5-6 mins	30 mins
Black Forest gateau	550 g (1 pce)	6-8 mins	30 mins
Raspberry tart	470 g (1 pce)	10 mins	30 mins
Chocolate cake	500 g (1 pce)	5 mins	1 hour
Lemon tart	110 g (1 pce)	3 mins	5-10 mins
Pastry / Dough			
Sweet or shortcrust pastry #	500 g	6-7 mins	20 mins
Pizza dough - rolled*	220 g	5-6 mins	20 mins

Note
turn this food halfway through defrosting;
* stir, turn or separate several times during defrosting.

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 tray must always be in position when using the oven.



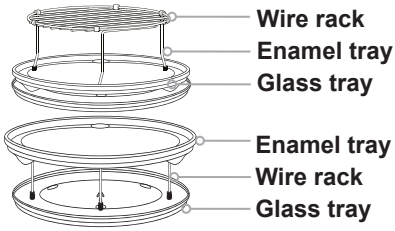
Press to select grill level

Set Time
Select cooking time by turning dial. Maximum cooking time is 1 hour and 30 minutes.

Press Start
The cooking program will start and the time counts down in the display.

Press	Power Level
Once	Grill 3 (High)
Twice	Grill 2 (Medium)
3 times	Grill 1 (Low)

Use of accessory:



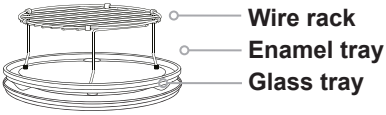
Note

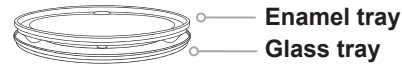
1. Place food on wire rack on enamel tray. Small food items can be placed directly on the enamel tray on the wire rack.
2. Never cover foods when grilling.
3. **Do not** attempt to preheat the grill.
4. The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function 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. 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.
9. 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.

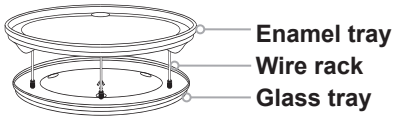
Convection

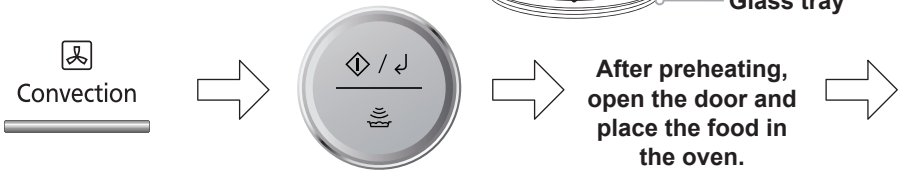
This feature offers a choice of convection temperatures 40 °C, 100 - 220 °C in 10 °C increments. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150 °C and count up to 220 °C then 40 °C, 100 °C, 110 °C etc.

Use of accessory:



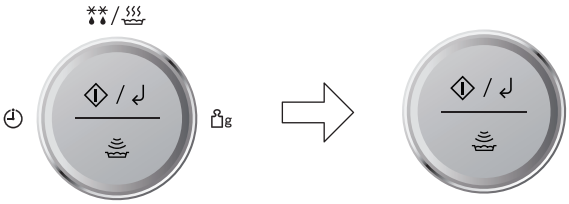






Press to select desired oven temperature

Press Start to preheat
(Skip this step when preheating is not required)



Set time
Select cooking time by turning dial. Maximum cooking time is 9 hours.

Press Start
The cooking program will start and the time counts down in the display.

Notes on Preheating

1. Do not open the door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the “P” will flash in the display window.
2. If you want to cook without preheating, after selecting the desired temperature, set the cooking time then press Start.
3. The oven will maintain the selected temperature for approximately 30 minutes. If no food has been placed inside the oven, then it will automatically cancel the cooking program “OPEN DOOR” will appear in the display window. If no cooking time is set, oven will revert to time of day after 6 minutes.
4. The oven cannot preheat to 40 °C.

Convection

Note

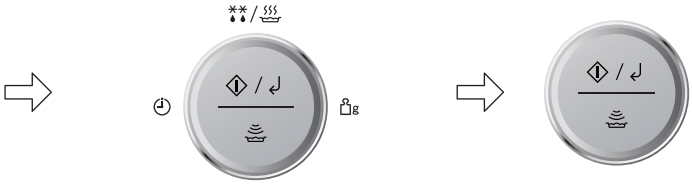
1. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only “1H 00” (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. You can 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. When preheating, the screen displays the actual temperature of the oven cavity. The current temperature is not displayed until more than 100 °C is reached. To change the temperature during cooking, press the Convection button.
5. When using Convection, the glass tray should be in position and must have the enamel tray placed on top.

Air Fry Cooking

The Air Fry function combines intense heat and maximized airflow to cook food crispy and brown. No need to preheating, turn the Dial to set the cooking time up to 9 hours after selecting Air Fry function.



Press	Air Fry Level	Temperature	Uses
Once	Air Fry 1	180 °C	Prawn, Cauiflower, Asparagus, Mushroom
Twice	Air Fry 2	200 °C	Whole fish, Spring rolls, Sausages
3 times	Air Fry 3	220 °C	Frozen chicken nuggets,Frozen potato fries, Chicken breast



Set Time
Select cooking time by turning dial.
Time can be set up to 9 hours.

Press Start

Note

1. Ensure to use the proper accessories. Put the food on the Air Fry Basket on the Wire Rack on the Enamel Tray for dripping oil. DO NOT remove the spacer on the Wire Rack.
2. Arrange food evenly in the Air Fry Basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. For large amount of food, stir or re-arrange the food several times during cooking.
3. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
4. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only “1H 00” (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
5. 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.

Air Fry Cooking

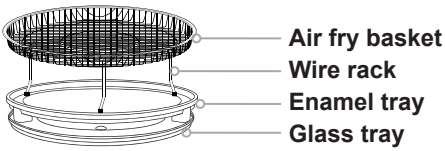
Caution!

The accessories and the surrounding oven will get very hot. Use oven gloves.

Always use oven gloves when removing dishes from the oven - Especially when turning or stirring foods, as the accessories and surrounding oven will get very hot.

Oven Accessories to Use

When using the **Air Fry** function, place the accessories in the oven with the enamel tray on top of the glass tray, then the wire rack with the air fry basket on top containing the food.



Note

1. Food is usually cooked **uncovered**.
2. After cooking it is important that the accessories are removed for cleaning before re-use and that the oven walls and floor are wiped with a cloth squeezed in hot soapy water to remove any grease.
3. Foods should always be cooked until browned and piping hot.

Air Fry Cooking Chart

Food	Weight range	Temp.	Recommended time (minute)	Hints
Fresh				
Breaded prawn	200-250 g	180°C	14-16 min	Coat the shrimp with egg ,then cover with a mixture of breadcrumbs and oil. Turn over at ⅔ of total time.
Prawn	300-500 g	180°C	16-20 min	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over at ½ of total time.
Whole fish	310-450 g	200°C	20-24 min	Seasoned with oil, salt &black pepper,cut the fish in half and put on aluminum foil or baking sheet.
Potatoes	500-900 g	200°C	25-30 min	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at ½ of total time.
Cauliflower	310-500 g	180°C	22-26 min	Seasoned with oil, salt black pepper &chili powder. Turn over/stir at ⅔ of total time.
Brussel sprouts	310-500 g	180°C	20-24 min	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at ⅔ of total time.
Asparagus	200-310 g	180°C	12-16 min	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at ⅔ of total time.

Air Fry Cooking Chart

Food	Weight range	Temp.	Recommended time (minute)	Hints
Carrot	500-780 g	180°C	20-25 min	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at ½ of total time.
Mushroom	340-500 g	180°C	16-20 min	Seasoned with oil, salt &black pepper.
Homemade fries	450 - 900 g	220°C	30-40 min	Soak in cold water for 1 hour in the refrigerator, dry and mix with oil, stir at ⅔ of total time for over 450 g.
Steak (½ inch of thickness)	2 - 4 pcs (340 - 670 g)	220°C	16-18 min	Seasoned, turn over at ⅔ of total time
Pork chops	2 - 4 pcs (225 - 450 g)	220°C	25-30 min	Seasoned, turn over at ⅔ of total time
Hamburger	2 - 4 pcs (280 - 560 g)	220°C	16-20 min	Seasoned, turn over at ⅔ of total time
Chicken wings	450 - 1000 g	220°C	25-30 min	Seasoned, turn over at ⅔ of total time
Drumsticks	4 - 8 pcs (450 - 1000 g)	220°C	35-40 min	cut open the surface of drumsticks with a knife; seasoned, turn over at ⅔ of total time
Chicken breast	2 - 4 pcs (340 - 670 g)	220°C	26-30 min	Seasoned, turn over at ⅔ of total time
Fish fillets	2 - 4 pcs (225 - 450 g)	220°C	20-25 min	Seasoned, less than 1½ inch of thickness

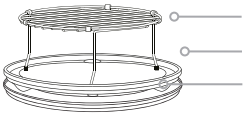
Air Fry Cooking Chart

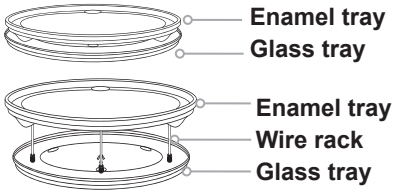
Food	Weight range	Temp.	Recommended time (minute)	Hints
Frozen				
Thin frozen fries	225 - 450 g	220°C	20-30 min	Stir at ⅔ of total time for over 450 g.
	450 - 900 g		30-40 min	
Thick frozen fries/Frozen potato steak fries/wedges	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Stir at ⅔ of total time for over 450 g.
Frozen potato steak fries/wedges	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Stir at ⅔ of total time for over 450 g.
Frozen cheese sticks	450 - 1200 g	220°C	16-20 min	-
Frozen chicken nuggets	450 - 1100 g	220°C	20-30 min	Stir at ⅔ of total time for over 450 g.
Frozen fish sticks	450 - 1200 g	220°C	20-30 min	Stir at ⅔ of total time for over 450 g.
Breaded chicken fillets	3-5 pcs (300 - 500 g)	200°C	25-27 min	Turn over at ⅔ of total time.
Chilled				
Spring rolls	300-450 g	200°C	15-18 min	Brush oil. Turn over at ⅔ of total time.

Combination Cooking

Combination cooking is ideal for many foods. The microwave power cooks them quickly, whilst the oven or grill gives traditional browning and crispness. All this happens simultaneously resulting in most foods being cooked in ½ - ⅔ of the conventional cooking time. There are 5 fixed combination settings (see table below). Preheat is only available when using convection combination modes. These are combi levels 2, 3, 4 or 5.

Use of accessory:



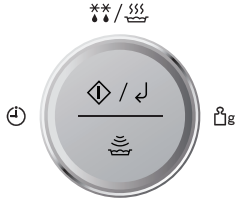


When using any combination cooking program the glass tray should be in position and must have the enamel tray placed on top, unless otherwise stated.



Set the desired combination level (Press Start if preheating - only for combi levels 2, 3, 4 or 5)

Press	Combi Level	Combination Type	Uses
4 times	Combi 1	Grill 3 (High) + MW 440 W	Gratins, defrosting and browning / crisping bread, toasted sandwiches, small breaded items, samosas, spring rolls
5 times	Combi 2	Convection 180 °C + MW 100 W	Stews, casseroles and slow cooking roast meats
6 times	Combi 3	Convection 220 °C + MW 440 W	Frozen potato products, small pastry items, waffles, doughnuts
7 times	Combi 4	Convection 200 °C + MW 440 W	Thin based pizzas, flammekueche, roasting meat
8 times	Combi 5	Convection 160 °C + MW 440 W	Quiche, croissants, thick based pizzas



Set Time
Select cooking time by turning dial.
Maximum cooking time is 9 hours.



Press Start
The cooking program will start and the time counts down in the display.

Combination Cooking

Notes on Preheating

1. When using Grill + Microwave mode, preheat is not available.
2. When using Convection + Microwave, the oven can be preheated. Press Start after selecting Combi level 2, 3, 4 or 5. No microwaves are emitted during combination preheating.

Note

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 the enamel tray 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. 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. Never cover foods when cooking on combination.
5. It is not possible to preheat the grill on combination.
6. 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.
7. Some foods should be cooked on combination without using the wire rack i.e. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the glass tray.
8. **Do not** use plastic **microwave** containers on combination programs (unless suitable for combination cooking). Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal.
9. It is possible to use smooth seamed metal tins and foil containers on combination but they must be placed directly onto the enamel tray on the glass tray. They must not be placed directly onto the wire rack, or arcing will occur.

Caution!

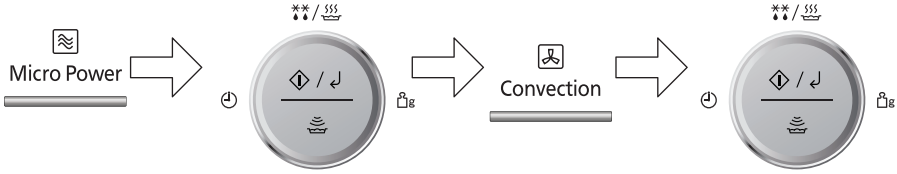
Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Multistage Cooking

2 or 3 Stage Cooking

Example

To cook on 600 W for 2 minutes, cook on 180 °C for 15 minutes and cook on Grill 3 for 10 minutes.

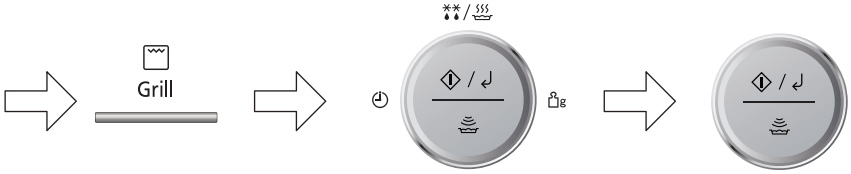


Press Micro Power 4 times to select 600 W

Set the cooking time to 2 minutes using the dial

Press Convection button 4 times to select 180 °C

Set the cooking time to 15 minutes using the dial



Press Grill button once to select Grill 3

Set the cooking time to 10 minutes using the dial

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

Note

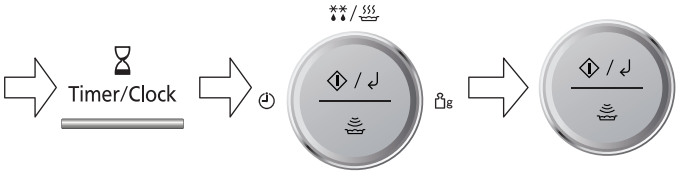
1. During cooking, one press on Stop/Cancel stops the operation. You can re-start it by pressing Start. A second press of Stop/Cancel will cancel the selected program.
2. Whilst not operating, one press of Stop/Cancel cancels the selected program.
3. Auto programs and preheating cannot be used with multistage cooking.
4. Delay/stand feature can be used with multistage cooking.

Using the Timer

The timer can be used either before or after a cooking program. This feature can be used to set a standing time after cooking or to delay the start of your cooking.

1. To Set a Standing Time:

Set the desired cooking program, by selecting power level and time required (up to 2 stages).



Press Timer/Clock

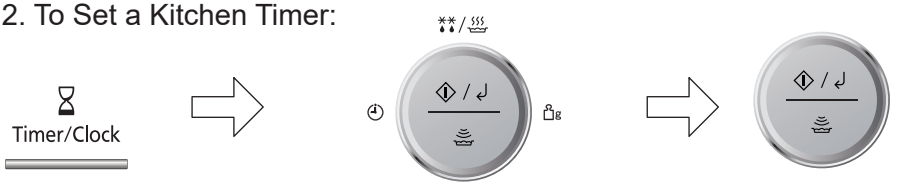
Set desired standing time using the dial. (max 9 hours). An “H” will appear in the display to denote hours.

Press Start Cooking program will commence after which the standing time will count down.

Note

1. 3 stage cooking can be programmed including standing time.
2. If the oven door is opened during the standing time, the time in the display window will continue to count down.
3. Standing time cannot be programmed after an auto program and preheating.
4. 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.

2. To Set a Kitchen Timer:



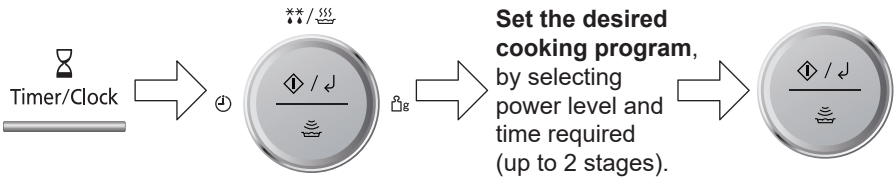
Press Timer/ Clock

Set desired kitchen time using the dial (max 9 hours). An “H” will appear in the display to denote hours.

Press Start Time will count down.

Using the Timer

3. To Set a Delay Start:



Press Timer/Clock

Set desired Delay time using the dial (max 9 hours). An “H” will appear in the display to denote hours.

Set the desired cooking program, by selecting power level and time required (up to 2 stages).

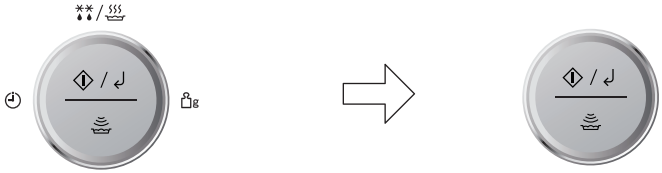
Press Start Delayed time will count down then the cooking program will start.

Note

1. 3 stage cooking can be programmed including delay start cooking.
2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay start cannot be programmed before an auto program and preheating.
4. If the oven door is opened during the delay time, the time in the display window will continue to count down.

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: Micro Power: 1000 W (High) up to 30 minutes; other microwave powers up to 1 hour and 30 minutes; Grill: 1 hour and 30 minutes, Convection, Air Fry, Combination and timer: 9 hours.

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, Convection, Air Fry, Combination and Timer functions 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 multistage cooking and during cooking.
4. The power level is the same as the last stage.

One Push Reheating

the Genius

This unique feature 'the Genius' built in sensor allows you to reheat a chilled meal with one push of the dial. It is not necessary to select the power level or cooking time. The built-in sensor measures the humidity of the food and calculates the microwave power level together with a cooking time.



When clock mode is displayed, press the dial to start. To reset oven and return to clock mode, press Stop/Cancel.

Program	Weight	Accessories	Instructions
Reheat a fresh pre-cooked chilled meal	200-1000 g		All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx.+ 5 °C. Reheat in microwaveable container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to dish, cover with pierced cling film. Press dial to Start. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes.

How it works

Once the One Push Reheating has been selected and Start is pressed the food is heated up. As food begins to get hot, steam is emitted. When the food reaches a certain temperature and begins to cook, an even greater amount of steam is released. The increase in steam emission is detected by a humidity sensor in the oven. This acts as a signal for the oven to calculate how much longer the food needs to cook. The remaining cooking time will appear in the display window after two beeps. Whilst the Sensor program is still in the display window the oven door **should not be opened**. Wait until the cooking time appears in the window, and then open the door if required, to stir or turn the food.

Adjust to Taste

The One Push Reheating reheats a chilled meal for average tastes. You are able to adjust the reheating program to your own taste. After pressing Start, +/- symbol and flashing bar appears in the display, turn dial clockwise for more time or anti-clockwise for less time. This operation should be completed within 14 seconds. Default mode is normal.

Note

1. This feature is not suitable for foods that cannot be stirred eg. lasagne / macaroni cheese.
2. The oven automatically calculates the reheating time or the remaining reheating time.
3. The door should not be opened before the time appears in the display window.
4. To prevent any mistakes during One Push Reheating ensure that glass tray and the container are dry.
5. The room temperature should not be more than 35 °C and not less than 0 °C.
6. If the oven has previously been used and it is too hot to be used on One Push Reheating, ‘HOT’ will appear in the display window. After the ‘HOT’ disappears, the One Push Reheating may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

Turbo Defrost

This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints and bread.

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. On hearing the first beep you should turn.** On the second beep you should turn the food or break it up.

1st Beep
Turn



2nd Beep
Turn or break up

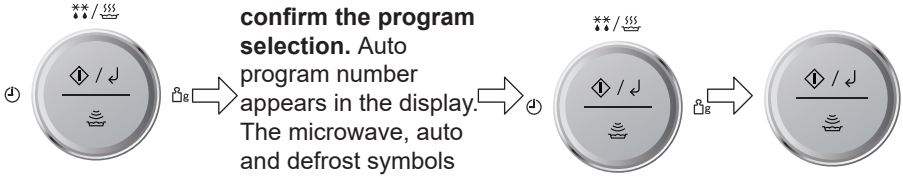


Note

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”.
4. Minced meat/chops/chicken portions should be broken up or separated as soon as possible and placed in a single layer.
5. 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.



To allow auto program operation, ensure the oven is in Clock mode. Select the desired Turbo Defrost program by turning the dial.

Press the dial to confirm the program selection. Auto program number appears in the display. The microwave, auto and defrost symbols light.

Select the weight of the food by turning the dial. Turning the dial slowly will count up in 10 g steps.

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

Program	Weight	Instructions
1. Bread	100 g - 900 g	Small or large loaves of bread, white or wholewheat, bread rolls and batons. Turn the dial to select program 1, Bread. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight of the food and press Start. 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.
2. Small Pieces	100 g - 1200 g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g - 400 g). Turn the dial to select program 2, Small Pieces. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight of the food and press Start. Turn at beeps.
3. Big Piece	400 g - 2000 g	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Turn the dial to select program 3, Big Piece. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight of the food and press Start. Turn at beeps. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed before cooking.

= Microwave = Defrost

Note

See page 39 for defrosting guidelines.

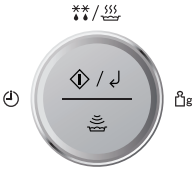
Auto Weight Programs



This feature allows you to cook or reheat foods by setting the weight only. The oven determines the Microwave power level and/or Convection or grill and/or Combination setting, then the cooking time automatically. Select the category of food and then just enter the weight. The weight is entered in grams.

Auto Programs with Preheating

It is necessary to preheat the oven for Re-Bake Bread programs 7 and 8; Junior Menu programs 19 Frozen Breaded Products, 20 Fresh Vegetable Fries, 21 Fresh Potato Fries; Auto Combi Programs 24 Frozen Potato Products, 26 Whole chicken.

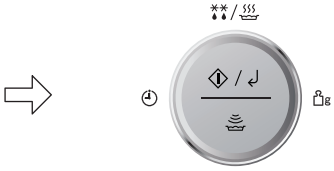


To allow Auto Weight Program operation, ensure the oven is in clock mode. Select the desired program by turning the dial. Refer to pages 44, 50-52.

Press the dial to confirm the program. Auto program number appears in the display. The microwave and /or grill or convection and auto weight symbols appear in the display and frozen food symbol if applicable.



Press dial to preheat the oven. Preheat with enamel tray on glass tray.



After preheating, beeps sound and ‘P’ will flash in the display. Place the food in the oven and set weight using dial. Take care when handling the hot enamel tray.

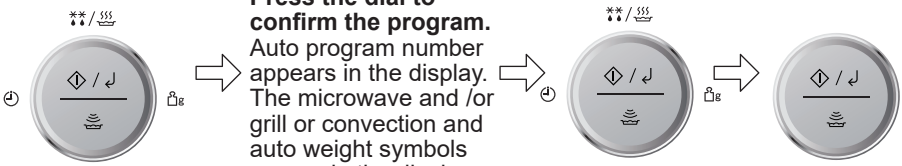


Press Start

Auto Weight Programs

It is not necessary to preheat the oven for the remaining auto programs. Operate as below:

Auto Programs without Preheating



To allow auto program operation, ensure the oven is in Clock mode. Select the desired Auto Weight program by turning the dial.

Press the dial to confirm the program. Auto program number appears in the display. The microwave and /or grill or convection and auto weight symbols appear in the display and frozen food symbol if applicable.

Select the weight of the food by turning the dial (except Junior Menu Program 18, Mug Cake.) Turning the dial slowly will count up in 10 g steps.

Press Start

When you select an automatic program symbols will appear in the display to show the cooking mode that will be used and the accessories that are needed, in addition to the glass tray. These are what they mean:

Microwave	Grill	Convection
Enamel tray	Wire rack	Frozen food

Note

The auto weight programs are designed to take the guesswork out of cooking or reheating your food. They must **only** be used for the foods described.

1. Only cook foods within the weight ranges described (pages 43-44, 48-52).
2. Only use the accessories as indicated on pages 43-44, 48-52.
3. Beverage programs 4-6 and Junior programs 15, 16, 18 use Microwave power only. Re-Bake Bread programs 7-8; Junior Menu programs are 17,19-21 and Auto Combi programs are 22-27 use a combination of Microwave and Convection or Grill.
4. **Do not** cover food unless stated, when using a Combination or Convection program, it will prevent the food browning. The heat will also melt any plastic covering.
5. Most foods benefit from a **standing** time after cooking on 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.
7. Always weigh the food rather than relying on the package weight information.

Auto Beverage Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
4. Tea/ Coffee	200 g or 400 g		For reheating one beverage with a fixed weight of 200 g or two beverages of 200 g each from room temperature eg. tea, coffee or hot chocolate. Turn dial to select program 4, Tea/coffee. Press the dial to confirm the program. Select 200 g for 1 beverage or 400 g for two beverages using the dial and press Start. Stir before and after heating.
5. Milk/Hot Chocolate/ Milk Coffee	200 g or 600 g		For reheating one mug of milk with a fixed weight of 200 g or one jug of milk with a fixed weight of 600 g from fridge temperature. This program is suitable for full fat, semi-skimmed and skimmed milk. The hot milk can be used for making milky coffee or hot chocolate. Turn the dial to select program 5, Milk/ Hot Chocolate/Milk Coffee. Press the dial to confirm the program. Select 200 g for 1 mug or 600 g for 1 jug using the dial and press Start. Stir before and after heating for one mug of milk. Stir at beeps during heating for one jug of milk.
6. Soup	200-1000 g		For reheating tetra, canned or homemade soups. Soup should be at room or refrigerator temperatures. Soup should be placed in a suitable sized microwaveable bowl. It is preferable to cover with a lid or plate or saucer. Turn the dial to select program 6, Soup. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select weight and press Start. Stir before, at beeps and after reheating. Final temperature of soup may vary depending on thickness of soup, starting temperature, sugar and fat content of soup.

= Microwave = Beverage

Re-Bake Bread Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
7. Baguette/ Crusty Rolls	100-500 g		To re-bake baguettes and crusty rolls. This program is suitable for reheating, browning and crisping pre-purchased baguettes and rolls from room temperature. Ensure height of baguette/rolls is no more than 5 cm. Turn the dial to select program 7, Baguette/Crusty Rolls. Press the dial to confirm the program. Press Start to preheat the oven. After preheating, beeps sound and 'P' will flash in the display. Place baguette/crusty rolls on enamel tray on glass tray. Turn the dial to select weight and press Start. After cooking place on a wire rack for a few minutes.
8. Croissants	50-350 g		To re-bake croissants. This program is is suitable for reheating, browning and crisping pre-purchased croissants from room temperature. Turn the dial to select program 8, Croissants. Press the dial to confirm the program. Press Start to preheat the oven. After preheating, beeps sound and 'P' will flash in the display. Place croissants on enamel tray on glass tray. Turn the dial to select weight and press Start. After cooking place on a wire rack for a few minutes.

= Microwave = Grill = Preheating is required = Convection

Auto Sensor Programs

This feature allows you to cook or reheat foods without entering the weight. The built-in sensor measures the humidity of the food and calculates the recommended microwave power level together with a suggested cooking time.

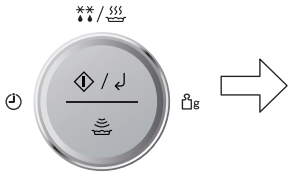
How it works

Once the food has been selected and Start is pressed the food is heated up. As food begins to get hot, steam is emitted. When the food reaches a certain temperature and begins to cook, an even greater amount of steam is released. The increase in steam emission is detected by a humidity sensor in the oven. This acts as a signal for the oven to calculate how much longer the food needs to cook. The remaining cooking time will appear in the display window after two beeps.

Whilst the Sensor program is still in the display window the oven door **should not be opened**. Wait until the cooking time appears in the window, and then open the door if required, to stir or turn the food.

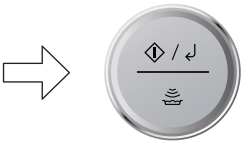
Adjust to Taste

The Sensor programs cook foods for average tastes. You are able to adjust the cooking programs to your own taste. After pressing Start, +/- symbol and flashing bar appears in the display, turn dial clockwise for more time or anti- clockwise for less time. This operation should be completed within 14 seconds. Default mode is normal.



To allow auto program operation, ensure the oven is in Clock mode. Select the desired Auto Sensor program by turning the dial.

Press the dial to confirm the program. Auto program number appears in the display. The microwave and sensor auto symbols appear in the display and frozen food symbol if applicable.



Press Start

Auto Sensor Programs

Note

1. The oven automatically calculates the cooking time or the remaining cooking time.
2. The door should not be opened before the time appears in the display window.
3. The temperature for frozen food is assumed to be -18 °C to -20 °C, for other types of food +5 °C to +8 °C (refrigerator temperature).
4. To prevent any mistakes during Auto Sensor programs ensure that glass tray and the plate are dry.
5. The room temperature should not be more than 35 °C and not less than 0 °C.
6. Only cook foods within the recommended weight range described on page 47.
7. For Auto Sensor programs fresh vegetables, frozen vegetables, potatoes and fresh fish cover with cling film. Pierce the cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. For Auto Sensor programs pasta and reheat casserole, cover with a lid.
8. For foods covered with cling film, pierce the film with a sharp knife, once in the centre and four times around the edge. If the cling film is not pierced, steam can not escape and this could result in over cooking.
9. If the oven has previously been used and it is too hot to be used on an Auto Sensor Program, ‘HOT’ will appear in the display window. After the ‘HOT’ disappears, the Auto Sensor Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

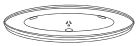
Auto Sensor Programs

Program	Weight	Instructions
9. Fresh Vegetables 	200 g - 1000 g	To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Turn the dial to select program 9, Fresh Vegetables. Press the dial to confirm the program. Press Start. Stir at beeps. Drain after cooking and season to taste.
10. Frozen Vegetables 	200 g - 800 g	To cook frozen vegetables. Place vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1-3 tbsp water. If cooking vegetables with high water content, such as spinach or tomatoes, do not add water. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Turn the dial to select program 10, Frozen Vegetables. Press the dial to confirm the program. Press Start. Stir at beeps. Drain after cooking.
11. Potatoes 	200 g - 1000 g	To cook potatoes. Peel and cut potatoes into even sized pieces. Place prepared potatoes into a shallow container. Add 90 ml (6 tbsp) of water for 200-590 g, or 150 ml (10 tbsp) for 600-1000 g potatoes. Cover with pierced cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Turn the dial to select program 11, Potatoes. Press the dial to confirm the program. Press Start. Stir at beeps. Drain after cooking and season to taste.
12. Fresh Fish 	200 g - 800 g	To cook fresh fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 2 tbsp (30 ml) water. Cover with cling film. Pierce cling film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. Turn the dial to select program 12, Fresh Fish. Press the dial to confirm the program. Press Start.
13. Pasta 	100 g - 450 g	For cooking dried pasta. Use a large bowl. Add 1 tsp salt, 1 tbsp oil and boiling water. For 100 g - 290 g pasta add 1 litre of boiling water. For 300 g - 450 g pasta add 1½ litre of boiling water. Cover with a lid. Turn the dial to select program 13, Pasta. Press the dial to confirm the program. Press Start. Drain after cooking.
14. Casserole 	300 - 800 g	For reheating casserole eg. Pea stews, ravioli, ragouts or goulash (industrially prepared or home made). Remove dish from packaging and place in a dish with lid. Turn the dial to select program 14, Casserole. Press the dial to confirm the program. Press Start. Stir at beeps and before the standing time. After heating, allow to stand covered for 2 minutes.

= Microwave = Frozen food

Junior Menu Programs

The Junior Menu offers a range of programs catering for babies, toddlers and older children - great for time saving and convenience. The fruit and vegetable purées are ideal first foods for weaning babies. Homemade purées taste like real food and cost less than jars or packets. Extra portions can be frozen in ice cube trays, then defrosted and reheated. Healthy vegetable fries and pasta bakes are perfect for smaller tummies. Mug cakes offer a quick and easy dessert. Simple tablespoon measurements that can be mixed in the mug for ease of preparation. Ready to eat in no time at all when using the Mug Cake program. For operation refer to pages 41-42.

Program	Weight	Accessories	Instructions
15. Vegetable Puree	100 g - 400 g		This program is suitable for cooking parsnips, potatoes, butternut squash, carrots, sweet potato and swede. The cooked vegetables are then puréed and suitable when weaning babies. Peel and chop the vegetables into even sized pieces. Place in a Pyrex® dish. Add the following quantities of water: 100 g - 150 g vegetables 75 ml water. 155 g - 300 g vegetables 100 ml water. 305 g - 400 g vegetables 150 ml water. Cover with lid. Turn the dial to select program 15, Vegetable Puree. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight of the vegetables. Press Start. Stir halfway during cooking at beeps. After cooking allow to stand for 10 minutes. Purée the vegetables with the cooking liquid using a blender. If necessary adjust the consistency with a little water to thin or baby rice to thicken. Check the temperature before feeding.
16. Fruit Puree	100 g - 400 g		This program is suitable for cooking apples, pears, peaches, papaya and mango. The cooked fruit is then puréed and suitable when weaning babies. Peel and chop the fruit into even sized pieces. Place in a Pyrex® dish. Add the following quantities of water: 100 g -150 g fruit 75 ml water. 155 g - 300 g fruit 100 ml water. 305 g - 400 g fruit 150 ml water. Cover with lid. Turn the dial to select program 16, Fruit Puree. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight of the fruit. Press Start. Stir halfway during cooking at beeps. After cooking allow to stand for 10 minutes. Purée the fruit with the cooking liquid using a blender. If necessary adjust the consistency with a little water to thin or baby rice to thicken. Check the temperature before feeding.

= Microwave

Junior Menu Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
17. Junior Pasta Bake	250 g 500 g 800 g		For cooking fresh pasta bake using fresh pasta (penne, spaghetti, fusilli), cheese or tomato based sauce and grated mild cheddar cheese. Use a suitable square, shallow Pyrex® container. Use the following quantities: **250 g** / **500 g** / **800 g** **Pasta**: 70 g / 150 g / 250 g **Sauce**: 140 g / 300 g / 500 g **Cheese**: 40 g / 50 g / 50 g Other ingredients may be added such as ham, tuna and sweetcorn. In this case substitute some of the sauce for the chosen added ingredients. Turn the dial to select program 17, Junior Pasta Bake. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight - 250 g, 500 g or 800 g. Press Start.
18. Mug Cake	-		For cooking one mug cake, either Chocolate Brownie, Lemon or Banana. Prepare the mug cake as in the following recipes. Size of mug should be no smaller than 300 ml. Turn the dial to select program 18, Mug Cake. Press the dial to confirm the program. Press Start. After cooking allow to stand for a few minutes and serve warm in the mug with ice-cream, custard or cream.

ingredients

For 1 serving
4 ½ tbsp flour
3 tbsp sugar
2 ½ tbsp cocoa powder
2 tbsp melted butter
2 tbsp milk
4 squares dark or milk chocolate, chopped

Decoration: sprinkles or mini marshmallows

Chocolate Brownie Mug Cake

1. Mix flour, sugar and cocoa powder together in mug.
2. Add melted butter and milk and mix.
3. Add chopped chocolate. Mix thoroughly.
4. After cooking decorate with sprinkles or mini marshmallows.

ingredients

For 1 serving
3 tbsp flour
3 tbsp sugar
¼ tsp baking powder
1/8 tsp salt
2 tbsp vegetable oil
2 tbsp lemon juice, plus zest ½ lemon
1 egg, beaten

Decoration: strawberries, blueberries, sprinkles

Lemon Mug Cake

1. Mix flour, sugar, baking powder and salt together in mug.
2. Add vegetable oil, lemon juice, lemon zest and beaten egg. Mix thoroughly.
3. After cooking, decorate with strawberries, blueberries or sprinkles.

= Microwave = Grill = Convection

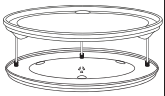
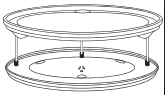
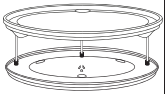
Junior Menu Programs

ingredients

For 1 serving
3 tbsp flour
½ tsp baking powder
3 tbsp light brown sugar
1 tbsp melted butter
1 tbsp milk
1 egg, beaten
1 tsp honey
1 medium sized banana
For the sauce
½ tbsp honey
1 tbsp chocolate sauce
few slices banana

Banana Mug cake

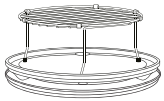
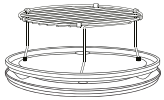
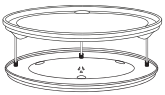
1. Mix together flour, baking powder and sugar.
2. Add melted butter, milk, beaten egg and honey.
3. Add mashed banana. Mix thoroughly.
4. For the sauce combine the honey and chocolate in a small bowl. Microwave 600 W for 1 minute. Stir sauce thoroughly. Make a small insertion in the top of the cooked cake and pour the sauce over.

Program	Weight	Accessories	Instructions
19. Frozen Breaded Products	100 g - 500 g		For preparing frozen breaded products such as frozen popcorn chicken, frozen chicken nuggets, frozen turkey drummers, frozen fish fingers, frozen scampi. Turn the dial to select program 19, Frozen Breaded Products. Press the dial to confirm the program. Press Start to preheat the oven. After preheating, beeps sound and 'P' will flash in the display. Remove all packaging and place the frozen breaded products on the enamel tray on the wire rack. Turn the dial to select weight of food and press start. Turn halfway during cooking at beeps.
20. Fresh Vegetable Fries	100 g - 500 g		For preparing fresh vegetable fries such as sweet potato, white potato, carrots, parsnips and courgettes. Peel and cut the vegetables into baton shapes. Toss in a tablespoon of vegetable oil. Turn the dial to select program 20, Fresh Vegetable Fries. Press the dial to confirm the program. Press Start to preheat the oven. After preheating, beeps sound and 'P' will flash in the display. Place the vegetables on the enamel tray on the wire rack. Turn the dial to select weight of food and press Start. Turn and stir halfway during cooking at beeps.
21. Fresh Potato Fries	100 g - 500 g		For preparing fresh potato fries. Peel and cut the potatoes into baton shapes. Toss in a tablespoon of vegetable oil. Turn the dial to select program 21, Fresh Potato Fries. Press the dial to confirm the program. Press Start to preheat the oven. After preheating, beeps sound and 'P' will flash in the display. Place the potatoes on the enamel tray on the wire rack. Turn the dial to select weight of food and press Start. Turn and stir halfway during cooking at beeps.

= Microwave = Convection = Preheating is required = Frozen food

Auto Combi Programs

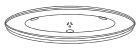
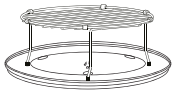
For operation refer to pages 41-42.

Program	Weight	Accessories	Instructions
22. Frozen Pizza	200-450 g		For reheating and browning of pre-purchased frozen pizza. Turn the dial to select program 22, Frozen Pizza. Press the dial to confirm the program. Remove all packaging and place the pizza directly on the wire rack on the enamel tray. Turn the dial to select the weight of the food and press Start. This program is not suitable for deep pan pizzas.
23. Frozen Baguette Pizza	100-300 g		For reheating and browning of pre-purchased frozen baguette pizza. Turn the dial to select program 23, Frozen Baguette Pizza. Press the dial to confirm the program. Remove all packaging and place the baguette pizza directly on the wire rack on the enamel tray. Turn the dial to select the weight of the food and press Start.
24. Frozen Potato Products	200-500 g		For cooking frozen pre-purchased potato products that are suitable for grilling eg. French fries, home fries, croquettes, hash browns, potato waffles. Turn the dial to select program 24, Frozen Potato Products. Press the dial to confirm the program. Press Start to pre-heat the oven. After pre-heating beeps sound and 'P' will flash in the display. Remove all packaging and spread potato products out on enamel tray on wire rack. Turn the dial to select the weight. Press Start. Turn and stir halfway during cooking at beeps. For best results cook in a single layer. **Note:** Potato products vary considerably. We suggest checking a few minutes before the end of cooking to assess levels of browning.

= Microwave = Grill = Convection = Preheating is required

= Frozen food

Auto Combi Programs

Program	Weight	Accessories	Instructions
25. Frozen Lasagne	400-800 g		For reheating and browning frozen purchased savoury dishes eg. Lasagne or Gratin. Remove any lid or covering. If in a foil container transfer to a similar sized heatproof dish and place on glass tray. If using heatproof plastic based dish that food is purchased in, take care and support underneath when removing. Turn the dial to select program 25, Frozen Lasagne. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight of the frozen lasagne and press Start. Do not cover.
26. Whole Chicken	900-2000 g		To cook whole fresh unstuffed chickens. Cook stuffing separately. Turn the dial to select program 26, Whole Chicken. Press the dial to confirm the program. Press Start to preheat the oven. After preheating, beeps sound and 'P' will flash in the display. Place chicken on enamel tray and place on glass tray. Turn the dial to select the weight of the chicken, then press Start. Start cooking breast side down and turn at beeps, taking care with hot juices. Allow to stand for 5 minutes after cooking.
27. Quiche	150-450 g		For re-heating pre-cooked, fresh quiche. Remove all packaging and place the quiche on wire rack on glass tray. Turn the dial to select program 27, Quiche. Press the dial to confirm the program. Turn the dial to select the weight of the Quiche and press Start. Transfer the quiche onto a cooling rack at the end of cooking and allow a few minutes standing time. Quiche with a high content of cheese may result in being hotter than quiches with vegetables. This program is not suitable for deep filled quiches.

= Microwave = Grill = Convection = Preheating is required

= Frozen food

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

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

A: Some radio, 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:
1. The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage.
2. The oven is in a stand-by mode. Opening the door will revert back to standard mode.

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 easily cook my favourite recipes using **convection/air fry/ grill?**

A: Yes. You can cook your favourite recipe just as you would in a conventional oven. Check instructions in the Cookbook for suggested oven temperatures and cooking times.

Q: 'D' appears in the display and the oven does not cook. Why?

A: The oven has been programmed in **demo mode.** This mode is designed for retail store display. Deactivate this mode by pressing **Micro Power** button once and **Stop/Cancel** button 4 times.

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

A: Only when you are using **convection/air fry/grill** cooking modes. 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 **convection/ grill** to create the combination setting. This is normal.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the **convection, air fry, 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.

Questions and Answers

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: I can’t set an auto cook program and ‘HOT’ appears in the display. Why?

A: If the oven has previously been used and it is too hot to be used on an Auto Sensor Cook Program, ‘HOT’ will appear in the display window. After the ‘HOT’ disappears, the Auto Sensor Cook Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

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.

Q: The operation guide has disappeared on my display, I can only see numbers. Why?

A: The operation guide was turned off by pressing Timer/Clock 4 times. When colon or time of day is displayed, press Timer/Clock 4 times to turn the operation guide back on (see page 17).

Care of Your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
   Do not use commercial oven cleaners.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the control panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the control panel. When cleaning the control panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch **Stop/Cancel** button to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water.

Care of Your Oven

8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. When using the **grill, convection, air fry** 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.

Building-in Your Oven

1. In case of fitting into an oven housing, please use Panasonic’s Trim Kit NN-TK81KCSCP-Stainless.
2. Microwave ovens should not be built into a unit directly above a top front venting a conventional cooker. This will invalidate your one year guarantee.
3. A microwave which is built in must be more than 850 mm above floor level. Read Trim- Kit instructions carefully before installation. It is recommended that the microwave oven is placed below a conventional oven to avoid heat damage to the facia of the microwave.

Technical Specifications

Manufacturer		**Panasonic**
Model		**NN-CD88QS**
Power Supply		**230 V ~ / 50 Hz**
Operating Frequency:		**2450 MHz**
Input Power:	**Maximum**	**2110 W**
	Microwave	**1110 W**
	Grill	**1350 W**
	Fan Assisted Convection	**1350 W**
Output Power:	**Microwave**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1300 W**
	Fan Assisted Convection	**1300 W**
External Dimensions W x D x H (mm)		**560 mm (W) x 450 mm (D) x 343 mm (H)**
Overall Interior Cavity Dimensions W x D x H (mm)		**380 mm (W) x 390 mm (D) x 228.4 mm (H)**
Net weight		**18 kg**
Noise		**60 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 Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

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

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

Inhalt

Sicherheitshinweise 2-6
Entsorgung von Altgeräten 7
Einbau und Anschluss 8
Aufstellen des Geräts 8
Wichtige Hinweise für den Benutzer 9-11
Geräteteile 12
Ofenzubehör 13
Bedienfeld 14
Displayfenster 15
Betriebsarten 15-16
Laufschrift 17
Bedienerführung 17
Einstellen der Uhr 18
Kindersicherung 18
Kochen und Auftauen in der Mikrowelle 19
Hinweise zum Auftauen 20
Auftautabellen 21-22
Grillfunktion 23
Heißluft 24-25
Kochen mit Air Fry 26-27
Air Fry Kochtabelle 28-30
Kombifunktion 31-32
Mehrstufiger Betrieb 33
Verwendung des Timers 34-35
Verwendung der Zeit-Plus-Funktion 36
Aufwärmen mit einem Knopfdruck 37-38
Turbo-Auftauen 39-40
Auto-Gewicht-Programme 41-42
Automatische Getränkeprogramme 43
Programme zum Aufbacken von Brot 44
Auto-Sensor-Programme 45-47
Junior-Menü-Programme 48-50
Automatische Kombiprogramme 51-52
Fragen und Antworten 53-54
Pflege des Geräts 54-55
Das Gerät einbauen 55
Technische Daten 56

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitshinweise. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Benutzung aufbewahren.
- Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, sofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
- WARNUNG! Das Gerät sollte auf Beschädigungen an den Türabdichtungen und an den Türabdichtungsbereichen überprüft werden. Wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis diese von einem vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker behoben wurden.
- WARNUNG! Nehmen Sie an der Tür, dem Gehäuse des Bedienfelds, den Sicherheitsverriegelungsschaltern oder anderen Teilen des Ofens keine Veränderungen vor und führen Sie keine unsachgemäßen eigenmächtigen Reparaturen durch. Das Außengehäuse des Geräts, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden.

Sicherheitshinweise

- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- WARNUNG! Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
- Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z. B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- WARNUNG! Kindern darf die Benutzung des Geräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können. Stellen Sie sicher, dass Kinder das heiße Außengehäuse nicht berühren, nachdem das Gerät in Betrieb war.
- Um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern, darf dieses nicht hinter einer Verzierungstür montiert werden.
- Diese Mikrowelle ist für den Betrieb als Tischgerät und nicht für die Verwendung in Schränken vorgesehen. Diese Mikrowelle lässt sich in einen Wandschrank einbauen. Den geeigneten Einbaurahmen NN-TK81KCSCP können Sie bei Ihrem Panasonic-Händler bestellen.
- Der Schrank darf NICHT mit einer Tür versehen sein.

Verwendung als Tischgerät:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Fläche mindestens 85 cm über dem Boden mit der Rückseite des Geräts in Richtung Wand aufgestellt werden. Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Abstände zur Wand gewährleistet sein: mindestens 5 cm auf einer Seite, die andere Seite muss offen liegen; 15 cm Freiraum nach oben und 10 cm an der Rückseite.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden.

Sicherheitshinweise

- Sollten sich im Gerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stop/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuell entstehende Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung im Haushalt ausgelegt.
- Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Fassen Sie den Behälter nur mit größter Vorsicht an.
- Nach dem Erhitzen sollte Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie mit der **Mikrowelle** keine Eier in ihrer Schalen oder ganze hart gekochte Eier. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.
- Die Mikrowelle regelmäßig reinigen und Essensreste entfernen.
- Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Spülmittellösung benutzt werden. Von der Verwendung von aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel wird abgeraten.
- **Verwenden Sie auf keinen Fall handelsübliche Backofenreinigungsmittel.**

Sicherheitshinweise

- Bei der Benutzung der Betriebsarten **Grill**, **Heißluft, Air Fry** und **Kombination** kommt es bei bestimmten Speisen zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
- Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- WARNUNG! Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Während des **Grill**-, **Heißluft-, air fry** oder **Kombinations** betriebs werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Speisen und Zubehör.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- Das Gerät hat ein Heizelement im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch der **Grill**-, **Heißluft-, Air Fry** bzw.

Kombinationsfunktionen sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb sollten die Innenflächen in der Nähe des Heizelements nicht berührt werden. **Hinweis: Nach dem Kochen in diesen Betriebsarten ist das Zubehör des Geräts sehr heiß.**

- Sollte die Elektronik ausfallen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten.
- Dieses Kombigerät dient nur zum Erwärmen von Speisen und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder dünne Fladenbrote.
- Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Vorsicht: Möglichst keinen Druck von oben auf die offene Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da das Gerät nach vorne kippen könnte.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie **niemals**, das Gehäuse der Mikrowelle zu entfernen.
- Vorsicht! Um das Risiko eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig aus- und eingeschaltet wird.
- Achten Sie darauf, dass der Glasdrehteller nicht verrutscht, wenn Sie Gefäße aus dem Gerät nehmen.
- Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

Entsorgung von Altgeräten



Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

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

Bringen Sie Altgeräte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, damit sie dort in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften behandelt und recycelt werden.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt. Für weitere Informationen über die Sammlung und das Recycling von Altgeräten wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung.

Für eine unsachgemäße Entsorgung dieses Abfalls gelten unter Umständen Strafen entsprechend der national geltenden Gesetze.

Einbau und Anschluss

Überprüfen Sie Ihren Ofen

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

Erdungsvorschriften

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

Wichtig!
Zur Sicherheit von Personen muss dieses Gerät geerdet sein.

Betriebsspannung:

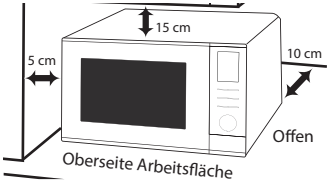
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, kann dies zu einem Brand führen oder einen Unfall zur Folge haben.

Aufstellen des Geräts

Das Gerät ist für den Betrieb als Tischgerät und Einbaugerät vorgesehen. Es ist nicht dazu geeignet, innerhalb von Schränken verwendet zu werden. Siehe „Das Gerät einbauen“ auf Seite 55.

Verwendung als Tischgerät:

1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche mindestens 85 cm über dem Boden mit der Rückseite des Geräts in Richtung Wand auf.
2. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.
   a. Halten Sie folgende Abstände ein: 5 cm Freiraum auf einer Seite, die andere Seite muss frei liegen, 15 cm Freiraum nach oben und 10 cm auf der Rückseite.
   b. Wenn die eine Seite des Geräts ganz an die Wand gerückt wird, darf die andere Seite oder das Oberteil des Geräts nicht blockiert sein.



4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Es darf nicht im Freien benutzt werden.
7. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
8. Das Netzanschlusskabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlusskabel nicht über Tisch- oder Arbeitsplattenkanten hängen lassen. Das Kabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser tauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Mikrowellengeräts dürfen nicht verdeckt werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs bedeckt sind, kann das Gerät überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Temperatursicherheitsschalter geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.

Wichtige Hinweise für den Benutzer

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Benutzen Sie dieses Gerät nicht dazu, Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Lebensmittel sind, aufzuwärmen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihre Utensilien/ Behälter zur Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind.
3. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn **Stromkabel** oder **Stecker** beschädigt sind oder nachdem das Gerät heruntergefallen ist bzw. wenn es beschädigt wurde. Das Durchführen von Reparaturen ist für andere Perseonen als einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker gefährlich.
4. Für nicht qualifizierte Personen ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten vorzunehmen, für die eine Abdeckung, die Schutz vor Mikrowellenenergie bietet, abgenommen werden muss.
5. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
6. Das Gerät darf in den Betriebsarten **Mikrowelle** oder **Kombination** nicht verwendet werden, **wenn sich keine Speisen im Gerät befinden**, Dies kann zu Beschädigungen des Geräts führen. Ausnahme ist Punkt 1 unter „Betrieb des Heizelements“.
7. Dieses Mikrowellengerät dient nur zum Erwärmen von Speisen und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder dünne Fladenbrote. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
8. Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

Betrieb des Heizelements

1. Bevor Sie die **Heißluft-, Air Fry**, **Kombinations**- oder **Grill**-Funktion zum ersten Mal benutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Inneren des Geräts auf und nehmen Sie das Gerät ohne Nahrungsmittel und Zubehör 5 Minuten bei 220 °C im Modus **Heißluft** in Betrieb. Dabei verbrennt das als Korrosionsschutz verwendete Öl. Dies ist das einzige Mal, an dem das Gerät in leerem Zustand benutzt wird.



Vorsicht! Heiße Oberflächen
Die Gehäuseoberfläche und die Ofentür werden während des Kombinations-/Air Fry/Grill-/ Heißluftbetriebs heiß.

2. Während des **Heißluft-, Air Fry**, **Kombinations**- oder **Grillbetriebs** werden Gehäuseoberfläche und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Speisen und Zubehör.

3. Ihr Mikrowellengerät hat ein Heizelement im Deckenbereich.

Vorsicht!
Nach dem Gebrauch der **Heißluft**-, **Air Fry**, **Kombinations**- und **Grill**-Funktionen sind die Innenflächen des Ofens sehr heiß. Deshalb gilt besondere Vorsicht, um das Berühren der Heizelemente im Gerät zu vermeiden.

4. **WARNUNG:** Im **Heißluft**-, **Air Fry**, **Kombinations**- und **Grillbetrieb** können die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden. Im Allgemeinen sollten Kinder das Gerät aufgrund der Hitzeentwicklung nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Vorsicht!
Nach dem Kochen mit diesen Betriebsmodi ist das Zubehör des Geräts sehr heiß.

Garraumbeleuchtung

Wenn die eingebaute Garraumbeleuchtung gewechselt werden muss, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Kochzeiten

Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind nur ungefähre Werte. Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.

Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

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

Geringe Lebensmittelmengen

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

Haut einstechen

Nahrungsmittel mit einer nicht-porösen Schale oder Haut, wie Kartoffeln, Eigelb und Würstchen, müssen vor dem Kochen mit der **Mikrowelle** angestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

Speisethermometer

Falls Sie den Garzustand mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Verwenden Sie im Gerät kein herkömmliches Fleischthermometer, da dies Funkenbildung verursachen kann.

Eier

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

Wichtige Hinweise für den Benutzer

Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten, wie Suppen, Soßen und Getränke in Ihrem Gerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen der heißen Flüssigkeit zur Folge haben.

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

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

Papier und Kunststoff

Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie die Behälter und behalten Sie diese während des Betriebs im Auge, da sie Feuer fangen könnten.

Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z. B. Küchenrolle), es sei denn, das Papierprodukt ist als mikrowellensicher gekennzeichnet. Recycelte Papierprodukte können Unreinheiten enthalten, die während der Benutzung Funken und/oder Feuer verursachen können.

Entfernen Sie die Drahtverschlüsse von Bratbeuteln, bevor Sie den Beutel in das Gerät legen.

Utensilien/Folie

Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodierten könnten.

Metallbehälter oder Schüsseln mit Metallverzierungen dürfen beim Mikrowellenkochen nicht benutzt werden. Es kann zu Funkenbildung kommen.

Babynahrung

Oberteil und Sauger oder Deckel müssen von Babyflaschen oder Gläschen mit Babynahrung abgenommen werden, bevor diese in das Gerät gestellt werden.

Nach dem Erhitzen sollte Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.

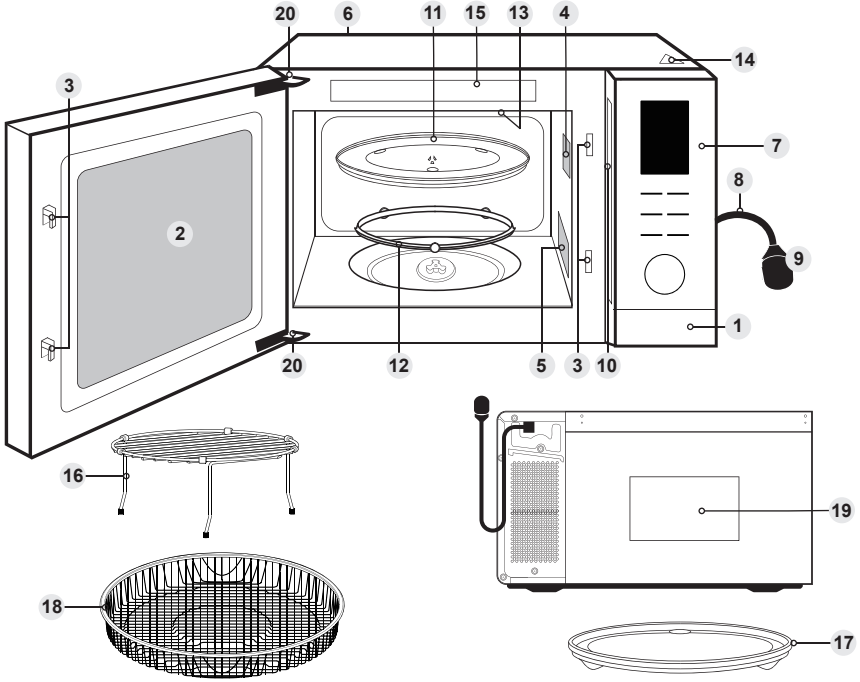
Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Betrieb des Kühlgebläses

Nach dem Betrieb des Geräts kann es sein, dass der Gebläsemotor ein paar Minuten nachläuft, um die Elektrokomponenten zu kühlen. Dies ist normal und Sie können die Speise auch bei laufendem Gebläsemotor herausnehmen. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

Geräteteile

1 **Türöffnungstaste**
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm pausiert. Der Kochvorgang wird wieder aufgenommen, sobald die Tür geschlossen und Start gedrückt wird. Die Beleuchtung des Gerätes geht an, sobald die Gerätetür geöffnet wird.
2 **Gerätefenster**
3 **Tür-Sicherheitssperrsystem**
4 **Gerätelampe**
5 **Abdeckung der Wellenführung** (nicht abnehmen)
6 **Äußere Entlüftungsschlitze**
7 **Bedienfeld**
8 **Stromkabel**
9 **Stecker**
10 **Typenschild**
11 **Glasdrehteller**
12 **Laufring**
13 **Heizelemente**
14 **Warnsymbol** (heiße Oberflächen)
15 **Bringen Sie das beiliegende Menü-Etikett hier an**
16 **Metallrost**
Abstandshalter: Beim Kochen nicht entfernen**.**
17 **Emailleblech**
18 **Air Fry Korb**
19 **Warnschild**
20 **Türscharniere**
Um Verletzungen beim Öffnen oder Schließen der Tür zu vermeiden, halten Sie die Finger von den Türscharnieren fern.



Hinweis

1. Diese Abbildungen sind nur schematisch.
2. Die Glasschale, der Gitterrost, die Emailleschale und der Air Fry Korb gehören zu den Zubehörteilen dieses Ofens. Alle anderen in dieser Bedienungsanleitung genannten Utensilien müssen separat gekauft werden.

Ofenzubehör

Geeignetes Zubehör

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

Glasdrehteller

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

Air Fry Korb

1. Der Air Fry Korb kann nicht in der Mikrowelle oder in einem Kombinationsmodus verwendet werden.
2. Der Air Fry Korb muss immer auf dem Gitterrost, der Emaille- oder Glasschale stehen (sofern nicht anders angegeben).

Laufring

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

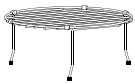
Emailleblech

1. Das Emailleblech ist für das Garvorgänge mit den Funktionen **Grill**, **Heißluft, air fry** und **Kombinationsbetrieb** vorgesehen.
2. Das Emailleblech nicht für den reinen **Mikrowellen**betrieb nutzen.
3. Das Emailleblech immer mittig einstellen, wenn es direkt über dem Glasdrehteller verwendet werden soll.

Metallrost

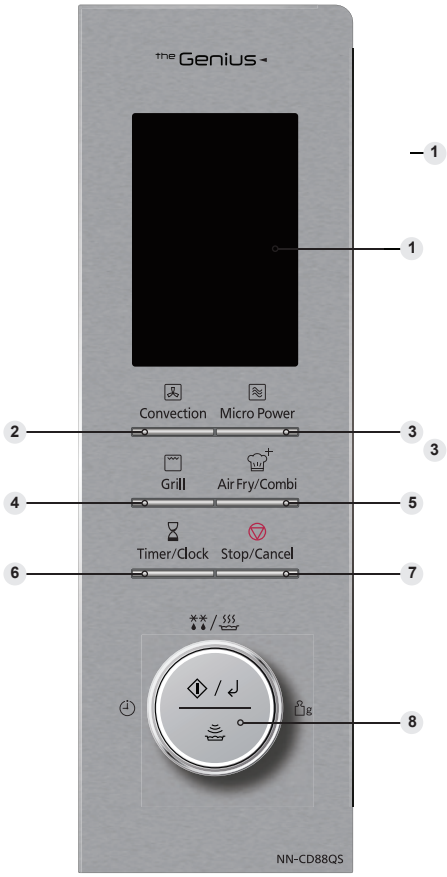
1. Der runde Metallrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim **Kombinationsbetrieb** mit **Mikrowelle** oder beim reinen Mikrowellenbetrieb weder Alu- oder Metallspieße verwenden, noch Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.
3. Den Rost nicht für den reinen **Mikrowellen**betrieb benutzen.
4. Den Metallrost immer mittig einstellen, wenn er direkt über dem Glasdrehteller verwendet werden soll.

Die folgende Übersicht zeigt die korrekte Verwendung des Zubehörs im Gerät.

	Glasdrehteller	**Emailleblech**	**Metallrost**	**Air Fry Korb**
				
Mikrowelle	Ja	Nein	Nein	Nein
Grill	Ja	Ja	Ja	Ja
Heißluft/ Air Fry	Ja	Ja	Ja	Ja
Kombination	Ja	Ja	Ja	Nein

Bedienfeld

NN-CD88QS



1 **Display**
2 **Heißluft-Taste** (Seiten 24 - 25)
3 **Mikrowellenleistungswahl-Taste** (Seite 19)
4 **Grill-Taste** (Seite 23)
5 **Air Fry/Kombifunktions-Taste** (Seiten 26 - 32)
6 **Timer/Uhr-Taste** (Seiten 17 - 18, 34 - 35)
7 **Stop/Abbrechen-Taste**
vor dem Garen:
Durch einmaliges Drücken werden Ihre Einstellungen gelöscht.
Während des Garens:
Durch einmaliges Drücken pausiert das Kochprogramm. Ein weiteres Drücken macht alle Ihre Einstellungen rückgängig. Stattdessen wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.
8 **Drehregler**
Der Drehregler wird für folgende 4 Funktionen verwendet:
Garzeit
Nach Auswahl eines manuellen Kochmodus können Sie durch Drehen des Drehreglers die Gardauer eingeben. Der Drehregler kann für die Zeit-Plus-Funktion verwendet werden (Seite 36).
Start/Bestätigen
Durch Drücken des Drehreglers wird der Betrieb des Geräts gestartet bzw. die gewählte Einstellung bestätigt. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stop/Abbrechen-Taste einmal gedrückt, müssen Sie die Start-Taste nochmals betätigen, um den Garvorgang fortzusetzen.
Automatikprogramme
Im Zeitanzeige-Modus können durch Drehen des Drehreglers eines der Automatikprogramme und das Gewicht gewählt werden (Seiten 39 - 52).
Aufwärmen mit einem Knopfdruck
Im Zeitanzeige-Modus bewirkt das Drücken des Drehreglers den Schnellstart des Aufwärmprogramms (Seiten 37 - 38).

Hinweis

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.
Im Stand-by-Modus ist die Helligkeit des Displays reduziert. Das Gerät schaltet nach 6 Minuten ohne Betrieb in den Standby-Modus. Durch Öffnen der Tür kehrt das Gerät in den Standardmodus zurück.

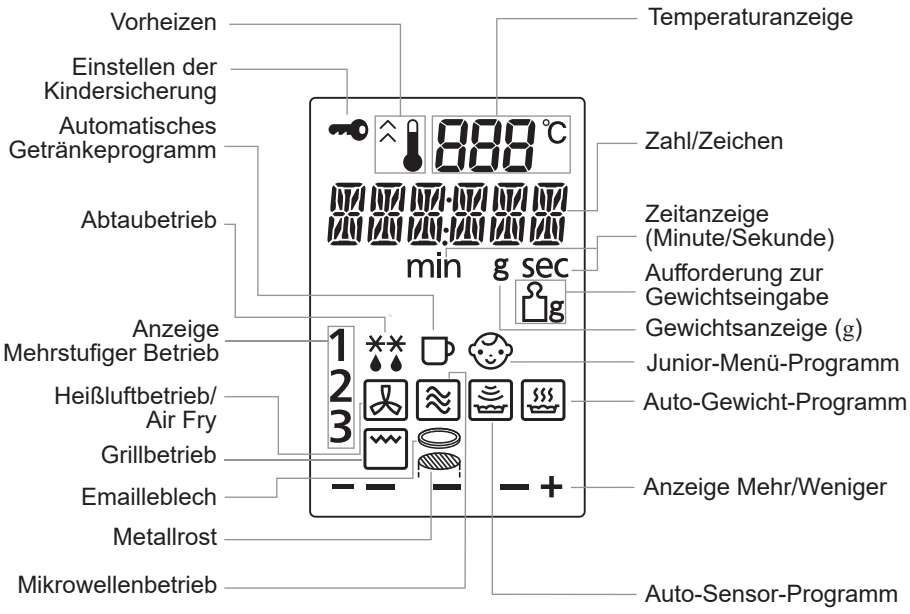
Wenn ein Betriebsvorgang gewählt und die Starttaste anschließend nicht gedrückt wird, wird der gewählte Vorgang vom Gerät nach 6 Minuten automatisch abgebrochen. Das Display kehrt in den Zeitanzeige-Modus zurück.

Signalton

Beim Drücken einer Taste ertönt ein Signalton. Sollte dieses Signal nicht ertönen, sind die Einstellungen falsch.

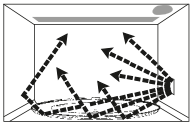
Wenn das Gerät von einer Funktion zu einer anderen überwechselt, sind zwei Signaltöne zu hören. Wenn das Vorheizen im Heißluft- oder Kombinationsbetrieb abgeschlossen ist, sind drei Signaltöne zu hören. Nach Beendigung des Kochvorgangs sind fünf Signaltöne zu hören.

Displayfenster

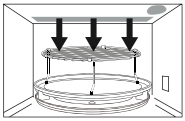
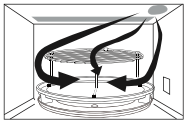
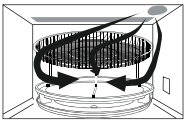
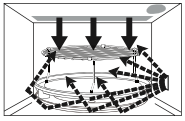


Betriebsarten

Die Darstellungen unten sind Beispiele für das Zubehör. Dies kann je nach Rezept/ Gericht variieren. Weitere Informationen finden Sie im Kochbuch.

Kochmodi	Verwendung	Zu verwendendes Zubehör	Gefäße
MIKROWELLE 	• Auftauen • Aufwärmen • Schmelzen (Butter, Schokolade, Käse) • Kochen (Fisch, Gemüse, Obst, Eier) • Zubereitung: Obstkompott, Marmelade, Soßen, Pudding, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch. • Kuchen backen (ohne Bräunung) **Kein Vorheizen**	-	Mikrowellengeeignete Teller und Schüsseln wie Pyrex®-Geschirr direkt auf dem Glasdrehteller verwenden. **Kein Metall.**

Betriebsarten

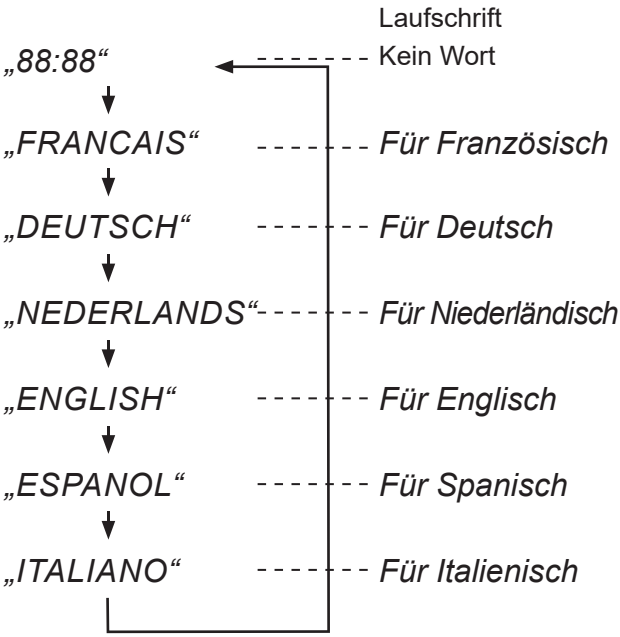
Kochmodi	Verwendung	Geeignetes Zubehör	Gefäße
GRILL 	• Grillen von Fleisch oder Fisch. • Überbacken von Toast. • Bräunen von Gratins oder Kuchen mit Baiser. **Kein Vorheizen**	Metallrost auf dem Emailleblech*	Hitzebeständiges Geschirr, Teller oder Schüsseln, z. B. Pyrex®, direkt auf dem Metallrost auf dem Emailleblech auf dem Glasdrehteller verwenden.*
HEISSLUFT  	• Backen von Kleingebäck mit kurzen Garzeiten: Blätterteig, Kekse, Biskuitrolle. • Besonderes Gebäck, Brötchen oder Brioches, Biskuit. • Backen von Pizza und Blechkuchen. **Vorheizen ist ratsam**	Emailleblech oder Metallrost*	Hitzebeständige Metallform kann auf dem Emailleblech* verwendet werden. **Stellen Sie die Form nicht direkt auf den Glasdrehteller.**
AIR FRY 	• Zubereiten von Pommes frites. • Steaks, Schweinekoteletts und Hamburgern. • Tiefgefrorenen panierten Speisen. **Kein Vorheizen**	Air Fry Korb auf Gitterrost auf Emailleschale*	Legen Sie die Speisen direkt in den Air Fry Korb.
GRILL + MIKROWELLE 	• Zubereiten von Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüsegratins. **Kein Vorheizen**	Metallrost auf Emailleblech*	Mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr direkt auf Metallrost, diesen auf Emailleblech, dieses auf Glasdrehteller*.
HEISSLUFT + MIKROWELLE 	• Kuchen backen • Blätterteiggebäck **Vorheizen, falls erforderlich**	Emailleblech*	Mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr direkt auf Emailleblech*. **Kein Geschirr direkt auf den Glasdrehteller stellen.**

* Hinweis: Kleine Speisen können direkt auf das Emailleblech auf dem Metallrost gelegt werden.

Laufschrift



Drücken Sie die Starttaste.



Diese Modelle haben eine einzigartige Laufschrift-Funktion, die Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nachdem Sie das Gerät an der Steckdose angeschlossen haben, betätigen Sie die Start-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Während Sie die Taste drücken und den Drehregler drehen, wird auf dem Display der nächste Anweisungstext dargestellt, wodurch die Möglichkeit, Fehler zu begehen, ausgeschlossen wird. Wenn Sie aus irgendeinem Grund die Sprache ändern möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wiederholen Sie diesen Vorgang.

Bedienerführung

Um Ihnen die Programmierung Ihres Geräts zu vereinfachen, wird auf dem Display eine Bedienerführung angezeigt. Wenn Sie mit der Bedienung Ihres Geräts vertraut sind, können Sie die Bedienerführung abschalten.

Zum Abschalten der Bedienerführung:



Timer/Uhr viermal drücken.

Digitalanzeige (Display)

Zum Einschalten der Bedienerführung:

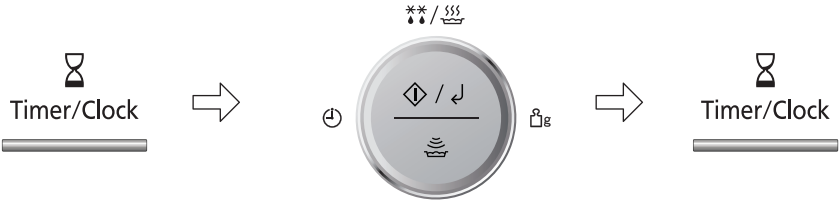


Timer/Uhr viermal drücken.

Digitalanzeige (Display)

Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint „88:88“ auf dem Display.



Timer/Uhr zweimal drücken
Auf dem Display erscheint der Text „ZEIT EINGEBEN“ und der Doppelpunkt beginnt zu blinken.

Drehregler drehen.
Zeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die Zeit erscheint auf dem Display.

Timer/Uhr drücken
Der Doppelpunkt hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt.

Hinweis

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d. h. 2:00 nachmittags wird als 14:00 dargestellt, nicht als 2:00.

Kindersicherung

Durch Verwendung der Kindersicherung wird das Bedienfeld des Geräts außer Betrieb gesetzt; die Tür kann jedoch weiterhin geöffnet werden. Die Kindersicherung kann eingestellt werden, wenn das Display einen Doppelpunkt oder die Uhrzeit anzeigt.

Einstellen:



Drei Mal auf Stop/Abbrechen drücken
Die Uhrzeit wird nicht mehr angezeigt. Die aktuelle Uhrzeit geht dabei nicht verloren. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.

Zum Abbrechen:



Drei Mal auf Stop/Abbrechen drücken
Die Uhrzeit wird wieder auf dem Display angezeigt.

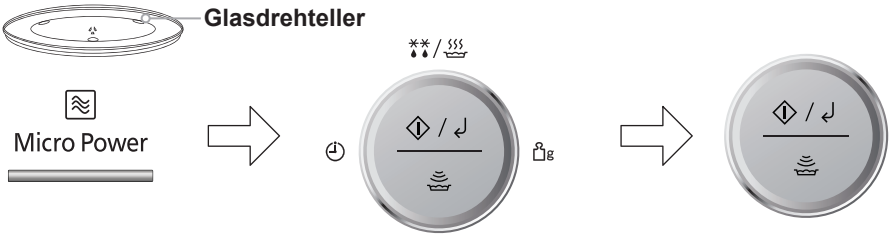
Hinweis

Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Kindersicherung muss die Taste Stop/Abbrechen innerhalb von 10 Sekunden dreimal gedrückt werden.

Kochen und Auftauen in der Mikrowelle

Dabei muss der Glasdrehteller immer im Gerät sein. Es stehen 7 verschiedene Mikrowellenleistungsstufen zur Verfügung (siehe Tabelle unten).

Benutzung des Zubehörs:



Mikrowellenleistungsstufe auswählen
Drücken Sie diese Taste, bis die gewünschte Leistung auf dem Display erscheint. Auch das Mikrowellensymbol erscheint. Wenn Sie 270 W auswählen, erscheint ebenfalls .

Zeit einstellen
Gardauer durch Drehen des Drehreglers einstellen.

Drücken Sie die Starttaste.
Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.

Drücken	Leistungsstufe	Spannung	Mögliche Höchstdauer
1-mal	Hoch	1000 W	30 Minuten
2-mal	Mittel-hoch	800 W	1 Stunde und 30 Minuten
3-mal	Auftauen	270 W	1 Stunde und 30 Minuten
4-mal	Mittel	600 W	1 Stunde und 30 Minuten
5-mal	Niedrig	440 W	1 Stunde und 30 Minuten
6-mal	Köcheln	300 W	1 Stunde und 30 Minuten
7-mal	Wärmen	100 W	1 Stunde und 30 Minuten

Diese Tabelle gibt die ungefähre Wattzahl für jede Leistungsstufe an.

Hinweis

1. Angaben zu mehrstufigem Kochen finden Sie auf Seite 33.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Informationen zur Verwendung des Timers finden Sie auf den Seiten 34-35.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Bei Mikrowellenfunktion keine Metallgefäße verwenden.
5. Zeitangaben für das manuelle Auftauen finden Sie in den Auftautabellen auf den Seiten 21 - 22.

Hinweise zum Auftauen

Tipps zum Auftauen

Prüfen Sie das Auftauergebnis mehrfach während des Auftauens, auch wenn Sie die Automatikprogramme wählen. Beachten Sie die Ruhezeiten.

Ruhezeit

Einzelne Portionen können fast sofort nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, dass größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Lassen Sie diese vor dem Garen **mindestens eine Stunde ruhen**. Während dieser Ruhezeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und die Speise taut durch die Verteilung der Wärme vollständig auf. **Hinweis:** Falls die Speise nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie sie im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren, bevor sie gekocht wurden.

Braten und Geflügel

Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedrehten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, sodass sie nicht im Saft liegen.

Hackfleisch, gewürfeltes Fleisch und Meeresfrüchte

Da das Äußere dieser Lebensmittel sehr schnell auftaut, muss man sie trennen, Blöcke während des Auftauvorgangs häufig in Stücke teilen und aufgetaute Stücke entfernen.

Kleine Portionen/Fleischteile

Koteletts und Hähnchenteile müssen so rasch wie möglich voneinander getrennt werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fetthaltige Teile und Enden tauen schneller auf. Platzieren Sie sie etwa in der Mitte der Glasschale.

Brot

Damit die Mitte des Brotes richtig auftaut, ist eine Ruhezeit von 5 - 30 Minuten erforderlich. Die Ruhezeit kann verkürzt werden, wenn die Scheiben getrennt und Brötchen/ Brotlaibe halbiert werden.

Akustisches Signal

Während der automatischen Auftauprogramme sind Signaltöne zu hören. Die Signaltöne sollen Sie daran erinnern, die Speisen zu überprüfen, umzurühren und zu trennen. Wird dies versäumt, könnten die Nahrungsmittel ungleichmäßig auftauen.





Auftautabellen

Wählen Sie die Auftauleistungsstufe 270 W und berechnen Sie anhand der nachstehenden Tabelle die Garzeit. Verlängern Sie bei größeren Mengen die Garzeit entsprechend. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Öffnen Sie zwischendurch die Gerätetür und kontrollieren Sie, wie weit das Produkt aufgetaut ist. Setzen Sie den Auftauprozess gegebenenfalls anschließend fort. Es ist nicht erforderlich, die Speisen beim Auftauen abzudecken.

Gericht	Gewicht/ Menge	Zeit	Ruhezeit
Fleisch			
Bratfleisch am Knochen #*	500 g	18 - 20 Min.	1 Stunde - 1 Stunde 30 Min.
Braten ohne Knochen #*	500 g	18 - 22 Min.	1 Stunde - 1 Stunde 30 Min.
Kotelett #	500 g	12 - 15 Min.	20 Min.
Schnitzel #	250 g	6 - 7 Min.	15 Min.
Dünnes Steak*	430 g (2 Stück)	15 Min.	30 Min.
Entrecôte*	450 g	4 - 6 Min.	15 Min.
Hackfleisch, Mett*	500 g	12 - 15 Min.	30 Min.
Hamburger*	100 g (1 Stück)	4 - 5 Min.	10 Min.
	400 g (4 Stück)	10 - 12 Min.	20 Min.
Gulasch*	500 g	14 - 16 Min.	30 Min.
Geflügel im Ganzen #	500 g	12 - 15 Min.	1 Stunde - 1 Stunde 30 Min.
Geflügelstücke #*	1 kg (4 Stück)	22 - 25 Min.	30 Min.
Stubenküken #	400 g	15 - 18 Min.	30 - 45 Min.
Fisch			
im Ganzen #	450 g (2 Stück)	11 - 13 Min.	15 Min.
Filets #	500 g (4 Stück)	16 - 18 Min.	20 Min.
Fischsteak*	450 g (2 Stück)	10 - 12 Min.	30 Min.
Dicke Fischstücke*	280 g (2 Stück)	10 - 12 Min.	30 Min.
Garnelen*	200 g	7 Min.	10 Min.
Verschiedenes			
Butter* #	250 g	2 - 3 Min.	20 Min.
Fruchtsoßen*	200 g	4 - 5 Min.	30 Min.
Käse #	450 g	3 - 5 Min.	30 Min.
Beerenobst* (dünn verteilt)	250 g	5 - 6 Min.	15 Min.
	500 g	10 - 12 Min.	20 Min.
Fruchtsaftkonzentrat*	200 ml	4 Min.	15 Min.



Hinweis

Wenden Sie diese Speisen nach der Hälfte des Auftauprozesses;
* Während des Auftauens die Speisen mehrmals umrühren, wenden oder voneinander trennen.

Auftautabellen

Wählen Sie die Auftauleistungsstufe 270 W und berechnen Sie anhand der nachstehenden Tabelle die Garzeit. Verlängern Sie bei größeren Mengen die Garzeit entsprechend. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Öffnen Sie zwischendurch die Gerätetür und kontrollieren Sie, wie weit das Produkt aufgetaut ist. Setzen Sie den Auftauprozess gegebenenfalls anschließend fort. Es ist nicht erforderlich, die Speisen beim Auftauen abzudecken.

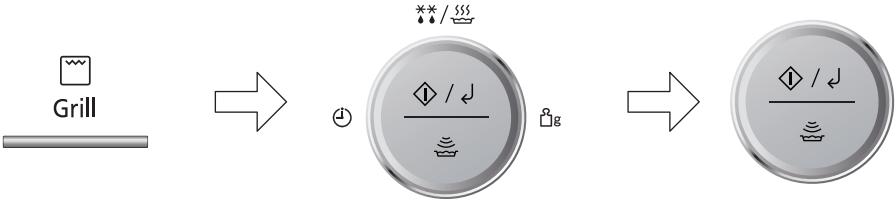
Gericht	Gewicht/ Menge	Zeit	Ruhezeit
Fertige Desserts			
Rührkuchen	300 g (1 Stück)	5 - 6 Min.	30 Min.
Schwarzwälder Torte	550 g (1 Stück)	6 - 8 Min.	30 Min.
Himbeerkuchen	470 g (1 Stück)	10 Min.	30 Min.
Schokoladenkuchen	500 g (1 Stück)	5 Min.	1 Stunde
Zitronentarte	110 g (1 Stück)	3 Min.	5 - 10 Min.
Teige			
Mürbeteig #	500 g	6 - 7 Min.	20 Min.
Pizzateig - ausgerollt*	220 g	5 - 6 Min.	20 Min.

Hinweis

Wenden Sie diese Speisen nach der Hälfte des Auftauprozesses;
* Während des Auftauens die Speisen mehrmals umrühren, wenden oder voneinander trennen.

Grillfunktion

Mit der Grillfunktion des Geräts lassen sich viele Speisen effizient zubereiten, z. B. Koteletts, Würstchen, Steaks, Toast etc. Es gibt drei verschiedene Grilleinstellungen. Dabei muss der Glasdrehteller immer im Gerät sein.



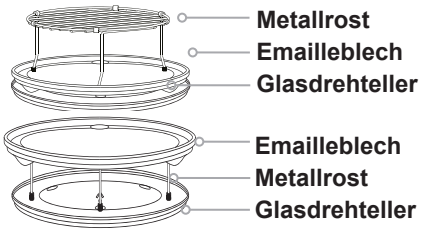
Drücken, um die Grillstufe zu wählen

Zeit einstellen
Kochzeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

Drücken Sie die Starttaste.
Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.

Drücken	Leistungsstufe
1-mal	Grill 3 (hoch)
2-mal	Grill 2 (mittel)
3-mal	Grill 1 (niedrig)

Benutzung des Zubehörs:



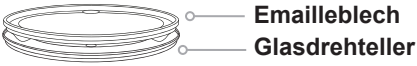
Hinweis

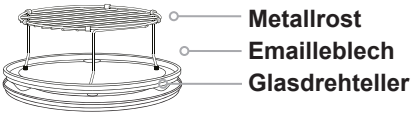
1. Lebensmittel auf den Metallrost legen und diesen auf das Emailleblech stellen. Kleine Speisen können direkt auf das Emailleblech auf dem Metallrost gelegt werden.
2. Decken Sie zu grillende Speisen niemals ab.
3. Heizen Sie den Grill **nicht** vor.
4. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
5. Wenn Sie nur den **Grill** eingestellt haben, garen Sie völlig ohne Mikrowellenenergie.
6. Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen den Metallrost **vorsichtig** mithilfe von Topflappen.
7. Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür auf Start. Die im Anzeigenfeld pausierte Grillzeit läuft weiter rückwärts. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
8. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
9. Der Grill glüht während des Vorgangs in Intervallen. Das ist normal. Reinigen Sie das Gerät immer nach Verwendung des Grills und vor Verwendung der Mikrowellen- oder der Kombifunktion.

Heißluft

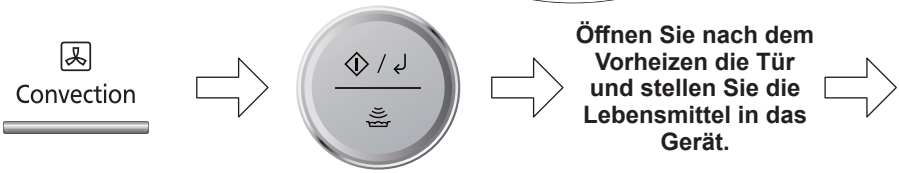
Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Temperaturen im Heißluftbetrieb auswählen. Diese sind 40 °C, 100 - 220 °C in 10 °C-Schritten. Um eine schnelle Auswahl der am häufigsten benutzten Gartemperaturen zu ermöglichen, beginnen die Temperaturen bei 150 °C und werden weiter bis 220 °C hochgezählt. Dann folgen 40 °C, 100 °C, 110 °C usw.

Benutzung des Zubehörs:









Drücken, um die gewünschte Ofentemperatur auszuwählen

Zum Vorheizen, Start drücken.
(Dieser Schritt wird ausgelassen, wenn ein Vorheizen nicht erforderlich ist.)



Zeit einstellen
Kochzeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden.

Drücken Sie die Starttaste.
Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.

Hinweise zum Vorheizen

1. Die Tür des Geräts darf während des Vorheizens nicht geöffnet werden. Nach dem Vorheizen sind 3 Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“.
2. Wenn Sie ohne Vorheizen kochen möchten, stellen Sie die Kochzeit ein, nachdem Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, und drücken Sie Start.
3. Das Gerät hält die eingestellte Temperatur ca. 30 Minuten lang aufrecht. Wenn keine Lebensmittel in das Gerät gestellt werden, wird das Kochprogramm automatisch abgebrochen und auf dem Display der Text „TUER OEFFNEN“ angezeigt. Falls keine Kochzeit eingestellt wird, zeigt das Gerät nach 6 Minuten wieder die Uhrzeit an.
4. Das Gerät kann nicht auf 40 °C vorgeheizt werden.

Heißluft

Hinweis

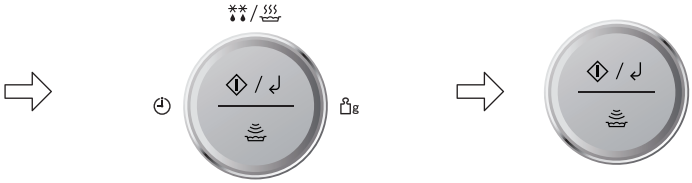
1. Beträgt die gewählte Kochzeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown sekundenweise.
2. Beträgt die gewünschte Kochzeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown minutenweise, bis nur noch „1H 00“ (1 Stunde) verbleibt. Das Display zeigt daraufhin Minuten und Sekunden an und zählt die Zeit sekundenweise herunter.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Während des Vorheizens wird auf dem Display die derzeit gemessene Temperatur im Ofenraum angezeigt. Die aktuelle Temperatur wird erst angezeigt, wenn mehr als 100 °C erreicht sind. Um die Temperatur während des Garvorgangs zu senken, drücken Sie auf die Heißluft-Taste.
5. Im Heißluftbetrieb muss sich der Glasdrehteller mit dem darauf abgelegten Emailleblech im Gerät befinden.

Kochen mit Air Fry

Die Air Fry Funktion kombiniert intensive Hitze und maximalen Luftstrom, um Speisen knusprig und braun zu garen. Kein Vorheizen erforderlich. Drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit auf bis zu 9 Stunden einzustellen, nachdem Sie die Air Fry Funktion ausgewählt haben.



Presse	Air Fry Level	Temperatur	Verwendung
Einmal	Air Fry 1	180 °C	Garnelen, Blumenkohl, Spargel, Pilze
Zweimal	Air Fry 2	200 °C	Ganzer Fisch, Frühlingsrollen, Würstchen
3 Mal	Air Fry 3	220 °C	Gefrorene Chicken Nuggets, Gefrorene Pommes frites, Hühnerbrust



Zeit Einstellen
Wählen Sie die Garzeit durch Drehen des Einstellrades. Die Zeit kann auf bis zu 9 Stunden eingestellt werden.

Drücken Sie Start

Hinweis

1. Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Zubehör verwenden. Legen Sie die Speisen in den Air Fry Korb auf dem Gitterrost auf der Emailleschale, damit das Öl abtropfen kann. Entfernen Sie NICHT den Abstandshalter vom Gitterrost.
2. Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig im Air Fry Korb. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Speisen in einer einzigen Schicht platzieren und zwischen den Stücken Platz lassen. Bei großen Mengen an Speisen ist es wichtig, dass Sie diese während des Garvorgangs mehrere Male umrühren oder umordnen.
3. Wenn die gewählte Garzeit weniger als eine Stunde beträgt, wird die Zeit sekundenweise heruntergezählt.
4. Wenn die gewählte Garzeit mehr als eine Stunde beträgt, wird die Zeit Minute für Minute heruntergezählt, bis nur noch “1H 00” (1 Stunde) verbleibt. Das Display zeigt dann Minuten und Sekunden an und zählt sekundenweise herunter.
5. Sie können die Garzeit bei Bedarf während des Garvorgangs ändern. Drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute bis zu 10 Minuten erhöht/verringert werden. Durch Drehen des Einstellrades auf Null wird der Garvorgang beendet.

Kochen mit Air Fry

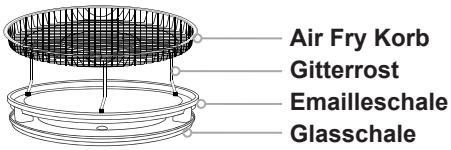
Achtung!

Das Zubehör und der umgebende Ofen werden sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Geschirr aus dem Ofen nehmen – insbesondere beim Wenden oder Umrühren von Speisen, da das Zubehör und der umgebende Ofen sehr heiß werden.

Zu Verwendendes Ofenzubehör

Wenn Sie die **Air Fry** Funktion verwenden, schieben Sie das Zubehör in den Ofen, wobei sich die Emailleschale auf der Glasschale befindet und dann den Gitterrost mit dem Air Fry Korb, der die Speisen enthält.



Hinweis

1. Speisen werden in der Regel unbedeckt gegart.
2. Nach dem Garen ist es wichtig, dass das Zubehör vor der Wiederverwendung zur Reinigung herausgenommen wird und dass die Wände und der Boden des Ofens mit einem in heißem Seifenwasser ausgedrückten Tuch abgewischt werden, um jegliches Fett zu entfernen.
3. Speisen sollten immer so lange gegart werden, bis sie gebräunt und kochend heiß sind.

Air Fry Kochtabelle

Speisen	Gewichts-bereich	Temp.	Empfohlene Zeit (Minuten)	Hinweise
Frisch				
Panierte Garnelen	200-250 g	180°C	14-16 min	Die Garnelen mit Ei bestreichen und dann mit einer Mischung aus Paniermehl und Öl bedecken. Nach ⅔ der Gesamtzeit wenden.
Garnelen	300-500 g	180°C	16-20 min	Gewürzt mit Öl, Salz & schwarzem Pfeffer. Nach ½ der Gesamtzeit wenden.
Ganzer Fisch	310-450 g	200°C	20-24 min	Gewürzt mit Öl, Salz & schwarzem Pfeffer, den Fisch halbieren und auf Alufolie oder Backpapier legen.
Kartoffeln	500-900 g	200°C	25-30 min	Gewürzt mit Öl, Salz & schwarzem Pfeffer. Nach ½ der Gesamtzeit wenden/ umrühren.
Blumenkohl	310-500 g	180°C	22-26 min	Gewürzt mit Öl, Salz, schwarzem Pfeffer & Chilipulver. Nach ⅔ der Gesamtzeit wenden.
Rosenkohl	310-500 g	180°C	20-24 min	Gewürzt mit Öl, Salz & schwarzem Pfeffer. Nach ⅔ der Gesamtzeit wenden.
Spargel	200-310 g	180°C	12-16 min	Gewürzt mit Öl, Salz & schwarzem Pfeffer. Nach ⅔ der Gesamtzeit wenden.

Air Fry Kochtabelle

Speisen	Gewichts-bereich	Temp.	Empfohlene Zeit (Minuten)	Hinweise
Karotten	500-780 g	180°C	20-25 min	Gewürzt mit Öl, Salz & schwarzem Pfeffer. Nach ½ der Gesamtzeit wenden/ umrühren.
Pilze	340-500 g	180°C	16-20 min	Gewürzt mit Öl, Salz & schwarzem Pfeffer.
Haus-gemachte Pommes	450 - 900 g	220°C	30-40 min	1 Stunde im Kühlschrank in kaltem Wasser einweichen, abtrocknen und mit dem Öl mischen, nach ⅔ der Gesamtzeit für über 450 g umrühren.
Steak (1,3 cm Dicke)	2 - 4 Stk. (340 - 670 g)	220°C	16-18 min	Gewürzt, nach ⅔ der Gesamtzeit wenden
Schweine-koteletts	2 - 4 Stk. (225 - 450 g)	220°C	25-30 min	Gewürzt, nach ⅔ der Gesamtzeit wenden
Hamburger	2 - 4 Stk. (280 - 560 g)	220°C	16-20 min	Gewürzt, nach ⅔ der Gesamtzeit wenden
Chicken Wings	450 - 1000 g	220°C	25-30 min	Gewürzt, nach ⅔ der Gesamtzeit wenden
Hähnchen-keulen	4 - 8 Stk. (450 - 1000 g)	220°C	35-40 min	Die Oberfläche der Keulen mit einem Messer aufschneiden; gewürzt, nach ⅔ der Gesamtzeit umdrehen
Hühnerbrust	2 - 4 Stk. (340 - 670 g)	220°C	26-30 min	Gewürzt, nach ⅔ der Gesamtzeit wenden
Fischfilets	2 - 4 Stk. (225 - 450 g)	220°C	20-25 min	Gewürzt, weniger als 4 cm dick

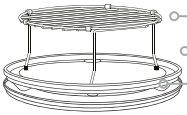
Air Fry Kochtabelle

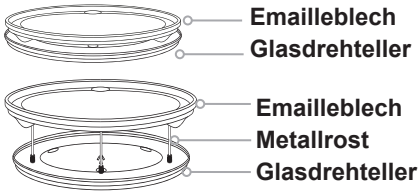
Speisen	Gewichts-bereich	Temp.	Empfohlene Zeit (Minuten)	Hinweise
Gefroren				
Dünne gefrorene Pommes frites	225 - 450 g	220°C	20-30 min	Bei ⅔ der Gesamtzeit über 450 g umrühren.
	450 - 900 g		30-40 min	
Dicke Tiefkühl-Pommes/-Steak-Pommes/ Wedges	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Bei ⅔ der Gesamtzeit über 450 g umrühren.
Tiefkühl Steak-Pommes/ Wedges	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Bei ⅔ der Gesamtzeit über 450 g umrühren.
Gefrorene Käsesticks	450 - 1200 g	220°C	16-20 min	-
Gefrorene Chicken Nuggets	450 - 1100 g	220°C	20-30 min	Bei ⅔ der Gesamtzeit über 450 g umrühren.
Gefrorene Fisch-stäbchen	450 - 1200 g	220°C	20-30 min	Bei ⅔ der Gesamtzeit über 450 g umrühren.
Panierte Hühnerfilets	3-5 Stk. (300 - 500 g)	200°C	25-27 min	Nach ⅔ der Gesamtzeit wenden.
Gekühlt				
Frühlings-rollen	300-450 g	200°C	15-18 min	Mit Öl bestreichen. Nach ⅔ der Gesamtzeit wenden.

Kombifunktion

Die Kombifunktion ist ideal für viele Gerichte. Durch die Mikrowellenenergie werden sie schnell gegart und die Heißluft- oder Grillfunktion sorgt für eine schön gebräunte Kruste. Dies geschieht gleichzeitig, sodass die meisten Gerichte in ½ - ⅔ der üblichen Garzeit fertig sind. Es gibt 5 feststehende Kombinationseinstellungen (siehe folgende Tabelle). Die Funktion Vorheizen steht nur im Heißluft-Kombinationsbetrieb zur Verfügung. Diese Betriebsmodi sind die Kombinationsstufen 2, 3, 4 und 5.

Benutzung des Zubehörs:



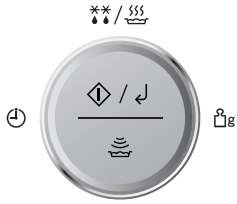


Im Kombinationsbetrieb muss sich der Glasdrehteller mit dem darauf abgelegten Emailleblech im Gerät befinden, sofern nicht anders angegeben.



Stellen Sie die gewünschte Kombinationsstufe ein (nur für Kombi-Stufen 2, 3, 4 oder 5 – wenn Sie Vorheizen möchten, Start drücken).

Drücken	Kombi Stufe	Kombinationstyp	Verwendung
4-mal	Kombi 1	Grill 3 (hoch) + MW 440 W	Gratins, zum Auftauen und Rösten / Aufbacken von Brot, getoastete Sandwiches, kleine panierte Speisen, Samosas, Frühlingsrollen
5-mal	Kombi 2	Heißluft 180 °C + MW 100 W	Eintöpfe, Aufläufe und langsames Garen von Braten
6-mal	Kombi 3	Heißluft 220 °C + MW 440 W	Tiefgekühlte Kartoffelprodukte, kleine Pasteten, Waffeln, Donuts
7-mal	Kombi 4	Heißluft 200 °C + MW 440 W	Pizzen mit dünnem Boden, Flammkuchen, Braten von Fleisch
8-mal	Kombi 5	Heißluft 160 °C + MW 440 W	Quiche, Croissants, Pizzen mit dünnem Boden



Zeit einstellen
Kochzeit durch Drehen des Drehreglers einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 9 Stunden.



Drücken Sie die Starttaste.
Das Kochprogramm startet und auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.

Kombifunktion

Hinweise zum Vorheizen

1. Beim kombinierten Grill- und Mikrowellenbetrieb kann der Ofen nicht vorgeheizt werden.
2. Bei der Verwendung von Heißluft + Mikrowelle kann der Ofen vorgeheizt werden. Drücken Sie nach Auswahl der Kombi-Stufe 2, 3, 4 oder 5 auf Start. Beim Vorheizen im Kombinationsbetrieb werden keine Mikrowellen abgegeben.

Hinweis

1. Der Metallrost kann sowohl für den reinen Grillbetrieb als auch für den Grillkombinationsbetrieb verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Stellen Sie das Emailleblech unter den Metallrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Metallrost nur laut Bedienungsanleitung. Verwenden Sie ihn **nicht** in einem manuellen Programm zur Zubereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200 g. Bereiten Sie kleinere Mengen nur im reinen **Grill-** oder **Mikrowellen**betrieb zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
3. Sie können die Kochzeit bei Bedarf während des Kochens verändern. Drehen Sie den Regler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Decken Sie die zu garende Speise im Grillkombinationsbetrieb niemals ab.
5. Es ist nicht möglich, den Grill im Kombinationsbetrieb vorzuheizen.
6. Funken können auftreten, wenn das Gewicht der Speise zu gering, der Metallrost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Funken sind als blaue Lichtblitze im Gerät zu erkennen. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät sofort aus.
7. Einige Speisen werden im Grillkombinationsbetrieb ohne die Verwendung des Metallrosts zubereitet. Solche Speisen sind z. B. Braten, Gratins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nichtmetallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehteller platziert werden.
8. Verwenden Sie **keine Mikrowellen**gefäße aus Kunststoff für Kombinationsprogramme (es sei denn, diese sind ausdrücklich für die Nutzung von Kombinationsprogrammen geeignet). Verwendetes Geschirr muss der Hitze des Obergrills standhalten können – ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr wie z. B. Pyrex® oder Keramikgeschirr.
9. Sie können auch Metallformen und Folienbehälter mit glatten Rändern im Kombinationsbetrieb verwenden, solange Sie sie direkt auf das Emailleblech und dieses auf den Glasdrehteller stellen. Sie dürfen nicht direkt auf den Metallrost gestellt werden, da sich Funken bilden könnten.

Vorsicht!

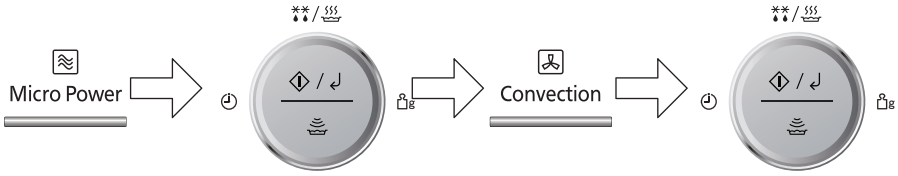
Verwenden Sie zur Entnahme von Zubehör Ofenhandschuhe. Berühren Sie aufgrund der hohen Temperaturen niemals das äußere Fenster und die innen liegenden Metallteile der Tür oder des Geräts, wenn Sie Speisen in das Gerät stellen bzw. entnehmen.

Mehrstufiger Betrieb

2- oder 3-stufiges Kochen

Beispiel

Um 2 Minuten bei 600 W, 15 Minuten bei 180 °C und anschließend 10 Minuten auf Grill 3 zu garen.

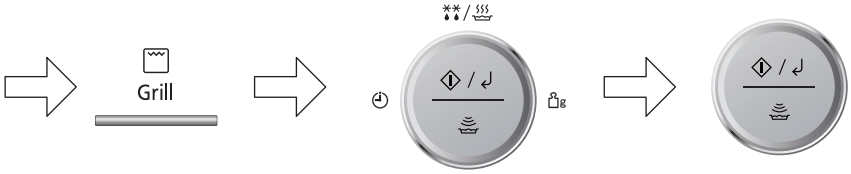


Drücken Sie 4 Mal auf die Mikrowellen-leistungstaste, um 600 W auszuwählen.

Die Garzeit mit dem Drehregler auf 2 Minuten einstellen.

Heißluft-Taste 4 Mal drücken, um 180 °C auszuwählen.

Die Garzeit mit dem Drehregler auf 15 Minuten einstellen.



Grill-Taste einmal drücken, um Grill 3 auszuwählen.

Die Garzeit mit dem Drehregler auf 10 Minuten einstellen.

Drücken Sie die Starttaste.
Das Garprogramm startet und die auf dem Display angezeigte Zeit läuft rückwärts.

Hinweis

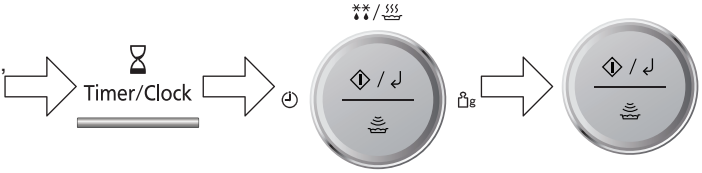
1. Wenn Sie während des Kochens einmal Stop/Abbrechen drücken, stoppt der Betrieb. Wenn Sie Start drücken, wird der Betrieb fortgesetzt. Wenn Sie noch einmal Stop/Abbrechen drücken, wird das gewählte Programm abgebrochen.
2. Wenn das Gerät nicht läuft, wird das ausgewählte Programm durch einmaliges Drücken von Stop/Abbrechen abgebrochen.
3. Automatikprogramme und Vorheizen können im mehrstufigem Betrieb nicht verwendet werden.
4. Die Vorwahlzeit/Ruhezeit-Funktion kann im mehrstufigem Betrieb genutzt werden.

Verwendung des Timers

Der Timer kann vor oder nach einem Kochprogramm verwendet werden. Mit dieser Funktion kann eine Ruhezeit nach dem Kochen eingestellt oder der Beginn des Kochvorgangs verzögert werden.

1. Um eine Ruhezeit einzustellen:

Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe und die Garzeit einstellen (bis maximal 2 Stufen).



Drücken Timer/Uhr

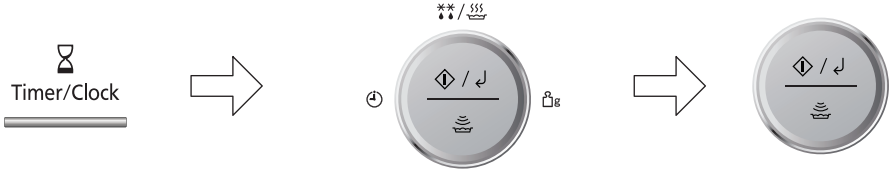
Mit dem Drehregler die gewünschte Ruhezeit einstellen (max. 9 Stunden). Auf der Anzeige erscheint ein „H“ für die Stunden.

Drücken Sie die Starttaste. Das Koch-programm beginnt; anschließend wird die Ruhezeit rückwärts heruntergezählt.

Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich Ruhezeit.
2. Wenn die Tür des Geräts während der Ruhezeit geöffnet wird, wird die Zeit auf dem Display weiter heruntergezählt.
3. Bei Verwendung eines Automatikprogramms und Vorheizen kann die Ruhezeit nicht programmiert werden.
4. Beträgt die programmierte Ruhezeit mehr als eine Stunde, läuft die Uhr in Minutenschritten rückwärts. Bei Ruhezeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.

2. Um eine Zeitschaltuhr für den Betrieb einzustellen:



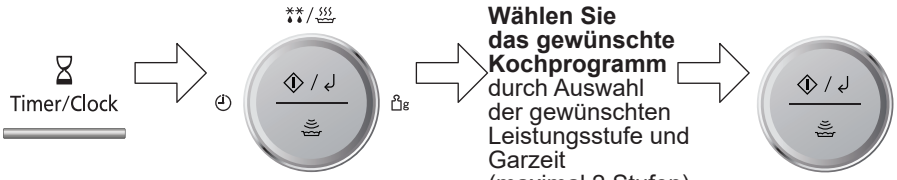
Timer/ Uhr drücken

Mit dem Drehregler die **gewünschte Zeit** einstellen (max. 9 Stunden). Auf der Anzeige erscheint ein „H“ für die Stunden.

Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit läuft rückwärts.

Verwendung des Timers

3. Um einen verzögerten Beginn (Vorwahlzeit) einstellen:



Drücken Timer/Uhr

Mit dem Drehregler die gewünschte Verzögerungszeit einstellen (max. 9 Stunden). Auf der Anzeige erscheint ein „H“ für die Stunden.

Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm durch Auswahl der gewünschten Leistungsstufe und Garzeit (maximal 2 Stufen).

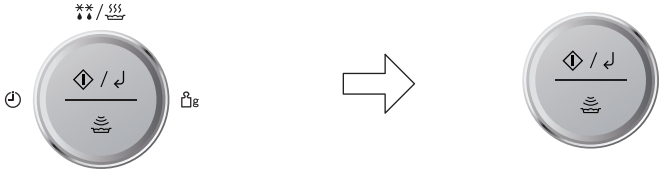
Drücken Sie die Starttaste. Die Verzögerungszeit läuft rückwärts; anschließend beginnt das Kochprogramm.

Hinweis

1. Es können 3 Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.
2. Wenn die programmierte Verzögerungszeit eine Stunde überschreitet, wird die Zeit minutenweise heruntergezählt. Bei Ruhezeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.
3. Die Verzögerung des Kochbeginns kann nicht vor Auto-Programmen und Vorheizen programmiert werden.
4. Wenn die Tür des Geräts während der Verzögerungszeit geöffnet wird, wird der Countdown der Zeit auf dem Display fortgesetzt.

Verwendung der Zeit-Plus-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Kochzeit am Ende eines Kochprogramms verlängern.



Drehen Sie nach dem Kochen den Drehregler, um die Zeit-Plus-Funktion auszuwählen. Maximale Kochzeit: Mikrowellenleistung: 1000 W (hoch) bis zu 30 Minuten; andere Mikrowellenleistungsstufen bis maximal 1 Stunde und 30 Minuten; Grill: 1 Stunde und 30 Minuten, Heißluft, Air Fry, Kombibetrieb und Timer: 9 Stunden.

Drücken Sie die Starttaste. Zeit wird hinzugefügt. Die Zeit auf dem Display läuft rückwärts.

Hinweis

1. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, Grill, Heißluft, Air Fry, Kombination und Timer verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
2. Nach 1 Minute Kochen ist die Zeit-Plus-Funktion nicht verfügbar.
3. Die Zeit-Plus-Funktion kann nach mehrstufigem Kochen und während des Kochens verwendet werden.
4. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe.

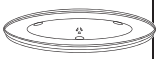
Aufwärmen mit einem Knopfdruck

the Genius

Der integrierte Sensor des „Genius“ ermöglicht es Ihnen, eine gekühlte Speise mit einem einzigen Knopfdruck auf den Drehregler wieder aufzuwärmen. Sie brauchen keine Leistungsstufe oder Kochzeit auszuwählen. Der integrierte Sensor misst die Feuchtigkeit des Essens und berechnet, welche Leistungsstufe und welche Kochdauer erforderlich sind.



Im Zeitanzeige-Modus einfach auf den Drehregler drücken, um das Programm zu starten. Um das Programm zurückzusetzen und wieder in den Zeitanzeige-Modus zu gelangen, auf Stop/Abbrechen drücken.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
Aufwärmen eines frischen vorgekochten gekühlten Gerichts	200 - 1000 g		Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Die Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur (ca. +5 °C) haben. In einem mikrowellengeeigneten Behälter (wie der dafür vorgesehenen Verkaufsverpackung) aufwärmen. Die Deckfolie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Wird die Speise in ein Gefäß gegeben, dieses mit mehrfach durchstochener Klarsichtfolie abdecken. Drehregler drücken, um das Programm zu starten. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln.

So funktioniert es

Nachdem die Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ gewählt und die Starttaste gedrückt wurde, wird die Speise aufgewärmt. Die Speise wird langsam heiß und gibt dabei Wasserdampf ab. Wenn die Speise eine bestimmte Temperatur erreicht und zu kochen beginnt, gibt sie eine noch größere Menge an Dampf ab. Der Feuchtigkeitssensor im Gerät erkennt, dass sich die Abgabe an Dampf erhöht. Dieses Zeichen nimmt das Gerät, um zu berechnen, wie viel länger die Speise kochen muss.

Die verbleibende Kochzeit wird nach Ausgabe von zwei akustischen Signaltönen auf dem Display angezeigt. Solange wie auf dem Display das Sensorprogramm angezeigt wird, sollte die Gerätetür **nicht geöffnet werden**. Warten Sie ab, bis auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird, bevor Sie die Tür öffnen, um die Speise umzurühren oder zu wenden, falls erforderlich.

Aufwärmen mit einem Knopfdruck

Dem eigenen Geschmack anpassen

Das Programm „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ wärmt eine gekühlte Speise auf Grundlage der durchschnittlichen Geschmacksempfindungen auf. Sie haben die Möglichkeit, das Aufwärmprogramm nach Ihren eigenen Vorstellungen anzupassen. Nachdem Sie auf Start gedrückt haben, erscheinen auf dem Display das Symbol +/- sowie ein blinkender Balken. Drehen Sie den Drehregler mit dem Uhrzeigersinn, um die Kochdauer zu verlängern, oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine kürzere Kochdauer einzustellen. Dieser Vorgang muss innerhalb von 14 Sekunden abgeschlossen werden. Der voreingestellte Modus ist die Standardeinstellung.

Hinweis

1. Dieses Programm eignet sich nicht für Speisen, die nicht umgerührt werden können, wie z. B. Lasagne oder mit Käse überbackene Nudeln.
2. Das Gerät berechnet die Aufwärmzeit bzw. die verbleibende Aufwärmzeit automatisch.
3. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird.
4. Um Fehler bei der Ausführung der Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ zu verhindern, sollten Sie darauf achten, dass der Glasdrehteller und der Behälter trocken sind.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht über 35 °C und nicht unter 0 °C liegen.
6. Wenn das Gerät im Vorfeld in Benutzung war und zu warm ist, um für die Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ verwendet zu werden, zeigt das Display die Meldung „GARRAUM ZU WARM“. Sobald die Meldung „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr angezeigt wird, können Sie die Funktion „Aufwärmen mit einem Knopfdruck“ verwenden. Wenn es schnell gehen muss, stellen Sie die korrekte Garmethode und -zeit von Hand ein.

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch, Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot auftauen.

Die Lebensmittel sollten in ein geeignetes Gefäß gegeben werden. Ganze Hähnchen oder Fleischbraten sollten auf eine umgedrehte Untertasse oder eine mikrowellengeeignete Platte gelegt werden. Koteletts, Hähnchenteile und Brotscheiben sollten nur in einer Lage aufgelegt werden. Es ist nicht erforderlich, die Speisen abzudecken.

Bei den Gewichtsautomatik-Programmen zum Auftauen kommt die **Chaostheorie** zum Einsatz, um ein schnelles und gleichmäßigeres Auftauen zu gewährleisten. Das **Chaos**-System verwendet zufällig ausgegebene Mikrowellenstöße, wodurch der Auftauvorgang beschleunigt wird. Während das Programm läuft, ertönt immer wieder ein Signalton. Überprüfen Sie die Speise, wenn Sie diesen hören. **Es ist wichtig, dass Sie die Speisen häufig umrühren und wenden. Wenn Sie das erste Signal hören, sollten Sie die Speise drehen.** Beim zweiten Signalton sollten Sie die Speise umdrehen oder in mehrere Teile brechen/unterteilen.

1. Signal
Wenden



2. Signal
Wenden oder in mehrere Teile brechen/unterteilen

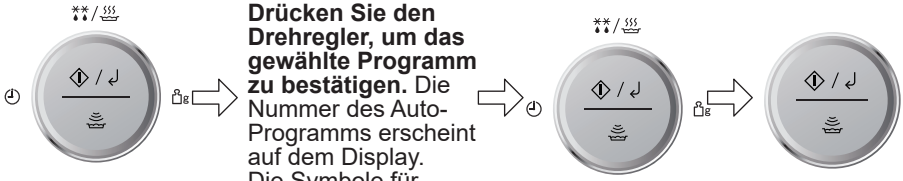


Hinweis

1. Speisen während dem Auftauen prüfen. Speisen tauen unterschiedlich schnell auf.
2. Es ist nicht erforderlich, die Speisen abzudecken.
3. Speisen immer wenden oder umrühren, besonders wenn das Gerät „piept“.
4. Hackfleisch/Koteletts/Hähnchenteile sollten in mehrere Teile gebrochen oder unterteilt werden, sobald dies möglich ist, und dann einlagig aufgelegt werden.
5. Lassen Sie die Speisen eine Zeit lang ruhen, damit auch das Innere auftauen kann (mindestens 1 - 2 Stunden bei Bratenstücken oder ganzen Hähnchen).

Turbo-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel ihrem Gewicht entsprechend auftauen.



Damit das Gerät in einem Automatikprogramm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Turbo-Auftauprogramm ein.

Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Die Symbole für Mikrowelle, Auto-Kochen und Auftauen leuchten auf.

Stellen Sie das Gewicht des Nahrungsmittels mit dem Drehregler ein. Wenn Sie den Drehregler langsam drehen, erhöht sich das Gewicht in 10-Gramm-Schritten.

Drücken Sie die Starttaste. Denken Sie daran, die Speisen beim Auftauen umzurühren oder zu wenden.

Programm	Gewicht	Kochanleitung
1. Gebäck	100 g - 900 g	Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot, Brötchen und Baguette. Über den Drehregler Programm 1 (Gebäck) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Nach dem Ertönen des akustischen Signals wenden. Lassen Sie das Brot 5 Minuten (leichtes Weißbrot) bis 30 Minuten (festes Roggenbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit.
2. Kleine teile	100 g - 1200 g	Kleine teile Fleisch, Schnitzel, Würstchen, Hackfleisch, Steaks, Koteletts, Fischfilets (je 100 g - 400 g). Über den Drehregler Programm 2 (Kleine teile) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Bei Ertönen des Signaltons wenden
3. Grosse teile	400 g - 2000 g	Grosse teile, ganze Hähnchen, Braten. Über den Drehregler Programm 3 (Grosse teile) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Bei Ertönen des Signaltons wenden. Lassen Sie die Speisen vor dem Kochen für 1 bis 2 Stunden ruhen.

= Mikrowelle = Auftauen

Hinweis

Siehe Leitfaden zum Auftauen auf Seite 34.

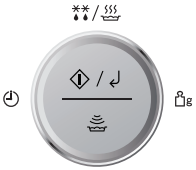
Auto-Gewicht-Programme



Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, verschiedene Speisen zu garen bzw. aufzuwärmen, indem Sie nur das Gewicht einstellen. Das Gerät bestimmt die Mikrowellenleistungsstufe und/oder Heißluft- oder Grill-Einstellung und/oder Kombinationsbetriebseinstellung sowie die Garzeit automatisch. Wählen Sie die Nahrungsmittelkategorie aus und stellen Sie das Gewicht ein. Das Gewicht wird in Gramm eingestellt.

Automatikprogramme mit Vorheizen

Für folgende Programme muss das Gerät vorgeheizt werden: 7 & 8 Brot aufbacken; Junior-Menü; 19 Panierte tiefkuehlprodukte; 20 Frische gemuese-pommes frites; 21 Frische pommes frites; Automatische Kombiprogramme; 24 Tiefkuehl-kartoffelprodukte; 26 Ganzes haehnchen.

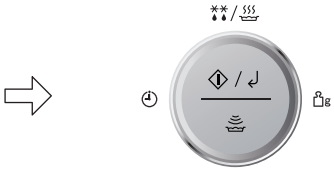


Damit das Gerät in einem Auto-Gewicht-Programm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Programm ein. Siehe Seiten 44, 50 - 52.

Drücken Sie den Drehregler, um die Programmauswahl zu bestätigen. Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Es werden die Symbole Mikrowelle und/oder Grill oder Heißluft und Auto-Gewicht sowie das Tiefkühlspeisen-Symbol auf dem Display angezeigt, sofern zutreffend.



Drücken Sie den Drehregler, um das Gerät vorzuheizen. Mit Emailleblech auf Glasdrehteller vorheizen.



Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Stellen Sie die Speise in den Ofen und stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das heiße Emailleblech berühren.

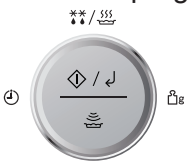


Drücken Sie die Starttaste.

Auto-Gewicht-Programme

Für die anderen Automatikprogramme muss das Gerät nicht vorgeheizt werden. Wie im Folgenden beschrieben vorgehen:

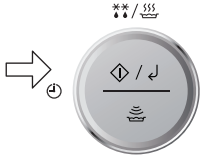
Automatikprogramme ohne Vorheizen



Damit das Gerät in einem Automatikprogramm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Auto-Gewicht-Programm ein.



Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Die Nummer des Auto-Programms erscheint auf dem Display. Die Symbole für Mikrowelle und/oder Grill bzw. Heißluft und Auto-Gewicht sowie das Tiefkühlspeisen-Symbol werden auf dem Display angezeigt, sofern zutreffend.



Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das Gewicht ein (außer bei Junior-Menü-Programm 18, Tassenkuchen.) Wenn Sie den Drehregler langsam drehen, erhöht sich das Gewicht in 10-Gramm-Schritten.





Drücken Sie die Starttaste.

Wenn Sie ein Automatikprogramm auswählen, erscheinen das entsprechende Kochmodus-Symbol und die Symbole der benötigten Zubehörteile auf dem Display. Diese Symbole bedeuten:


Mikrowelle


Grill


Heißluft


Emailleblech


Metallrost


Tiefkühlware

Hinweis

Die Auto-Gewicht-Programme wurden entwickelt, um das Garen oder Aufwärmen Ihrer Speisen zu erleichtern. Sie dürfen **ausschließlich für die beschriebenen Nahrungsmittel verwendet werden.**

1. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche (Seiten 43-44, 48-52).
2. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 43-44, 48-52 angegebene Zubehör.
3. Für die Getränkeprogramme 4 - 6 und die Junior-Programme 15, 16, 18 wird nur Mikrowellenenergie verwendet. Für die Programme 7 - 8 (Brot wieder aufbacken); die Junior-Menü-Programme 17,19 - 21 sowie die Automatischen Kombiprogramme 22 - 27 wird Mikrowellenenergie in Kombination mit Heißluft bzw. Grill verwendet.
4. Decken Sie Speisen bei Verwendung eines Kombinations- oder Heißluft-Programms **nicht** ab, wenn dies nicht ausdrücklich empfohlen wird, da dies die gewünschte Bräunung verhindern würde. Zudem können Plastikabdeckungen unter der Hitze schmelzen.
5. Nach dem Kochen mit einem Automatikprogramm sollten die meisten Speisen eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
6. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich durchgegart und ausreichend heiß sind.
7. Wiegen Sie Nahrungsmittel immer selbst und verlassen Sie sich nicht auf die Gewichtsangaben auf der Packung.

Automatische Getränkeprogramme

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
4. Tee/ Kaffee	200 g oder 400 g		Zum Aufwärmen eines Getränks mit einem festen Gewicht von 200 g oder von zwei Getränken mit je 200 g mit Raumtemperatur, z. B. Kaffee, Tee oder Kakao. Über den Drehregler Programm 4 (Tee/Kaffee) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Mit dem Drehregler 200 g für 1 Getränk bzw. 400 g für zwei Getränke wählen und anschließend Start drücken. Vor und nach dem Erhitzen durchrühren.
5. Milch/ Heisse schokolade/ Milchkaffee	200 g oder 600 g		Zum Aufwärmen einer Tasse Milch mit einem festen Gewicht von 200 g oder einem Krug Milch mit einem festen Gewicht von 600 g mit Kühlschranktemperatur. Dieses Programm eignet sich für Vollmilch, fettarme und Magermilch. Die heiße Milch kann zum Zubereiten von Milchkaffee oder heißem Kakao verwendet werden. Über den Drehregler Programm 5 (Milch/Heisse schokolade/ Milchkaffee) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Mit dem Drehregler 200 g für 1 Becher bzw. 600 g für 1 Krug wählen und anschließend Start drücken. Bei einer Tasse Milch vor und nach dem Erhitzen umrühren. Bei einem Krug Milch bei den Signaltönen umrühren.
6. Suppe	200 - 1000 g		Zum Aufwärmen von Suppen (aus dem Tetra Pak, aus der Dose oder selbst gemacht). Suppen sollten Raum- oder Kühlschranktemperatur haben. Die Suppe sollte in eine mikrowellengeeignete Schüssel von ausreichender Größe gefüllt werden. Für ein optimales Ergebnis mit einem Deckel oder Teller abdecken. Über den Drehregler Programm 6 (Suppe) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein und drücken Sie anschließend Start. Vor dem Aufwärmen, bei Ertönen des Signaltons und nach dem Aufwärmen umrühren. Die endgültige Temperatur der Suppe hängt von der Dicke, der Ausgangstemperatur sowie dem Zucker- und Fettgehalt der Suppe ab.

≋ = Mikrowelle = Getränke

Programme zum Aufbacken von Brot

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
7. Knuspriges baguette	100 - 500 g		Zum Aufbacken von Knuspriges baguette. Dieses Programm eignet sich dazu, gekaufte Baguettes und Brötchen mit Raumtemperatur aufzuwärmen und goldbraun und knusprig aufzubacken. Vergewissern Sie sich, dass das Baguette/die Brötchen nicht höher als 5 cm sind. Über den Drehregler das Programm 7 (Knuspriges baguette) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Baguette/ Brötchen auf das Emailleblech legen und dieses auf den Glasdrehteller stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein und drücken Sie anschließend Start. Nach dem Backen einige Minuten auf einem Metallrost abkühlen lassen.
8. Croissant	50 - 350 g		Zum Aufbacken von Croissant. Dieses Programm eignet sich dazu, gekaufte Croissant mit Raumtemperatur aufzuwärmen und goldbraun und knusprig aufzubacken. Über den Drehregler Programm 8 (Croissant) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Die Croissants auf das Emailleblech legen und dieses auf den Glasdrehteller stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein und drücken Sie anschließend Start. Nach dem Backen einige Minuten auf einem Metallrost abkühlen lassen.

= Mikrowelle = Grill = Vorheizen erforderlich = Heißluft

Auto-Sensor-Programme

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, verschiedene Speisen zu garen bzw. aufzuwärmen, ohne das Gewicht einstellen zu müssen. Der integrierte Sensor misst die Feuchtigkeit der Speise und berechnet die empfohlene Mikrowellenleistungsstufe und einen Vorschlag für die Kochdauer.

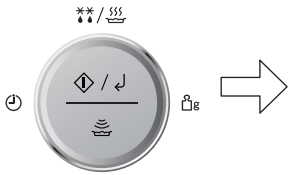
So funktioniert es

Nachdem eine Speise gewählt und die Starttaste gedrückt wurde, wird die Speise aufgewärmt. Die Speise wird langsam heiß und gibt dabei Wasserdampf ab. Wenn die Speise eine bestimmte Temperatur erreicht und zu kochen beginnt, gibt sie eine noch größere Menge an Dampf ab. Der Feuchtigkeitssensor im Gerät erkennt, dass sich die Abgabe an Dampf erhöht. Dieses Zeichen nimmt das Gerät, um zu berechnen, wie viel länger die Speise kochen muss. Die verbleibende Kochzeit wird nach Ausgabe von zwei akustischen Signaltönen auf dem Display angezeigt.

Solange wie auf dem Display das Sensorprogramm angezeigt wird, sollte die Gerätetür **nicht geöffnet werden**. Warten Sie ab, bis auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird, bevor Sie die Tür öffnen, um die Speise umzurühren oder zu wenden, falls erforderlich.

Dem eigenen Geschmack anpassen

Bei den Sensor-Programmen werden die Speisen auf Grundlage der durchschnittlichen Geschmacksempfindungen gekocht. Sie haben die Möglichkeit, die Kochprogramme nach Ihren eigenen Vorstellungen anzupassen. Nachdem Sie auf Start gedrückt haben, erscheinen auf dem Display das Symbol +/- sowie ein blinkender Balken. Drehen Sie den Drehregler mit dem Uhrzeigersinn, um die Kochdauer zu verlängern, oder gegen den Uhrzeigersinn, um eine kürzere Kochdauer einzustellen. Dieser Vorgang muss innerhalb von 14 Sekunden abgeschlossen werden. Der voreingestellte Modus ist die Standardeinstellung.



Damit das Gerät in einem Automatikprogramm betrieben werden kann, muss es sich im Zeitanzeige-Modus befinden. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers das gewünschte Auto-Sensor-Programm ein.

Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Die Nummer des Automatikprogramms wird angezeigt. Die Symbole für Mikrowelle und Sensor-Automatik sowie das Tiefkühlspeisen-Symbol werden auf dem Display angezeigt, sofern zutreffend.



Drücken Sie die Starttaste.

Auto-Sensor-Programme

Hinweis

1. Das Gerät berechnet die Kochzeit bzw. die verbleibende Kochzeit automatisch.
2. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor auf dem Display die Kochzeit angezeigt wird.
3. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird von -18 °C bis -20 °C ausgegangen, bei anderen Lebensmitteln von +5 °C bis +8 °C (Kühlschranktemperatur).
4. Glasdrehteller und Teller müssen trocken sein, um Fehler bei Automatikprogrammen zu vermeiden.
5. Die Raumtemperatur sollte nicht über 35 °C und nicht unter 0 °C liegen.
6. Nur Lebensmittel innerhalb des auf Seite 42 angegebenen Gewichtsbereichs garen.
7. Bei Auto-Sensor-Programmen frisches Gemüse, tiefgekühltes Gemüse, Kartoffeln und frischen Fisch mit Klarsichtfolie abdecken. Ritzen Sie die Folie mit einem scharfen Messer in der Mitte und viermal rund herum ein. Bei den Auto-Sensor-Programmen für Nudeln und zum Aufwärmen von Eintöpfen mit einem Deckel abdecken.
8. Bei Speisen, die mit Frischhaltefolie bedeckt sind, diese mit einem scharfen Messer in der Mitte und viermal rund herum einritzen. Wenn die Folie nicht durchstochen wird, kann kein Wasserdampf ausdringen und das Gericht wird zu lange gegart.
9. Wenn das Gerät im Vorfeld in Benutzung war und für das Auto-Sensor-Programm noch zu warm ist, zeigt das Display die Meldung „GARRAUM ZU WARM“. Sobald die Meldung „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr angezeigt wird, können Sie die Auto-Sensor-Programme verwenden. Wenn es schnell gehen muss, stellen Sie die korrekte Garmethode und -zeit von Hand ein.

Auto-Sensor-Programme

Programm	Gewicht	Kochanleitung
9. Frisches gemüse 	200 g - 1000 g	Zum Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in ein geeignetes Gefäß geben. Mit 1 EL Wasser auf 100 g Gemüse beträufeln. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 9 (Frisches gemuese) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
10. Tiefkuehl-gemuese 	200 g - 800 g	Zum Garen von tiefgefrorenem Gemüse. Das Gemüse in ein geeignetes Gefäß geben. Mit 1 - 3 EL Wasser besprenkeln. Bei der Zubereitung von Gemüsesorten mit hohem Wassergehalt wie Spinat oder Tomaten kein Wasser dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 10 (Tiefkuehl-gemuese) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen abgießen.
11. Kartoffeln 	200 g - 1000 g	Zum Kochen von Kartoffeln. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. Die geschälten Kartoffeln in einen flachen Behälter geben. Auf 200 - 590 g Kartoffeln 90 ml (6 EL) Wasser bzw. 150 ml (10 EL) auf 600 - 1000 g Kartoffeln geben. In durchstochene Klarsichtfolie einschlagen. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 11 (Kartoffeln) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
12. Fisch 	200 g - 800 g	Zum Garen von frischen Fischfilets oder -steaks. Speise in ein ausreichend großes Gefäß geben und 2 EL (30 ml) Wasser dazugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte und viermal am Rand durchstechen. Über den Drehregler Programm 12 (Fisch) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken.
13. Pasta 	100 g - 450 g	Zum Kochen von Pasta. Eine große Schüssel verwenden. Geben Sie 1 EL Salz, 1 EL Öl und kochendes Wasser dazu. Für 100 g - 290 g Pasta, 1 Liter kochendes Wasser dazugeben. Für 300 - 450 g Pasta benötigen Sie 1½ Liter kochendes Wasser. Deckel aufsetzen. Über den Drehregler Programm 13 (Pasta) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Nach dem Garen abgießen.
14. Eintoepfe 	300 - 800 g	Zum Aufwärmen von Eintöpfen, z. B. Erbsensuppe, Ravioli, Ragouts oder Gulasch (selbst zubereitet oder fertig gekauft). Gericht aus der Verpackung nehmen und in ein Kochgeschirr mit Deckel geben. Über den Drehregler Programm 14 (Eintoepfe) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Bei Ertönen der Signaltöne und vor der Ruhezeit umrühren. Nach dem Erhitzen zugedeckt 2 Minuten ruhen lassen.

= Mikrowelle = Tiefkühlware

Junior-Menü-Programme

Das Junior-Menü bietet verschiedene Programme für Babys, Kleinkinder und ältere Kinder. Es spart Zeit und ist äußerst praktisch. Pürierte Früchte und püriertes Gemüse sind ideal während des Abstillens. Hausgemachte Pürees/Breie schmecken großartig und kosten weniger als Gläschen oder Beutel. Überschüssige Portionen können in Eiswürfelformen eingefroren und später aufgetaut und aufgewärmt werden. Gesunde Gemüse-Pommes und Nudelaufläufe sind ideal für Kinderbäuche. Mug Cakes sind eine schnell und einfach zubereitete Nachspeise. Einfache Mengenangaben in Esslöffeln lassen sich direkt in einem Becher zusammenmischen, damit die Zubereitung noch einfacher ist. Bei Nutzung eines Mug-Cake-Programms sind diese Speisen in kürzester Zeit verzehrbereit. Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 41-42.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
15. Püriertes Gemüse  ≋	100 g - 400 g		Dieses Programm ist geeignet für Pastinaken, Kartoffeln, Butternusskürbisse, Karotten, Süßkartoffeln und Kohlrüben. Das gegarte Gemüse wird anschließend püriert und ist für Babys während des Abstillens geeignet. Schälen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in gleich große Stücke. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Geben Sie jeweils die folgende Menge Wasser hinzu: 100 g - 150 g Gemüse = 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Gemüse = 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Gemüse = 150 ml Wasser. Deckel aufsetzen. Über den Drehregler Programm 15 (Püriertes Gemüse) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht des Gemüses ein und drücken Sie anschließend Start. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch dazugeben von etwas Wasser verdünnen bzw. durch dazugeben von Baby-Reisflocken verdicken. Prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie Ihrem Kind zu essen geben.
16. Püriertes Obst  ≋	100 g - 400 g		Dieses Programm ist geeignet für Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Papaya und Mango. Die gegarten Früchte werden anschließend püriert und sind für Babys während des Abstillens geeignet. Schälen Sie die Früchte und schneiden Sie sie in gleich große Stücke. In ein Pyrex®-Gefäß geben. Geben Sie jeweils die folgende Menge Wasser hinzu: 100 g - 150 g Obst = 75 ml Wasser. 155 g - 300 g Obst = 100 ml Wasser. 305 g - 400 g Obst = 150 ml Wasser. Deckel aufsetzen. Über den Drehregler Programm 16 (Püriertes Obst) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Früchte ein. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen. Früchte mit der Flüssigkeit mit einem Mixer pürieren. Falls erforderlich, durch dazugeben von etwas Wasser verdünnen bzw. Durch dazugeben von Baby-Reisflocken verdicken. Prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie Ihrem Kind zu essen geben.

≋ = Mikrowelle

Junior-Menü-Programme

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
17. Junior nudelauflauf 	250 g 500 g - 800 g		Für die Zubereitung eines frischen Nudelauflaufs mit frischen Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli), Käse- oder Tomatensoße und geriebenem, mildem Käse: Ein geeignetes, quadratisches, flaches Pyrex®-Gefäß verwenden. Folgende Mengen verwenden: **250 g** / **500 g** / **800 g** **Nudeln**: 70 g / 150 g / 250 g **Soße**: 140 g / 300 g / 500 g **Käse**: 40 g / 50 g / 50 g Weitere Zutaten wie Schinken, Thunfisch oder Mais können hinzugefügt werden. Verwenden Sie in diesem Fall entsprechend weniger Soße. Über den Drehregler Programm 17 (Junior nudelauflauf) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Mithilfe des Drehreglers das Gewicht (250 g, 500 g oder 800 g) einstellen und anschließend Start drücken.
18. Tassenkuchen 	-		Zum Zubereiten eines Tassenkuchen – entweder Schokoladen-Brownie, Zitrone oder Banane. Bereiten Sie den Tassenkuchen wie in den folgenden Rezepten beschrieben zu. Der Becher sollte nicht kleiner als 300 ml sein. Über den Drehregler Programm 18 (Tassenkuchen) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Starttaste drücken. Nach dem Backen einige Minuten ruhen lassen und im Becher warm und mit Eis, Pudding oder Sahne servieren.

Zutaten

Für 1 Portion
4½ EL Mehl
3 EL Zucker
2½ EL Kakaopulver
2 EL zerlassene Butter
2 EL Milch
4 Stücke dunkle oder Milchschokolade, gehackt

Verzierung: Streusel oder Mini-Marshmallows

Schokoladen-Brownie Mug Cake

1. Mehl, Zucker und Kakaopulver im Becher miteinander vermischen.
2. Geschmolzene Butter und Milch dazugeben und verrühren.
3. Gehackte Schokoladenstückchen dazugeben. Gut vermischen.
4. Nach dem Backen mit Streuseln oder Mini-Marshmallows verzieren.

Zutaten

Für 1 Portion
3 EL Mehl
3 EL Zucker
¼ EL Backpulver
⅛ EL Salz
2 EL Pflanzenöl
2 EL Zitronensaft, plus geriebene Schale einer ½ Zitrone
1 Ei, verquirlt

Verzierung: Erdbeeren, Heidelbeeren, Streusel

Zitronen Mug Cake

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz im Becher miteinander vermischen.
2. Pflanzenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und geschlagenes Ei dazugeben. Gut vermischen.
3. Nach dem Backen mit Erdbeeren, Blaubeeren oder Streuseln verzieren.

= Mikrowelle = Grill = Heißluft

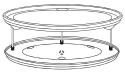
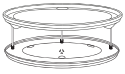
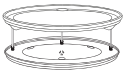
Junior-Menü-Programme

Zutaten

Für 1 Portion
3 EL Mehl
½ EL Backpulver
3 EL hellbrauner Zucker
1 EL zerlassene Butter
1 EL Milch
1 Ei, verquirlt
1 EL Honig
1 mittelgroße Banane
Für die Soße:
½ EL Honig
1 EL Schokoladensoße
einige Scheiben Banane

Bananen Mug Cake

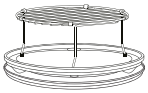
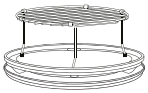
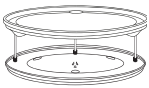
1. Mehl, Backpulver und Zucker im Becher miteinander vermischen.
2. Zerlassene Butter, Milch, gequirltes Ei und Honig dazugeben.
3. Zerdrückte Banane dazugeben. Gut vermischen.
4. Für die Soße den Honig und die Schokolade in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Bei 600 W 1 Minute lang in der Mikrowelle erwärmen. Soße gründlich umrühren. An der Kruste des Kuchens einen kleinen Schlitz machen und die Soße darüber gießen.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
19. Panierte Tiefkühl-Produkte	100 g - 500 g		Für die Zubereitung von Panierte tiefkuehlprodukte wie tiefgekühltem Hähnchen-Popcorn, tiefgekühlten Hähnchen-Nuggets, tiefgekühlten Putenstücken, tiefgekühlten Fischstäbchen oder tiefgekühlten Scampi: Über den Drehregler Programm 19 (Panierte Tiefkühl-Produkte) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Alle Verpackungen entfernen, Panierte tiefkuehlprodukte auf das Emailleblech legen und dieses auf den Metallrost stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend auf Start. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden.
20. Frische Gemüse-Pommes Frites	100 g - 500 g		Für die Zubereitung von Frische gemuese-pommes frites aus Süßkartoffeln, Kartoffeln, Karotten, Pastinaken oder Zucchini: Gemüse schälen und stabförmig zuschneiden. In einem Gefäß mit einem Esslöffel Pflanzenöl schwenken. Über den Drehregler Programm 20 (Frische Gemüse-Pommes Frites) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Gemüse auf das Emailleblech legen und dieses auf den Metallrost stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden und umrühren.
21. Frische pommes frites	100 g - 500 g		Zum Zubereiten frischer Pommes Frites. Kartoffeln schälen und in Form von Stäbchen schneiden. In einem Esslöffel Pflanzenöl schwenken. Über den Drehregler Programm 21 (Frische pommes frites) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Kartoffeln auf das Emailleblech legen und dieses auf den Metallrost stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden und umrühren.

= Mikrowelle = Heißluft = Vorheizen erforderlich = Tiefkühlware

Automatische Kombiprogramme

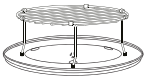
Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 41-42.

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
22. Tiefkühl-Pizza	200 - 450 g		Zum Aufbacken von tiefgefrorener Fertigpizza. Über den Drehregler Programm 22 (Tiefkühl-Pizza) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Alle Verpackungen entfernen, Pizza direkt auf den Metallrost legen und diesen auf das Emailleblech stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza.
23. Tiefkühl-Baguettes	100 - 300 g		Zum Aufbacken tiefgefrorener Pizzabaguettes. Über den Drehregler Programm 23 (Tiefkühl-Baguettes) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Sämtliche Verpackung entfernen, Pizzabaguette direkt auf den Metallrost legen und diesen auf das Emailleblech stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Speise ein und drücken Sie anschließend Start.
24. Tiefkühl-Kartoffelprodukte	200 - 500 g		Zur Zubereitung tiefgekühlter Kartoffelfertigprodukte, die sich zur Zubereitung im Backofen eignen, z. B. Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Rösti, Reibekuchen, Kartoffelwaffeln. Über den Drehregler Programm 24 (Tiefkühl-Kartoffelprodukte) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um das Gerät vorzuheizen. Nach dem Vorheizen ertönen Signaltöne und auf dem Display blinkt ein „P“. Alle Verpackungen entfernen, Kartoffelprodukte gleichmäßig auf dem Emailleblech verteilen und dieses auf den Metallrost legen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht ein. Starttaste drücken. Nach der Hälfte der Garzeit bei Ertönen der Signaltöne wenden und umrühren. Für ein optimales Resultat nur in einer Lage garen. **Hinweis:** Kartoffelprodukte unterscheiden sich erheblich. Wir empfehlen, ein paar Minuten vor Ende der Garzeit die Bräunung zu prüfen.

= Mikrowelle = Grill = Heißluft = Vorheizen erforderlich

= Tiefkühlware

Automatische Kombiprogramme

Programm	Gewicht	Geeignetes Zubehör	Kochanleitung
25. Tiefkühl-Lasagne  ⁂ ≋+▭	400 - 800 g		Zum Aufwärmen und Bräunen von tiefgekühlten Fertiggerichten wie z. B. Lasagne oder Gratin. Deckel oder Deckelfolien entfernen. Falls sich das Gericht in einer Folienschale befindet, geben Sie es in eine feuerfeste Form ähnlicher Größe und stellen diese auf den Glasdrehteller. Falls Sie das Gericht in dem hitzefesten Behälter mit Plastikboden zubereiten, in dem es gekauft wurde, achten Sie darauf, diesen beim Herausnehmen von unten zu stützen. Über den Drehregler Programm 25 (Tiefkühl-Lasagne) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Tiefkuehllasagne ein und drücken Sie anschließend Start. Nicht abdecken.
26. Ganzes Hähnchen  ^ ≋+🌀	900 - 2000 g		Für die Zubereitung frischer Hähnchen ohne Füllung. Bereiten Sie die Füllung separat zu. Über den Drehregler Programm 26 (Ganzes Hähnchen) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Start drücken, um den Ofen vorzuheizen. Nach dem Vorheizen sind Signaltöne zu hören und auf dem Display blinkt ein „P“. Häehnchen auf das Emailleblech legen und dieses auf den Glasdrehteller stellen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht des Häehnchen ein und drücken Sie anschließend Start. Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf das Blech legen und bei Ertönen der Signaltöne wenden; dabei auf den heißen Bratensaft achten. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.
27. Quiche  ≋+🌀	150 - 450 g		Zum Aufwärmen von vorgegarter, frischer Quiche. Sämtliche Verpackung entfernen, Quiche auf den Metallrost legen und diesen auf den Glasteller stellen. Über den Drehregler Programm 27 (Quiche) wählen. Drücken Sie den Drehregler, um das gewählte Programm zu bestätigen. Stellen Sie mit dem Drehregler das Gewicht der Quiche ein und drücken Sie anschließend Start. Quiche am Ende des Zubereitungsvorgangs zum Abkühlen auf ein Gitter legen und einige Minuten stehen lassen. Quiche mit hohem Käseanteil wird in der Regel sehr viel heißer als Gemüse-Quiche. Dieses Programm eignet sich nicht für tief gefüllte Quiches.

≋ = Mikrowelle ▭ = Grill 🌀 = Heißluft ^ = Vorheizen erforderlich
⁂ = Tiefkühlware

Fragen und Antworten

F: Warum lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte Folgendes:

1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie ihn wieder einstecken.
2. Überprüfen Sie den Leistungsschutzschalter und die Sicherung. Stellen Sie den Leistungsschutzschalter zurück und wechseln Sie die Sicherung aus, wenn dieser ausgelöst wurde bzw. diese durchgebrannt ist.
3. Wenn Leistungsschutzschalter und Sicherung in Ordnung sind, schließen Sie ein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Wenn das andere Gerät funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich beim Gerät. Wenn das andere Gerät nicht funktioniert, liegt das Problem wahrscheinlich bei der Steckdose. Wenn das Problem bei Ihrem Gerät zu liegen scheint, kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst.

F: Das Mikrowellengerät verursacht Störungen des Fernsehbildes. Ist das normal?

A: Einige Radios, Fernseher, W-LAN, kabellose Telefone, Babyphon, Bluetooth- oder sonstige kabellose Geräte können gestört werden, wenn Sie mit der Mikrowelle kochen. Diese Störungen sind ähnlich wie die durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. verursachten Störungen. Dies sind keine Anzeichen für ein Problem an Ihrem Gerät.

F: Das Gerät will mein Programm nicht akzeptieren. Warum?

A: 1. Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Zubereitungsstufe wird z. B. nicht akzeptiert.
2. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Durch Öffnen der Tür kehrt das Gerät in den Standardmodus zurück.

F: Manchmal kommt warme Luft aus den Lüftungsöffnungen des Geräts. Warum?

A: Die Wärme, die von den gekochten Speisen abgegeben wird, erwärmt die Luft im Innern des Geräts. Die erwärmte Luft wird vom Luftstrom aus dem Gerät getragen. In dieser Luft befinden sich keine Mikrowellen. Die Lüftungsöffnungen des Geräts dürfen während des Kochens nie abgedeckt werden.

F: Kann ich meine Lieblingsrezepte problemlos mit der Funktion **Heißluft/ air fry/Grill** zubereiten?

A: Ja. Sie können Ihr Lieblingsrezept genauso zubereiten wie in einem herkömmlichen Ofen. Überprüfen Sie die Anweisungen im Kochbuch hinsichtlich der empfohlenen Temperatur und Kochzeiten.

F: Auf dem Bildschirm erscheint ein „D“ und das Gerät erwärmt oder gart die eingestellten Speisen nicht. Warum?

A: Das Gerät wurde auf den **Demo-Modus** eingestellt. Dieser Modus dient nur zu Demonstrationszwecken im Einzelhandel. Zum Deaktivieren dieses Modus, drücken Sie einmal die Mikrowellenleistungstaste und **4 Mal auf Stop/Abbrechen**.

F: Kann ich im Gerät ein herkömmliches Ofenthermometer benutzen?

A: Nur bei den Betriebsarten **Heißluft/ air fry/Grill**. Das Metall in manchen Thermometern kann zu einer Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen, weshalb in den Betriebsarten **Mikrowelle** und **Kombination** keine Thermometer verwendet werden dürfen.

F: Wenn ich mit der **Kombinationsfuntion** koche, macht mein Gerät Summ- und Klickgeräusche. Wodurch werden diese Geräusche verursacht?

A: Die Geräusche treten auf, wenn das Gerät im Kombinationsbetrieb automatisch zwischen **Mikrowellenbetrieb** und **Heißluft**/**Grill** wechselt. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

Fragen und Antworten

F: Mein Gerät riecht merkwürdig und erzeugt Rauch, wenn ich die **Heißluft-**, **air fry, Kombinations**- und **Grillfunktion** benutze. Warum?

A: Nach mehrfacher Benutzung wird empfohlen, das Gerät zu reinigen und es ohne Lebensmittel, Glasdrehteller und Laufring 5 Minuten auf **Grillstufe** laufen zu lassen. Dadurch werden etwaige Nahrungsmittelreste, Ablagerungen oder Fett verbrannt, welche Geruch und/oder Rauch erzeugen können.

F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display. Warum?

A: Diese Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.

F: Ich kann kein automatisches Programm einstellen und in der Anzeige erscheint „GARRAUM ZU WARM“. Warum?

A: Wenn das Gerät im Vorfeld in Benutzung war und für das Auto-Sensor-Kochprogramm noch zu warm ist, zeigt das Display die Meldung „GARRAUM ZU WARM“. Sobald die Meldung „GARRAUM ZU WARM“ nicht mehr angezeigt wird, können Sie Auto-Sensor-Kochprogramme verwenden. Wenn es schnell gehen muss, stellen Sie die korrekte Garmethode und -zeit von Hand ein.

F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?

A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zur Kühlung der elektrischen Bauteile weiterlaufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

F: Auf dem Display ist keine Bedienerführung mehr zu sehen, nur noch Nummern. Warum?

A: Die Bedienerführung wurde abgeschaltet, indem 4 Mal die Taste Timer/Uhr betätigt wurde. Wenn ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit angezeigt werden, betätigen Sie 4 Mal die Taste Timer/Uhr, um die Bedienerführung wieder einzuschalten (siehe Seite 17).

Pflege des Geräts

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Gerätewänden, Türdichtungen und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann eine milde Spülmittellösung benutzt werden. Von der Verwendung von aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel wird abgeraten. **Verwenden Sie auf keinen Fall handelsübliche Backofenreinigungsmittel.**
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnten.
4. Das Gehäuse des Geräts sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.

Pflege des Geräts

5. Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie es mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall aggressive Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Geräts kommt, lassen Sie die Tür des Geräts beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Reinigen auf **Stopp/ Abbrechen**, um die Anzeige auf dem Display zurückzusetzen.
6. Wenn sich in, um oder vor der Tür des Geräts Dampf bildet, wischen Sie diese Stellen mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Gerät bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird, und lässt keinesfalls auf eine Fehlfunktion des Geräts schließen.
7. Gelegentlich muss der Glasdrehteller zwecks Reinigung herausgenommen werden. Waschen Sie den Drehteller mit warmer Spülmittellösung ab.
8. Der Laufring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Der Laufring kann mit Wasser mit milder Spülmittellösung abgewaschen werden. Bei wiederholtem Gebrauch sammeln sich Kochdünste an, die aber die Bodenfläche und den Laufring in keiner Form beeinträchtigen. Achten Sie darauf, dass Sie den Laufring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
9. Bei der Benutzung der Betriebsarten **Grill**, **Heißluft, air fry** und **Kombination** kommt es bei bestimmten Speisen zwangsläufig zu Fettspritzern an den Wänden des Geräts. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
10. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
11. Dieses Gerät sollte nur durch qualifiziertes Personal gewartet werden. Im Hinblick auf Wartung und Reparatur wenden Sie sich an einen autorisierten Fachhändler in Ihrer Nähe.
12. Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
13. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopft sind, kann dies zu einem Überhitzen des Geräts und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen.

Das Gerät einbauen

1. Um das Gerät in ein Ofengehäuse einzubauen, verwenden Sie bitte den Panasonic Einbaurahmen NN-TK81KCSCP-Stainless.
2. Mikrowellengeräte sollten nicht direkt über einen herkömmlichen Herd eingebaut werden, der nach vorne und nach oben entlüftet wird. Durch eine solche Installation wird Ihre Garantie ungültig.
3. Ein Mikrowellengerät, das als Einbaugerät verwendet wird, muss mindestens 850 mm über dem Boden eingebaut werden. Lesen Sie sich die Anweisungen für den Einbaurahmen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation beginnen. Wir empfehlen Ihnen, das Mikrowellengerät unterhalb Ihres herkömmlichen Herds einzubauen, um zu vermeiden, dass die Frontblende des Geräts durch austretende Hitze beschädigt wird.

Technische Daten

Hersteller		**Panasonic**
Modell		**NN-CD88QS**
Stromversorgung		**230 V ~ / 50 Hz**
Betriebsfrequenz:		**2450 MHz**
Leistungs-aufnahme:	**Maximal**	**2110 W**
	Mikrowelle	**1110 W**
	Grill	**1350 W**
	Heißluft-funktion	**1350 W**
Ausgangs-leistung:	**Mikrowelle**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1300 W**
	Heißluft-funktion	**1300 W**
Außenmaße B x T x H (mm)		**560 mm (B) x 450 mm (T) x 343 mm (H)**
Gesamtabmessungen des Geräteinnenraums B x T x H (mm)		**380 mm (B) x 390 mm (T) x 228,4 mm (H)**
Nettogewicht		**18 kg**
Geräusche		**60 dB**

Die hier aufgeführten Gewichtsangaben und Abmessungen sind Annäherungswerte.

Dieses Produkt ist ein Gerät, das dem Europäischen Standard für Funktionsfähigkeit unter elektromagnetischer Umgebungsbeeinflussung (EMC = electromagnetic compatibility = elektromagnetische Verträglichkeit) EN 55011 entspricht. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät absichtlich Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

Hergestellt von:
Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Importeur:
Panasonic Marketing Europe GmbH

Vertreter EU:
Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Zusätzliche WEEE-Informationen nur für Deutschland

Entsorgung von Altgeräten und Batterien

Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen



Dieses Symbol auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte und verbrauchte Batterien zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.

Zusätzlich ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern (Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 m² und Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m² verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen) möglich. Die Rücknahme hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Unabhängig davon, gibt es die Möglichkeit, die Altgeräte kostenlos an den Vertreiber zurückzugeben (0:1 Rücknahme; Abmessungen kleiner als 25 cm und weniger als drei Altgeräte).
Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen:
https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen. Batterien können zusätzlich im Handelsgeschäft unentgeltlich zurückgegeben werden.

Indem Sie diese Produkte und Batterien ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen, insbesondere beim Umgang mit lithiumhaltigen Batterien, auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder verhängt werden.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Hinweis für das Batteriesymbol (Symbol unten):

Dieses Symbol kann in Kombination mit einem chemischen Symbol abgebildet sein. In diesem Fall erfolgt dieses auf Grund der Anforderungen derjenigen Richtlinien, die für die betreffende Chemikalie erlassen wurden.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen in dit apparaat van Panasonic.

Inhoud

Veiligheidsinstructies 2-6
Verwijdering van oude apparaten 7
Veiligheidsinstructies 8
Plaatsing van uw oven.....8
Belangrijke gebruiksinstructies 9-11
Onderdelen van uw oven.....12
Ovenaccessoires 13
Bedieningspaneel 14
Display.....15
Kookfuncties 15-16
Hulptekst op display 17
Instellen hulptekst.....17
De klok instellen 18
Kinderslot.....18
Koken en ontdooien met de magnetronfunctie.....19
Richtlijnen voor het ontdooien 20
Ontdooitabellen 21-22
Grillen 23
Hetelucht 24-25
Koken met de Air Fry 26-27
Airfry-kooktabel.....28-30
Combinatiekoken.....31-32
Koken in meerdere stappen 33
De timer gebruiken 34-35
Gebruik van de functie Tijd toevoegen.....36
Opwarmen met één druk op de knop.....37-38
Turbo-ontdooien 39-40
Automatische gewichtsprogramma's.....41-42
Automatische gewichtsprogramma's voor dranken...43
Programma's voor het afbakken van brood 44
Automatische programma's.....45-47
Automatisch programma voor kindermenu's 48-50
Automatische combinatieprogramma's 51-52
Vraag en antwoord 53-54
Ovenonderhoud.....54-55
Uw oven inbouwen 55
Technische specificaties 56

Veiligheidsinstructies

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees voordat u deze oven gebruikt deze instructies goed door en bewaar ze voor later.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid met betrekking tot het gebruik van het apparaat en mits ze begrijpen wat de mogelijke risico's zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht. Houd dit apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht jaar.
- Wanneer de magnetronoven is geïnstalleerd, dan moet u de stroom eenvoudig kunnen uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te trekken of een stroomschakelaar te bedienen.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het door de fabrikant, de serviceafdeling of een bevoegd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING! Controleer het apparaat op beschadigingen aan de deurafdichting en de aansluitoppervlakken. Als u beschadigingen constateert, dan mag u het apparaat niet gebruiken voordat een onderhoudsmonteur van de fabrikant dit heeft gerepareerd.
- WAARSCHUWING! Probeer nooit om reparaties of afstellingen uit te voeren aan de deur, de behuizing van het bedieningspaneel, de veilihgeidsschakelaars of welk ander onderdeel van de magnetronoven dan ook. Verwijder nooit het buitenpaneel van de magnetronoven, want het beschermt u tegen blootstelling aan microgolven.

Veiligheidsinstructies

- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend onderhoudsmonteur.
- WAARSCHUWING! Plaats deze magnetronoven niet naast een elektrische kookplaat of gasfornuis.
- Vloeistof en voedsel mag u niet opwarmen in een beker of bakje met gesloten deksel, want dan kan het ontploffen.
- WAARSCHUWING! Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer ze goede instructies hebben gehad. Verder moeten ze de oven op een veilige manier kunnen gebruiken en begrijpen wat de gevaren zijn van onjuist gebruik. Zorg ervoor dat kinderen de hete hete buitenkant niet aanraken wanneer u de oven heeft gebruikt.
- U mag het apparaat niet achter een sierdeur zetten, dan kan het oververhit raken.
- Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad of als ingebouwde oven. Hij is niet bedoeld voor gebruik in een kast. Deze oven kan worden ingebouwd in een muurkast met behulp van de juiste inbouwset (NN-TK81KCSCP), verkrijgbaar bij uw lokale Panasonic-dealer.
- De kast mag GEEN deurtje hebben.

Voor gebruik op een werkblad:

- Plaats de magnetronoven op een vlak, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant naar een muur gericht. Voor een correcte bediening moet er voldoende luchtcirculatie zijn, d.w.z. 5 cm aan de ene zijkant, de andere kant is open; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.
- Wanneer u voedsel verwarmt in een kunststoffen of papieren bakje, controleer dan regelmatig of het niet oververhit is waardoor het vlam kan vatten.

Veiligheidsinstructies

- Als er rook uit de oven komt of brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/Annuleren en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder het netsnoer of schakel de stroom uit bij de groepenkast of stoppenkast.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- 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.
- Babymelk in een zuigfles en babyvoeding in een potje moet u schudden of omroeren. Controleer de temperatuur voordat u het aan de baby geeft om verbranding te voorkomen.
- Kook geen eieren in de schil of hele hardgekookte eieren in de **magnetron**. Door de drukopbouw kunnen de eieren ontploffen, zelfs als de magnetronverwarming is gestopt.
- U dient de oven regelmatig te reinigen en voedselresten te verwijderen.
- Houd de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de aansluitoppervlakken goed schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als het erg vuil is geworden. Het gebruik van krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
- **Gebruik geen ovenreinigers.**
- Wanneer u de functies **grill, hetelucht, air fry** of **combinatie** gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te “roken”.

Veiligheidsinstructies

- Als u de oven niet schoonhoudt, dan kan de staat van de ovenoppervlakken achteruitgaan waardoor de levensduur van het apparaat afneemt en er zelfs gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
- WAARSCHUWING! Tijdens gebruik kunnen het apparaat en de toegankelijke delen heet worden. Wees altijd voorzichtig met het aanraken van de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan acht jaar dient u altijd uit de buurt van de oven te houden, tenzij zij onder continu toezicht staan.
- U mag de oven niet reinigen met een stoomreiniger.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen of scherpe, metalen krabbers om het deurglas van de oven schoon te maken. Hierdoor kunnen er krassen ontstaan, waardoor het glas kan versplinteren.
- De buitenoppervlakken worden heet als u de functies **grillen**, **hetelucht, air fry** en **combinatie** gebruikt. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet bestemd voor bediening door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik uitsluitend vaatwerk/bakjes die geschikt zijn voor magnetronovens.
- De oven heeft aan de bovenkant een verwarmingselement. Na gebruik van de functie **grill, hetelucht, air fry** of **combinatie** zijn de binnenoppervlakken van de oven zeer heet. Let erop dat u de binnenoppervlakken in de oven in de buurt van het verwarmingselement niet aanraakt. **N.B. Nadat u met deze functies heeft gekookt, zijn de ovenaccessoires zeer heet.**

- Bij een elektronische storing kunt u de oven alleen uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Deze combi-oven 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, uitdrogen of vlam vatten als ze te lang worden verwarmd. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn of papadums.
- 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** de buitenkant 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.
- Let erop dat u tijdens het verwijderen van bakjes of kommen het glazen plateau niet verplaatst.
- Metalen verpakkingen voor eten en drinken zijn niet toegestaan tijdens het koken in de magnetron.

Verwijdering van oude apparaten



Alleen voor de Europese Unie en landen met recyclingsystemen

Dit symbool op de producten, de verpakking en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet mogen worden gemengd met gewoon huishoudelijk afval.

Voor een correcte behandeling, herstel en recycling moet u oude producten naar de aangeduide verzamelpunten brengen zoals de wetten in uw land voorschrijven.

Een correcte verwijdering van dit product zal een bijdrage leveren tot het behoud van waardevolle hulpbronnen en tot het voorkomen van alle mogelijke negatieve gevolgen voor de gezondheid van de mens en voor het milieu. Neem voor meer informatie over inzameling en recyclage contact op met uw gemeente.

De nationale wetgeving kan boeten voorzien voor een verkeerde verwijdering van dit afval.

Veiligheidsinstructies

Bekijk uw oven goed

Pak de magnetronoven uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer het apparaat op beschadigingen, zoals deukjes, afgebroken deurgrendels of scheurtjes in de deur. Als u een beschadiging constateert, breng uw verkoper hier dan onmiddellijk van op de hoogte. Installeer nooit een beschadigde oven.

Instructies over de aardaansluiting

Als het stopcontact niet is geaard, dan is de klant zelf verantwoordelijk voor de installatie van een correct geaarde wandcontactdoos.

Belangrijk!
Dit apparaat moet in verband met uw veiligheid correct geaard zijn.

Bedrijfsspanning

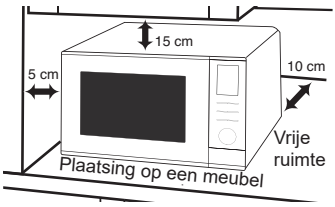
De spanning moet overeenkomen met de spanning die is vermeld op het label van de magnetronoven. Als er een hogere spanning wordt gebruik, dan kan dit leiden tot brand of andere schade.

Plaatsing van uw oven

Deze oven is bedoeld voor gebruik op een werkblad en als inbouwoven. Hij is niet bedoeld voor gebruik in een kast. Raadpleeg Uw oven inbouwen op pagina 55.

Gebruik op een werkblad:

1. Plaats de oven op een vlak, stabiel oppervlak meer dan 85 cm boven de vloer, met de achterkant naar een muur gericht.
2. Wanneer de magnetronoven is geïnstalleerd, dan moet u de stroom eenvoudig kunnen uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te trekken of een stroomschakelaar te bedienen.
3. Voor een correcte bediening moet er voldoende luchtcirculatie zijn voor de magnetronoven.
   a. Houd aan de ene kant 5 cm vrij en laat de andere kant open; 15 cm ruimte aan de bovenkant; 10 cm aan de achterkant.



   b. Als één zijkant van de oven tegen een muur plaatst, moet de andere zijkant of de bovenkant geheel vrij zijn.
4. Plaats deze magnetronoven niet naast een elektrische kookplaat of gasfornuis.
5. Verwijder de voetsteunen niet.
6. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Gebruik de oven niet in een zeer vochtige omgeving.
8. De netkabel mag de buitenkant van de magnetronoven niet aanraken. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen. Dompel het snoer, de stekker of de magnetronoven niet onder in water.
9. Blokeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen zijn geblokkeerd terwijl de magnetronoven in bedrijf is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval heeft de magnetronoven een thermische beveiliging, zodat hij pas weer functioneert zodra hij is afgekoeld.

Belangrijke gebruiksinstructies

1. Gebruik de magnetronoven uitsluitend voor voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. Gebruik deze magnetronoven nooit om chemicaliën of andere producten dan voedsel te verwarmen.
2. Controleer voor gebruik of het vaatwerk / de bakjes geschikt zijn voor gebruik in een magnetronoven.
3. Gebruik dit apparaat niet als het **snoer** of de **stekker** is beschadigd, als het niet naar behoren werkt of als het is beschadigd of gevallen. Het is voor iedereen gevaarlijk om reparaties uit te voeren, behalve door een onderhoudsmonteur die is opgeleid door de fabrikant.
4. Het is gevaarlijk voor iemand die er niet voor is opgeleid om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij de afdekking tegen magnetronstraling moet worden verwijderd.
5. Wanneer u de oven niet gebruikt, bewaar er dan geen voorwerpen in. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de oven per ongeluk aanzet.
6. U mag het apparaat niet gebruiken in de stand **magnetron** of **combinatiekoken zonder voedsel in de oven.** Als u dit toch doet, dan kan het apparaat beschadigd raken. Uitzondering op deze regel vormt punt 1 onder het kopje ‘Verwarmen’.
7. 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 of poppadoms. 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.
8. Als er rook uit de oven komt of brand ontstaat, druk dan op Stop/Annuleren en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder het netsnoer of schakel de stroom uit bij de groepenkast of stoppenkast.

Verwarmen

1. Voordat u de functies **hetelucht, air fry, combinatie of grill** voor het eerst gebruikt, moet u de overtollige olie in de ovenruimte wegvegen en de oven 5 minuten aanzetten zonder voedsel of accessoires op de stand **hetelucht** 220 °C. Hierdoor wordt alle olie verbrand die bestemd was als bescherming tegen roest. Dit is de enige keer dat u de oven mag gebruiken als hij leeg is.

Voorzichtig! Hete oppervlakken

De buitenoppervlakken en de deur worden heet als u de functies Combinatie/Grill/Hetelucht/Air Fry gebruikt.

2. De buitenoppervlakken en de ovendeur worden heet als u de functies **hetelucht, air fry, combinatie** en **grill** gebruikt. Wees voorzichtig bij het openen en sluiten van de deur en het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. Het verwarmingselement van de oven zit aan de bovenkant.

Voorzichtig!
Na gebruik van de functies **hetelucht, air fry**, **combinatie** en **grill** zijn de binnenoppervlakken van de oven zeer heet. deze oppervlakken zeer heet. Raak deze verwarmingselementen in de oven dus zeker niet aan.

4. **WAARSCHUWING:** Bij gebruik van de functies **hetelucht, air fry**, **combinatie** en **grill** kunnen de toegankelijke delen heet worden. 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.

Voorzichtig!
Nadat u met deze functies heeft gekookt, zijn de ovenaccessoires zeer heet.

Ovenlamp

Als u de ovenlamp moet vervangen, raadpleeg dan de verkoper.

Bereidingstijden:

De bereidingstijden in het kookboek zijn bij benadering. De bereidingstijd hangt af van de staat en de temperatuur van het voedsel, de hoeveelheid voedsel en welk soort bak of schaal u gebruikt.

Begin met de minimum bereidingstijd om aanbranden te voorkomen. Als het voedsel onvoldoende gaar is, dan kunt u het altijd nog wat langer koken.

Belangrijk!
Als de aanbevolen bereidingstijd wordt overschreden, dan is het eten verknoeid en kan in extreme gevallen in brand vliegen en mogelijk de binnenkant van de oven beschadigen.

Kleine hoeveelheden voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel of voedsel met een laag vochtgehalte kan uitdrogen, verbranden of in brand vliegen als u het te lang kookt. Als voedsel in de oven in brand vliegt, hou de ovendeur dan dicht, schakel de oven uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Schil doorprikken

Voedsel met een niet-poreuze schil of vel, zoals aardappels, eigeel en worstjes, moet u doorprikken voordat u het verwarmt in de **magnetron** om openbarsten te voorkomen.

Vleesthermometer

Als u een vleesthermometer gebruikt om te controleren hoe gaar het vlees is, verwijder het vlees dan eerst uit de oven. Gebruik geen conventionele vleesthermometer in de oven, want dan kunnen er vonken ontstaan.

Eieren

Kook geen eieren in de schil en verwarm geen hardgekookte eieren in de **magnetronstand**. Door de drukopbouw kunnen de eieren ontploffen, zelfs als de magnetronverwarming is gestopt.

Vloeistoffen

Wanneer u vloeistoffen, zoals soep, saus of drank, in de magnetron verwarmt, dan kan de vloeistof gaan koken zonder dat u dit ziet aan het ontstaan van bubbeltjes. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen moet u op het volgende letten:

a Gebruik geen hoog vaatwerk met een smalle hals.
b Verhit de vloeistof niet te lang.
c Roer de vloeistof om voordat u het vaatwerk in de oven plaatst en doe dit nogmaals halverwege de bereidingstijd.
d Laat vloeistoffen na verwarming even in de oven staan en roer ze nogmaals om voordat u ze voorzichtig uit de oven neemt.

Papier/kunststof

Wanneer u voedsel verwarmt in kunststoffen of papieren bakjes, blijf er dan bij zodat u snel kunt ingrijpen mocht het bakje vlam vatten.

Gebruik geen producten van gerecycled papier (bv. keukenrol) tenzij expliciet is vermeld dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron. Producten van gerecycled papier kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

Verwijder de draadsluiting van braadzakken voordat u ze in de oven plaatst.

Vaatwerk/folie

Verwarm geen afgesloten blikken of flessen want deze kunnen ontploffen.

Metalen bakken of schalen met metalen versiering mag u niet in de magnetronstand gebruiken, want dan Er ontstaan dan vonken.

Zuigflessen/potjes babyvoeding

Verwijder het deksel met speen van de zuigfles en het deksel van het potje babyvoeding voordat u dit in de oven plaatst.

Babymelk in een zuigfles en babyvoeding in een potje moet u schudden of omroeren.

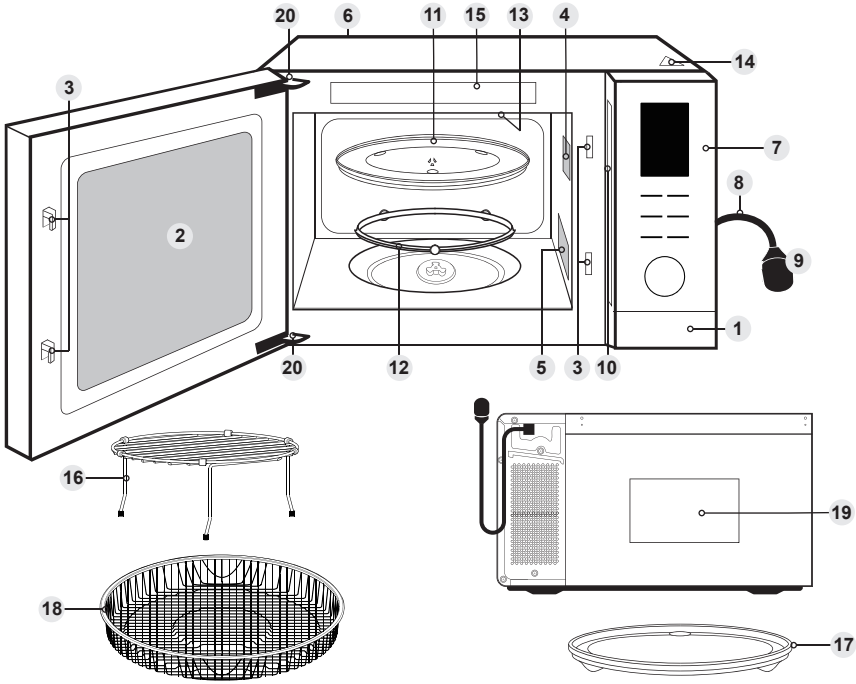
Controleer de temperatuur voordat u het aan de baby geeft om verbranding te voorkomen.

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor enkele minuten blijven roteren om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt ook voedsel uit de oven halen terwijl de ventilatormotor draait. U kunt de oven op dat moment blijven gebruiken.

Onderdelen van uw oven

1 **Knop voor het openen van de deur**
Druk hierop om de deur te openen. Wanneer u de ovendeur opent tijdens het koken, dan stopt u het kookproces tijdelijk zonder eerdere instellingen te wissen. U kunt weer verdergaan met koken door de deur te sluiten en op Start te drukken. De ovenlamp gaat aan zodra u de ovendeur opent.
2 **Ovenvenster**
3 **Veiligheidsgrendel deur**
4 **Ovenlamp**
5 **Afdekking golfgeleider** (niet verwijderen)
6 **Externe ventilatieopeningen**
7 **Bedieningspaneel**
8 **Elektriciteitssnoer**
9 **Stekker**
10 **Identificatielabel**
11 **Glazen draaiplateau**
12 **Rolring**
13 **Verwarmingselementen**
14 **Waarschuwingssymbool** (hete oppervlakken)
15 **Plak hier uw meegeleverde menusticker**
16 **Rooster**
Afstandhouders: Niet verwijderen tijdens het koken.
17 **Geëmailleerde bakplaat**
18 **Airfry-mand**
19 **Waarschuwingslabel**
20 **Deurscharnieren**
Om letsel te voorkomen bij het openen en sluiten van de deur, moet u niet met uw vingers in de buurt van de scharnieren komen.



Opmerking

1. De tekening hierboven is uitsluitend ter illustratie.
2. De glazen schaal, het rooster, de geëmailleerde schaal en de Airfry-mand zijn de enige accessoires bij deze oven. Elk ander kookgerei dat in deze handleiding wordt genoemd, moet apart worden aangeschaft.

Ovenaccessoires

Accessoires

De oven is voorzien van diverse accessoires. Volg altijd de instructies op over het gebruik van de accessoires.

Glazen plateau

1. Laat de oven niet werken zonder de rolring en het glazen plateau.
2. Gebruik nooit een ander type glazen plateau dan het plateau dat speciaal voor deze oven ontworpen is.
3. Als het glazen plateau heet is, laat het dan afkoelen voordat u het reinigt of in water dompelt.
4. Het glazen plateau kan in beide richtingen draaien.
5. Als het voedsel of de bak op het glazen plateau de ovenwanden raakt waardoor het plateau stopt met draaien, zal het plateau automatisch de andere kant op gaan draaien. Dit is normaal.
6. Bereid voedsel niet rechtstreeks op het glazen plateau, tenzij u aardappels in de schil bakt met de magnetronfunctie.

Airfry-mand

1. De Airfry-mand kan niet worden gebruikt in de magnetron- of combinatiemodus.
2. De Airfry-mand moet altijd op het rooster op de geëmailleerde schaal en de glazen schaal staan (tenzij anders vermeld).

Rolring

1. De rolring en de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om lawaai en een teveel aan voedselresten te voorkomen.
2. Gebruik altijd de rolring bij het koken met het glazen plateau.

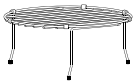
Geëmailleerde bakplaat

1. De geëmailleerde bakplaat dient voor bereiding met de functies **grill**, **hetelucht, air fry** en **combinatie**.
2. Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet als u alleen de **magnetronfunctie** gebruikt.
3. Zet de geëmailleerde bakplaat altijd in het midden wanneer u hem direct op het glazen plateau zet.

Rooster

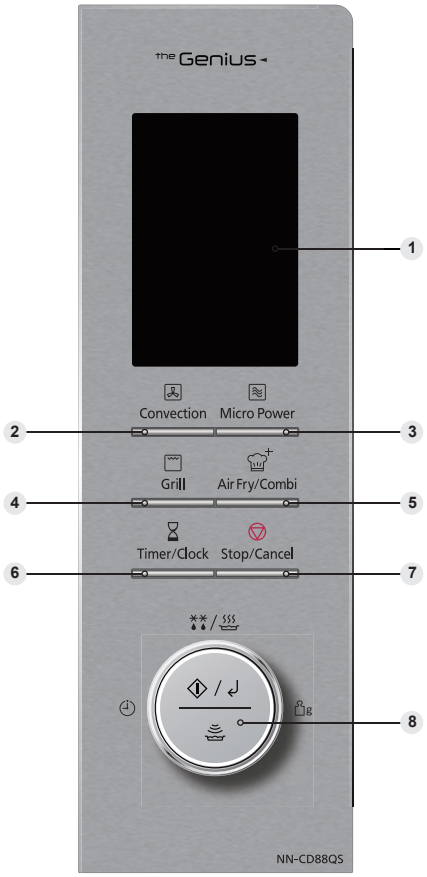
1. Het rooster dient om kleine gerechten te bruinen en de circulatie van de warmte te bevorderen.
2. Zet nooit een metalen houder rechtstreeks op het rooster in **combinatie** met de **magnetronfunctie.**
3. Gebruik het rooster niet als u alleen de **magnetronfunctie** gebruikt.
4. Zet het rooster altijd in het midden wanneer u hem direct op het glazen plateau zet.

De volgende tabel toont het correct gebruik van de ovenaccessoires.

	Glazen plateau 	**Geëmailleerde bakplaat** 	**Rooster** 	**Airfry-mand** 
Magnetron	Ja	No	No	Nee
Grill	Ja	Ja	Ja	Ja
Hetelucht/ Air Fry	Ja	Ja	Ja	Ja
Combinatie	Ja	Ja	Ja	Nee

Bedieningspaneel

NN-CD88QS



1 **Display**
2 **Heteluchtknop** (pagina's 24-25)
3 **Magnetronknop** (pagina 19)
4 **Grilknop** (pagina 23)
5 **Air Fry/Combiknop** (pagina's 26-32)
6 **Knop Klok/Timer**
(pagina's 17-18, 34-35)
7 **Knop Stop/Annuleren**
Voordat u gaat koken:
Eenmaal drukken annuleert de door u ingevoerde instructies.
Tijdens het koken:
Eenmaal drukken stopt het kookprogramma tijdelijk. Nog eens drukken om al uw instructies te annuleren. De tijdsaanduiding verschijnt.
8 **Draaiknop**
De draaiknop heeft volgende 4 functies:
Bereidingstijd:
Voer eerst een handmatige kookmodus in en daarna de tijd door aan de draaiknop te draaien. Gebruik de draaiknop voor de functie Tijd toevoegen (pagina 36)
Starten/bevestigen
Druk de draaiknop in om de oven te starten of om de instelling te bevestigen. Als u tijdens het koken de deur heeft geopend of eenmaal op Stop/Annuleren heeft gedrukt, dan moet u nogmaals op Start drukken om verder te gaan met koken.
Automatische programma's
Draai in de tijdweergave aan de draaiknop om automatische programma's en het gewicht te kiezen (pagina's 39-52)
Opwarmen met één druk op de knop
In de tijdweergave drukt u op de draaiknop voor het snel opwarmen van een gekoelde maaltijd (pagina's 37-38)

Opmerking

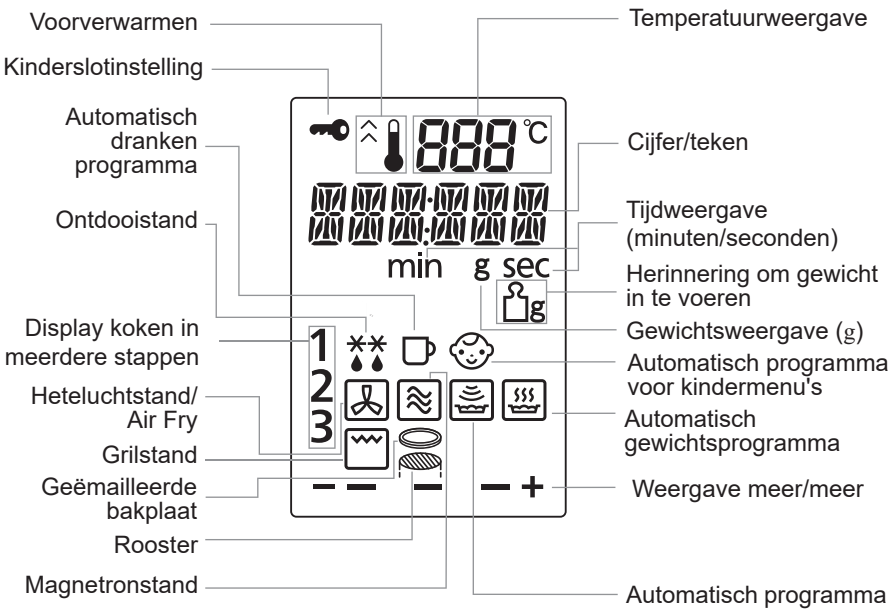
Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing. De helderheid van de display vermindert als de stand-by modus is ingeschakeld. De oven gaat 6 minuten na het laatste gebruik in de stand-by stand. Als u deur opent, keert het display terug naar de standaardmodus.

Als u een programma hebt ingesteld, maar niet op Start drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na 6 minuten. Het display gaat dan terug naar de tijdweergave.

Pieptoon

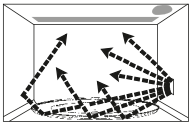
Wanneer u op een knop drukt, klinkt er een pieptoon. Als er geen pieptoon klinkt, dan is de instelling onjuist. Wanneer de oven overschakelt van de ene functie naar de andere, dan klinken er twee pieptonen. Als het voorverwarmen voltooid is in de Heteluchtstand of de Combinatiestand, dan klinken er drie pieptonen. Na het voltooien van de bereiding klinken er vijf pieptonen.

Display

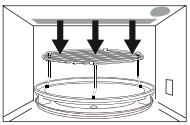
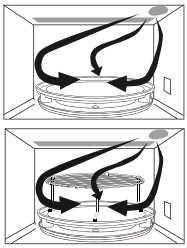
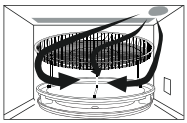
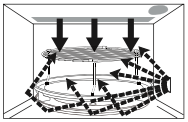


Kookfuncties

In de tekeningen hieronder ziet u voorbeelden van accessoires. Deze kunnen variëren naargelang het recept/de schaal. Meer informatie vindt u in het kookboek.

Kookstanden	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Houders
MAGNETRON 	• Ontdooien • Opwarmen • Smelten: boter, chocolade, kaas. • Vis, groente, fruit koken. • Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, custard, choux, gebak, karamel, vlees, vis. • Cakes bakken zonder kleur. **Niet voorverwarmen**	-	Gebruik magnetronbestendige borden of kommen, bijv. Pyrex®, direct op het glazen plateau. **Geen metaal.**

Kookfuncties

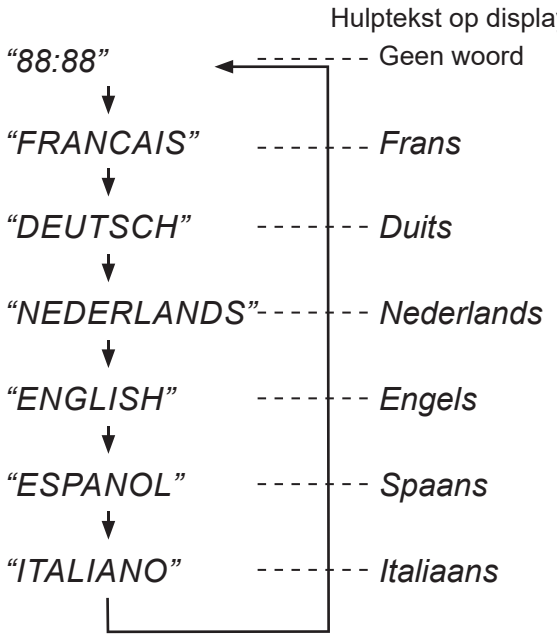
Kookstanden	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Houders
GRILL 	• Grillen van vlees of vis. • Grillen van brood. • Bruinen van gratinschotels of meringuegebak. **Niet voorverwarmen**	Rooster op geëmailleerde bakplaat *	Gebruik hittebestendige schalen, borden of kommen, bijv. Pyrex® direct op het rooster op de geëmailleerde bakplaat of het glazen plateau.*
HeteluchtKOKEN 	• Bakken van kleine etenswaren met korte bereidingstijd: bladerdeeg, koekjes, cakerollen. • Speciaal gebak: broodjes of brioches, sponscakes. • Bakken van pizza's en taarten. **Voorverwarmen aangeraden**	Geëmailleerde bakplaat of rooster *	U kunt een hittebestendig metalen blik gebruiken op de geëmailleerde bakplaat*. **Plaats geen schalen rechtstreeks op het glazen plateau.**
AIR FRY 	• Friet bakken. • Biefstuk, varkenskoteletten en hamburgers bakken. • Bevroren gepaneerde gerechten bakken. **Niet voorverwarmen**	Airfry-mand op rooster op de geëmailleerde schaal*	Leg het voedsel rechtstreeks in de Airfry-mand.
GRILL + MAGNETRON 	• Bereiden van lasagne, vlees, aardappels of groentegratins. **Niet voorverwarmen**	Rooster op geëmailleerde bakplaat*	Magnetronbestendige en hittebestendige schalen die rechtstreeks op het rooster staan op de geëmailleerde bakplaat op het glazen plateau*.
HETELUCHT + MAGNETRON 	• Cakes bakken • Taarten van bladerdeeg **Voorverwarmen indien nodig**	Geëmailleerde bakplaat*	Magnetronbestendige en hittebestendige schalen kunt u gebruiken op de geëmailleerde bakplaat*. **Zet geen schalen direct op het glazen plateau.**

* N.B. Kleine gerechten kunt u wel rechtstreeks op de geëmailleerde bakplaat op het rooster zetten

Hulptekst op display:



Druk op Start



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

Instellen hulptekst

Als hulp voor het programmeren van uw oven verschijnt de volgende handeling in het display. Bent u eenmaal vertrouwd met uw oven, dan kunt u de hulptekst uitzetten.

Uitzetten:



Druk vier keer op Timer/Klok.

Display

Aanzetten:

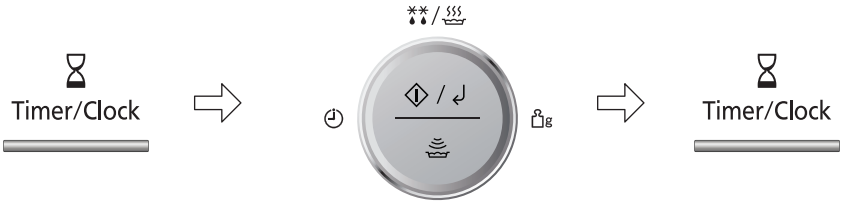


Druk vier keer op Timer/Klok.

Display

De klok instellen

Als u voor het eerst de stekker van de oven in het stopcontact steekt, verschijnt in het display: “88:88”.



Druk twee keer op Timer/ Klok
“STEL TIJD IN ” verschijnt op het display en de dubbele punt begint te knipperen.

Draai aan de draaiknop
Voer de tijd in door aan de draaiknop te draaien. De tijd verschijnt in het uitleesvenster.

Druk op Timer/Klok
De dubbel punt stopt met knipperen. De tijd is nu vergrendeld op het display.

Opmerking

1. Herhaal bovenstaande stap 1 t/m 3 om de tijd opnieuw in te stellen.
2. De klok blijft de tijd aangeven zolang de stekker in het stopcontact zit en de oven stroom krijgt.
3. Dit is een 24-uurs klok, d.w.z. 2 uur 's middags = 14:00, niet 2:00.

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. U kunt de ovendeur echter nog wel openen. U kunt het kinderslot instellen wanneer in het display een dubbele punt of de tijd is weergegeven.

Instellen:



Druk drie keer op Stop/Annuleren
De tijdweergave verdwijnt. De tijd blijft wel doorlopen. verschijnt op het display.

Annuleren:



Druk drie keer op Stop/Annuleren
De tijdweergave verschijnt opnieuw op het display.

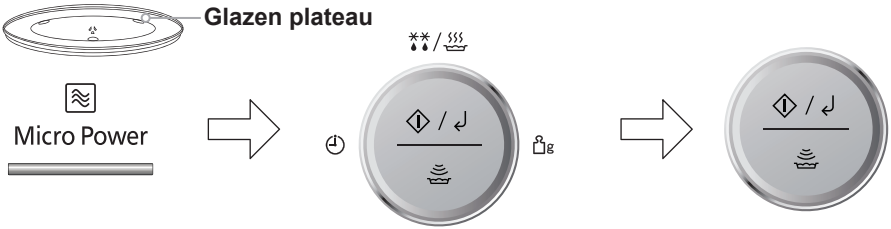
Opmerking

Om het kinderslot te activeren of uit te schakelen moet binnen 10 seconden 3 keer op Stop/Annuleren drukken.

Koken en ontdooien met de magnetronfunctie

Het glazen plateau moet altijd op zijn plek zitten als u de oven gebruikt.
Er zijn 7 verschillende magnetronvermogens beschikbaar (zie de tabel hieronder).

Te gebruiken accessoires



Kies het magnetronvermogen
Druk op deze knop totdat het benodigde vermogen op het display verschijnt. Ook verschijnt het magnetronsymbool . Als u kiest voor 270 W, verschijnt ook .

Tijd instellen
Kies de bereidingstijd door aan de draaiknop te draaien.

Druk op Start
Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display telt af.

Drukken	Vermogensniveau	Wattage	Max. tijdsduur
1x	Hoog	1000 W	30 minuten
Tweemaal	Gemiddeld-Hoog	800 W	1 uur en 30 minuten
3x	Ontdooien	270 W	1 uur en 30 minuten
4x	Gemiddeld	600 W	1 uur en 30 minuten
5x	Laag	440 W	1 uur en 30 minuten
6x	Sudderen	300 W	1 uur en 30 minuten
7x	Warm	100 W	1 uur en 30 minuten

De tabel hieronder toont het aantal watt voor elk vermogensniveau.

Opmerking

1. Voor bereiden in meerdere stappen, zie pagina 33.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Zie het gebruik van de timer op pagina 34-35.
3. 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.
4. Gebruik geen metalen bakjes met alleen de magnetronfunctie.
5. Voor de handmatige ontdooitijden zie de ontdooitabellen op pagina 21-22.

Richtlijnen voor het ontdooien

Tips voor het ontdooien

Controleer het ontdooiproces meerdere malen, zelfs als u gebruikmaakt van de automatische programma's. Hou u aan de rusttijden.

Rusttijden

Kleine porties eten kunt u vrijwel meteen na het ontdooien bereiden. Het is normaal dat grote porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Voordat u begint met koken, moet u ze **minimaal één uur** laten rusten. Tijdens deze rusttijd wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en is het voedsel ontdooid door middel van de conductiewarmte. **NB**: Als u het voedsel niet onmiddellijk gaat bereiden, bewaar het dan in de koelkast. Vries ontdooid voedsel nooit opnieuw in zonder het eerst te bereiden.

Grote braadstukken en gevogelte

Het verdient de voorkeur om grote braadstukken op een omgekeerd bord of kunststof rek te leggen, zodat ze niet in hun eigen vocht blijven liggen.

Gehakt of kleine stukjes vlees en zeevruchten

Omdat de buitenkant van dit voedsel snel ontdooit, moet u ze tijdens het ontdooien vaak losmaken en blokken in stukken. Stukken die al ontdooid zijn moet u verwijderen.

Kleine porties voedsel

Aaneengevroren karbonades of kipdelen moet u zo snel mogelijk van elkaar halen zodat ze gelijkmatig en helemaal ontdooien. Vette delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg ze dichtbij het midden van het glazen plateau.

Brood

Hele broden moeten 5-30 minuten rusten zodat het midden ook ontdooit. De rusttijd kan korter als u de sneetjes van elkaar haalt of de broden of broodjes doormidden snijdt.

Pieptonen

Tijdens de Turbo-ontdooiprogramma’s klinken er pieptonen. Deze herinneren u eraan dat u het voedsel moet controleren, omroeren, delen van elkaar verwijderen. Als u dit niet doet, dan kan het voedsel ongelijkmatig ontdooid worden.





Ontdooitabellen

Kies als ontdooivermogen 270 W en bereken de bereidingstijd volgens onderstaande tabel. Pas voor grote hoeveelheden de bereidingstijd aan. De aangegeven tijden zijn alleen als richtlijn bedoeld. U moet tijdens het ontdooien regelmatig de deur openen om het voedsel te controleren en te rangschikken. Hierna moet u het ontdooiprogramma weer starten. U hoeft het voedsel tijdens het ontdooien niet af te dekken.

Voedsel	Gewicht/ hoeveelheid	Tijd	Rusttijd
Vleesrecepten			
Braadvlees met bot #*	500 g	18-20 min.	1 uur- 1 uur en 30 min.
Braadvlees zonder bot #*	500 g	18-22 min.	1 uur- 1 uur en 30 min.
Karbonades #	500 g	12-15 min.	20 min.
Koteletten #	250 g	6-7 min.	15 min
Dunne steak*	430 g (2 st.)	15 min.	30 min.
Ribbiefstuk*	450 g	4-6 min	15 min
Gehakt, worstvlees*	500 g	12-15 min.	30 min.
Hamburger*	100 g (1 st.)	4-5 min.	10 min.
	400 g (4 st.)	10-12 min	20 min.
Stoofpotvlees*	500 g	14-16 min.	30 min.
Gevogelte, heel #	500 g	12-15 min.	1 uur- 1 uur en 30 min.
Gevogelte in stukjes #*	1 kg (4 st.)	22-25 min.	30 min.
Piepkuiken #	400 g	15-18 min.	30-45 min.
Vis			
Heel #	450 g (2 st.)	11-13 min.	15 min.
Filets #	500 g (4 st.)	16-18 min.	20 min.
Vissteak*	450 g (2 st.)	10-12 min.	30 min.
Dikke vismoten*	280 g (2 st.)	10-12 min.	30 min.
Garnalen*	200 g	7 min.	10 min.
Diversen			
Boter * #	250 g	2-3 min.	20 min.
Vruchtensaus*	200 g	4-5 min.	30 min.
Kaas #	450 g	3-5 min.	30 min.
Bessen* (dun verspreid)	250 g	5-6 min.	15 min.
	500 g	10-12 min.	20 min.
Geconcentreerd vruchtensap*	200 ml	4 min.	15 min.

Opmerking

Deze voedselproducten moet u halverwege de ontdooitijd omdraaien;
* Tijdens het ontdooien meerdere malen omroeren, omkeren of scheiden.

Ontdooitabellen

Kies als ontdooivermogen 270 W en bereken de bereidingstijd volgens onderstaande tabel. Pas voor grote hoeveelheden de bereidingstijd aan. De aangegeven tijden zijn alleen als richtlijn bedoeld. U moet tijdens het ontdooien regelmatig de deur openen om het voedsel te controleren en te rangschikken. Hierna moet u het ontdooiprogramma weer starten. U hoeft het voedsel tijdens het ontdooien niet af te dekken.

Voedsel	Gewicht/ hoeveelheid	Tijd	Rusttijd
Gebakken desserts			
Sponscake	300 g (1 st.)	5-6 min.	30 min.
Zwartewoudtaart	550 g (1 st.)	6-8 min.	30 min.
Frambozentaart	470 g (1 st.)	10 min.	30 min.
Chocoladecake	500 g (1 st.)	5 min.	1 uur
Citroentaart	110 g (1 st.)	3 min.	5-10 min.
Deegwaren			
Zoet of kruimeldeeg #	500 g	6-7 min.	20 min.
Pizzadeeg - gerold*	220 g	5-6 min.	20 min.

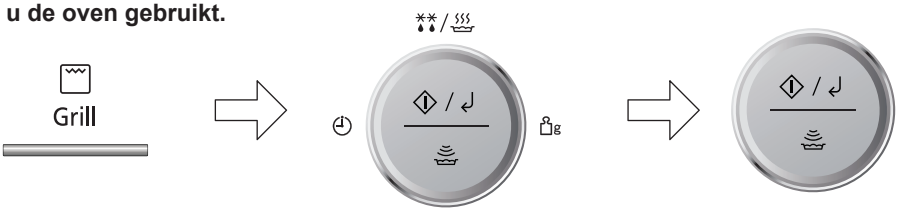
Opmerking

Deze voedselproducten moet u halverwege de ontdooitijd omdraaien;

* Tijdens het ontdooien meerdere malen omroeren, omkeren of scheiden.

Grillen

Het grillsysteem kan allerlei soorten voedsel snel en efficiënt bereiden, zoals karbonade, worstjes, biefstuk, toast, enz. Er zijn 3 verschillende grillinstellingen mogelijk. Het glazen plateau moet altijd op zijn plek zitten als u de oven gebruikt.



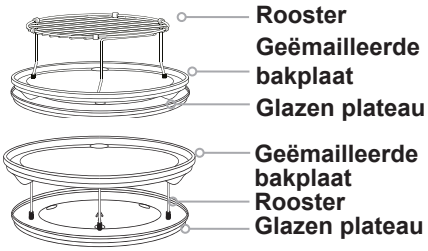
Druk hier om het grillniveau te kiezen

Tijd instellen
Stel de bereidingstijd in door aan de draaiknop te draaien. De maximale bereidingstijd is 1 uur en 30 minuten.

Druk op Start
Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display telt af.

Drukken	Vermogensniveau
1x	Grill 3 (hoog)
Tweemaal	Grill 2 (gemiddeld)
3x	Grill 1 (laag)

Te gebruiken accessoires



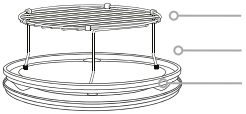
Opmerking

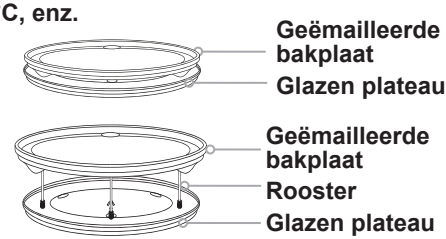
1. Plaats het voedsel op het rooster op de geëmailleerde bakplaat. Kleine gerechten kunt u wel rechtstreeks op de geëmailleerde bakplaat op het rooster zetten.
2. Tijdens het grillen mogen gerechten nooit worden afgedekt.
3. Probeer de grill **niet** voor te verwarmen.
4. De grill werkt alleen als de ovendeur dicht is. Het is mogelijk de grillfunctie te gebruiken terwijl de deur openstaat.
5. Met het programma 'alleen **grillen'** kunt u de magnetronfunctie niet gebruiken.
6. De meeste etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden omgedraaid. Als u etenswaren wilt omdraaien, moet u de ovendeur openen en het rooster er met uw ovenwanten voorzichtig uitnemen.
7. Zodra u de etenswaren heeft omgedraaid, zet u het weer in de oven en sluit de deur. Als de ovendeur dicht is, drukt u op Start. De resterende grilltijd wordt weer afgeteld op het ovendisplay. U kunt de ovendeur op elk moment veilig openen om te controleren of het gegrilde eten al gaar is.
8. 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.
9. De grill gloeit op en dooft weer tijdens het grillen - dit is normaal. Reinig de oven altijd nadat u de grill heeft gebruikt en voordat u de magnetron of combinatie gebruikt.

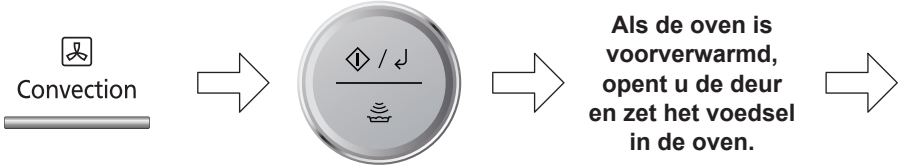
Hetelucht

Met deze functie kunt u kiezen tussen een heteluchttemperatuur van 40 °C, 100 - 220 °C in stappen van 10 °C. Om snel de meest gebruikte kooktemperaturen te selecteren begint de temperatuur bij 150 °C en telt op tot 220 °C, gevolgd door 40 °C, 100 °C, 110 °C, enz.

Te gebruiken accessoires

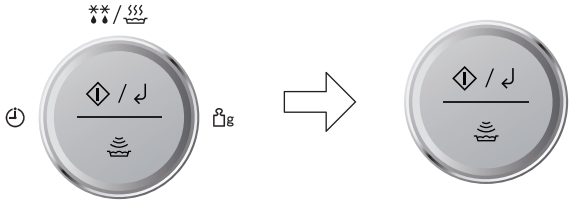






Druk hierop voor het kiezen van de gewenste oventemperatuur

Druk op Start om voor te verwarmen
(Sla deze stap over wanneer voorverwarmen niet nodig is)



Tijd instellen
Stel de bereidingstijd in door aan de draaiknop te draaien. De maximale bereidingstijd is 9 uur.

Druk op Start
Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display telt af.

Opmerkingen over Voorverwarmen

1. Tijdens het voorverwarmen mag u de deur niet openen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er drie pieptonen en knippert de “P” op het display.
2. Als u wilt koken zonder voorverwarming, selecteer dan de gewenste temperatuur, stel de bereidingstijd in en druk op Start.
3. De oven blijft ongeveer 30 minuten op de geselecteerde temperatuur. Als er geen voedsel in de oven staat, wordt het kookprogramma automatisch geannuleerd en verschijnt “OPEN DE DEUR” in het display. Als er geen bereidingstijd ingesteld is, gaat de oven na 6 minuten terug naar de tijdweergave.
4. De oven kan niet voorverwamen op 40 °C.

Hetelucht

Opmerking

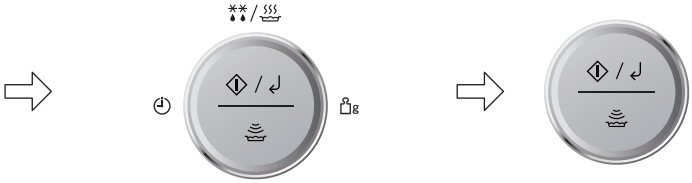
1. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd korter is dan 1 uur, dan telt de oven de secondes af op het display.
2. Wanneer de geselecteerde bereidingstijd langer is dan 1 uur, dan telt de oven de minuten af totdat er op het display “1H 00” (1 uur) overblijft. Op het display wordt de bereidingstijd dan in minuten weergegeven, die worden afgeteld per seconde.
3. 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.
4. Tijdens het voorverwarmen toont het display de huidige temperatuur in de ovenruimte. De huidige temperatuur wordt pas getoond vanaf 100 °C. Druk op de heteluchtknop om de temperatuur te verlagen.
5. Tijdens heteluchtkoken moet het glazen plateau op zijn plek zitten met de geëmailleerde bakplaat er bovenop.

Koken met de Air Fry

De Airfry-functie combineert intense hitte en maximale luchtstroom om het voedsel knapperig en bruin te koken. Voorverwarmen is niet nodig, gebruik de draaiknop om de kooktijd in te stellen tot maximaal 9 uur na het selecteren van de Airfry-functie.



Drukken	Airfry-niveau	Temperatuur	Gebruik
1 keer	Airfry 1	180 °C	Garnalen, Bloemkool, Asperges, Champignons
2 keer	Airfry 2	200 °C	Hele vis, Loempia's, Worstjes
3 keer	Airfry 3	220 °C	Bevroren kipnuggets, Bevroren aardappelfriet, Kipfilet



Tijd instellen
Selecteer de kooktijd door de draaiknop te draaien. De tijd kan worden ingesteld tot max. 9 uur.

Druk op Start

Opmerking

1. Zorg ervoor dat je de juiste accessoires gebruikt. Leg het voedsel in de Airfry-mand op het rooster op de geëmailleerde schaal om olie te laten druipen. VERWIJDER NIET de afstandhouder van het rooster.
2. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de Airfry-mand. Leg het voedsel voor het beste resultaat in een enkele laag en laat ruimte tussen de stukken. Roer of herschik het voedsel voor grote hoeveelheden voedsel meerdere keren tijdens het koken.
3. Wanneer de geselecteerde kooktijd korter is dan een uur zal de tijd per seconde aftellen.
4. Wanneer de geselecteerde kooktijd langer is dan een uur zal de tijd per minuut aftellen totdat er nog maar "1H 00" (1 uur) resteert. Het display geeft vervolgens minuten en seconden aan en telt per seconde af.
5. Je kunt de kooktijd tijdens het koken zo nodig wijzigen. Gebruik de draaiknop om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut worden verlengd/verkort, tot maximaal 10 minuten. Door de draaiknop naar nul te draaien, wordt het koken beëindigd.

Koken met de Air Fry

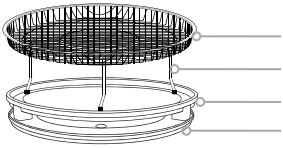
Voorzichtig!

De accessoires en de omringende oven worden erg heet. Gebruik ovenwanten.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer je gerechten uit de oven haalt - vooral wanneer je gerechten omdraait of roert, omdat de accessoires en de oven eromheen erg heet worden.

Te gebruiken ovenaccessoires

Wanneer je de **Airfry**-functie gebruikt, plaats de accessoires dan in de oven met de geëmailleerde schaal op de glazen schaal en vervolgens het rooster met de Airfry-mand met het voedsel erbovenop



Airfry-mand
Rooster
Emailleerde schaal
Glazen schaal

Opmerking

1. Voedsel wordt meestal onafgedekt gekookt.
2. Na het koken is het belangrijk dat de accessoires worden verwijderd om ze schoon te maken alvorens ze opnieuw te gebruiken en dat de wanden en bodem van de oven worden afgeveegd met een doek die is uitgeknepen in een heet sopje om het vet te verwijderen.
3. Voedsel moet altijd worden gekookt totdat het bruin en gloeiend heet is.

Airfry-kooktabel

Voedsel	Gewichts-bereik	Temp.	Aanbevolen tijd (minuten)	Tips
Vers				
Gepaneerde garnalen	200-250 g	180°C	14-16 min	Bestrijk de garnalen met ei en bedek ze met een mengsel van broodkruimels en olie. Na ⅔ van de totale tijd omdraaien.
Garnalen	300-500 g	180°C	16-20 min	Op smaak brengen met olie, zout en zwarte peper. Na ½ van de totale tijd omdraaien.
Hele vis	310-450 g	200°C	20-24 min	Op smaak brengen met olie, zout en zwarte peper, snijd de vis doormidden en leg het op aluminiumfolie of een bakplaat.
Aardappelen	500-900 g	200°C	25-30 min	Op smaak brengen met olie, zout en zwarte peper. Na ½ van de totale tijd omdraaien/roeren.
Bloemkool	310-500 g	180°C	22-26 min	Op smaak brengen met olie, zout, zwarte peper en chilipoeder. Na ⅔ van de totale tijd omdraaien/roeren.
Spruitjes	310-500 g	180°C	20-24 min	Op smaak brengen met olie, zout en zwarte peper. Na ⅔ van de totale tijd omdraaien/roeren.
Asperges	200-310 g	180°C	12-16 min	Op smaak brengen met olie, zout en zwarte peper. Na ⅔ van de totale tijd omdraaien/roeren.

Airfry-kooktabel

Voedsel	Gewichts-bereik	Temp.	Aanbevolen tijd (minuten)	Tips
Wortel	500-780 g	180°C	20-25 min	Op smaak brengen met olie, zout en zwarte peper. Na ½ van de totale tijd omdraaien/roeren.
Champig-nons	340-500 g	180°C	16-20 min	Op smaak brengen met olie, zout en zwarte peper.
Zelf-gemaakte friet	450 - 900 g	220°C	30-40 min	Gedurende 1 uur in koud water in de koelkast weken, drogen en mengen met olie, voor meer dan 450 g na ⅔ van de totale tijd omdraaien/roeren.
Biefstuk (1¼ cm dik)	2 - 4 stuks (340 - 670 g)	220°C	16-18 min	Naar smaak kruiden, na ⅔ van de totale tijd omdraaien
Varkens-koteletten	2 - 4 stuks (225 - 450 g)	220°C	25-30 min	Naar smaak kruiden, na ⅔ van de totale tijd omdraaien
Hamburger	2 - 4 stuks (280 - 560 g)	220°C	16-20 min	Naar smaak kruiden, na ⅔ van de totale tijd omdraaien
Kippen-vleugels	450 - 1000 g	220°C	25-30 min	Naar smaak kruiden, na ⅔ van de totale tijd omdraaien
Drumsticks	4 - 8 stuks (450 - 1000 g)	220°C	35-40 min	Snij het oppervlak van de drumsticks open met een mes; naar smaak kruiden, na ⅔ van de totale tijd omdraaien
Kippenborst	2 - 4 stuks (340 - 670 g)	220°C	26-30 min	Naar smaak kruiden, na ⅔ van de totale tijd omdraaien
Visfilets	2 - 4 stuks (225 - 450 g)	220°C	20-25 min	Naar smaak kruiden, minder dan 4 cm dik

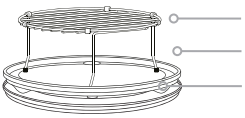
Airfry-kooktabel

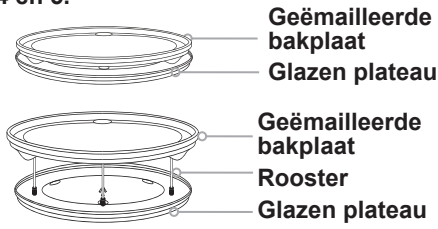
Voedsel	Gewichts-bereik	Temp.	Aanbevolen tijd (minuten)	Tips
Bevroren				
Dunne diepvries friet	225 - 450 g	220°C	20-30 min	Voor meer dan 450 g na ⅔ van de totale tijd roeren.
	450 - 900 g		30-40 min	
Dikke diepvriesfriet/ diepvries aardappel friet/-partjes	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Voor meer dan 450 g na ⅔ van de totale tijd roeren.
Diepvries aardappel-friet/-partjes	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Voor meer dan 450 g na ⅔ van de totale tijd roeren.
Diepvries kaasstengels	450 - 1200 g	220°C	16-20 min	-
Diepvries kipnuggets	450 - 1100 g	220°C	20-30 min	Voor meer dan 450 g na ⅔ van de totale tijd roeren.
Bevroren vissticks	450 - 1200 g	220°C	20-30 min	Voor meer dan 450 g na ⅔ van de totale tijd roeren.
Gepaneerde kipfilets	3-5 stuks (300 - 500 g)	200°C	25-27 min	Na ⅔ van de totale tijd omdraaien.
Gekoeld				
Loempia's	300-450 g	200°C	15-18 min	Bestrijken met olie. Na ⅔ van de totale tijd omdraaien.

Combinatiekoken

Combinatiekoken is ideaal voor veel soorten voedsel. De magnetronfunctie brengt het snel aan de kook, terwijl de oven- of grillfunctie het voedsel op traditionele wijze bruin en krokant maakt. Dit gebeurt allemaal tegelijkertijd, waardoor het meeste voedsel klaar is binnen ½ tot ⅔ van de conventionele bereidingstijd. Er zijn 5 vaste combinatiestanden (zie tabel hieronder). Voorverwarmen kan alleen bij gebruik van een combinatiestand met hetelucht. Dit zijn de combistanden 2, 3, 4 en 5.

Te gebruiken accessoires



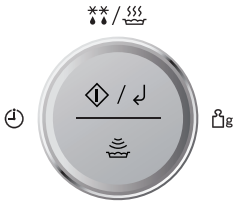


Tijdens elk combinatieprogramma moet het glazen plateau op zijn plek zitten met de geëmailleerde bakplaat er bovenop, tenzij anders aangegeven.



Stel de gewenste combinatiestand in (druk bij voorverwarming op Start - alleen voor combistanden 2, 3, 4 en 5)

Drukken	Combi Niveau	Combinatietype	Toepassingen
4x	Combi 1	Grill 3 (hoog) + MW 440 W	Gratins, ontdooien en bruinen / krokant maken van brood, tosti's, kleine broodjes, samosa's, Vietnamese loempia's
5x	Combi 2	Hetelucht 180 °C + MW 100 W	Stoofschotels, casseroles en slow cooking braadvlees
6x	Combi 3	Hetelucht 220 °C + MW 440 W	Diepvries aardappelproducten, kleine deegwaren, wafels, donuts
7x	Combi 4	Hetelucht 200 °C + MW 440 W	Pizza's met dunne bodem, flammkuchen, braadvlees
8x	Combi 5	Hetelucht 160 °C + MW 440 W	Quiche, croissants, pizza's met dikke bodem



Tijd instellen
Stel de bereidingstijd in door aan de draaiknop te draaien. De maximale bereidingstijd is 9 uur.



Druk op Start
Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display telt af.

Combinatiekoken

Opmerkingen over Voorverwarmen

1. Als u de functie Grill + Microwave (Magnetron) gebruikt, is voorverwarmen niet mogelijk.
2. Als u de functie Convection (Hetelucht) + Microwave (Magnetron) gebruikt, kan de oven wel worden voorverwarmd. Kies Combistand 2, 3, 4 of 5 en druk op Start. Tijdens het voorverwarmen met de combinatiefunctie worden er geen microgolven uitgezonden.

Opmerking

1. Het rooster is bedoeld voor gebruik van de functies combinatie en grill. Probeer nooit een ander metalen accessoire te gebruiken dan die met de oven meegeleverd is. Zet de geëmailleerde bakplaat eronder om vet(druppels) op te vangen.
2. Gebruik het rooster alleen zoals voorgeschreven. Gebruik de ovenaccessoire **niet** als u minder dan 200 g voedsel met een handmatig programma bereidt. Gebruik bij kleine hoeveelheden voor de beste resultaten niet de combinatiefunctie, maar alleen de **grill** of **magnetron**.
3. 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.
4. Dek met de combinatiefunctie voedsel nooit af.
5. Het is met de combinatiefunctie niet mogelijk de grill voor te verwarmen.
6. Er kunnen vonken ontstaan als het voedsel het verkeerde gewicht heeft, het rooster beschadigd is of u per ongeluk een metalen houder hebt gebruikt. De vonken in de magnetron zien eruit als flitsen van blauw licht. Als dit gebeurt, zet de oven dan onmiddellijk uit.
7. Sommige gerechten moeten bereid worden met de combinatiefunctie zonder het rooster, zoals braadvlees, gratins, pasteien en puddings. Het voedsel moet in een hittebestendige, metaalvrije schaal zitten die u direct op het glazen plateau zet.
8. Gebruik **geen** kunststof **magnetronbakjes** voor combinatieprogramma's (tenzij ze geschikt zijn voor combinatiekoken). Schalen moeten de hitte van de bovenste grill kunnen weerstaan - ideaal zijn hittebestendige schalen van glas, zoals Pyrex® of keramiek.
9. Het is mogelijk om in de combinatiestand vormen met gladde metalen naden en houders van folie te gebruiken, maar die moeten direct op de geëmailleerde bakplaat op het glazen plateau staan. Ze mogen niet direct op het rooster staan, anders ontstaan er vonken.

Voorzichtig!

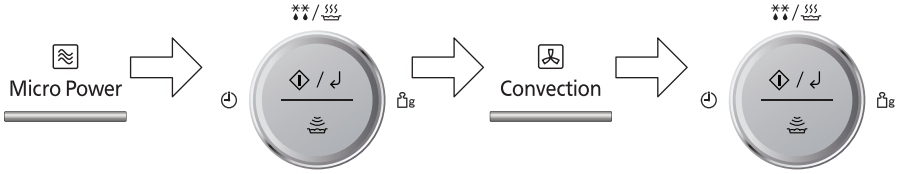
Gebruik ovenwanten wanneer u de accessoires verwijdert. Raak nooit de buitenkant van het venster of de metalen delen in de oven of van de deur aan wanneer u voedsel in of uit de oven neemt, vanwege de hoge temperaturen.

Koken in meerdere stappen

Koken in 2 of 3 stappen

Voorbeeld

2 minuten koken 600 W, 15 minuten op 180 °C en 10 minuten op Grill 3.

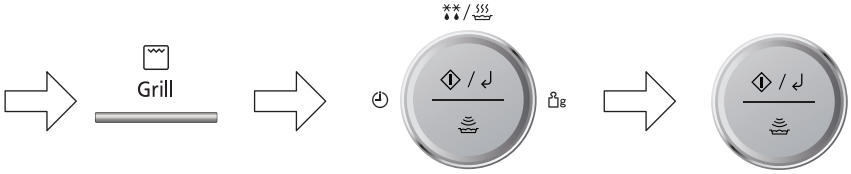


Druk 4 keer op de knop Magnetron om te kiezen voor 600 W

Stel de bereidingstijd met de draaiknop in op 2 minuten

Druk op de knop Hetelucht 4x voor 180 °C

Stel de bereidingstijd met de draaiknop in op 15 minuten



Druk één keer op de knop Grill om te kiezen voor Grill 3

Stel de bereidingstijd met de draaiknop in op 10 minuten

Druk op Start
Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen.

Opmerking

1. U kunt de bereiding onderbreken door 1x op Stop/Annuleren te drukken. U kunt hervatten door te drukken op Start. Als u een tweede keer op Stop/Annuleren drukt, wordt het gekozen programma geannuleerd.
2. Wanneer de oven buiten gebruik is, kunt u het gekozen programma wissen door op Stop/Annuleren te drukken.
3. Automatische programma's en voorverwarming zijn niet mogelijk bij koken in meerdere stappen.
4. U kunt bij koken in meerdere stappen wel de wacht-/rustfunctie gebruiken.

De timer gebruiken

De timer is te gebruiken vóór of na een kookprogramma. Met deze optie kunt u de rusttijd na de bereiding instellen of het begin van uw bereiding uitstellen.

1. Een rusttijd instellen:

Stel het gewenste kookprogramma in door het vermogen en de vereiste tijd in te stellen (max. 2 stappen).



Drukken Timer/Klok

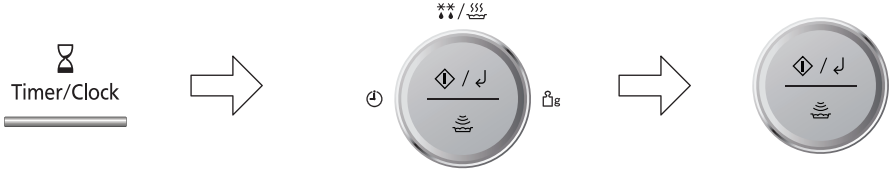
Stel met de draaiknop de gewenste rusttijd in. (max. 9 uur). In het display verschijnt een "H" om de uren aan te geven.

Druk op Start Kookprogramma gaat van start en daarna begint de rusttijd af te tellen.

Opmerking

1. U kunt in 3 stappen koken combineren met rusttijd.
2. Als u de ovendeur opent tijdens de rusttijd, dan blijft de tijd in het display aftellen.
3. U kunt geen rusttijd programmeren na een automatisch programma en voorverwarmen.
4. 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.

2. Een kooktimer instellen:



Druk op Timer/ Klok

Stel de gewenste kooktijd in met de draaiknop (max, 9 uur). In het display verschijnt een "H" om de uren aan te geven.

Druk op Start De tijd begint af te tellen.

De timer gebruiken

3. De start uitstellen:



Drukken Timer/Klok

Stel de gewenste uitsteltijd in met de draaiknop (max, 9 uur). In het display verschijnt een "H" om de uren aan te geven.

Stel het gewenste kookprogramma, door het kiezen van het vermogen en de gewenste tijd (max. 2 stappen).

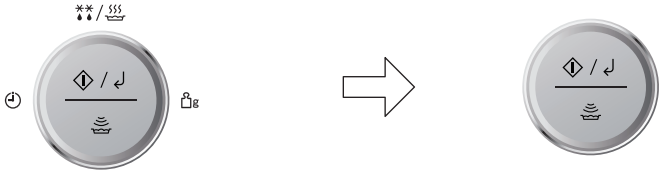
Druk op Start
De uitsteltijd telt af en daarna begint het kookprogramma.

Opmerking

1. U kunt in 3 stappen koken combineren met uitsteltijd.
2. Als de geprogrammeerde wachttijd langer is dan één uur, dan telt het display af in minuten. Als de uitsteltijd minder is dan één uur, dan telt het display af in seconden.
3. U kunt geen uitsteltijd programmeren vóór een automatisch programma en voorverwarmen.
4. Als u de ovendeur opent tijdens de uitsteltijd, dan blijft de tijd in het display aftellen.

Gebruik van de functie Tijd toevoegen

Met deze functie kunt u bereidingstijd toevoegen aan het einde van een eerdere bereiding.



Na de bereiding draait u aan de draaiknop om de de functie Tijd toevoegen te kiezen. Maximale bereidingstijd: Magnetronvermogen: 1000 W (hoog) tot 30 minuten; ander vermogen tot 1 uur en 30 minuten; Grill: 1 uur en 30 minuten, Hetelucht, Air Fry, Combinatie en timer: 9 uur.

Druk op Start
Er wordt tijd toegevoegd. De tijd in het display begint af te tellen.

Opmerking

1. Deze functie is alleen beschikbaar voor de functies magnetron, grill, hetelucht, Air Fry, combinatie en timer en niet voor automatische programma's.
2. De functie Tijd toevoegen werkt alleen binnen de 1e minuut van het koken.
3. De functie Tijd toevoegen kunt u gebruiken na koken in meerdere stappen en tijdens het koken.
4. Het vermogen is hetzelfde als in de vorige stap.

Opwarmen met één druk op de knop the Genius

Met deze unieke functie met ingebouwde genius sensor kunt u een gekoelde maaltijd opwarmen met één druk op de draaiknop. U hoeft geen vermogen of bereidingstijd te kiezen. De ingebouwde sensor meet het vochtgehalte van het voedsel en berekent het magnetronvermogen en de bereidingstijd.



Wanneer de tijd wordt weergegeven, drukt u op de draaiknop om te beginnen. Druk op Stop/Annuleren om de oven terug te zetten op tijdweergave.

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
Opwarmen van een verse voorgekookte gekoelde maaltijd	200 - 1000 g		Al het voedsel moet voorgekookt zijn. De maaltijd moet op koelkasttemperatuur zijn (ca. + 5 °C). Opwarmen in het magnetronbestendige bakje waarin het is gekocht. Prik de afdekfolie door met een scherp mes: één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u de maaltijd in een schaal doet, dek deze dan af met magnetronfolie. Druk op de draaiknop om te starten. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Opnieuw omroeren aan het eind van het programma 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 zetmeelhoudend voedsel, zoals rijst, pasta of aardappels.

Hoe het werkt

Als u Opwarmen met één druk op de knop hebt geselecteerd en op Start drukt, wordt de maaltijd opgewarmd. Het voedsel wordt warm en er komt stoom vrij. Zodra het voedsel een bepaalde temperatuur bereikt en begint te koken, komt er nog meer stoom vrij. De toename van de vrijgekomen stoom wordt waargenomen door een vochtigheidssensor in de oven. Dit is het signaal voor de oven om te berekenen hoe lang het voedsel nog opgewarmd moet worden. Na twee pieptonen verschijnt de resterende bereidingstijd in het display. U mag de ovendeur **niet openen** zolang het Sensorprogramma nog in het display staat. Wacht tot de bereidingstijd in het display verschijnt en doe dan indien nodig de deur open om het voedsel te roeren of keren.

Naar smaak aanpassen

Met Opwarmen met één druk op de knop warmt u een gekoelde maaltijd op naar gemiddelde smaak. U kunt het opwarmprogramma ook aanpassen op uw eigen smaak. Nadat u Start hebt gedrukt, verschijnt in het display het +/- symbool en een knipperende balk. Draai de draaiknop met de klok mee voor meer tijd en tegen de klok in voor minder tijd. U moet deze handeling binnen 14 seconden afronden. De standaardmodus is normaal.

Opwarmen met één druk op de knop

Opmerking

1. Deze functie is niet geschikt voor voedsel dat niet geroerd kan worden, zoals lasagne of macaroni met kaas.
2. De oven berekent automatisch de opwarmtijd of de resterende tijd.
3. De deur mag pas worden geopend zodra de tijd in het display verschijnt.
4. Om fouten tijdens het opwarmen met één druk op de knop te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het glazen plateau en de houder droog zijn.
5. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35 °C en niet lager dan 0 °C.
6. Als de oven eerder gebruikt is en te warm is om te gebruiken voor opwarmen met één druk op de knop, verschijnt in het beeldscherm 'WARM'. U kunt weer Opwarmen met één druk op de knop zodra ‘WARM’ verdwenen is. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en bereidingstijd te kiezen.

Turbo-ontdooien

Deze functie is geschikt voor het ontdooien van gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood.

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.

Het principe van de **chaostheorie** wordt gebruikt voor automatische ontdooiprogramma's om sneller en gelijkmatiger te ontdooien. 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. Zodra u het eerste piepje hoort, moet u het voedsel omkeren.** Bij het tweede piepje moet u het voedsel omkeren of verdelen.

1e piep
Omkeren



2e piep
Omkeren of verdelen

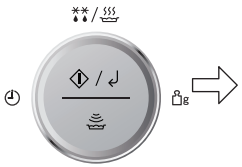


Opmerking

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”.
4. Gehakt/karbonades/kipdelen moet u verdelen of scheiden zodra dit mogelijk is en in één laag verspreiden.
5. Laat het voedsel even rusten, zodat de het binnenste kan uitdooien (minimaal 1-2 uur voor braadstukken en hele kippen).

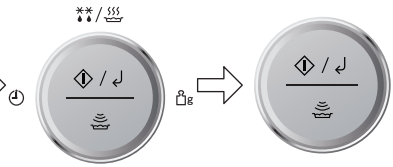
Turbo-ontdooien

Met deze functie kunt u ingevroren voedsel ontdooien naargelang het gewicht.



De oven moet in de tijdweergave staan om een automatisch programma te kunnen gebruiken. Kies met de draaiknop het gewenste Turbo-ontdooiprogramma.

Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Het nummer van het Automatische programma verschijnt in het uitleesvenster. De symbolen van magnetron, automatisch en ontdooien gaan branden.



Kies met de draaiknop het gewicht van het voedsel. De draainknop telt langzaam op in stappen van 10 g

Druk op Start Vergeet tijdens het ontdooien niet het voedsel om te roeren.

Programma	Gewicht	Instructies
1. Brood	100 - 900 g	Kleine of grote broden, wit of volkoren, bolletjes en stokbrood. Kies met de draaiknop programma 1, Brood. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht van het voedsel en druk op Start. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Laat brood 5 minuten (licht witbrood) tot 30 minuten (stevig roggebrood) rusten. Snij grote broden tijdens de rusttijd in tweeën.
2. Stukjes vlees	100 g - 1200 g	Kleine stukjes vlees, kalfsoester, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonade, visfilet (elk 100 tot 400 g). Kies met de draaiknop programma 2, Stukjes vlees. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht van het voedsel en druk op Start. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt.
3. Grote stukken vlees	400 g - 2000 g	Grote stukken vlees, hele kip, braadstukken. Kies met de draaiknop programma 3, Grote stukken vlees. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht van het voedsel en druk op Start. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Voor het bereiden moet u hem 1 tot 2 uur laten rusten.

= Magnetron = Ontdooien

Opmerking

Zie pagina 39 voor richtlijnen voor ontdooien.

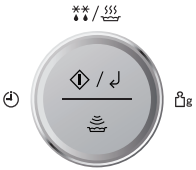
Automatische gewichtsprogramma’s



Met deze functie kunt u gerechten bereiden of opwarmen alleen maar door het gewicht in te stellen. De oven kiest automatisch het magnetronvermogen en/ of hetelucht of grill d en/of de combinatiestand en de bereidingstijd. Kies de voedselcategorie en voer daarna het gewicht in. Het gewicht moet u invoeren in grammen.

Automatische programma's met voorverwarmen

Voorverwarmen is nodig voor broodafbakprogramma's 7 en 8; programma's voor kindermenu's, 19 Diepvries gepaneerde produkten, 20 Verse groentefrietjes, 21 Verse frietjes; automatischcombinatieprogramma's 24 Diepvries aardappel produkten, 26 Hele kip.

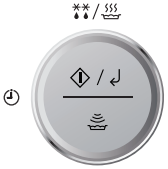


De oven moet in de tijdweergave staan om een automatisch programma te kunnen gebruiken. Kies met de draaiknop het gewenste programma. Zie pagina's 44, 50-52.

Druk op de draaiknop om het programma te bevestigen. Het nummer van het Automatische programma verschijnt in het uitleesvenster. De symbolen voor magnetron en/of grill of hetelucht en automatisch gewicht verschijnen in het display en ook het symbool voor bevroren voedsel indien van toepassing.



Druk op de draaiknop om de oven voor te verwarmen. Verwarm voor met de geëmailleerde bakplaat op het glazen plateau.



Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Zet het voedsel in de oven en stel met de draaiknop het gewicht in. Wees voorzichtig tijdens het verwijderen van de hete geëmailleerde bakplaat.

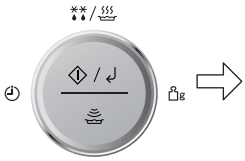


Druk op Start

Automatische gewichtsprogramma’s

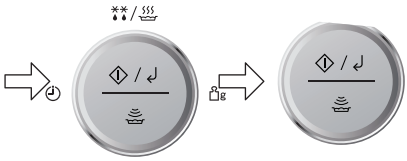
Voor de overige automatische programma’s hoeft u de oven niet voor te verwarmen. Volg onderstaande instructies:

Automatische programma's zonder voorverwarmen



De oven moet in de tijdweergave staan om een automatisch programma te kunnen gebruiken. Kies met de draaiknop het gewenste automatische gewichtsrogramma.

Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Het nummer van het Automatische programma verschijnt in het uitleesvenster. De symbolen voor magnetron en/of grill of hetelucht en automatisch gewicht verschijnen in het display en ook het symbool voor bevroren voedsel indien van toepassing.



Kies met de draaiknop het gewicht van het voedsel (geldt niet voor Kindermenuprogramma 18, Mug cake) De draaiknop telt langzaam op in stappen van 10 g.

Druk op Start

Wanneer u een automatisch programma selecteert, verschijnen er symbolen op het display om aan te geven welke kookstand wordt gebruikt en welke accessoires er naast het glazen plateau nodig zijn. Dit betekenen ze:

Magnetron	Grill	Hetelucht
Geëmailleerde bakplaat	Rooster	Diepvries

Opmerking

De automatische gewichtsprogramma's zijn bedoeld om niet te hoeven raden hoelang u uw maaltijd moet bereiden of opwarmen. U mag ze **alleen gebruiken voor het beschreven voedsel**.

1. Kook alleen voedsel binnen het beschreven gewichtsbereik (pagina's 43-44, 48-52).
2. Gebruik uitsluitend de accessoires die zijn beschreven op pagina's 43-44, 48-52.
3. Drankenprogramma’s 4-6 en Kinderprogramma's 15, 16, 18 werken alleen met magnetronvermogen. Broodafbakprogramma's 7-8; Kindermenuprogramma's 17, 19-21 en automatische combinatieprogramma's 22-27 werken met een combinatie van de functies magnetron en hetelucht of grill.
4. **Dek voedsel niet af**, tenzij anders vermeld, als u een combinatie- of heteluchtprogramma gebruikt, anders wordt het niet bruin. Bovendien zal een plastic afdekking smelten door de hitte.
5. Meestal is het beter om voedsel te laten **rusten** na het koken met een automatisch programma, zodat de hitte naar het midden kan worden geleid.
6. Voedsel kan altijd iets variëren, dus controleer of het helemaal gaar en kokendheet heet is voordat u het opdient.
7. Weeg het voedsel altijd zelf in plaats van de gewichtsvermelding op de verpakking te gebruiken.

Automatische gewichtsprogramma's voor dranken

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
4. Thee Koffie	200 of 400 g		Voor het opwarmen van één drank met een vast gewicht van 200 g of twee dranken van g per stuk vanaf kamertemperatuur, bijv. koffie, thee of warme chocolademelk. Kies met de draaiknop programma 4, Thee Koffie. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop 200 g voor 1 drank of 400 g voor twee dranken en druk op Start. Vóór en na het opwarmen roeren.
5. Melk Chocolademelk Koffie Verkeerd	200 of 600 g		Voor het opwarmen van één mok melk met een vast gewicht van 200 g of één kan melk met een vast gewicht van 600 g vanaf koelkasttemperatuur. Dit programma is geschikt voor volle, halfvolle en magere melk. De warme melk is te gebruiken voor in de koffie of warme chocolademelk. Kies met de draaiknop programma 5, Melk Chocolademelk Koffie Verkeerd. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop 200 g voor 1 mok of 600 g voor 1 kan en druk op Start. Vóór en na het opwarmen van één kan melk roeren. Tijdens het opwarmen van één kan melk roeren na elke pieptoon.
6. Soep	200-1000 g		Voor het opwarmen van soep uit pak, blik of huisgemaakt. De soep dient op kamer- of koelkasttemperatuur te zijn. Doe de soep in een magnetronbestendige kom van de juiste omvang. U kunt hem het best afdekken met een deksel, bord of schotel. Kies met de draaiknop programma 6, Soep. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht en druk op Start. Roer vooraf, bij de pieptonen en na het opwarmen. De eindtemperatuur van de soep kan variëren op basis van de dikte van de soep, de begintemperatuur en het suiker- en vetgehalte.

= Magnetron = Drank

Programma's voor het afbakken van brood

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
7. Harde broodjes stokbrood 	100-500 g		Voor het afbakken van harde broodjes stokbrood. Dit programma is geschikt voor het opwarmen, bruinen en knapperig maken van voorgebakken baguettes en broodjes vanaf kamertemperatuur. Let erop dat de baguette/broodjes niet hoger zijn dan 5 cm. Kies met de draaiknop programma 7, Harde broodjes stokbrood. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start om de oven voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Leg de harde broodjes stokbrood op de geëmailleerde bakplaat op het glazen plateau. Kies met de draaiknop het gewicht en druk op Start. Leg ze na het bakken enkele minuten op een rooster.
8. Zachte broodjes croissants 	50-350 g		Croissants afbakken. Dit programma is geschikt voor het opwarmen, bruinen en knapperig maken van voorgebakken croissants vanaf kamertemperatuur. Kies met de draaiknop programma 8, Zachte broodjes croissants. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start om de oven voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Leg de croissants op de geëmailleerde bakplaat op het glazen plateau. Kies met de draaiknop het gewicht en druk op Start. Leg ze na het bakken enkele minuten op een rooster.

= Magnetron = Grill = Voorverwarmen is nodig = Hetelucht

Automatische programma's

Met deze functie kunt u gerechten bereiden of opwarmen zonder het gewicht in te stellen. De ingebouwde sensor meet het vochtgehalte van het voedsel en berekent het aanbevolen magnetronvermogen en een voorgestelde bereidingstijd.

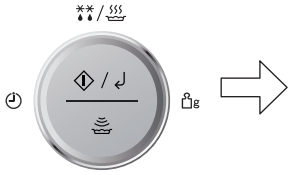
Hoe het werkt

Als u het voedsel hebt gekozen en op Start drukt, wordt de maaltijd opgewarmd. Het voedsel wordt warm en er komt stoom vrij. Zodra het voedsel een bepaalde temperatuur bereikt en begint te koken, komt er nog meer stoom vrij. De toename van de vrijgekomen stoom wordt waargenomen door een vochtigheidssensor in de oven. Dit is het signaal voor de oven om te berekenen hoelang het voedsel nog opgewarmd moet worden. Na twee pieptonen verschijnt de resterende bereidingstijd in het display.

U mag de ovendeur **niet openen** zolang het Sensorprogramma nog in het display staat. Wacht tot de bereidingstijd in het display verschijnt en doe dan indien nodig de deur open om het voedsel te roeren of keren.

Naar smaak aanpassen

De Sensorprogramma's bereiden voedsel naar gemiddelde smaak. U kunt het kookprogramma ook aanpassen op uw eigen smaak. Nadat u Start hebt gedrukt, verschijnt in het display het +/- symbool en een knipperende balk. Draai de draaiknop met de klok mee voor meer tijd en tegen de klok in voor minder tijd. U moet deze handeling binnen 14 seconden afronden. De standaardmodus is normaal.



De oven moet in de tijdweergave staan om een automatisch programma te kunnen gebruiken. Kies met de draaiknop het gewenste automatische programma.

Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Het nummer van het automatische programma verschijnt op het display. De symbolen voor magnetron en automatische sensor verschijnen in het display en ook het symbool voor bevroren voedsel indien van toepassing.



Druk op Start

Automatische programma's

Opmerking

1. De oven berekent automatisch de bereidingstijd of de resterende bereidingstijd.
2. De deur mag pas worden geopend zodra de tijd in het display verschijnt.
3. De temperatuur van ingevroren voedsel is standaard -18 °C tot -20 °C. De temperatuur van ander voedsel is +5 °C tot +8 °C (koelkasttemperatuur).
4. Om fouten tijdens de automatische programma's te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het glazen plateau en het bord droog zijn.
5. De kamertemperatuur mag niet hoger zijn dan 35 °C en niet lager dan 0 °C.
6. Kook alleen voedsel binnen het aanbevolen gewichtsbereik beschreven op pagina 47.
7. In Automatische programma's moet u verse groente, ingevroren groente, aardappelen en verse vis afdekken met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Pasta en stoofschotels moet u in automatische programma's afdekken met een deksel.
8. Bij voedsel dat afgedekt is met plastic folie moet u het folie doorprikken met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Als u het plastic folie niet doorprikt, kan de stoom niet ontsnappen en het voedsel oververhit raken.
9. Als de oven eerder gebruikt is en te warm is om te gebruiken voor een automatisch programma, verschijnt in het beeldscherm 'WARM'. U kunt weer een automatisch programma gebruiken zodra ‘WARM’ verdwenen is. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en bereidingstijd te kiezen.

Automatische programma's

Programma	Gewicht	Instructies
9. Verse groenten 	200 g - 1000 g	Verse groenten bereiden. Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbak. Besprenkel de groente met 1 eetlepel water per 100 g. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Kies met de draaiknop programma 9, Verse groenten. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na het koken afgieten en op smaak brengen met zout en peper.
10. Diep-gevroren groenten 	200 g - 800 g	Ingevroren groenten bereiden. Leg de groenten in een bak van de juiste grootte. Besprenkel ze met 1-3 el water. Als u groenten bereidt met veel water, zoals spinazie of tomaten, moet u geen water toevoegen. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Kies met de draaiknop programma 10, Diepgevroren groenten. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na het koken afgieten.
11. Aardappelen 	200 g - 1000 g	Aardappelen koken. Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukjes. Leg de stukjes aardappel in een ondiepe schaal. Voeg 90 ml (6 el) water toe voor 200-590 g of 150 ml (10 el) voor 600-1000 g aardappels. Bedekken met plastic folie met gaatjes. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Kies met de draaiknop programma 11, Aardappelen. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na het koken afgieten en op smaak brengen met zout en peper.
12. Verse vis 	200 g - 800 g	Verse filets of vissteaks bereiden. Doe ze in een passende schaal en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Dek af met plastic folie. Prik het plastic folie door met een scherp mes, één keer in het midden en vier keer langs de randen. Kies met de draaiknop programma 12, Verse vis. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start.
13. Pasta 	100 g - 450 g	Gedroogde pasta bereiden. Gebruik een grote kom. Voeg 1 theelepel zout, 1 el olie en kokend water toe. Voeg per 100 - 290 g pasta 1 liter kokend water toe. Voeg per 300 - 450 g pasta 1 ½ liter kokend water toe. Dek af met een deksel. Kies met de draaiknop programma 13, Pasta. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start. Na het koken afgieten.
14. Stoofschotel 	300 - 800 g	Voor het opwarmen van stoofschotels zoals stoofschotels met doperwten, ravioli, ragouts of goulash (kant en klaar of zelfgemaakt). Haal het gerecht uit de verpakking en doe het in een schaal met een deksel. Kies met de draaiknop programma 14, Stoofschotel. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start. Roer bij de pieptonen en voordat u het laat rusten. Laat na het opwarmen 2 minuten afgedekt rusten.

= Magnetron = Diepvries

Automatisch programma voor kindermenu's

Het kindermenu biedt allerlei programma's die geschikt zijn voor baby's, dreumesen en andere kinderen - dit scheelt u veel tijd en moeite. Gepureerd fruit of groente is ideaal voor baby's om aan vast voedsel te wennen. Zelfgemaakte puree smaakt zoals echt voedsel en kost minder dan potjes of pakjes. Extra porties kunnen worden ingevroren in ijsblokvormen en daarna ontdooid en opgewarmd. Gezonde groentefriet en gebakken pasta zijn ideaal voor kleinere maagjes. Mokcakejes zijn een snel en eenvoudig toetje. Hoeveelheden in eetlepels die u eenvoudig in de mok kunt roeren. In een mum van tijd klaar als u het programma Mokcakejes gebruikt. Zie pagina's 41-42 hoe dit werkt.

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
15. Groente puree	100 - 400 g		Dit programma is bedoeld voor het bereiden van pastinaak, aardappels, pompoen, wortels, zoete aardappelen en koolraap. De gekookte groenten worden daarna gepureerd en baby's kunnen ervan proeven. Schil en snijd de groente in gelijke stukken. Doe ze in een Pyrex®-schaal. Voeg de volgende hoeveelheden water toe: 75 ml water voor 100 - 150 g groente. 100 ml water voor 155 - 300 g groente. 150 ml water voor 305 - 400 g groente. Dek af met een deksel. Kies met de draaiknop programma 15, Groente puree. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht van de groente. Druk op Start. Halverwege omroeren bij de pieptonen. Laat na het koken 10 minuten rusten. Pureer de groente met het kookvocht met behulp van een blender. Verdun het indien nodig met een beetje water of verdik het met rijstebloem. Controleer voor het voeden de temperatuur.
16. Fruit puree	100 - 400 g		Dit programma is bedoeld voor het koken van appels, peren, perziken, papaja's en mango's. Het gekookte fruit wordt daarna gepureerd en baby's kunnen ervan proeven. Schil en snijd het fruit in gelijke stukken. Doe ze in een Pyrex®-schaal. Voeg de volgende hoeveelheden water toe: 75 ml water voor 100 -150 g fruit. 100 ml water voor 155 - 300 g fruit. 150 ml water voor 305 - 400 g fruit. Dek af met een deksel. Kies met de draaiknop programma 16, Fruit puree. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht van het fruit. Druk op Start. Halverwege omroeren bij de pieptonen. Laat na het koken 10 minuten rusten. Pureer het fruit met het kookvocht met behulp van een blender. Verdun het indien nodig met een beetje water of verdik het met rijstebloem. Controleer voor het voeden de temperatuur.

≋ = Magnetron

Automatisch programma voor kindermenu's

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
17. Junior gebakken pasta  + +	250 g		Voor het maken van gebakken pasta gebruikt u verse pasta (penne, spaghetti, fusilli), kaas- of tomatensaus en geraspte milde cheddar. Gebruik een geschikte vierkante, ondiepe Pyrex®-schaal. Hanteer de volgende hoeveelheden: **250 g** / **500 g** / **800 g** **Pasta**: 70 g / 150 g / 250 g **Saus**: 140 g / 300 g / 500 g **Kaas**: 40 g / 50 g / 50 g U kunt andere ingrediënten toevoegen zoals ham, tonijn en suikermaïs. Vervang in dit geval een deel van de saus door de gekozen extra ingrediënten. Kies met de draaiknop programma 17, Junior gebakken pasta. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht: 250 g, 500 g of 800 g. Druk op Start.
+	500 - 800 g		
18. Mug cake  	-		Voor het maken van één mug cake van chocoladebrownie, citroen of banaan. Bereid het mokcakeje zoals in de volgende recepten. De mok mag niet kleiner zijn dan 300 ml. Kies met de draaiknop programma 18, Mug cake. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start. Laat het na het bereiden een paar minuten rusten en dien het warm op in de mug, met ijs, vla of slagroom.

ingrediënten

Voor 1 persoon
4,5 el bloem
3 el suiker
2,5 el cacaopoeder
2 el gesmolten boter
2 eetlepels melk
4 blokjes pure of melkchocolade, gehakt

Versiering: hagelslag of minimarshmallows

Mokcakeje van chocoladebrownie

1. Meng de bloem, suiker en het cacaopoeder in de mok.
2. Voeg de gesmolten boter en melk toe en roer door.
3. Voeg de gehakte chocola toe. Meng het grondig.
4. Versier na de bereiding met hagelslag of minimarshmallows.

ingrediënten

Voor 1 persoon
3 el bloem
3 el suiker
¼ tl bakpoeder
⅛ tl zout
2 el plantaardige olie
2 el citroensap, plus de geraspte schil van ½ lemon
1 ei, geklopt

Versiering: aardbeien, bosbessen, hagelslag

Mokcakeje van citroen

1. Meng de bloem, suiker, het bakpoeder en het zout in de mok.
2. Voeg de plantaardige olie, citroensap, geraspte schil en het geklopte ei toe. Meng het grondig.
3. Versier na de bereiding met aardbeien, bosbessen of hagelslag.

= Magnetron = Grill = Hetelucht

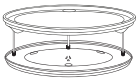
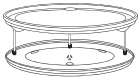
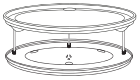
Automatisch programma voor kindermenu's

ingrediënten

Voor 1 persoon
3 el bloem
½ theelepel bakpoeder
3 el lichtbruine suiker
1 el gesmolten boter
1 eetlepels melk
1 ei, geklopt
1 tl honing
1 middelgrote banaan
Voor de saus
½ el honing
1 el chocoladesaus
een paar plakjes banaan

Mokcakeje van banaan

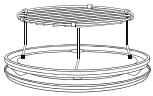
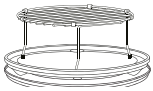
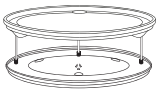
1. Roer de bloem, het bakpoeder en de suiker door elkaar.
2. Voeg de gesmolten boter, het geklopte ei en de honing toe.
3. Voeg de geprakte banaan toe. Meng het grondig.
4. Doe voor de saus de honing en chocola in een kleine kom. Bereid 1 minuut op 600 W. Roer de saus stevig. Maak een kleine inkeping aan de bovenkant van het gebakken cakeje en giet de saus erover.

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
19. Diepvries gepaneerde produkten	100 - 500 g		Voor de bereiding van diepvries gepaneerde produkten zoals ingevroren kipcorn, ingevroren kipnuggets, ingevroren kalkoenenboutjes, ingevroren vissticks, ingevroren garnalen. Kies met de draaiknop programma 19, Diepvries gepaneerde produkten. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start om de oven voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Verwijder alle verpakking en doe ingevroren broodproducten op de geëmailleerde bakplaat op het glazen plateau. Kies met de draaiknop het gewicht en druk op Start. Halverwege keren bij de pieptonen.
20. Verse groen-tefrietjes	100 - 500 g		Voor het bereiden van verse groentefriet zoals van zoete aardappel, witte aardappel, wortel, pastinaak en courgettes. Schil de groente en snij ze in balkjes. Doe er een eetlepel plantaardige olie doorheen. Kies met de draaiknop programma 20, Verse groentefrietjes. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start om de oven voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Doe de groenten op de geëmailleerde bakplaat op het rooster. Kies met de draaiknop het gewicht en druk op Start. Halverwege keren en roeren bij de pieptonen.
21.Verse frietjes	100 - 500 g		Voor het bereiden van verse frietjes. Schil de aardappels en snij ze in balkjes. Doe er een eetlepel plantaardige olie doorheen. Kies met de draaiknop programma 21, Verse frietjes. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start om de oven voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Doe de aardappels op de geëmailleerde bakplaat op het rooster. Kies met de draaiknop het gewicht en druk op Start. Halverwege keren en roeren bij de pieptonen.

= Magnetron = Hetelucht = Voorverwarmen is nodig = Diepvries

Automatische combinatieprogramma’s

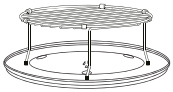
Zie pagina's 41-42 hoe dit werkt.

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
22. Diepvries pizza	200-450 g		Voor het opwarmen en bruinen van een voorgebakken Diepvries pizza. Kies met de draaiknop programma 22, Diepvries pizza. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Verwijder alle verpakking en leg de pizza direct op het rooster op de geëmailleerde bakplaat. Kies met de draaiknop het gewicht van het voedsel en druk op Start. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's.
23. Diepvries pizzabroodje	100-300 g		Voor het opwarmen en bruinen van een voorgebakken langwerpige diepvries pizzabroodje. Kies met de draaiknop programma 23, Diepvries pizzabroodje. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Verwijder alle verpakking en leg de langwerpige pizza direct op het rooster op de geëmailleerde bakplaat. Kies met de draaiknop het gewicht van het voedsel en druk op Start.
24. Diepvries aardappel produkten	200-500 g		Voor het bereiden van voorgebakken aardappelprodukten die geschikt zijn om te grillen, zoals patat, thuisbakfriet, kroketjes, opgebakken aardappels, aardappelwafels. Kies met de draaiknop programma 24, Diepvries aardappel produkten. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start om de oven voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Verwijder alle verpakking en verspreid de aardappelprodukten over de geëmailleerde bakplaat op het rooster. Kies met de draaiknop het gewicht. Druk op Start. Halverwege keren en roeren bij de pieptonen. Voor het beste resultaat legt u de frieten niet op elkaar. **Opmerking:** Aardappelprodukten variëren aanzienlijk. We raden aan om enkele minuten voordat het programma klaar is te kijken hoe bruin het voedsel is.

= Magnetron = Grill = Hetelucht = Voorverwarmen is nodig

= Diepvries

Automatische combinatieprogramma's

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
25. Diepvries lasagne	400-800 g		Voor het opwarmen en bruinen van hartige voorgebakken diepvriesgerechten zoals lasagne of gratin. Verwijder het deksel of de afdekking. Als het in een bakje van folie zit, doet u het over in een even grote hittebestendige schaal en zet deze op het glazen plateau. Als de hittebestendige schaal van plastic uit de winkel gebruikt, wees dan voorzichtig en ondersteun de onderkant als u het uit de oven haalt. Kies met de draaiknop programma 25, Diepvries lasagne. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht van de diepvries lasagne en druk op Start. Niet afdekken.
26. Hele kip	900-2000 g		Een hele verse, ongevulde kip bereiden. Bereid de vulling apart. Kies met de draaiknop programma 26, Hele kip. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Druk op Start om de oven voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid, klinken er pieptonen en knippert de 'P' op het display. Leg de kip op de geëmailleerde bakplaat op het glazen plateau. Kies met de draaiknop het gewicht van de kip en druk op Start. Begin met de borst omlaag en keer hem bij de pieptonen, kijk uit voor de hete sappen. Na het koken 5 minuten laten rusten.
27. Quiche	150-450 g		Voorgebakken verse quiche opwarmen. Verwijder alle verpakking en leg de quiche op het rooster op het glazen plateau. Kies met de draaiknop programma 27, Quiche. Druk op de draaiknop om de programmakeuze te bevestigen. Kies met de draaiknop het gewicht van de quiche en druk op Start. Zet de quiche aan het eind van het koken op een koelrooster en laat hem enkele minuten staan. Quiche met veel kaas kan veel heter worden dan quiche met groente. Dit programma is niet geschikt voor zeer rijk gevulde quiches.

= Magnetron = Grill = Hetelucht = Voorverwarmen is nodig

= Diepvries

Vraag en antwoord

V: Waarom gaat de oven niet aan?

A: Als de oven niet aangaat, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker van de oven goed in het stopcontact? Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek hem er weer in.
2. Controleer de onderbreker en de zekering. Schakel de onderbreker op de groepenkast weer in of vervang de zekering als deze is uitgeschakeld of doorgeslagen.
3. Als de zekeringautomaat en de zekering in orde zijn, sluit dan een ander elektrisch apparaat aan op het stopcontact. Als het andere apparaat correct functioneert, dan is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Als het andere apparaat niet correct functioneert, dan is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Als het lijkt dat er een probleem is met de oven, neem dan contact op met een erkend onderhoudscentrum.

V: Mijn oven veroorzaakt interferentie met mijn tv. Is dit normaal?

A: In sommige radio's, televisies, apparaten met wifi, draadloze telefoons, babyfoons, Bluetooth of andere draadloze apparatuur kan storing optreden wanneer u de magnetronoven gebruikt. Deze interferentie is hetzelfde als die van kleine apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw oven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Hoe komt dit?

A: 1. De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookstap.
2. De oven staat in de stand-bystand. Als u deur opent, keert het display terug naar de standaardmodus.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatieopeningen van de oven. Hoe komt dit?

A: De warmte die ontstaat bij het bereiden van voedsel verwarmt de lucht in de ovenruimte. Deze warme lucht wordt volgens een bepaald patroon uit de oven gevoerd. Er komen geen microgolven uit de oven. U mag de ventilatiegaten van de oven nooit blokkeren wanneer de oven aanstaat.

V: Kan ik mijn favoriete recepten eenvoudig bereiden met de functie **hetelucht/air fry/grill?**

A: Ja. U kunt uw favoriete recepten op precies dezelfde manier bereiden als in een conventionele oven. Controleer de instructies in het kookboek voor aanbevolen oventemperaturen en bereidingstijden.

V: Er verschijnt een 'D' in het display en de oven werkt niet. Hoe komt dit?

A: De oven is geprogrammeerd in de **demostand.** Deze functie is bedoeld voor demonstratie in de winkel. U kunt deze functie uitschakelen door eenmaal op de Magnetronknop te drukken en **viermaal op de knop Stop/Annuleren.**

V: Kan ik een conventionele oventhermometer gebruiken in de oven?

A: Alleen wanneer u de kookfunctie **hetelucht/air fry/grill** gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven en mag niet worden gebruikt met de functies **magnetron** en **combinatie**.

V: Ik hoor zoemende en klikkende geluiden uit de oven wanneer ik de combinatiestand gebruik. Waar komen deze geluiden vandaan?

A: De geluiden doen zich voor als de oven automatisch overschakelt van **magnetron** naar **hetelucht/grill** om de combinatie-instelling uit te voeren. Dit is normaal.

V: Mijn oven produceert een kwalijke lucht en rook wanneer ik de functies **hetelucht, air fry, combinatie** en **grill gebruik**. Hoe komt dit?

A: Na herhaald gebruik raden we aan om de oven schoon te maken en hem daarna gedurende 5 minuten te laten werken op **grill** zonder etenswaren, glazen plateau en rolring. Op die manier worden alle etenswaren, resten of olie weggebrand die geuren en/of rook zouden kunnen veroorzaken.

Vraag en antwoord

V: De magnetronfunctie van de oven werkt niet meer en de melding 'H97' of 'H98' verschijnt in het display. Hoe komt dit?

A: Dit display geeft aan dat er een probleem is met systeem dat de microgolven produceert. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.

V: Ik kan geen automatisch programma instellen en op het beeldscherm staat ‘WARM’. Hoe komt dit?

A: Als de oven eerder gebruikt is en te warm is om te gebruiken voor een automatisch kookprogramma, verschijnt in het beeldscherm 'WARM'. U kunt weer een automatisch kookprogramma gebruiken zodra ‘WARM’ verdwenen is. Als u haast hebt, kook voedsel dan handmatig door zelf de juiste kookfunctie en bereidingstijd te kiezen.

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.

V: De hulptekst staat niet meer op het display en ik zie alleen nog cijfers. Hoe komt dit?

A: De hulptekst is uitgeschakeld doordat u 4x op Timer/Klok hebt gedrukt. Wanneer de dubbele punt of de tijdsaanduiding wordt weergegeven, moet u 4x op Timer/Klok drukken om de hulptekst opnieuw weer te geven (zie pagina 17).

Ovenonderhoud

1. Zet de oven uit voordat u hem schoonmaakt.
2. Houd de binnenkant van de oven, de deurafdichtingen en de aansluitoppervlakken goed schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. U kunt een mild schoonmaakmiddel gebruiken als het erg vuil is geworden. Het gebruik van krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden. **Gebruik geen ovenreinigers.**
3. Gebruik geen sterke schuurmiddelen of scherpe, metalen krabbers om het deurglas van de oven schoon te maken. Hierdoor kunnen er krassen ontstaan, waardoor het glas kan versplinteren.
4. Reinig de buitenkant van de oven met een vochtige doek. Om beschadiging van de onderdelen in de oven te voorkomen, mag er geen water doordringen in de ventilatieopeningen.
5. Als het bedieningspaneel vuil is geworden, reinig dit dan met een zachte, droge doek. Gebruik geen krachtige schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. Wanneer u het bedieningspaneel reinigt, laat de ovendeur dan open om te voorkomen dat de oven per ongeluk aangaat. Als u klaar bent met schoonmaken, druk dan op de knop **Stop/Annuleren** om het display te resetten.
6. Als er stoom is afgezet op de binnenzijde of rondom de buitenzijde van de ovendeur, veeg dit dan af met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer u de oven gebruikt in zeer vochtige omstandigheden, maar het duidt in geen geval op een apparaatstoring.

Ovenonderhoud

7. Af en toe is het nodig om het glazen plateau te verwijderen en schoon te maken. Was het plateau in een warm sopje.
8. De rolring en de holte in de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om overdreven lawaai te voorkomen. Veeg het oppervlak van de bodem van de oven schoon met een zacht detergens en heet water, en droog het af met een schone doek. Was de rolring in zacht zeepwater. Bij een regelmatig gebruik worden kookdampen verzameld. Dit heeft echter geen invloed op het oppervlak van de bodem of op de wielen van de rolring. Als u de rolring voor het schoonmaken uit de holte in de bodem haalt, moet u hem daarna in de juiste positie terugplaatsen.
9. Wanneer u de functies **grill, hetelucht, air fry** of **combinatie** gebruikt, dan zal bepaald voedsel onvermijdelijk vetspetters veroorzaken op de ovenwanden. Als u de oven niet af en toe reinigt, dan zal hij tijdens gebruik beginnen te “roken”.
10. U mag geen stoomreiniger gebruiker om de oven te reinigen.
11. Onderhoudswerkzaamheden aan deze oven mogen alleen worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel. Voor onderhoud of reparatie kunt u contact opnemen met het dichtstbijzijnde erkende verkooppunt.
12. Als u de oven niet schoonhoudt, dan kan de staat van de ovenoppervlakken achteruitgaan waardoor de levensduur van het apparaat afneemt en er zelfs gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
13. Houd de ventilatieopeningen altijd vrij. Controleer of alle luchtuitlaten op de boven-, onder- of achterkant van de oven vrij zijn van stof of ander materiaal. Een blokkering van de luchtuitlaten kan oververhitting veroorzaken die een invloed kan hebben op de werking van de oven en mogelijk een gevaarlijke situatie kan opleveren.

Uw oven inbouwen

1. Als u de oven in een behuizing plaatst, gebruik dan Panasonics roestvrije inbouwset NN-TK81KCSCP -Stainless.
2. Magnetrons mogen niet direct boven de afzuiging van een gewone oven worden ingebouwd. Daarmee zou u uw garantie van één jaar ongeldig maken.
3. Een magnetron die ingebouwd wordt, moet meer dan 850 mm boven de vloer staan. Lees de instructies bij de inbouwset zorgvuldig door voordat u hem installeert. We raden aan de magnetron onder een gewone oven te zetten om schade aan het front van de magnetron te voorkomen.

Technische specificaties

Fabrikant		**Panasonic**
MODEL:		**NN-CD88QS**
Voeding		**230 V ~ / 50 Hz**
Frequentie:		**2450 MHz**
Ingangsvermogen:	**Maximum**	**2110 W**
	Magnetron	**1110 W**
	Grill	**1350 W**
	Met hulp van de ventilator Hetelucht	**1350 W**
Uitgangsvermogen:	**Magnetron**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1300 W**
	Met hulp van de ventilator Hetelucht	**1300 W**
Buitenafmetingen B x D x H (mm)		**560 mm (B) x 450 mm (D) x 343 mm (H)**
Totale afmetingen binnenruimte B x D x H (mm)		**380 mm (B) x 390 mm (D) x 228,4 mm (H)**
Nettogewicht		**18 kg**
Geluidsniveau:		**60 dB**

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

Dit apparaat voldoet aan de Europese norm EN 55011 voor EMC-storingen (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Volgens deze norm behoort dit product tot apparatuur van Groep 2, Klasse B. Groep 2 betekent dat de radiofrequentie-energie bewust wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling voor het verwarmen van voedsel. Klasse B betekent dat dit product mag worden gebruikt in normale huishoudelijke ruimten.

Gefabriceerd door:
Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Geïmporteerd door:
Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:
Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testcentrum
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland.

Merci d'avoir acheté cet appareil Panasonic.

Table des matières

Consignes de sécurité 2-6
Recyclage des équipements usagés 7
Installation et branchement 8
Consignes d'installation 8
Consignes d'utilisation importantes 9-11
Parties du four 12
Accessoires du four 13
Panneau de commande 14
Fenêtre d'affichage 15
Modes de cuisson 15-16
Mode d'emploi défilant 17
Paramétrage du guide d'utilisation 17
Réglage de l'horloge 18
Verrouillage enfant 18
Cuisson et décongélation au micro-ondes 19
Guide de décongélation 20
Tableaux de décongélation 21-22
Cuisson au gril 23
Chaleur tournante 24-25
AirFry 26-27
Tableau de AirFry 28-30
Cuisson combinée 31-32
Cuisson en plusieurs étapes 33
Utilisation de la minuterie 34-35
Fonction Ajout de temps 36
Réchauffage Genius 37-38
Décongélation Turbo 39-40
Programmes Automatiques 41-42
Programmes Auto Boisson 43
Programmes Auto Pain 44
Programmes Cuisson Genius 45-47
Programmes Auto Menu Junior 48-50
Programmes Combi Auto 51-52
Questions et réponses 53-54
Entretien du four 54-55
Encastrement du four 55
Fiche technique 56

Consignes de sécurité

- Consignes de sécurité importantes. Avant d'utiliser ce four, lisez attentivement les consignes d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans ainsi que des personnes aux facultés physiques, sensorielles et mentales réduites ou bien sans expérience à condition qu'elles soient surveillées ou qu'une personne responsable de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. 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.
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant ou un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- AVERTISSEMENT ! Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité et de leur zone. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé formé par le fabricant.
- AVERTISSEMENT ! Ne jamais tenter de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les ondes électromagnétiques émises par le four.
- Confiez exclusivement les réparations à un technicien qualifié.
- AVERTISSEMENT ! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.

Consignes de sécurité

- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement. Ils risqueraient d'exploser.
- AVERTISSEMENT ! N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci. Les enfants ne doivent pas toucher le boîtier extérieur qui reste chaud après l'utilisation du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
- Ce four est destiné à être utilisé sur un plan de travail ou encastré. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un placard. Ce four peut être encastré dans un meuble à l'aide du kit de garniture approprié, (NN-TK81KCSCP) en vente auprès de tout revendeur Panasonic local.
- L'armoire ne doit PAS avoir de porte.

Utilisation sur un plan de travail :

- Le four doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au-dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Pour assurer son bon fonctionnement, le four doit permettre une circulation d'air suffisante, soit 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm d'espace sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.
- 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.

Consignes de sécurité

- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
- 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 consommer afin d'éviter de vous brûler.
- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs durs en mode **micro-ondes.** Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.
- Le four doit être nettoyé à intervalles réguliers, et les miettes d'aliments doivent en être enlevées.
- Veillez à nettoyer régulièrement l'intérieur du four, les joints ainsi que les surfaces adjacentes aux joints. En cas de salissures tenaces sur les parois, les joints ou les zones de joints, les essuyer avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si ces surfaces sont très sales. L'utilisation de détergents puissants ou de nettoyants abrasifs est déconseillée.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Lorsque vous utilisez les modes **gril, chaleur tournante, air fry** ou **combiné**, des graisses fondues viennent inévitablement éclabousser les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.

Consignes de sécurité

- Il est indispensable de maintenir l'intérieur du four propre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.
- AVERTISSEMENT ! L'appareil et ses pièces accessibles chauffent en cours d'utilisation. Éviter de toucher les résistances de chauffage. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans sauf en cas de supervision permanente.
- Ne pas utiliser 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 et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode **gril, chaleur tournante, air fry** 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 avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- N'utiliser que des ustensiles qui conviennent aux fours à micro-ondes.
- Le four dispose d'une résistance chauffante située dans la partie supérieure du four. Après l'utilisation des modes **gril, chaleur tournante, air fry** ou **combiné**, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les surfaces internes proches de la résistance à l'intérieur du four. **N.B. après la cuisson, les accessoires du four sont également très chauds.**
- En cas de panne électrique, le four doit être arrêté en le débranchant au secteur.

Consignes de sécurité

- Ce four combiné 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.
- On recommande aux utilisateurs d’éviter d’exercer une pression vers le bas sur la porte du four quand elle est ouverte. En effet, le four pourrait 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 le boîtier extérieur 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.
- Prenez soin de ne pas déplacer le plateau en verre quand vous ôtez les récipients du four.
- Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

Recyclage des équipements usagés



Consignes réservées à l'Union européenne et aux pays disposant de systèmes de recyclage

Lorsque ce symbole figure sur les produits, les emballages 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 un traitement, une récupération et un recyclage corrects des produits usagés, déposez-les dans un point de collecte adapté, en respectant la législation nationale.

Cette mise au rebut correcte permettra d'économiser de précieuses ressources et évitera tout effet négatif potentiel sur la santé humaine et l'environnement. Pour obtenir un complément d'information sur la collecte et le recyclage, veuillez consulter votre municipalité locale.

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

Installation et branchement

Examinez votre four

Déballez entièrement le four. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de fermeture de la porte ou défaut de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four endommagé.

Consignes de mise à la terre

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Important !
Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour assurer votre sécurité personnelle.

Tension d'alimentation

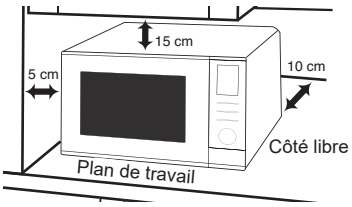
La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou de présenter un danger.

Consignes d'installation

Ce four peut être utilisé posé sur un plan de travail ou encastré. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans une armoire. Consultez la section Encastrement du four en page 55.

Utilisation sur un plan de travail :

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
   a. Laissez 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm d'espace sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.



   b. Si l'un des côtés du four est placé tout contre une paroi, il faut alors laisser l'autre côté et le dessus totalement ouvert.
4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil. Éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Si ces aérations sont obstruées, 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

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. N'utilisez pas l'appareil si la **prise** ou le **cordon d'alimentation** est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou qu'il est abîmé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Il est dangereux pour une personne non compétente de réaliser une opération d'entretien ou de réparation mettant en jeu le retrait d'un boîtier qui offre une protection contre l'exposition à l'énergie de micro-ondes.
5. Ne placez aucun objet dans le four entre deux utilisations car celui-ci pourrait être mis en route accidentellement.
6. N'utilisez jamais le four en mode **micro-ondes** ou **combiné sans y placer préalablement des aliments**. Vous risqueriez d'endommager l'appareil. Cette consigne ne s'applique pas à la rubrique 1 de l'utilisation du gril.
7. 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.
8. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes **chaleur tournante, air fry**, **combiné** ou **gril** pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode **chaleur tournante** pendant 5 minutes à 220 °C. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois que le four doit être utilisé à vide.

> **Attention ! Surfaces chaudes**
> Les parois extérieures du four et la porte chauffent pendant la cuisson combinée/gril/chaleur tournante/air fry.

2. Les parois extérieures du four et la porte du four deviennent très chaudes pendant la cuisson **chaleur tournante, air fry**, **combinée** et **gril**. 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 contient une résistance chauffante située en haut du four.

Attention !
Après l'utilisation des modes **chaleur tournante, air fry**, **combiné** ou **gril**, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

4. **AVERTISSEMENT :** Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four en mode **chaleur tournante**, **air fry**, **combiné** et **gril**. 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 !
Après la cuisson par ces modes, les différents accessoires du four sont également très chauds.

Lampe du four

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

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent faire varier ces temps de cuisson sont : la nature, la température initiale, la quantité de l'aliment cuisiné et le type des récipients utilisés.

Commencez toujours par le temps de cuisson minimum pour éviter une surcuisson : 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 ne collent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

Petites quantités d'aliments

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se consumer, s'enflammer ou se dessécher. En cas de début d'incendie dans le four, maintenez la porte fermée, arrêtez la cuisson et débranchez la prise.

Aliments avec peau

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

Thermomètre à viande

Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande classique dans le four afin d'éviter les étincelles.

Œufs

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

Consignes d'utilisation importantes

Liquides

Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes :

a Évitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
b Ne surchauffez pas les liquides.
c Mélangez le liquide avant de le verser dans le récipient et répétez cette opération à mi-cuisson.
d Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer avec précaution le récipient du four.

Papier/plastique

Quand vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez le four car il existe un risque d'inflammation.

N'utilisez pas de produits à base de papier recyclé (comme du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé que le papier 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.

N'utilisez pas de récipients métalliques dans votre four en mode micro-ondes. Ils peuvent émettre des étincelles.

Biberons et aliments pour bébés

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

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

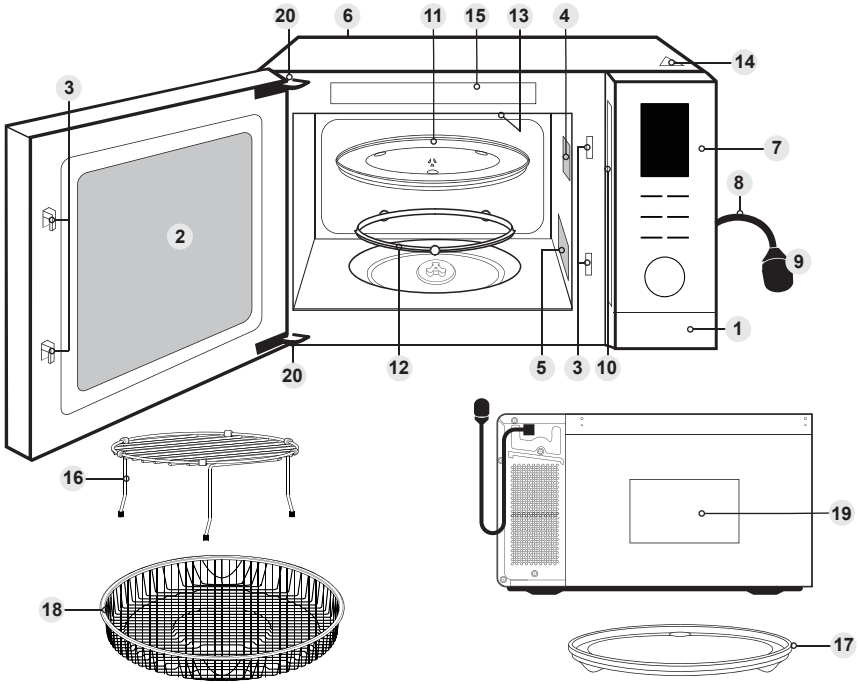
Vérifiez toujours la température des aliments avant de les consommer afin d'éviter de vous brûler.

Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes pour refroidir les pièces électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les aliments pendant que le moteur du ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

Parties du four

1 **Bouton d'ouverture de la porte**
Appuyez pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte pendant que le four est en marche, il s'arrête de fonctionner mais sans effacer les instructions de programmation. La cuisson reprendra dès que la porte sera refermée et la touche Marche enfoncée. L'intérieur du four s'éclaire dès que l'on ouvre la porte.
2 **Fenêtre du four**
3 **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
4 **Fenêtre du four**
5 **Couvercle du guide d'ondes** (ne pas retirer)
6 **Ouvertures d'aération externes du four**
7 **Panneau de commande**
8 **Cordon d'alimentation**
9 **Prise**
10 **Étiquette identification**
11 **Plateau en verre**
12 **Anneau rotatif**
13 **Résistances**
14 **Symbole d'avertissement** (surfaces chaudes)
15 **Positionnez à cet endroit le** sticker explicatif des Touches Auto fourni
16 **Grille métallique**
Espacers : Ne pas retirer pendant la cuisson.
17 **Lèchefrite émaillée**
18 **Panier à friteuse à air**
19 **Étiquette d'avertissement**
20 **Charnières de porte**
Pour éviter tout risque de blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, éloignez les doigts des charnières de la porte.



Remarque

1. L'illustration est uniquement à titre de référence.
2. Le plateau en verre, la grille, le plateau en émail et le panier à friteuse à air sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres ustensiles de cuisine mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

Accessoires du four

Accessoires

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

Plateau en verre

1. N'utilisez pas le four si l'anneau rotatif et le plateau en verre ne sont pas en place.
2. N'utilisez jamais un autre type de plateau en verre que celui qui a été spécialement conçu pour ce four.
3. Si le plateau en verre est chaud, laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le plonger dans l'eau.
4. Le plateau en verre peut tourner dans n'importe quelle direction.
5. Si les aliments ou le plat de cuisson posés sur le plateau en verre entrent en contact avec les parois du four et empêchent le plateau de tourner, il se mettra automatiquement à tourner dans la direction opposée. Ceci est normal.
6. Ne faites pas cuire les aliments directement sur le plateau en verre, sauf pour les pommes de terre en robe des champs en mode micro-ondes.

Panier pour AirFry (friteuse à air)

1. Le panier pour AirFry ne peut pas être utilisé dans le micro-ondes ni en mode combiné.
2. Le panier pour Airfry doit toujours être placé sur la grille métallique, sur le plateau en émail et le plateau en verre (sauf indication contraire).

Anneau rotatif

1. L'anneau rotatif et le fond du four doivent être nettoyés fréquemment pour éviter le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
2. L'anneau rotatif doit toujours être utilisé pour la cuisson, ainsi que le plateau en verre.

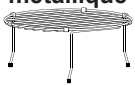
Lèchefrite émaillée

1. La lèchefrite émaillée est destinée aux modes de cuisson **gril**, **chaleur tournante, air fry** et **combiné**.
2. N'utilisez pas la lèchefrite émaillée en mode **micro-ondes** seul.
3. Placez toujours la lèchefrite émaillée au centre quand vous la posez directement sur le plateau en verre.

Grille métallique

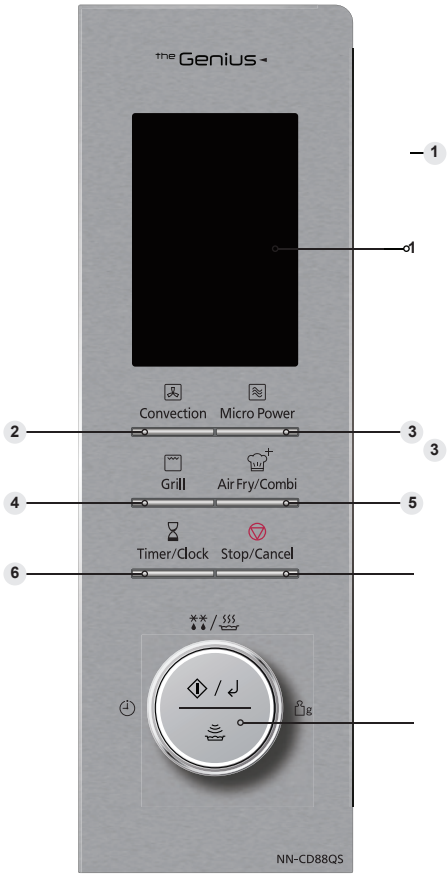
1. La grille métallique permet aux petites quantités d'aliments de mieux dorer grâce à la bonne circulation de la chaleur.
2. En mode **combiné** avec **micro-ondes**, ne mettez jamais de récipient métallique en contact direct avec la grille métallique.
3. N'utilisez pas la grille métallique en mode **micro-ondes** seules.
4. Placez toujours la grille métallique au centre quand vous la posez directement sur le plateau en verre.

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

	Plateau en verre 	**Lèchefrite émaillée** 	**Grille métallique** 	**Panier pour Airfry** 
Micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Gril	Oui	Oui	Oui	Oui
Chaleur tournante/ Air Fry	Oui	Oui	Oui	Oui
Combiné	Oui	Oui	Oui	Oui

Panneau de commande

NN-CD88QS



1 **Fenêtre d'affichage**
2 **Bouton de chaleur tournante** (pages 24-25)
3 **Bouton micro-ondes**(page 19)
4 **Bouton gril** (page 23)
5 **Bouton Air Fry/Combi** (pages 26-32)
6 **Bouton minuterie/horloge** (pages 17-18, 34-35)
7 **Bouton arrêt/annulation**
Avant la cuisson :
Appuyez une fois sur la touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson :
Appuyez une fois sur la touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.
8 **Molette**
La molette a les 4 fonctions suivantes :
Temps de cuisson
Après la sélection d'un mode de cuisson manuel, choisissez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette. Utilisez la molette pour la fonction Ajouter du temps (page 36)
Marche/Confirmation
Appuyez sur la molette pour mettre le four en marche ou confirmer le réglage. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une fois sur la touche arrêt/annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche marche pour poursuivre la cuisson.
Programmes automatiques
Quand le mode Horloge est affiché, faites pivoter la molette pour choisir les programmes auto et le poids (pages 39-52)
Réchauffage Genius
Quand le mode horloge est affiché, appuyez sur la molette pour réchauffer rapidement un repas réfrigéré (page 37-38)

Remarque

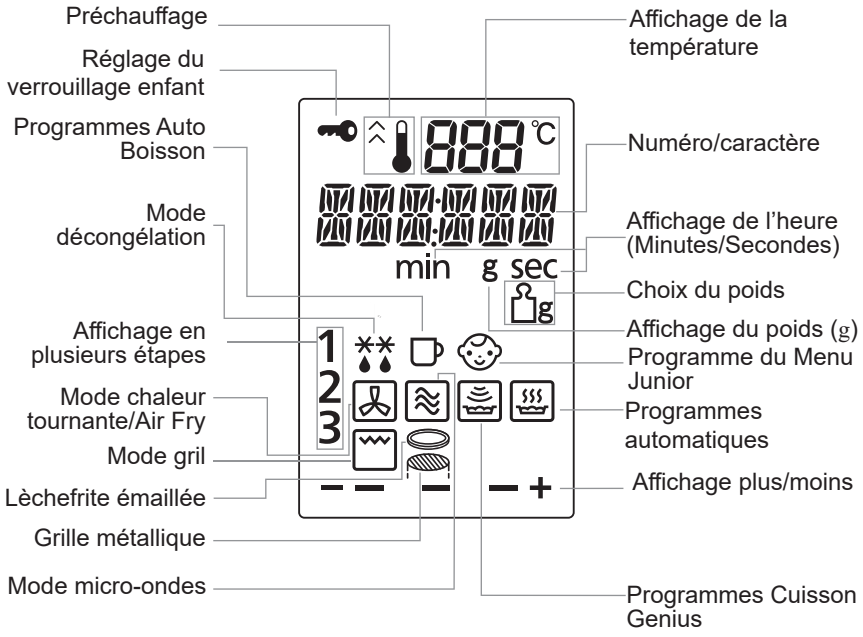
Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie. En mode veille la luminosité de l'écran est réduite. Le four se met en mode veille 6 minutes après la dernière opération. Le fait d'ouvrir la porte ramène le four au mode standard.

Si une opération est programmée et que la touche Marche n'est pas actionnée dans les 6 minutes qui suivent, le four annule automatiquement l'opération. L'écran revient au mode horloge.

Bips sonores

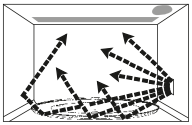
Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée.Quand le four passe d'une fonction à une autre, deux bips retentissent. Quand le préchauffage est terminé en mode chaleur tournante ou combiné, trois bips retentissent. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

Fenêtre d'affichage

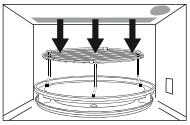
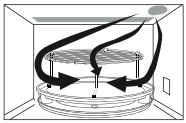
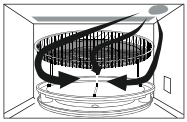
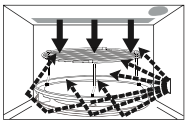
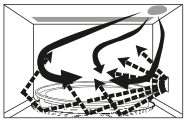


Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples. Vous pouvez varier les accessoires selon la recette ou le récipient utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Conteneurs
MICRO-ONDES 	• Décongélation • Réchauffage • Fondre : le beurre, le chocolat, le fromage. • Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. • Préparation : compotes, confitures, sauces, crèmes, choux, pâtisserie, caramel, viande, poisson. • La cuisson des gâteaux sans colorant. **Pas de préchauffage**	-	Utilisez les assiettes ou bols compatibles avec les micro-ondes, comme les produits Pyrex®, directement sur le plateau en verre. **Pas de métal.**

Modes de cuisson

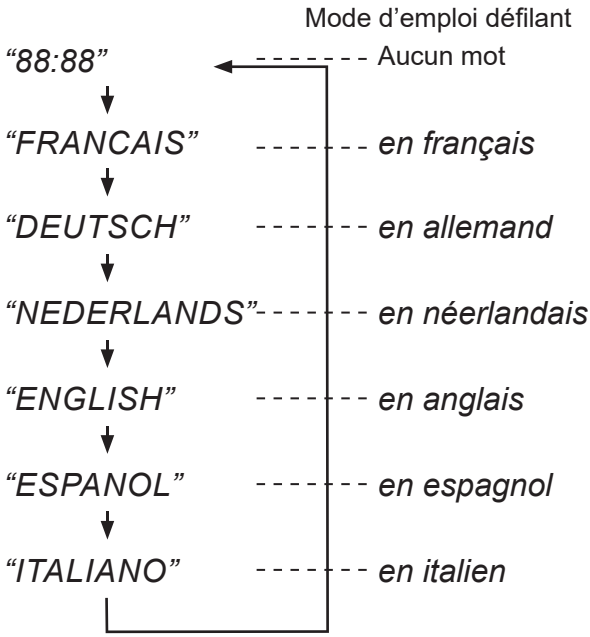
Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Conteneurs
GRIL 	• Griller de la viande ou du poisson. • Toaster. • Dorer des gratins ou tartes meringuées. **Pas de préchauffage**	Grille métallique sur lèchefrite émaillée*	Utilisez les plats, assiettes ou bols résistants à la chaleur, comme les produits Pyrex® directement sur la grille métallique ou la lèchefrite émaillée posée sur le plateau en verre.*
CHALEUR TOURNANTE  	• Cuisson de petits plats avec des temps de cuisson courts : pâte feuilletée, biscuits, gâteaux roulés. • Cuisson spéciale : petits pains ou brioches, gâteaux de Savoie. • Cuisson des pizzas et des tartes. **Préchauffage conseillé**	Lèchefrite émaillée ou grille métallique*	Un plat métallique résistant à la chaleur peut être posé sur la lèchefrite émaillée*. **Ne placez pas les plats directement sur le plateau en verre.**
AIR FRY 	• Cuisson des frites. • Cuisson de steaks, côtelettes de porc et hamburgers. • Cuisson d'aliments panés surgelés. **Pas de préchauffage**	Panier à friture en libre-service sur grille métallique sur plateau émaillé*	Placez les aliments directement dans le panier à AirFry.
GRIL + MICRO-ONDES 	• Cuisson de lasagnes, viandes, pommes de terre et gratins de légumes. **Pas de préchauffage**	Grille métallique sur la lèchefrite émaillée*	Plats micro-ondables et résistants à la chaleur placés directement sur la grille métallique sur la lèchefrite émaillée sur le plateau en verre*.
CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES 	• Cuisson de gâteaux • Tartes avec pâte feuilletée **Préchauffage si nécessaire**	Lèchefrite émaillée*	Plats micro-ondables et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur la lèchefrite émaillée*. **Ne pas mettre les plats directement sur le plateau en verre.**

* N.B. Les aliments de petite dimension peuvent être posés directement sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique

Mode d'emploi défilant



Appuyez sur Start



Ces modèles ont une fonction unique d'affichage de mode d'emploi défilant pour vous aider à utiliser votre micro-ondes. Une fois le branchement effectué, appuyez sur la touche Marche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Puis, au fur et à mesure que vous appuierez sur les boutons et ferez tourner la molette, l'affichage fera apparaître l'instruction suivante pour éviter les risques d'erreur. Vous pouvez aussi débrancher et rebrancher le four si vous désirez utiliser une autre langue.

Paramétrage du guide d'utilisation

Pour vous aider à programmer votre four, l'opération suivante s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Quand vous aurez pris l'habitude d'utiliser votre four, vous pourrez désactiver le guide d'utilisation.

Pour désactiver :



Appuyez sur la Minuterie/ Horloge quatre fois.

Fenêtre d'affichage

Pour activer :

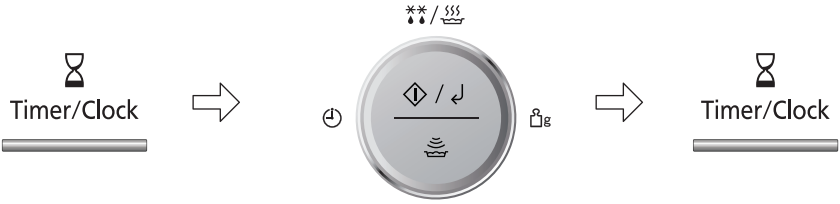


Appuyez sur la Minuterie/ Horloge quatre fois.

Fenêtre d'affichage

Réglage de l'horloge

La première fois que vous branchez le four, le message « 88:88 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez deux fois sur la Minuterie/Horloge
« AFFICHER L'HEURE » s'affiche à l'écran tandis que les deux points (:) clignotent.

Faites pivoter la molette
Entrez l'heure en tournant la molette. L'heure s'affiche à l'écran.

Appuyez sur la Minuterie/Horloge
Les deux points s'arrêtent de clignoter. L'affichage de l'heure est maintenant bloqué sur l'affichage.

Remarque

1. Pour réinitialiser l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. L'horloge indique l'heure de la journée tant que le four est branché et qu'il est sous tension.
3. L'horloge est au format 24 heures : 2 heures de l'après-midi est indiqué 14:00 et pas 2:00.

Verrouillage enfant

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

Pour le régler :



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation
L'heure actuelle s'affiche. Elle ne sera pas perdue. s'affiche à l'écran.

Pour annuler :



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation
L'heure actuelle s'affiche à nouveau à l'écran.

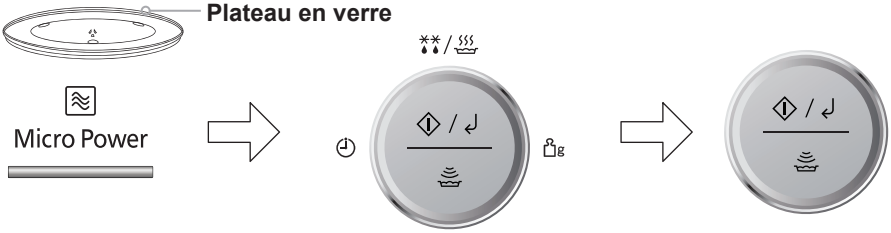
Remarque

Pour activer ou annuler le verrouillage enfant, il faut appuyer 3 fois sur Arrêt/Annulation dans un délai de 10 secondes.

Cuisson et décongélation au micro-ondes

Le plateau en verre doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four. Votre four propose 7 niveaux de puissance micro-ondes (voir ci-après).

Accessoire utilisé :



Sélection du niveau de puissance micro-ondes
Appuyez sur ce bouton jusqu'à ce que la puissance que vous souhaitez apparaisse dans la fenêtre d'affichage. Le symbole des micro-ondes s'affiche également. Quand vous sélectionnez 270 W, s'affiche aussi.

Réglage du temps de cuisson
Sélectionnez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette.

Appuyez sur Start
Le programme de cuisson commence et le compte à rebours défile à l'écran.

Appuyez sur le bouton	Puissance	Watts	Durée maximum
Une fois	Max.	1000 W	30 minutes
2 fois	Moyen - Élevé	800 W	1 heure 30 minutes
3 fois	Décongélation	270 W	1 heure 30 minutes
4 fois	Moyen	600 W	1 heure 30 minutes
5 fois	Doux	440 W	1 heure 30 minutes
6 fois	Mijotage	300 W	1 heure 30 minutes
7 fois	Maintien au chaud	100 W	1 heure 30 minutes

Ce tableau présente le nombre approximatif de watts pour chaque niveau de puissance.

Remarque

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, reportez-vous à la page 33.
2. Il est possible de programmer un temps de repos après une cuisson au micro-ondes. Reportez-vous à l'utilisation de la minuterie aux pages 34-35.
3. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez la molette 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 de la molette sur zéro arrête la cuisson.
4. N'utilisez pas de plats métalliques en mode **micro-ondes**.
5. Pour les temps de décongélation manuelle, veuillez vous référer au tableau de décongélation des pages 21-22.

Guide de décongélation

Conseils de décongélation

Vérifiez le progrès de la décongélation à plusieurs reprises même si vous utilisez les programmes automatiques. Respectez les temps de repos.

Temps de repos

Les portions individuelles d'aliments peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les gros morceaux soient encore congelés au cœur. Avant de les faire cuire, laissez-les reposer **au minimum une heure**. Au cours de cette période de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. **NB** Si les aliments ne doivent pas être cuits immédiatement, conservez-les au réfrigérateur. Ne jamais recongeler sans cuisson préalable.

Morceaux de viande et volaille

Il est préférable de placer les morceaux sur un plat retourné ou une passoire en plastique de façon à ce qu'ils ne reposent pas dans leur jus.

Viande hachée ou en cubes et fruits de mer

Comme l'extérieur de ces aliments se décongèle rapidement, il est nécessaire de les diviser, de séparer fréquemment les blocs en plus petits morceaux et de les enlever quand ils sont décongelés.

Petites portions de nourriture

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés dès que possible pour leur permettre de se décongeler uniformément. Comme les parties grasses et les extrémités se décongèlent plus rapidement, Disposez-les près du centre du plateau en verre.

Pain

Les pains doivent reposer pendant 5 à -30 minutes pour permettre au centre de dégeler. Le temps de repos peut être moindre si le pain est coupé en tranches ou s'il est coupé en deux.

Bips sonores

Des bips sonores sont émis pendant les programmes de décongélation Turbo. Les bips vous rappellent de vérifier, remuer, séparer les morceaux. Si vous ne le faites pas, vous obtiendrez une décongélation non uniforme.





Tableaux de décongélation

Choisissez la puissance de décongélation 270 W puis calculez le temps de cuisson en utilisant le tableau ci-dessous. Pour les grandes quantités, ajustez le temps de cuisson. Les temps ne sont donnés qu'à titre indicatif. Toujours vérifier la nourriture pendant la décongélation en ouvrant la porte puis en recommençant la décongélation. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.

Aliments	Poids/Quantité	Durée	Temps de repos
Viande			
Pièce de viande à rôtir avec os #*	500 g	18 - 20 min	1 heure - 1 heure 30 min
Pièce de viande à rôtir sans os #*	500 g	18 - 22 min	1 heure - 1 heure 30 min
Côtelettes #	500 g	12 - 15 min	20 min
Escalopes #	250 g	6 - 7 min	15 min
Steak fin*	430 g (2 pièces)	15 min	30 min
Entrecôte*	450 g	4 - 6 min.	15 min
Viande hachée, chair à saucisse*	500 g	12 - 15 min	30 min
Hamburger*	100 g (1 pièce)	4 - 5 min	10 min
	400 g (4 pièces)	10 - 12 min	20 min
Morceaux pour ragoût*	500 g	14 - 16 min	30 min
Volaille entière #	500 g	12 - 15 min	1 heure - 1 heure 30 min
Volaille en morceaux #*	1 kg (4 pièces)	22 - 25 min	30 min
Poussin #	400 g	15 - 18 min	30 - 45 min
Poisson			
Entier #	450 g (2 pièces)	11 - 13 min	15 min
Filets #	500 g (4 pièces)	16 - 18 min	20 min
Darnes de poisson*	450 g (2 pièces)	10 - 12 min	30 min
Morceaux de poisson épais*	280 g (2 pièces)	10 - 12 min	30 min
Crevettes*	200 g	7 min	10 min
Divers			
Beurre * #	250 g	2 - 3 min	20 min
Coulis de fruits*	200 g	4 - 5 min	30 min
Fromage #	450 g	3 - 5 min	30 min
Baies* (étalées en couche fine)	250 g	5 - 6 min.	15 min
	500 g	10 - 12 min	20 min
Jus de fruit concentré*	200 ml	4 min	15 min

Remarque

retourner cet aliment en milieu de décongélation.

* remuer, retourner ou séparer plusieurs fois pendant la décongélation.

Tableaux de décongélation

Choisissez la puissance de décongélation 270 W puis calculez le temps de cuisson en utilisant le tableau ci-dessous. Pour les grandes quantités, ajustez le temps de cuisson. Les temps ne sont donnés qu'à titre indicatif. Toujours vérifier la nourriture pendant la décongélation en ouvrant la porte puis en recommençant la décongélation. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.

Aliments	Poids/ Quantité	Durée	Temps de repos
Desserts cuisinés			
Génoise	300 g (1 pièce)	5 - 6 min.	30 min
- Forêt Noire	550 g (1 pièce)	6 - 8 min	30 min
Tarte aux framboises	470 g (1 pièce)	10 min	30 min
Moelleux au chocolat	500 g (1 pièce)	5 min	1 heure
Tarte au citron	110 g (1 pièce)	3 min	5 - 10 min
Pâte / pâton			
Pâte brisée ou sablée #	500 g	6 - 7 min	20 min
Pâte à pizza - étalée*	220 g	5 - 6 min.	20 min

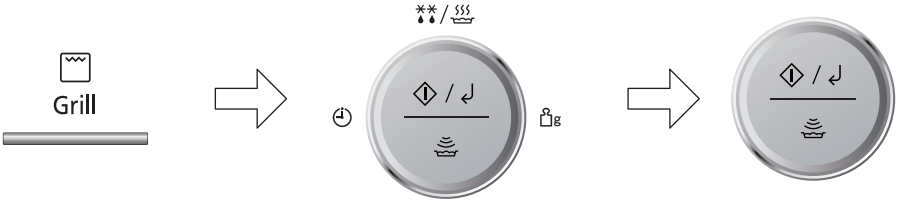
Remarque

retourner cet aliment en milieu de décongélation.

* remuer, retourner ou séparer plusieurs fois pendant la décongélation.

Cuisson au gril

Le système de gril du four assure une cuisson rapide et efficace pour une grande variété d'aliments, par exemple les côtelettes, les saucisses, les steaks, les toasts, etc. 3 réglages différents du gril sont disponibles. Le plateau en verre doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



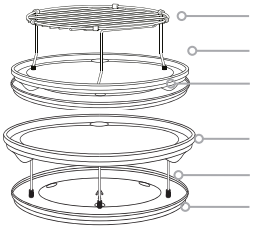
Appuyez pour sélectionner le niveau du gril

Réglez le temps de cuisson
Sélectionnez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette. Le temps maximum de cuisson est de 1 heure 30 minutes.

Appuyez sur Start
Le programme de cuisson commence et le compte à rebours défile à l'écran.

Appuyez sur le bouton	Puissance
Une fois	Gril 3 (élevé)
2 fois	Gril 2 (moyen)
3 fois	Gril 1 (léger)

Accessoire utilisé :



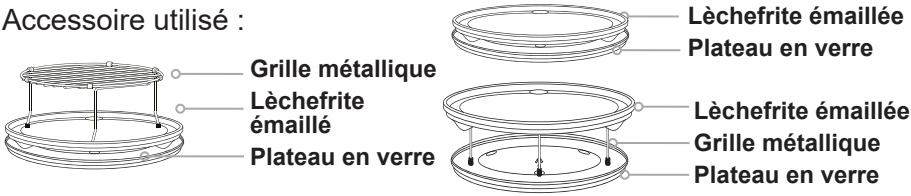
Remarque

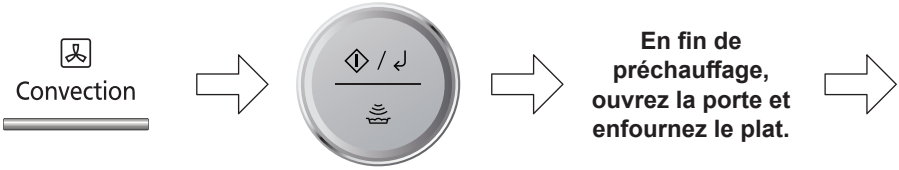
1. Placez les aliments sur la grille en métal disposée sur la lèchefrite émaillée. Les aliments de petite taille peuvent être posés directement sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique.
2. Ne jamais couvrir les aliments pendant une cuisson au gril.
3. **Ne pas** tenter de préchauffer le gril.
4. Le gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée. La fonction gril ne peut pas être utilisée avec la porte ouverte.
5. Lorsque le four est en mode **gril** uniquement, les micro-ondes n'agissent pas.
6. La plupart des aliments demandent à être retournés à mi-cuisson. Pour retourner les aliments, ouvrez la porte du four et retirez **soigneusement** la grille métallique à l'aide de maniques.
7. Une fois terminé, remettez les aliments dans le four et fermez la porte. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur Marche. L'afficheur continue à décompter le temps de cuisson restant. Il est tout à fait sûr et possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pour vérifier l'état d'avancement de la cuisson en position gril.
8. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez la molette 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 de la molette sur zéro arrête la cuisson.
9. Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson - cela est normal. Nettoyez toujours le four après l'utilisation du gril et avant d'utiliser le mode micro-ondes ou combiné.

Chaleur tournante

Cette fonction offre un choix de températures allant de 100 à 220 °C par intervalles de 10 °C, avec également la possiblité de régler à 40 °C (impossible de mettre 50, 60, 70 °C etc.). Pour la sélection rapide des températures de cuisson les plus fréquemment utilisées, les températures commencent à 150 °C et vont jusqu'à 220 °C puis à 40 °C, 100 °C, 110 °C etc.

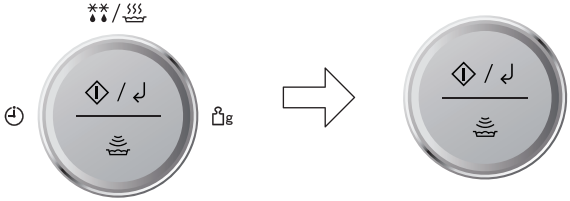
Accessoire utilisé :





Appuyez pour sélectionner la température souhaitée du four

Appuyez sur Marche pour préchauffer
(Sautez cette étape lorsque le préchauffage n'est pas nécessaire)



Réglage du temps de cuisson
Sélectionnez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette. Le temps maximum de cuisson est de 9 heures.

Appuyez sur Start
Le programme de cuisson commence et le compte à rebours défile à l'écran.

Remarque sur le préchauffage

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois celui-ci terminé, le four émet 3 bips sonores et le « P » clignote à l'écran.
2. Si vous voulez cuire un plat sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de la température et appuyez sur la touche Marche.
3. Le four maintiendra la température sélectionnée pendant environ 30 minutes. Si aucun aliment n'a été placé dans le four, le programme de cuisson est automatiquement annulé et le message « OUVRIR LA PORTE » s'affiche à l'écran. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four revient à l'affichage de l'heure après 6 minutes.
4. Le four ne peut pas préchauffer à 40 °C.

Chaleur tournante

Remarque

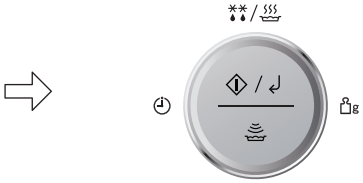
1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure (« 1H 00 »). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez la molette 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 de la molette sur zéro arrête la cuisson.
4. Pendant le préchauffage, l'écran affiche la température réelle à l'intérieur du four. La température actuelle n'est pas affichée tant qu'elle n'a pas atteint 100 °C. Pour changer la température pendant la cuisson, appuyez sur le bouton Chaleur tournante.
5. Pendant l'utilisation de la Chaleur tournante, le plateau en verre doit être mis en place et la lèchefrite émaillée doit être posée dessus.

AirFry

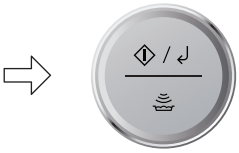
La fonction AirFry associe chaleur intense et flux d'air maximal pour cuire les aliments de façon croustillante et dorée. Pas besoin de préchauffage : il suffit de tourner la molette pour régler le temps de cuisson jusqu'à 9 heures après avoir sélectionné la fonction AirFry.



Presser	Niveau de AirFry	Température	Utilisations
Une fois	Air Fry 1	180 °C	Crevettes, chou-fleur, asperges, champignons
2 fois	Air Fry 2	200 °C	Poisson entier, rouleaux de printemps, saucisses
3 fois	Air Fry 3	220 °C	Nuggets de poulet surgelés,frites de pommes de terre surgelées, blanc de poulet



Réglez le temps
Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le cadran. La durée peut être réglée jusqu'à 9 heures.



Appuyez sur Start

Note

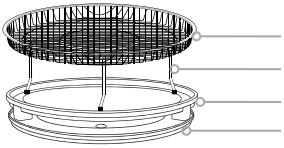
1. Veillez à utiliser les accessoires appropriés. Placez les aliments dans le panier à friture sur la grille métallique et sur le plateau en émail pour recueillir l'huile. N'enlevez pas l'entretoise de la grille métallique.
2. Disposez les aliments uniformément dans le panier à friture. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en une seule couche et laissez de l'espace entre les morceaux. Pour les grandes quantités d'aliments, remuez ou redisposez-les plusieurs fois pendant la cuisson.
3. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est inférieure à une heure, le temps est décompté seconde par seconde.
4. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est supérieur à une heure, le temps est décompté minute par minute jusqu'à ce qu'il reste « 1H 00 » (1 heure). L'afficheur indique alors les minutes et les secondes et effectue un compte à rebours seconde par seconde.
5. Si nécessaire, vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson. Tournez le cadran pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par incréments d'une minute, jusqu'à 10 minutes. Tourner le cadran à zéro met fin à la cuisson.

Attention !

Les accessoires et le four environnant deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine. Assurez-vous toujours de porter des gants de cuisine lorsque vous retirez des plats du four, surtout lorsque vous retournez ou remuez les aliments, car les accessoires et le four peuvent atteindre des températures élevées.

Accessoires à utiliser dans le four

Lorsque vous utilisez la fonction de **Air Fry,** placez les accessoires dans le four en plaçant d'abord le plateau en émail sur le plateau en verre, puis la grille métallique avec le panier de AirFry sur le dessus, contenant les aliments.



Note

1. Les aliments sont généralement cuits **à découvert**.
2. Après la cuisson, retirez les accessoires pour les nettoyer avant de les réutiliser. Essuyez également les parois et la sole du four avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse pour éliminer toute trace de graisse.
3. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à obtenir une couleur dorée et qu'ils soient bien chauds.

Tableau de Airfry

Aliments	Gamme de poids	Temp.	Temps recommandé (minute)	Conseils
Frais				
Crevettes panées	200-250 g	180°C	14-16 min	Enduisez les crevettes d'œuf, puis recouvrez-les d'un mélange de chapelure et d'huile. Retournez-les à deux tiers du temps total.
Crevettes	300-500 g	180°C	16-20 min	Assaisonnez avec de l'huile, de sel et de poivre noir. Retournez à mi-temps.
Poisson entier	310-450 g	200°C	20-24 min	Assaisonnez le poisson avec de l'huile, du sel et du poivre noir, puis coupez-le en deux et placez-le sur une feuille d'aluminium ou une plaque de cuisson.
Pommes de terre	500-900 g	200°C	25-30 min	Assaisonnez avec de l'huile, du sel et du poivre noir. Retournez ou mélangez à mi-temps.
Choux-fleurs	310-500 g	180°C	22-26 min	Assaisonnez avec de l'huile, du sel, du poivre noir et de piment en poudre. Retournez ou mélangez aux ⅔ du temps total.
Choux de Bruxelles	310-500 g	180°C	20-24 min	Assaisonnez avec de l'huile, du sel et du poivre noir. Retournez ou mélangez aux ⅔ du temps total.
Asperges	200-310 g	180°C	12-16 min	Assaisonnez avec de l'huile, du sel et du poivre noir. Retournez ou mélangez aux ⅔ du temps total.

Tableau de Airfry

Aliments	Gamme de poids	Temp.	Temps recommandé (minute)	Conseils
Carottes	500-780 g	180°C	20-25 min	Assaisonnez avec de l'huile, de sel et de poivre noir. Retournez à mi-temps.
Champignons	340-500 g	180°C	16-20 min	Assaisonnez avec de l'huile, de sel et de poivre noir.
Frites maison	450 - 900 g	220°C	30-40 min	Trempez dans l'eau froide pendant 1 heure au réfrigérateur, puis séchez et mélangez avec de l'huile. Remuez à deux tiers du temps total pour plus de 450 g.
Steak (entre 1 et 2 cm d'épaisseur)	2 - 4 pces (340 - 670 g)	220°C	16-18 min	Assaisonnez, puis retournez à ⅔ du temps total
Côtelettes de porc	2 - 4 pces (225 - 450 g)	220°C	25-30 min	Assaisonnez, puis retournez à ⅔ du temps total
Hamburger	2 - 4 pces (280 - 560 g)	220°C	16-20 min	Assaisonnez, puis retournez à ⅔ du temps total
Ailes de poulet	450 - 1000 g	220°C	25-30 min	Assaisonnez, puis retournez à ⅔ du temps total
Pilons de poulet	4 - 8 pces (450 - 1000 g)	220°C	35-40 min	Ouvrir la surface des pilons à l'aide d'un couteau ; assaisonnez, les retourner au ⅔ du temps total.
Blanc de poulet	2 - 4 pces (340 - 670 g)	220°C	26-30 min	Assaisonnez, puis retournez à ⅔ du temps total
Filets de poisson	2 - 4 pces (225 - 450 g)	220°C	20-25 min	Assaisonnez, moins de 4 cm d'épaisseur

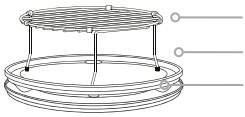
Tableau de Airfry

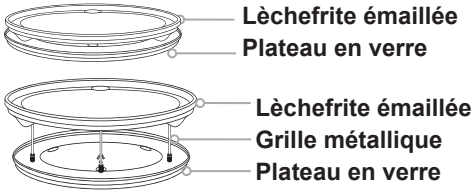
Aliments	Gamme de poids	Temp.	Temps recommandé (minute)	Conseils
Surgelé				
Frites congelées fines	225 - 450 g	220°C	20-30 min	Remuer à ⅔ du temps total pour plus de 450 g.
	450 - 900 g		30-40 min	
Frites épaisses surgelées	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Remuer à ⅔ du temps total pour plus de 450 g.
Potatoes surgelés	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Remuer à ⅔ du temps total pour plus de 450 g.
Bâtonnets de fromage surgelés	450 - 1200 g	220°C	16-20 min	-
Nuggets de poulet surgelés	450 - 1100 g	220°C	20-30 min	Remuer à ⅔ du temps total pour plus de 450 g.
Bâtonnets de poisson surgelés	450 - 1200 g	220°C	20-30 min	Remuer à ⅔ du temps total pour plus de 450 g.
Filets de poulet panés	3-5 pces (300 - 500 g)	200°C	25-27 min	Retourner à ⅔ du temps total.
Réfrigéré				
Rouleaux de printemps	300-450 g	200°C	15-18 min	Badigeonnez d'huile. Retournez à deux tiers du temps total.

Cuisson combinée

La cuisson combinée est idéale pour de nombreux aliments. La puissance micro-ondes permet une cuisson rapide, tandis que le four ou le gril gratine les aliments. Tout cela se fait simultanément, ce qui fait que la plupart des aliments sont cuits en la moitié ou les deux tiers du temps de cuisson habituel. Il y a 5 réglages fixes pour la cuisson combinée (voir le tableau ci-dessous). Le préchauffage est disponible uniquement lorsque les modes de cuisson combinés avec la chaleur tournante sont utilisés. Il s'agit des modes combi 2, 3, 4 ou 5.

Accessoire utilisé :



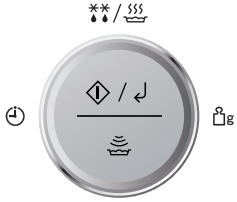


Pendant l'utilisation d'un programme de cuisson combinée, le plateau en verre doit être mis en place et la lèchefrite émaillée doit être posée dessus, sauf mention contraire.



Régler le niveau de cuisson combinée souhaité (appuyez sur Marche pour le préchauffage - uniquement pour les niveaux combi 2, 3, 4 ou 5)

Appuyez sur le bouton	Niveau combi	Type de combinaison	Utilisations
4 fois	Combi 1	Gril 3 (élevé) + MW 440 W	Gratins, décongélation et faire dorer le pain, croque-monsieur, petits aliments en chapelure, samossas, rouleaux de printemps
5 fois	Combi 2	Chaleur tournante 180 °C + MW 100 W	Ragoûts et cuisson lente des viandes à rôtir
6 fois	Combi 3	Chaleur tournante 220 °C + MW 440 W	Produits surgelés à base de pommes de terre, petits aliments à base de pâte, gaufres, doughnuts
7 fois	Combi 4	Chaleur tournante 200 °C + MW 440 W	Pizzas à pâte fine, flammekueche, rôtis
8 fois	Combi 5	Chaleur tournante 160 °C + MW 440 W	Quiche, croissants, pizzas à pâte épaisse



Réglez le temps de cuisson
Sélectionnez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette. Le temps maximum de cuisson est de 9 heures.



Appuyez sur Start
Le programme de cuisson commence et le compte à rebours défile à l'écran.

Cuisson combinée

Remarque sur le préchauffage

1. Quand vous utilisez le mode Gril + Micro-ondes le préchauffage n'est pas disponible.
2. Quand vous utilisez le mode Chaleur tournante + Micro-ondes, le four peut être préchauffé. Appuyez sur Marche après avoir sélectionné Combi niveau 2, 3, 4 ou 5. Les micro-ondes ne fonctionnent pas pendant le préchauffage en mode combiné.

Remarque

1. La grille métallique est conçue pour être utilisée pour la cuisson combinée et le gril. Ne tentez jamais d'utiliser un autre accessoire métallique que celui fourni avec le four. Placez la lèchefrite émaillée en dessous pour récupérer la graisse ou le jus.
2. Utilisez la grille métallique uniquement selon le mode d'emploi. Ne **l'utilisez pas** si vous utilisez le four avec moins de 200 g de nourriture en programme manuel. Pour les petites quantités, n'utilisez pas les modes de cuisson combinées et choisissez le mode **gril** ou **micro-ondes seules** pour obtenir les meilleurs résultats.
3. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez la molette 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 de la molette sur zéro arrête la cuisson.
4. Ne couvrez jamais les aliments pendant la cuisson combinée.
5. Il n'est pas possible de préchauffer le gril avec un mode combiné.
6. Un arc électrique peut se produire si le poids des aliments utilisés est incorrect, si la grille métallique a été endommagée ou si un plat métallique a été utilisé par accident. Un arc électrique se manifeste par la présence d'éclairs bleus dans le micro-ondes. Si cela se produit, arrêtez immédiatement l'appareil.
7. Certains aliments doivent être cuits en mode combiné sans utiliser la grille métallique, par exemple les rôtis, gratins, tourtes et desserts. Les aliments doivent être placés dans un plat non métallique résistant à la chaleur qui sera posé directement sur le plateau en verre.
8. **N'utilisez pas** de récipients en plastique pour **micro-ondes** avec les programmes en mode combiné (à moins qu'ils ne conviennent à la cuisson combinée). Les plats doivent être capables de résister à la chaleur du gril supérieur ; les plats en verre résistant à la chaleur, tels que Pyrex®, ou en céramique sont idéaux.
9. Vous pouvez utiliser des plats métalliques à soudures lisses ou des barquettes en aluminium en mode combiné mais ils doivent être posés directement sur la lèchefrite émaillée sur le plateau en verre. Il ne faut jamais les poser directement sur la grille métallique sinon un arc électrique se formera.

Attention !

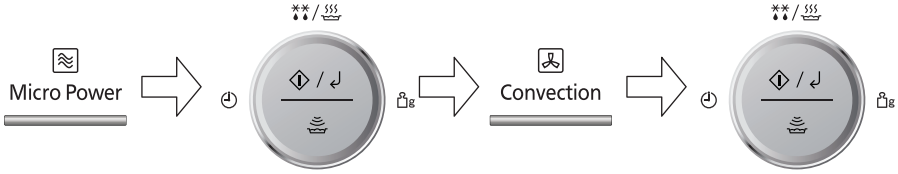
Utilisez des maniques lorsque vous retirez des accessoires. Ne touchez jamais la vitre extérieure ou les parties métalliques à l'intérieur de la porte ou du four lorsque vous mettez ou enlevez les aliments, ce en raison des températures élevées impliquées.

Cuisson en plusieurs étapes

Cuisson en 2 ou 3 étapes

Exemple

Pour une cuisson à 600 W pendant 2 minutes, faites cuire à 180 °C pendant 15 minutes puis Gril 3 pendant 10 minutes.

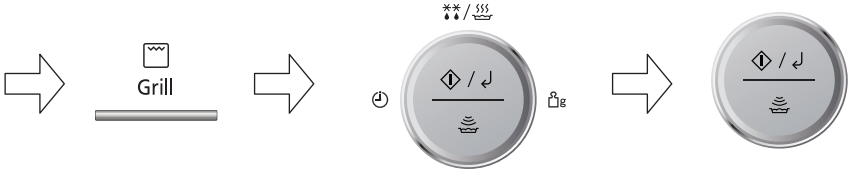


Appuyer 4 fois sur la touche de puissance micro-ondes pour sélectionner 600 W.

Réglez le temps de cuisson sur 2 minutes à l'aide de la molette.

Appuyez sur le bouton Chaleur tournante 4 fois pour sélectionner 180 °C.

Réglez le temps de cuisson sur 15 minutes à l'aide de la molette.



Appuyez 1 fois sur le bouton Gril pour sélectionner Gril 3.

Réglez le temps de cuisson sur 10 minutes à l'aide de la molette.

Appuyez sur Start
Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.

Remarque

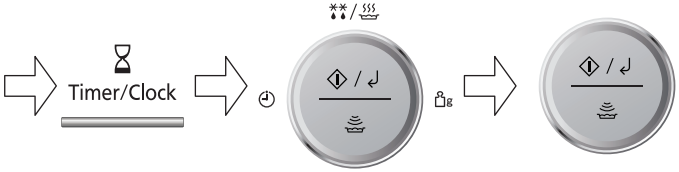
1. Pendant la cuisson, une pression sur Arrêt/Annulation arrête le four. Pour le remettre en marche, appuyez sur Marche. Appuyez une deuxième fois sur la touche Arrêt/Annulation pour annuler le programme sélectionné.
2. Quand le four ne tourne pas, appuyez sur Arrêt/Annulation pour annuler le programme sélectionné.
3. Les programmes automatiques et le préchauffage ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson en plusieurs étapes.
4. La fonction de départ différé/repos peut être utilisée avec la cuisson en plusieurs étapes.

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée avant ou après un programme de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour définir un temps de repos après la cuisson ou pour retarder le début de votre cuisson.

1. Définir un temps de repos :

Régler le programme de cuisson souhaité en sélectionnant le niveau de puissance et la durée (jusqu'à 2 étapes).



Appuyez sur Minuterie/ Horloge

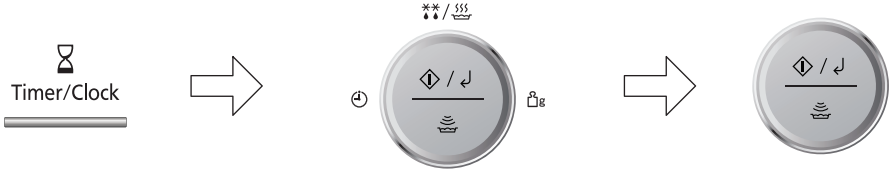
Réglez la durée de repos souhaitée avec la molette. (max 9 heures). Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

Appuyez sur Start
Le programme de cuisson démarre puis le compte à rebours du temps de repos commence.

Remarque

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, la minuterie ou temps de repos comptant pour 1 étape.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos suite à un programme automatique ou un préchauffage.
4. 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.

2. Définir une minuterie de cuisine :



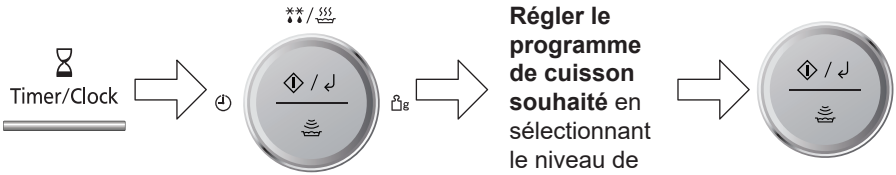
Appuyez sur Minuterie/ Horloge

Réglez la durée souhaitée avec la molette (max 9 heures). Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

Appuyez sur Marche
Le compte à rebours commence.

Utilisation de la minuterie

3. Pour régler un départ différé :



Appuyez sur Minuterie/ Horloge

Réglez la durée souhaitée avec la molette (max 9 heures). Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

Régler le programme de cuisson souhaité en sélectionnant le niveau de puissance et la durée (jusqu'à 2 étapes).

Appuyez sur Marche
Le compte à rebours du départ différé commence puis le programme de cuisson démarre.

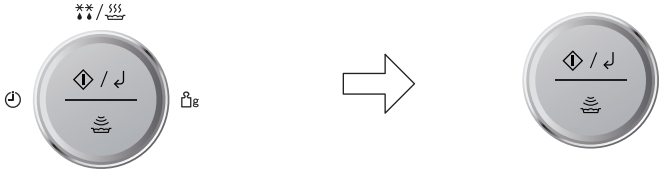
Français

Remarque

1. Il est possible de programmer une cuisson en 3 étapes après un départ différé.
2. Si la durée du différé excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.
3. Il n'est pas possible de programmer un départ différé avant un programme automatique ou un préchauffage.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.

Fonction Ajout de temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente.



Après la cuisson, faites pivoter la molette pour sélectionner la fonction Ajouter du temps. Temps de cuisson maximum : Puissance micro-ondes : 1000 W : jusqu'à 30 minutes; autres puissances : jusqu'à 1 heure 30 minutes ; gril : 1 heures et 30 minutes, Chaleur tournante, Air Fry, Cuisson combinée et minuterie : 9 heures.

Appuyez sur Marche
Le temps sera ajouté. Le décompte commencera à s'afficher.

Remarque

1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Puissance micro-ondes, Gril, Cuisson combinée, Air Fry et Minuterie, et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction Ajouter du temps ne fonctionne pas après une cuisson d'une minute.
3. La fonction Ajouter du temps peut être utilisée après une cuisson en plusieurs étapes et pendant la cuisson.
4. Le niveau de puissance est identique à celui de la dernière étape.

Réchauffage Genius

the Genius

Cette fonction exclusive, le capteur « Genius » intégré, vous permet de réchauffer un repas réfrigéré par simple pression sur le bouton de réchauffage Genius. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de puissance ou le temps de cuisson. Le capteur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule le niveau de puissance micro-ondes nécessaire ainsi que la durée de cuisson.



Quand le mode horloge est affiché, appuyez sur le bouton pour démarrer.
Pour réinitialiser le four et revenir au mode horloge, appuyez sur Arrêt/Annulation.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
Réchauffer un repas réfrigéré	200 - 1000 g		Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur d'env. +5 °C. Réchauffez-le dans sa barquette micro-ondable. Percez le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrez le plat de film alimentaire percé. Appuyez sur le bouton de réchauffage Genius pour démarrer la cuisson. Remuez au bip sonore. Remuez une fois de plus à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson cuisinés dans une sauce légère exigeront peut-être un temps de réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.

Fonctionnement

Quand le bouton de réchauffage Genius est sélectionné et que le bouton Marche est actionné, les aliments sont réchauffés. Quand les aliments commencent à chauffer, ils dégagent de la vapeur. Quand ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, ils dégagent encore plus de vapeur. L'augmentation d'émissions de vapeur est détectée par un capteur d'humidité dans le four. Ce capteur envoie un signal au four pour qu'il calcule le temps de cuisson nécessaire des aliments. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran après deux bips. Pendant que le programme Capteur reste affiché à l'écran, il **ne faut pas ouvrir** la porte. Attendez que le temps de cuisson s'affiche à l'écran pour ouvrir la porte si nécessaire et remuer ou retourner les aliments.

Réglage selon vos préférences

Le bouton de réchauffage réchauffe un repas réfrigéré à une température moyenne. Vous pouvez ajuster le programme de réchauffage selon vos propres préférences. Quand vous appuyez sur Marche, le symbole +/- et une barre clignotante apparaissent à l'écran. Faites pivoter la molette dans le sens horaire pour plus de temps ou dans le sens antihoraire pour moins de temps. Cette opération doit être effectuée dans un délai de 14 secondes. Le mode par défaut est normal.

Remarque

1. Cette fonction ne convient pas aux aliments que l'on ne doit pas remuer, comme les lasagnes ou les gratins de pâtes.
2. Le four calcule automatiquement le temps de réchauffage ou le temps de réchauffage restant.
3. Il ne faut pas ouvrir la porte tant que le temps n'est pas affiché à l'écran.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation du réchauffage, vérifiez que le plateau en verre et le plat sont secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
6. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre l'utilisation du bouton de réchauffage, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le message « CHAUD » disparaît, vous pouvez utiliser le bouton de réchauffage. Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.

Décongélation Turbo

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain.

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 adapté au micro-ondes. 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 offrir une décongélation rapide et plus homogène. Le système dit « du 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 tourner l'aliment. **Il est primordial que vous tourniez et remuiez le plat fréquemment. Au moment du premier bip, vous devez tourner.** Au moment du deuxième bip, vous devez tourner l'aliment et le séparer.

1er bip
Tourner



2ème bip
Tourner ou séparer

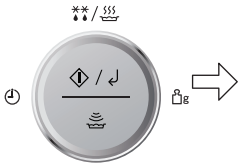


Remarque

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 ».
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. 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).

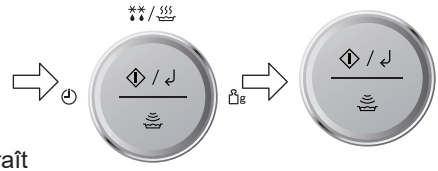
Décongélation Turbo

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids.



Pour pouvoir utiliser un programme automatique, vérifiez que le four est en mode Horloge. Sélectionnez le programme Décongélation Turbo souhaité en faisant pivoter la molette.

Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection du programme. Le numéro du programme automatique apparaît sur l'affichage. Les symboles micro-ondes, auto et décongélation s'allument.



Sélectionnez le poids des aliments en faisant pivoter la molette. Si vous tournez la molette lentement, le poids augmentera par intervalle de 10 g.

Appuyez sur Marche N'oubliez pas de remuer ou de retourner les aliments pendant la décongélation.

Programme	Poids	Conseils d'utilisation
1. Pain croissant	100 g - 900 g	Petits ou gros pains, blanc ou complet, petits pains et baguettes. Faites pivoter la molette pour choisir 1. Pain croissant. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez les aliments aux bips sonores. Laissez le pain reposer entre 5 minutes (pain blanc léger) et 30 minutes (pain de seigle dense). Coupez les gros pains en deux pendant le temps de repos.
2. Petite pièce	100 g - 1200 g	Petite piece de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, steaks, côtelettes, filets de poisson (chacun de 100 g - 400 g). Faites pivoter la molette pour choisir le programme 2. Petite pièce. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez aux bips sonores.
3. Grande pièce	400 g - 2000 g	Grosses pièces de viande, volailles entières, rôtis et gigots. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 3. Grande pièce. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez aux bips sonores. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.

= Micro-ondes = Décongélation

Remarque

Voir page 39 pour les conseils de décongélation.

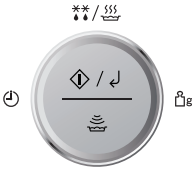
Programmes Automatiques



Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments en indiquant leur poids. C'est le four qui détermine automatiquement la puissance micro-ondes et/ou le réglage de la chaleur tournante, du gril ou de la cuisson combinée, puis le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliments puis indiquez simplement leur poids. Le poids est saisi en grammes.

Programmes automatiques avec préchauffage

Il faut préchauffer le four pour les programmes suivants : Cuisson du pain 7 et 8, Menu junior, 19-Produits panes surgeles, 20-Legumes frits 21-Pommes de terre frites, Programmes Combi Auto, 24-Pommes de terre surgelées, 26- Poulet entier.

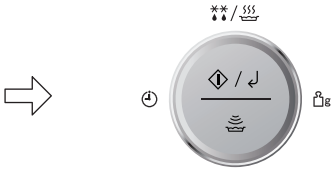


Pour pouvoir utiliser un programme automatique de cuisson en fonction du poids, vérifiez que le four est en mode Horloge. Sélectionnez le programme souhaité en faisant pivoter la molette. Consultez les pages 44, 50-52.

Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Le numéro du programme automatique apparaît sur l'affichage. Les symboles micro-ondes et/ou gril ou chaleur tournante et poids auto s'affichent à l'écran ainsi que le symbole des aliments surgelés le cas échéant.



Appuyez sur la molette pour préchauffer le four. Préchauffez avec la lèchefrite émaillée posée sur le plateau en verre.



Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Enfournez les aliments et réglez le poids au moyen de la molette. Faites attention quand vous manipulez la lèchefrite émaillée chaude.

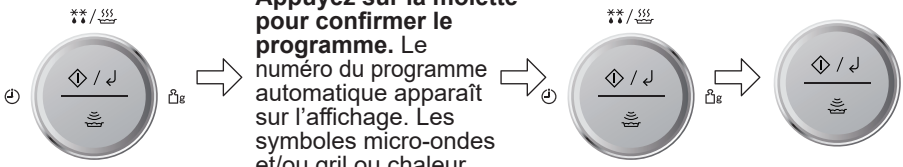


Appuyez sur Marche

Programmes Automatiques

Il est inutile de préchauffer le four pour les autres programmes automatiques. Voici la marche à suivre :

Programmes automatiques sans préchauffage



Pour pouvoir utiliser un programme automatique, vérifiez que le four est en mode Horloge. Sélectionnez le programme Poids auto souhaité en faisant pivoter la molette.

Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Le numéro du programme automatique apparaît sur l'affichage. Les symboles micro-ondes et/ou gril ou chaleur tournante et poids auto s'affichent à l'écran ainsi que le symbole des aliments surgelés le cas échéant.

Sélectionnez le poids des aliments en faisant pivoter la molette (sauf pour le programme Menu junior 18, Mug cake.) Si vous tournez la molette lentement, le poids augmentera par pas de 10 g.

Appuyez sur Marche

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour illustrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires en plus du plateau en verre. Voici la signification des symboles :

Micro-ondes	Gril	Chaleur tournante
Lèchefrite émaillée	Grille métallique	Aliment surgelé

Remarque

Les programmes automatiques en fonction du poids sont conçus pour calculer pour vous les paramètres de cuisson ou de réchauffage de vos aliments. Ils doivent **être utilisés** exclusivement pour les aliments décrits.

1. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées (pages 43-44, 48-52).
2. N'utilisez que les accessoires indiqués aux pages 43-44, 48-52.
3. Les programmes boissons 4-6 et Junior 15, 16, 18 utilisent uniquement les micro-ondes. Les programmes de recuisson du pain 7-8 ; les programmes Menu Junior 17, 19-21 et les programmes Auto Combi 22-27 utilisent une combinaison de micro-ondes et chaleur tournante ou gril.
4. **Ne couvrez pas** les aliments, à moins que cela soit indiqué, quand vous utilisez un programme combiné ou chaleur tournante, car cela les empêcherait de dorer. La chaleur pourrait aussi faire fondre un film plastique.
5. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de **repos** après la cuisson en mode automatique, pour laisser la chaleur continuer à se propager au centre de la pièce.
6. Pour permettre des variations au niveau des aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les servir.
7. Pesez toujours l'aliment plutôt que de vous fier à l'information de poids indiquée sur l'emballage.

Programmes Auto Boisson

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
4. Thé/Café	200 g ou 400 g		Pour réchauffer une boisson d'un poids fixe de 200 g ou deux boissons de 200 g chacune à partir de la température ambiante, par ex. : café, thé ou chocolat chaud. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 4. Thé/Café. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Sélectionnez 200 g pour 1 boisson ou 400 g pour 2 boissons au moyen de la molette et appuyez sur Marche. Remuez avant et après le réchauffage.
5. Lait/ Chocolat chaud/Café au lait	200 g ou 600 g		Pour réchauffer une tasse de lait d'un poids fixe de 200 g ou un pichet de lait d'un poids fixe de 600 g qui sort du réfrigérateur. Ce programme est adapté pour le lait entier, demi-écrémé et écrémé. Le lait chaud peut servir à l'élaboration de café au lait ou de chocolat chaud. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 5, Lait/chocolat chaud/Café au lait. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Sélectionnez 200 g pour 1 boisson ou 600 g pour 1 pichet au moyen de la molette et appuyez sur Marche. Remuez avant et après le réchauffage pour une tasse de lait. Remuez quand les bips retentissent pendant et après le réchauffage pour un pichet de lait.
6. Soupe	200-1000 g		Pour réchauffer les soupes en brique, en boîte ou maison. La soupe doit être à la température ambiante ou sortir du réfrigérateur. La soupe doit être versée dans un bol adapté au micro-onde. Il est préférable de couvrir le bol avec un couvercle, une assiette ou une soucoupe. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 6. Soupe. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids et appuyez sur Marche. Remuez avant, au moment des bips et après le réchauffage. La température finale de la soupe dépendra de sa consistance, de sa température initiale, et de sa teneur en sucre et en matières grasses.

Français

= Micro-ondes = Boissons

Programmes Auto Pain

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
7. Baguette/ Petits pains	100-500 g		Pour recuire les baguettes et petits pains. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et donner du croustillant aux baguettes et petits pains du commerce conservés à température ambiante. L'épaisseur de la baguette/des petits pains ne doit pas dépasser 5 cm. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 7, Baguette/Petits pains. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez la baguette/les petits pains sur la lèchefrite émaillée sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids et appuyez sur Marche. Après la cuisson, disposez le pain sur une grille métallique pendant quelques minutes.
8. Viennoise-ries	50-350 g		Pour recuire les viennoiseries. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et donner du croustillant aux viennoiseries du commerce conservées à température ambiante. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 8. Viennoiseries. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez les Viennoiseries sur la lèchefrite émaillée sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids et appuyez sur Marche. Après la cuisson, disposez le pain sur une grille métallique pendant quelques minutes.

= Micro-ondes = Gril = Préchauffage nécessaire = Chaleur tournante

Programmes Cuisson Genius

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments sans avoir à indiquer leur poids. Le capteur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule le niveau de puissance micro-ondes recommandé ainsi que la durée de cuisson suggérée.

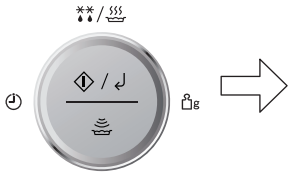
Fonctionnement

Quand les aliments sont sélectionnés et que le bouton Marche est actionné, les aliments sont réchauffés. Quand les aliments commencent à chauffer, ils dégagent de la vapeur. Quand ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, ils dégagent encore plus de vapeur. L'augmentation d'émissions de vapeur est détectée par un capteur d'humidité dans le four. Ceci envoie au four un signal pour qu'il calcule le temps de cuisson nécessaire des aliments. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran après deux bips.

Pendant que le programme Capteur reste affiché à l'écran, il **ne faut pas ouvrir** la porte. Attendez que le temps de cuisson s'affiche à l'écran pour ouvrir la porte si nécessaire et remuer ou retourner les aliments.

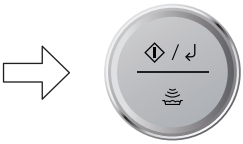
Réglage selon vos préférences

Les programmes par capteur cuisent les aliments à un niveau moyen. Vous pouvez ajuster les programmes de cuisson selon vos propres préférences. Quand vous appuyez sur Marche, le symbole +/- et une barre clignotante apparaissent à l'écran. Faites pivoter la molette dans le sens horaire pour plus de temps ou dans le sens antihoraire pour moins de temps. Cette opération doit être effectuée dans un délai de 14 secondes. Le mode par défaut est normal.



Pour pouvoir utiliser un programme automatique, vérifiez que le four est en mode Horloge. Sélectionnez le programme Auto par capteur souhaité en faisant pivoter la molette.

Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Le numéro du programme auto s'affiche à l'écran. Les symboles micro-ondes et capteur auto s'affichent à l'écran ainsi que le symbole des aliments surgelés le cas échéant.



Appuyez sur Marche

Programmes Cuisson Genius

Remarque

1. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson restant.
2. Il ne faut pas ouvrir la porte tant que le temps n'est pas affiché à l'écran.
3. La température pour les aliments congelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 ° C et entre +5 °C et +8 °C pour les autres types d'aliments (température du réfrigérateur).
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes de cuisson auto par capteur, vérifiez que le plateau en verre et le plat sont secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
6. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans la plage indiquée à la page 47.
7. Pour les programmes à capteur automatique, les légumes frais, les légumes congelés, les pommes de terre et le poisson congelé doivent être couverts de film étirable. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Pour les programmes de cuisson à capteur automatique, les pâtes et les ragoûts à réchauffer doivent être couverts avec un couvercle.
8. Pour les aliments recouverts de film étirable, au moyen d'un couteau pointu, percez une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si le film n'est pas percé, la vapeur ne pourra pas s'échapper et l'aliment risquera de trop cuire.
9. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre la sélection d'un programme auto par capteur, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le message « CHAUD » disparaît, vous pouvez utiliser les programmes auto par capteur. Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.

Programmes Cuisson Genius

Programme	Poids	Conseils d'utilisation
9. Légumes frais 	200 g - 1000 g	Cuisson des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Arrosez d'une cuil. à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 9. Légumes frais. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson et assaisonnez.
10. Légumes surgelés 	200 g - 800 g	Cuisson des légumes surgelés. Placez les légumes dans un plat/récipient de taille appropriée. Arrosez avec 1-3 cuil. à soupe d'eau. Pour les légumes contenant beaucoup d'eau, comme les épinards ou les tomates, ne pas ajouter d'eau. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 10. Légumes surgelés. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson.
11. Pommes de terre 	200 g - 1000 g	Pour cuire les pommes de terre. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de même taille. Placez les pommes de terre préparées dans un récipient peu profond. Ajoutez 90 ml (6 cuil. à soupe) d'eau pour 200-590 g, ou 150 ml (10 cuil. à soupe) pour 600-1000 g de pommes de terre. Couvrez avec du film de cuisson percé. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 11. Pommes de terre. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson et assaisonnez.
12. Poisson frais 	200 g - 800 g	Cuisson des filets ou darnes de poisson frais. Disposez-les dans un récipient de taille appropriée et ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau (30 ml). Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 12. Poisson frais. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche.
13. Pâtes 	100 g - 450 g	Cuisson des pâtes sèches. Mettez les pâtes dans un grand bol. Ajoutez 1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 - 290 g de pâtes, ajoutez 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 - 450 g de pâtes, ajoutez 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrez avec un couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 13. Pâtes. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Égouttez en fin de cuisson.
14. Réchauffage gratins 	300 - 800 g	Pour réchauffer un gratin, par ex. pois en sauce, raviolis ou goulash (industriel ou maison). Retirez les aliments de leur emballage mettez-les dans un plat avec couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 14. Rechauffage gratins. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez aux bips sonores et avant le temps de repos. Après le réchauffage, laissez reposer couvert pendant 2 minutes.

= Micro-ondes = Aliment surgelé

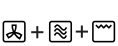
Programmes Auto Menu Junior

Le menu junior propose différents programmes destinés aux bébés, tout-petits et enfants plus âgés, qui sont formidables pour gagner du temps. Les purées de fruits et de légumes sont les premiers aliments de sevrage idéaux pour les bébés. Les purées maison ont le véritable goût des aliments et coûtent moins que les pots ou les paquets. Des portions supplémentaires peuvent être congelées dans des bacs à glaçons, puis décongelées et réchauffées. Les frites de légumes et gratins de pâtes sont des plats sains parfaits pour les petits estomacs. Les gâteaux préparés dans un mug sont des desserts rapides et faciles. Mesures simples par cuillérées et ingrédients mélangés directement dans le mug pour faciliter la préparation. Prêts en un rien de temps avec le programme Gâteau dans un mug. Pour en savoir plus, voir les pages 41-42.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
15. Purée de légumes	100 g - 400 g		Ce programme est adapté pour la cuisson des panais, des pommes de terre, des courges, des carottes, des patates douces et du navet rutabaga. Les légumes cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les légumes en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g - 150 g de légumes, 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de légumes, 100 ml d'eau. 305 g - 400 g de légumes, 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 15. Purée de légumes. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des légumes. Appuyez sur la touche Marche. Remuez à mi-cuisson au moment des bips. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les légumes en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de donner à manger.
16. Purée de fruits	100 g - 400 g		Ce programme est adapté pour la cuisson des pommes, des poires, des pêches, de la papaye et de la mangue. Les fruits cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les fruits en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g -150 g de fruits, 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de fruits, 100 ml d'eau. 305 g - 400 g de fruits, 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 16. Purée de fruits. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des fruits. Appuyez sur la touche Marche. Remuez à mi-cuisson au moment des bips. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les fruits en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de donner à manger.

= Micro-ondes

Programmes Auto Menu Junior

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
17. Cuisson pâtes enfants  	250 g 500 g 800 g		Pour la cuisson des pâtes pour enfants avec des pâtes fraîches (penne, spaghettis, fusilli), une sauce au fromage ou à la tomate et du fromage râpé. Utilisez un plat Pyrex® carré et peu profond. Utilisez les quantités suivantes : **250 g** / **500 g** / **800 g** **Pâtes** 70 g / 150 g / 250 g **Sauce** 140 g / 300 g / 500 g **Fromage** 40 g / 50 g / 50 g D'autres ingrédients peuvent être ajoutés comme du jambon, du thon et du maïs. Dans ce cas, remplacez une partie de la sauce par les ingrédients supplémentaires choisis. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 17. Cuisson pates enfants. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour choisir le poids - 250 g, 500 g ou 800 g. Appuyez sur la touche Marche.
18. Mug cake  	-		Pour faire cuire un gâteau dans un mug, soit brownie chocolat, citron ou banane. Préparez le gâteau en suivant les recettes ci-dessous. Le mug ne doit pas avoir une contenance inférieure à 300 ml. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 18. Mug cake. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Après la cuisson laissez reposer pendant quelques minutes et servez tiède dans le mug, avec de la glace, de la crème anglaise ou de la crème.

ingrédients

Pour 1 part
4 ½ c. à s. de farine
3 c. à s. de sucre
2 ½ c. à soupe de poudre de cacao
2 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de lait
4 carrés de chocolat noir ou au lait, hachés

Décoration : vermicelles de chocolat ou mini marshmallows

Mug cake - brownie au chocolat

1. Mélangez la farine, le sucre et le cacao dans le mug.
2. Ajoutez le beurre fondu et le lait et mélangez à nouveau.
3. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez bien.
4. Après la cuisson, décorez avec des vermicelles de chocolat ou des mini marshmallows.

ingrédients

Pour 1 part
3 c. à s. de farine
3 c. à s. de sucre
¼ c. à café de levure chimique
⅛ c. à café de sel
2 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à soupe de jus de citron, plus le zeste d'un demi-citron
1 œuf battu

Décoration : fraises, myrtilles, vermicelles de chocolat

Mug cake - citron

1. Mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel dans le mug.
2. Ajoutez l'huile végétale, le jus de citron, le zeste de citron et l'œuf battu. Mélangez bien.
3. Après la cuisson, décorez avec des fraises, des myrtilles ou des vermicelles de chocolat.

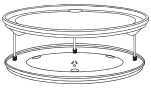
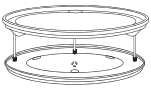
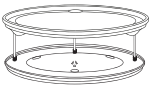
= Micro-ondes = Gril = Chaleur tournante

ingrédients

Pour 1 part
3 c. à s. de farine
½ c. à café de levure chimique
3 c. à soupe de sucre roux
1 c. à soupe de beurre fondu
1 c. à soupe de lait
1 œuf battu
1 c. à café de miel
1 banane de taille moyenne
Pour la sauce
½ c. à soupe de miel
1 c. à soupe de sauce au chocolat
quelques tranche de banane

Mug cake - banane

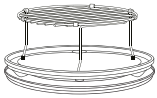
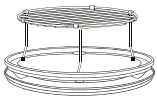
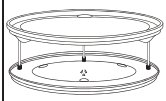
1. Mélangez la farine, la levure chimique et le sucre.
2. Ajoutez le beurre fondu, le lait, l'œuf battu et le miel.
3. Ajoutez la banane écrasée. Mélangez bien.
4. Pour la sauce, mélangez le miel et le chocolat dans un petit bol. Faites cuire au micro-ondes sur 600 W pendant 1 minute. Mélangez bien la sauce. Faites un petit trou sur le haut du gâteau cuit et versez-y la sauce.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
19. Produits panés surgelés	100 g - 500 g		Pour préparer des produits panés surgelés comme le poulet popcorn, les nuggets de poulet, la dinde panée, le poisson pané, les crevettes panées. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 19. Produits panes surgelés. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Retirez tout l'emballage et placez les aliments panés congelés sur la lèchefrite émaillée, sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids d'aliments et appuyez sur Marche. Retournez à mi-cuisson au moment des bips.
20. Légumes frits	100 g - 500 g		Pour préparer des légumes frits comme les patates douces, les pommes de terre, les carottes, les panais et les courgettes. Pelez les légumes et découpez-les en bâtonnets. Remuez-les dans une c. à soupe d'huile végétale pour les enduire. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 20. Legumes frits. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez les légumes sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez et remuez les légumes à mi-cuisson au moment des bips.
21. Pommes de terre frites	100 g - 500 g		Pour préparer des pommes de terre frites. Pelez et découpez les pommes de terre en bâtonnets. Remuez-les dans une c. à soupe d'huile végétale pour les enduire. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 21. Pommes de terre frites. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez les pommes de terre sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez et remuez les légumes à mi-cuisson au moment des bips.

= Micro-ondes = Chaleur tournante = Préchauffage nécessaire
= Aliment surgelé

Programmes Combi Auto

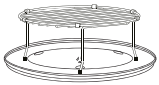
Pour en savoir plus, voir les pages 41-42.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
22. Pizza surgelée	200-450 g		Pour réchauffer et dorer une pizza surgelée du commerce. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 22. Pizza surgelée. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Enlevez tous les emballages et placez la pizza directement sur la grille métallique sur la lèchefrite émaillée. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Ne convient pas au réchauffage de pizzas américaines (« deep pan »).
23. Baguette pizza surgelée	100-300 g		Pour réchauffer et dorer une baguette pizza surgelée du commerce. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 23. Baguette pizza surgelée. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Enlevez tous les emballages et placez la baguette pizza directement sur la grille métallique sur la lèchefrite émaillée. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche.
24. Pomme de terre surgelée	200-500 g		Pour la cuisson des produits du commerce surgelés à base de pommes de terre pouvant être grillés, comme les frites, les croquettes et les gaufres à la pomme de terre. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 24. Pomme de terre surgelée. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, des bips sonores retentissent et « P » clignote à l'écran. Retirez tous les emballages et étalez les aliments sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids. Appuyez sur la touche Marche. Retournez et remuez les légumes à mi-cuisson au moment des bips. Pour un résultat optimal, étalez-les sur une seule couche. **Remarque :** Produits à base de pomme de terre Nous vous conseillons de vérifier la cuisson quelques minutes avant la fin pour contrôler le niveau de brunissement.

= Micro-ondes = Gril = Chaleur tournante = Préchauffage nécessaire

= Aliment surgelé

Programmes Combi Auto

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
25. Lasagnes surgelées	400-800 g		Pour réchauffer et faire dorer les plats préparés surgelés du commerce comme les lasagne ou les gratins. Retirez le couvercle ou l'opercule. Si le plat se trouve dans un récipient en aluminium, transférez-le dans un plat résistant à la chaleur de taille similaire et posez-le sur le plateau en verre. Si le plat en plastique d'origine est utilisé, veillez à supporter le dessous du plat pour le sortir du four après la cuisson. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 25. Lasagnes surgelées. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des lasagnes surgelées et appuyez sur Marche. Ne couvrez pas.
26. Poulet entier	900-2000 g		Pour la cuisson des poulets entiers non farcis. Faites cuire la farce séparément. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 26. Poulet entier. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Posez le poulet sur la lèchefrite émaillée et mettez la lèchefrite sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids du poulet puis appuyez sur Marche. Commencez la cuisson avec le poulet à l'envers (le blanc vers le bas) et retournez-le aux bips en faisant attention aux projections de jus chaud. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.
27. Quiche	150-450 g		Pour réchauffer les quiches fraîches précuites. Enlevez tous les emballages et placez la quiche sur la grille métallique disposée sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 27. Quiche. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids de la quiche et appuyez sur Marche. À la fin de la cuisson, transférez la quiche sur une grille de refroidissement et laissez-la reposer pendant quelques minutes. Les quiches à haute teneur de fromage peuvent s'avérer plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux quiches épaisses.

= Micro-ondes = Gril = Chaleur tournante = Préchauffage nécessaire
= Aliment surgelé

Questions et réponses

Q : Pourquoi mon four ne se met pas en marche ?

R : Vérifiez les points suivants si votre four ne fonctionne pas :

1. Le four est-il correctement branché sur une prise individuelle ? Débranchez-le, attendez 10 secondes puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le coupe-circuit ainsi que le fusible. Basculez le coupe-circuit ou remplacez le fusible du disjoncteur si nécessaire.
3. Si le coupe-circuit et le fusible sont hors de cause, vérifiez la prise en y branchant un autre appareil. Si ce dernier fonctionne, le problème vient probablement du four. S'il ne fonctionne pas, c'est alors la prise ou le circuit électrique qui est en cause. Si problème semble venir du four, contactez votre revendeur agréé.

Q : Mon four semble causer des interférences avec ma télévision. Est-ce normal ?

R : Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, babyphones, Bluetooth ou autre 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 : Le four n'accepte pas la cuisson que je désire programmer. Pourquoi ?

R : 1. Le four est conçu pour refuser une programmation incorrecte. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape.
2. Le four est en mode veille. Si vous ouvrez la porte il reviendra au mode standard.

Q : De l'air chaud sort autour des aérations du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par les dispositifs d'évacuation d'air dans le four. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce flux d'air. Il ne faut jamais bloquer les ouvertures d'aération du four pendant une cuisson.

Q : Puis-je cuire mes recettes habituelles dans ce four en mode **chaleur tournante/air fry/gril** ?

R : Oui. Vous pouvez tout à fait cuire vos recettes habituelles comme vous le feriez dans un four classique. Vérifiez les instructions concernant les températures et temps de cuisson dans le livre de recettes.

Q : « D » apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi ?

R : Le **mode démo** a été activé. Ce mode est conçu pour la vente en magasin. Désactivez ce mode en appuyant une fois sur la touche Micro-ondes, puis quatre fois sur la touche Arrêt/Annulation.

Q : Puis-je utiliser un thermomètre de four normal dans le four ?

R : Uniquement lorsque vous utilisez le mode de cuisson **chaleur tournante/air fry/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 **combiné**.

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 des **micro-ondes**à la cuisson **chaleur tournante/air fry/gril** pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.

Q : Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes chaleur tournante, combiné et gril. Pourquoi ?

R : Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement le four puis de le faire fonctionner sans aliments, plateau en verre ou anneau rotatif en mode **gril** pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de produire une mauvaise odeur ou de « fumer ».

Questions et réponses

Q : Le four cesse de fonctionner en tant que micro-ondes et « H97 » ou « H98 » s'affiche. Pourquoi ?

R : Cet affichage indique qu'il y a un problème avec le système de génération des micro-ondes. Contactez un Service de réparation agréé.

Q : Je n'arrive pas à sélectionner un programme de cuisson automatique et le message « CHAUD » s'affiche à l'écran. Pourquoi ?

R : Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre la sélection d'un programme de cuisson auto par capteur, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le message « CHAUD » disparaît, vous pouvez utiliser les programmes auto par capteur. Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.

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.

Q : Le guide d'utilisation défilant a disparu de mon écran, je ne vois que des numéros. Pourquoi ?

R : Le guide d'utilisation a été désactivé en appuyant 4 fois sur Minuterie/Horloge. Lorsque deux points ou l'heure s'affiche, appuyez 4 fois sur la Minuterie/Horloge pour activer de nouveau le guide d'utilisation (voir page 17).

Entretien du four

1. Débranchez le four avant tout nettoyage.
2. Veillez à nettoyer régulièrement l'intérieur du four, les joints ainsi que les surfaces adjacentes aux joints. En cas de salissures tenaces sur les parois, les joints ou les zones de joints, essuyez-les avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si ces surfaces sont très sales. L'utilisation de détergents puissants ou de nettoyants abrasifs est déconseillée.
   Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.
3. Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
4. Utilisez une éponge humide pour nettoyer les parties extérieures du four. Ne laissez pas rentrer d'eau dans les ouvertures d'aération pour éviter tout dysfonctionnement.
5. Si le panneau de contrôle devient sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs sur le panneau de contrôle. Pendant ce nettoyage laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, appuyez sur le bouton **Arrêt/Annulation** pour vider l'afficheur.

Entretien du four

6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut arriver quand le four fonctionne dans des conditions très humides et n'indique nullement un dysfonctionnement du four.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau à l'eau savonneuse tiède.
8. L'anneau rotatif et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Lavez la surface en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyez avec un chiffon propre. L'anneau rotatif peut se laver à l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisson s'accumulent lors d'utilisations répétées, mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou les roues de l'anneau rotatif. Après avoir retiré l'anneau rotatif du fond du four pour le nettoyer, n'oubliez pas de le remettre à la bonne position.
9. Lorsque vous utilisez les modes **gril, chaleur tournante, air fry** ou **combiné**, des graisses fondues viennent inévitablement éclabousser les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.
11. Ce four ne peut être réparé que par un personnel qualifié. Contactez le revendeur agréé le plus proche pour toute opération de maintenance ou de réparation.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.
13. Les ouvertures d'aération doivent être tenues propres en permanence ; veillez à ce que rien ne vienne les obstruer, que ce soit sur le côté, sur le dessus ou à l'arrière du four. Si ces aérations venaient à être bloquées, le fonctionnement du four en serait affecté et ceci pourrait représenter un danger.

Encastrement du four

1. Si le four est encastré dans un meuble pour four, utilisez le kit de finition Panasonic NN-TK81KCSCP-Stainless.
2. Les fours à micro-ondes ne doivent pas être encastrés dans un élément situé directement au dessus d'un élément chauffant (gazinière, plaque de cuisson) ou d'une aération.Ceci annulerait la garantie d'un an.
3. Un micro-ondes encastré doit se trouver à plus de 850 mm au-dessus du sol. Lisez soigneusement les instructions du kit de finition avant l'installation. Il est recommandé de placer le four à micro-ondes en dessous d'un four classique pour éviter d'endommager la façade du micro-ondes sous l'effet de la chaleur.

Fiche technique

Fabricant		**Panasonic**
Modèle		**NN-CD88QS**
Alimentation électrique		**230 V ~ / 50 Hz**
Fréquence de fonctionnement :		**2450 MHz**
Puissance d'entrée :	**Maximum**	**2110 W**
	Micro-ondes	**1110 W**
	Gril	**1350 W**
	Chaleur tournante	**1350 W**
Puissance de sortie :	**Micro-ondes**	**1000 W (IEC-60705)**
	Gril	**1300 W**
	Chaleur tournante	**1300 W**
Dimensions externes L x P x H (mm)		**560 mm (L) x 450 mm (P) x 343 mm (H)**
Dimensions intérieures L x P x H (mm)		**380 mm (L) x 390 mm (P) x 228,4 mm (H)**
Poids net		**18 kg**
Niveau sonore		**60 dB**

Les poids et dimensions sont approximatifs.

Ce produit est un équipement qui répond à la norme européenne relative aux perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement du groupe 2, classe B et respecte les limites requises. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer ou cuire des aliments. La classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

Fabriqué par :
Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Importé par :
Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE :
Panasonic Marketing Europe GmbH Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

Sommario

Istruzioni di sicurezza 2-6
Smaltimento dei vecchi apparecchi 7
Installazione e connessione 8
Posizionamento del forno 8
Importanti istruzioni per l'uso.....9-11
Parti del forno 12
Accessori del forno 13
Pannello di controllo 14
Display.....15
Modalità di cottura 15-16
Display di informazioni.....17
Impostazione della guida operativa ..17
Impostazione dell'orologio 18
Blocco di sicurezza bambini 18
Cottura e scongelamento con la modalità microonde 19
Linee guida per lo scongelamento....20
Tabella di scongelamento 21-22
Grill 23
Convezione.....24-25
Frittura ad aria 26-27
Tabella di cottura per friggere all'aria 28-30
Cottura combinata 31-32
Cottura multifase 33
Utilizzo del timer 34-35
Utilizzo della funzione Aggiunta tempo. 36
Riscaldamento a un tocco 37-38
Scongelamento turbo 39-40
Programmi automatici a peso.....41-42
Programmi automatici per bevande 43
Programmi per cuocere nuovamente il pane.....44
Programmi con sensore automatico.....45-47
Programmi menù per bambini 48-50
Programmi automatici combinati ...51-52
Domande e risposte 53-54
Cura del forno.....54-55
Posizionamento del forno.....55
Specifiche tecniche 56

Istruzioni di sicurezza

- Importanti istruzioni di sicurezza. Leggere attentamente queste note e conservarle per riferimento futuro.
- 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 opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Il forno dovrebbe essere installato in modo tale da poter essere facilmente isolato dall'alimentazione elettrica estraendo la spina o azionando un interruttore di circuito.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un incaricato della manutenzione o da personale con qualifica analoga in modo da prevenire eventuali pericoli.
- ATTENZIONE! Assicurarsi che le guarnizioni e le zone circostanti non siano danneggiate; in caso contrario, astenersi dall'azionare l'apparecchio prima di averlo fatto riparare da un tecnico di un Centro Assistenza qualificato e debitamente formato dal produttore.
- ATTENZIONE! Non tentare di manomettere, modificare o riparare da soli lo sportello, l'alloggiamento del pannello di controllo, gli interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovere il pannello esterno di protezione dalle microonde.
- Gli interventi di riparazione devono essere eseguiti solo da personale qualificato.

Istruzioni di sicurezza

- ATTENZIONE! Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
- Per evitare ogni rischio di esplosione, non riscaldare liquidi e alimenti in contenitori sigillati.
- ATTENZIONE! Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo dopo una previa e adeguata istruzione, affinché possano servirsene in tutta sicurezza e comprendere i rischi derivanti da un uso improprio dell'apparecchio. Assicurarsi che i bambini non tocchino il rivestimento esterno del forno surriscaldatosi durante la cottura.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.
- Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza. Il forno può essere incassato in un armadietto a muro con l'apposito kit di guarnizione (NN-TK81KCSCP) acquistabile da un rivenditore Panasonic locale.
- Il mobile NON deve avere una porta.

Per un uso su ripiano

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria, ossia la distanza dalla parete su un lato deve essere di 5 cm con l'altro lato libero, sopra la parte superiore devono esserci 15 cm di spazio libero e nella parte posteriore 10 cm.
- Quando si riscaldano degli alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllare il forno frequentemente poiché, se scaldati eccessivamente, questi tipi di contenitori possono prendere fuoco.

Istruzioni di 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.
- Il riscaldamento delle bevande al microonde può portare a un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Per questo motivo, è necessario fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Mescolare o agitare il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati. Per evitare ustioni, controllare la temperatura prima di somministrare l'alimento.
- Non cuocere in modalità **microonde** uova con il guscio e uova sode intere. Infatti la pressione potrebbe aumentare a dismisura facendole scoppiare, anche una volta terminato il riscaldamento.
- Pulire il forno regolarmente e rimuovere eventuali depositi di cibo.
- Pulire regolarmente la parte interna del forno, le guarnizioni dello sportello e la zona circostante le guarnizioni. Quando gli schizzi di cibo o di liquidi aderiscono a queste parti, rimuovere con un panno umido. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente neutro. Si sconsiglia l'impiego di detergenti aggressivi o abrasivi.
- **Non utilizzare i prodotti specifici per la pulizia del forno che si trovano in commercio.**
- Con la cottura in modalità **grill, convezione, frittura ad aria o combinazione**, è inevitabile che si depositino degli schizzi d'unto sulle pareti del forno. Se il forno non viene regolarmente pulito, può causare emissioni di fumo.

- Se il forno non viene tenuto pulito, le superfici si possono deteriorare e, di conseguenza, l'apparecchio potrebbe durare meno ed eventualmente diventare pericoloso.
- ATTENZIONE! L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono stare lontani dal forno tranne se sorvegliati di continuo.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il forno.
- 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 e la porta si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità **grill, convezione, frittura ad aria** e **combinazione**. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude la porta, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.
- Il forno dispone di elementi di riscaldamento nella parte superiore. Dopo l'uso delle funzioni **convezione, frittura ad aria, grill** e **combinazione**, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare qualsiasi superficie all'interno vicino agli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno. **N.B. dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.**
- In caso di guasto elettronico, il forno può essere spento solo staccando la presa di corrente.

Istruzioni di sicurezza

- 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 cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, sacchetti per i cereali, borse dell'acqua calda e simili, possono causare rischio di lesioni, ignizione o incendio.
- Si consiglia di evitare una pressione verso il basso sullo sportello del forno a microonde in posizione aperta. C'è il rischio che il forno si inclini 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.
- Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole in vetro quando si rimuovono i contenitori dal forno.
- I contenitori metallici per cibi e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.

Smaltimento dei vecchi apparecchi



Solo per l'Unione Europea e i paesi con sistemi di riciclaggio

Questo simbolo apposto sul prodotto, imballaggio e/o sui documenti di accompagnamento sta a indicare che i prodotti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici in generale.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio dei vecchi prodotti, portarli ai punti di raccolta pertinenti in conformità con la legislazione nazionale.

Smaltirli correttamente aiuta a risparmiare risorse preziose e a prevenire potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente. Per ulteriori informazioni sulla raccolta e il riciclaggio, contattare il comune di residenza.

Ogni smaltimento inidoneo di questi rifiuti potrà essere perseguito penalmente, in base alla legislazione locale.

Installazione e connessione

Esaminare il forno

Aprire la confezione, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e controllare se il forno è danneggiato, ad esempio se presenta ammaccature e se le maniglie o lo sportello sono rotti. Nel caso si riscontrino danni, avvisare immediatamente il proprio rivenditore. Non installare il forno se danneggiato.

Istruzioni di messa a terra

Se la presa AC è priva di massa, il cliente ha la responsabilità di sostituirla con una presa a muro dotata di regolare collegamento a terra.

Importante!
Questa unità deve essere correttamente messa a terra per la sicurezza personale.

Voltaggio operativo

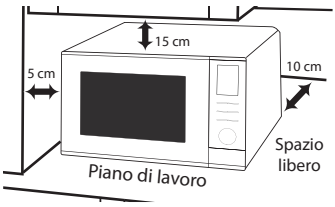
Il voltaggio deve corrispondere a quello specificato sull'etichetta apposta sul forno. L'utilizzo di un voltaggio superiore potrebbe causare incendi e altri danni.

Posizionamento del forno

Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un piano di lavoro e in uno scaffale. Non è adatto per l'uso all'interno di una credenza. Fare riferimento al posizionamento del forno a pagina 55.

Uso sul piano di lavoro:

1. Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore.
2. Il forno dovrebbe essere installato in modo tale da poter essere facilmente isolato dall'alimentazione elettrica estraendo la spina o azionando un interruttore di circuito.
3. Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, assicurare sempre un adeguato ricircolo dell'aria.
   a. Lasciare 5 cm su un lato con l'altro lato aperto, 15 cm di spazio libero sulla parte superiore e 10 cm nella parte posteriore.



   b. Se un lato dell'apparecchio è a contatto con una parete, la parte superiore o l'altro lato deve essere libero.
4. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
5. Non rimuovere i supporti del forno.
6. Questo forno è stato progettato per un uso esclusivamente domestico. Non utilizzarlo all'aperto.
7. Evitare di utilizzarlo in presenza di elevata umidità.
8. Il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con la parte esterna del forno. Tenere il cavo lontano dalle superfici molto calde. Non lasciare che il cavo sporga da un tavolo o da un ripiano di lavoro. Non immergere il cavo, la spina o il forno in acqua.
9. Non ostruire gli sfiati sui lati e sul retro del forno. L'ostruzione di queste aperture durante il funzionamento del forno può causarne il surriscaldamento. 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

1. Utilizzare il forno solo per la preparazione di alimenti. Questo apparecchio è progettato specificamente per riscaldare o cuocere gli alimenti. Non utilizzarlo, quindi, per riscaldare sostanze chimiche o altri prodotti non alimentari.
2. Accertarsi che gli utensili e i contenitori che si adopereranno siano adatti per forni a microonde.
3. Non azionare l'apparecchio in caso di danni del **cavo o della spina**, se il forno non funziona correttamente, se è stato danneggiato o se è caduto. Solo i tecnici dei Centri Assistenza formati dal produttore sono in grado di eseguire in piena sicurezza gli interventi di riparazione.
4. È pericoloso per chiunque non sia competente nell'eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di una copertura che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.
5. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
6. Il forno non deve essere utilizzato in modalità di cottura **microonde** o **combinazione in assenza di alimenti al suo interno**. In caso contrario, l'apparecchio potrà subire dei danni. Fa eccezione a questa avvertenza il punto 1 sotto Riscaldamento.
7. Il forno a microonde 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 cuscinetti imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di danno, ignizione o incendio.
8. 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.

Riscaldamento

1. Prima di utilizzare la modalità **convezione, frittura ad aria, combinazione** o **grill** per la prima volta, rimuovere l'olio protettivo e azionare l'apparecchio senza inserire alcuna pietanza né accessorio selezionando **convezione** 220 °C, 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 calde
Le superfici esterne del forno e lo sportello del forno si surriscaldano durante la Combinazione/Grill/ Convezione/Frittura ad Aria.

2. Le superfici esterne del forno e la porta si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità **convezione, frittura ad aria, combinazione** e **grill**. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude la porta, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
3. Il forno ha un elemento riscaldante situato nella parte superiore del forno.



Attenzione!
Dopo l'uso delle funzioni **convezione, frittura ad aria, grill** e **combinazione**, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.

4. **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate nelle modalità **grill**, **convezione, frittura ad aria** e **combinazione**. 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!
Dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.

Luce del forno

Qualora fosse necessario sostituire la lampadina del forno, rivolgersi al proprio rivenditore.

Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati nel nostro ricettario sono indicativi: essi dipendono dalle caratteristiche, dalla temperatura, dalla quantità degli alimenti e dal tipo di pentola.

Iniziare con il tempo minimo indicato per evitare di cuocere eccessivamente le pietanze. Se l'alimento non è cotto a sufficienza, si può sempre rimediare infornandolo nuovamente.



Importante!
Se si superano i tempi di cottura indicati, la pietanza si rovina o potrebbe addirittura prendere fuoco e danneggiare l'interno del forno.

Piccole quantità di alimenti

Se cotte troppo a lungo, le porzioni più piccole o con basso tenore di umidità rischiano di bruciarsi, asciugarsi completamente o prendere fuoco. In quest'ultima evenienza, tenere chiuso lo sportello, spegnere il forno e staccare la spina dell'alimentazione.

Forare la superficie

Prima di cuocere in modalità **microonde** gli alimenti con buccia o superficie non porosa, come patate, tuorli e insaccati, è necessario praticare dei fori per evitare che scoppino.

Termometro per carne

Verificare il grado di cottura di pollame e arrosti con un termometro per carne solo dopo aver tolto dal forno la pietanza. Non utilizzare un termometro per carne convenzionale nel forno perché potrebbe causare scintille.

Uova

Non cuocere in modalità **microonde** uova con il guscio e uova sode intere. Infatti la pressione potrebbe aumentare a dismisura facendole scoppiare, anche una volta terminato il riscaldamento.

Importanti istruzioni per l'uso

Liquidi

Quando si scaldano dei liquidi, ad es. minestre, sughi e bevande, nel forno, è possibile che l'alimento vada oltre la temperatura di ebollizione senza produrre bolle e il liquido caldo potrebbe traboccare dal contenitore.

Per evitare questo problema, procedere come segue:

a Evitare di utilizzare contenitori con pareti dritte e collo stretto.
b Non scaldare eccessivamente.
c Mescolare il liquido prima di sistemare il contenitore nel forno, quindi ancora una volta a metà cottura.
d Dopo aver scaldato il liquido, lasciarlo nel forno per breve tempo, mescolare ancora e sfornare con cautela.

Carta/Plastica

Quando si riscaldano alimenti in contenitori in plastica o carta tenere d'occhio il forno per la possibilità di incendi.

Non utilizzare prodotti in carta riciclata (ad es. carta assorbente), a meno che non sia indicato che il prodotto è adatto per il forno a microonde. Infatti, a volte la carta riciclata contiene impurità che possono provocare scintille o fiamme.

Se un alimento è avvolto in una retina da arrosti, rimuovere lo spago prima di introdurre l'alimento nel forno.

Utensili/Contenitori di metallo

Non riscaldare barattoli o bottiglie chiusi in quando potrebbero scoppiare.

I contenitori metallici o i piatti con decorazioni in metallo non devono essere utilizzati con la modalità di cottura a microonde, in quanto possono produrre scintille.

Biberon/vasetti di omogeneizzati

Prima di inserire biberon e vasetti di omogeneizzati nel forno, rimuovere la tettarella o il coperchio.

Mescolare o agitare il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati.

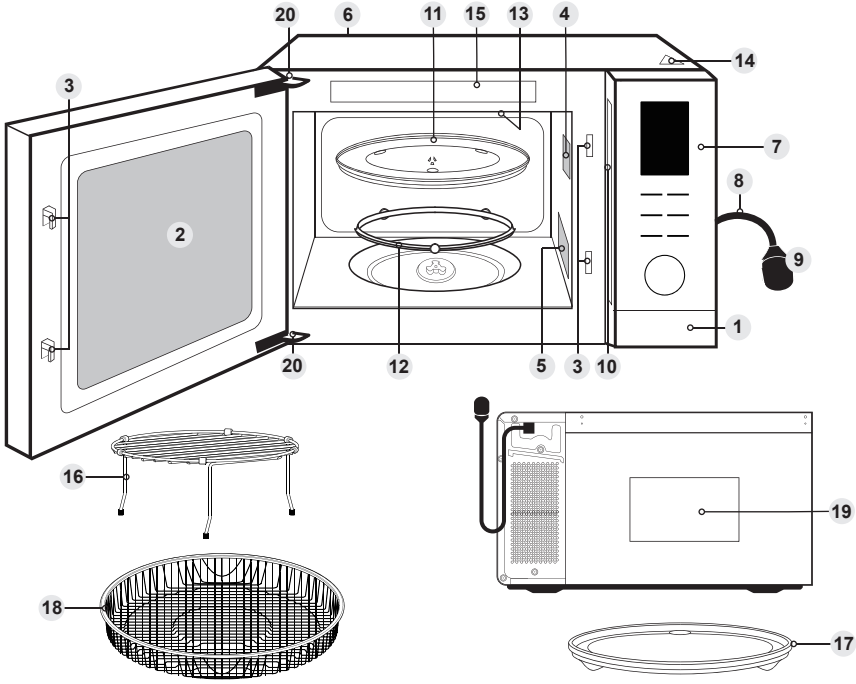
Per evitare ustioni, controllare la temperatura prima di somministrare l'alimento.

Funzionamento del motore della ventola

Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale, di conseguenza è possibile sfornare gli alimenti anche quando la ventola è ancora in funzione. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare a utilizzare il forno.

Parti del forno

1 **Cerniere dello sportello**
Premere per aprire lo sportello. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, questa viene interrotta temporaneamente ma non vengono cancellate le impostazioni precedenti. La cottura riprende non appena si chiude lo sportello e si preme Avvio. Quando lo sportello viene aperto, la luce del forno si accende.
2 **Oblò d'ispezione**
3 **Blocco di sicurezza dello sportello**
4 **Sfiato interno**
5 **Coperchio della guida d'onda** (non rimuovere)
6 **Sfiati esterni**
7 **Pannello di controllo**
8 **Cavo di alimentazione**
9 **Spina**
10 **Etichetta di identificazione**
11 **Vassoio di raccolta**
12 **Anello del rullo**
13 **Elementi riscaldanti**
14 **Simbolo di avvertimento** (superficie calda)
15 **Collocare qui l'etichetta degli alimenti fornita**
16 **Griglia**
Distanziatori: Non rimuovere durante la cottura.
17 **Piatto girevole smaltato**
18 **Cestello per friggere all'aria**
19 **Etichetta di avvertenze**
20 **Cerniere dello sportello**
Per evitare lesioni durante l'apertura o la chiusura della porta, tenere le dita lontano dalle cerniere della porta.



Nota

1. L'illustrazione riportata è fornita solo a titolo di riferimento.
2. Il piatto in vetro, la griglia metallica, il vassoio smaltato e il cestello per friggere ad aria sono gli unici accessori forniti con questo forno. Tutti gli altri utensili di cottura menzionati all'interno del presente manuale devono essere acquistati

Accessori del forno

Accessori
Il forno viene fornito dotato di vari accessori. Per il loro utilizzo, seguire sempre le indicazioni.

Piatto girevole in vetro
1. Non mettere in funzione il forno senza l'anello del rullo e il piatto girevole in vetro in posizione.
2. Non utilizzare mai un tipo di piatto girevole in vetro diverso da quello appositamente progettato per questo forno.
3. Se il piatto girevole in vetro è caldo, lasciarlo raffreddare prima della pulizia o dell'immersione in acqua.
4. Il piatto girevole in vetro può ruotare in entrambe le direzioni.
5. Se la pietanza o la teglia di cottura sul piatto girevole in vetro tocca le pareti del forno e blocca la rotazione della teglia, il piatto ruota automaticamente nella direzione opposta. È normale.
6. Non cucinare gli alimenti direttamente sul piatto girevole in vetro, ad eccezione delle patate al cartoccio ("jacket potatoes").

Cestello per friggere all'aria
1. Il cestello per la frittura ad aria non può essere utilizzato nel microonde né in alcuna modalità combinata.
2. Il cestello per la frittura ad aria deve sempre essere posizionato sulla griglia metallica, sul vassoio smaltato o sul piatto in vetro (salvo diversa indicazione).

Anello del rullo
1. L'anello del rullo e il fondo del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il rumore e la formazione di residui di cibo.
2. L'anello del rullo deve essere sempre utilizzato per cucinare insieme al piatto girevole in vetro.

Piatto girevole smaltato
1. Il piatto girevole smaltato è adatto per la cottura nelle modalità **grill**, **convezione** e **combinata**.
2. Non utilizzare il piatto girevole smaltato solo nella modalità **microonde**.
3. Posizionare sempre il piatto girevole smaltato al centro quando lo si utilizza direttamente sul piatto girevole in vetro.

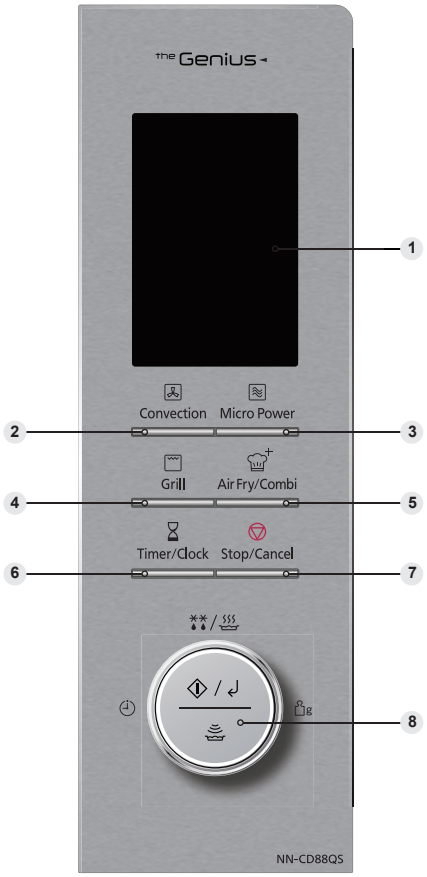
Griglia
1. La griglia viene utilizzata per facilitare la doratura di piccole pietanze e favorire la buona circolazione del calore.
2. Non mettere nessun contenitore in metallo a contatto diretto con la griglia nella modalità **combinazione** con **microonde**.
3. Non utilizzare la griglia per cuocere in modalità **microonde**.
4. Posizionare sempre la griglia al centro quando la si utilizza direttamente sul piatto girevole in vetro.

Nella seguente tabella viene indicato il corretto uso di ciascun accessorio.

	Piatto girevole in vetro 	**Piatto girevole smaltato** 	**Wire rack** 	**Cestello per friggere all'aria** 
Microonde	Sì	No	No	No
Grill	Sì	Sì	Sì	Sì
Convezione/ Frittura ad Aria	Sì	Sì	Sì	Sì
Cottura combinata	Sì	Sì	Sì	No

Pannello di controllo

NN-CD88QS



1 **Display**
2 **Pulsante di convezione** (pagine 24-25)
3 **Pulsante Micro Power** (pagina 19)
4 **Pulsante Grill** (pagina 23)
5 **Frittura ad Aria/Combi button** (pagine 26-32)
6 **Pulsante del timer/orologio** (pagine 17-18, 34-35)
7 **Pulsante Arresta /Annulla**
Prima della cottura:
Premere una volta per annullare le istruzioni.
Durante la cottura:
Premere una volta per arrestare temporaneamente il programma. Premere una seconda volta per annullare tutte le istruzioni; sul display verranno visualizzate l'ora e la data.
8 **Manopola**
La manopola ha le seguenti 4 funzioni:
Tempo di cottura
Dopo aver selezionato un modo di cottura manuale, immettere l'ora ruotando la manopola. Utilizzo della manopola per la funzione Aggiunta tempo (pagina 36).
Avvio/Conferma
Premere la manopola per avviare il funzionamento del forno o confermare l'impostazione. 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.
Programmi automatici
Quando viene visualizzata la modalità orologio, ruotare la manopola per selezionare i programmi automatico e per il peso (pagine 39-52).
Riscaldamento a un tocco
Quando è visualizzata la modalità orologio, premere la manopola per avviare rapidamente il riscaldamento dei pasti freddi (pag. 37-38).

Nota

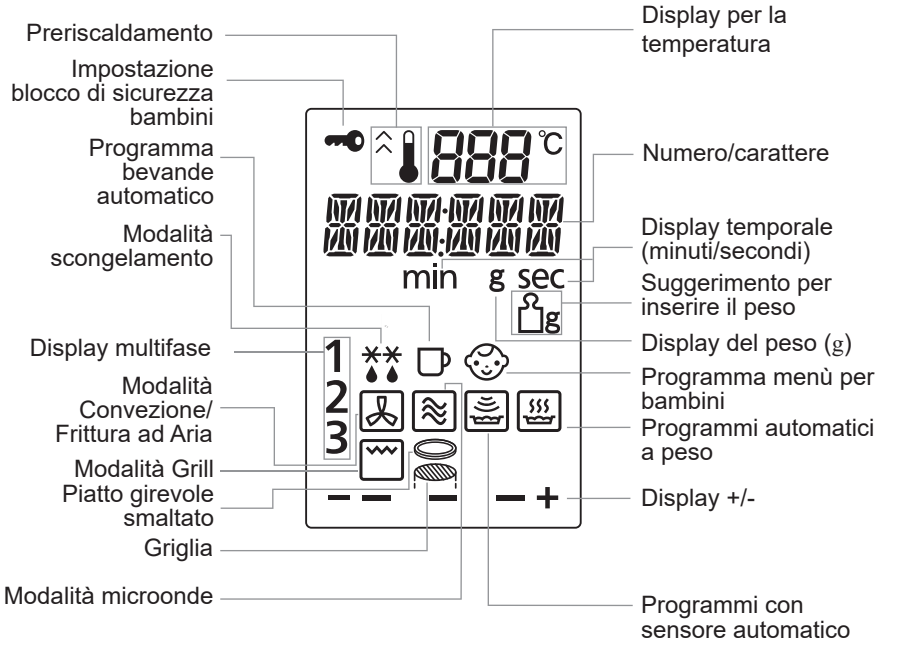
Questo forno è dotato di una funzione di risparmio energia.
Quando il forno si trova in modalità stand-by, diminuisce la luminosità del display. 6 minuti dopo l'ultima operazione, il forno si porta in modalità stand-by. Aprendo lo sportello, il display torna alla modalità standard.

Se viene impostata un'operazione senza premere il pulsante Avvio, dopo 6 minuti l'operazione viene automaticamente annullata. Il display tornerà alla modalità orologio.

Segnale acustico:

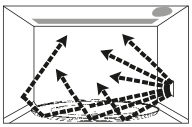
Quando si preme un pulsante, viene emesso un segnale acustico. Se non viene emesso alcun segnale, l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione all'altra, si sentirà due volte il segnale acustico. Dopo il completamento del preriscaldamento sulla modalità Convezione o Combinata, si sentirà tre volte il segnale acustico. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici.

Display

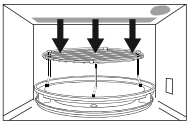
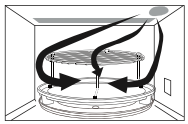
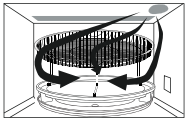
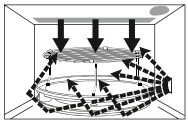


Modalità di cottura

Negli schemi riportati di seguito vengono forniti alcuni esempi di utilizzo degli accessori. Le soluzioni possono variare in base alla ricetta/all'alimento. Per ulteriori informazioni, consultare il nostro ricettario.

Modalità di cottura	Utilizzo	Accessori da utilizzare	Contenitori
MICROONDE 	• Scongelamento • Riscaldamento • Fusione: burro, cioccolato, formaggio. • Cottura di pesce, verdura, frutta, uova. • Preparazione di composte, marmellate, salse, creme, bigné, prodotti da forno, caramello, carne, pesce. • Cottura di dolci senza doratura. **Nessun preriscaldamento**	-	Utilizzare piastre o ciotole a microonde, piatti o ciotole, ad es. Pyrex®, direttamente sul vassoio in vetro. **No metallo.**

Modalità di cottura

Modalità di cottura	Utilizzo	Accessori da utilizzare	Contenitori
GRILL 	• Cottura alla griglia di carne e pesce. • Tostatura alla griglia. • Doratura di piatti gratinati o meringhe. **Nessun preriscaldamento**	Griglia piatto girevole smaltato*	Utilizzare piatti, vassoi o ciotole resistenti al calore, ad es. Pyrex® direttamente sulla griglia su piatto girevole smaltato sul piatto girevole in vetro*.
CONVEZIONE  	• Cottura di alimenti piccoli con tempi di cottura brevi: pasta sfoglia, biscotti, dolci arrotolati. • Prodotti da forno speciali, panini, brioche, pan di Spagna. • Cottura di pizze e tartine. **Preriscaldamento consigliato**	Piatto girevole smaltato o griglia*	Lo stagno metallico termoresistente può essere utilizzato su un piatto girevole smaltato*. **Non collocare i contenitori direttamente sul piatto girevole in vetro.**
FRITTURA AD ARIA 	• Cuocere le patatine fritte. • Cottura di bistecche, braciole di maiale, hamburger. • Cuocere alimenti impanati surgelati. **Nessun preriscaldamento**	Il cestello per friggere all'aria deve essere posizionato sulla griglia metallica, sopra il vassoio smaltato*	Posizionare il cibo direttamente nel cestello della friggitrice ad aria.
GRILL + MICROONDE 	• Cottura di lasagne, carne, patate o gratin di verdure. **Nessun preriscaldamento**	Griglia sul piatto girevole smaltato	Contenitori per forno a microonde e resistenti al calore. piatti collocati direttamente sulla griglia sul piatto girevole smaltato sul Piatto girevole in vetro*.
CONVEZIONE + MICROONDE 	• Cottura di dolci • Tartine di pasta sfoglia **Preriscaldamento se necessario.**	Piatto girevole smaltato*	Contenitori per forno a microonde e resistenti al calore i piatti possono essere usati sul piatto girevole smaltato*. **Non collocare i piatti direttamente sul piatto girevole in vetro.**

* N.B. Piccoli alimenti possono essere posizionati direttamente sul piatto girevole smaltato sulla griglia.

Display di informazioni



Premere Avvio

Display di informazioni

"88:88"	Nessuna informazione
"FRANCAIS"	*In francese*
"DEUTSCH"	*In tedesco*
"NEDERLANDS"	*In olandese*
"ENGLISH"	*In inglese*
"ESPANOL"	*In spagnolo*
"ITALIANO"	*In Italiano*

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

Impostazione della guida operativa

Per facilitare la programmazione del forno, nella finestra di visualizzazione apparirà la seguente operazione. Quando si acquisisce familiarità con il forno, è possibile disattivare la guida operativa.

Per spegnere:

Timer/Clock ⇨ GUIDA AL FUNZIONAMENTO OFF ⇨ Due punti o tempo di appare nella finestra del display.

Premere Timer/orologio quattro volte.

Display

Per accendere:

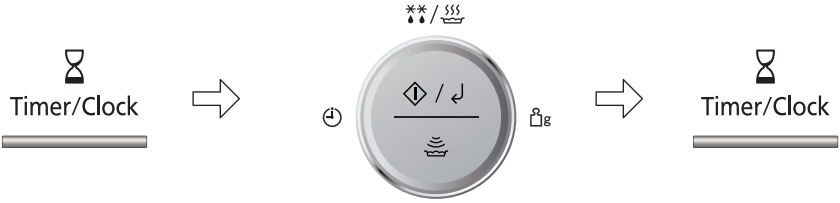
Timer/Clock ⇨ GUIDA AL FUNZIONAMENTO ON ⇨ Due punti o l'ora del giorno appare nella finestra del display.

Premere Timer/orologio quattro volte.

Display

Impostazione dell'orologio

Quando il forno viene collegato alla presa per la prima volta nella finestra di visualizzazione appare “88:88”.



Premere Timer/Orologio due volte
Sul display viene visualizzato “REGOLATE L’ORA ” e i due punti iniziano a lampeggiare.

Girare la manopola
Inserire l'ora ruotando la manopola. Sul display appare il tempo impostato.

Premere Timer/ Orologio
I due punti smettono di lampeggiare. L’ora del giorno è ora bloccata nel display.

Nota

1. Per azzerare l'ora del giorno, ripetere i passaggi da 1 a 3, come sopra.
2. L'orologio manterrà l'ora del giorno finché il forno sarà collegato all'alimentazione e verrà erogata corrente.
3. Questo è un orologio a 24 ore, cioè 14:00 = 14:00 non 2:00.

Blocco di sicurezza bambini

L'utilizzo di questo sistema rende i comandi del forno inutilizzabili; tuttavia è possibile aprire lo sportello. Il sistema di blocco di sicurezza bambini può essere impostato quando sul display sono visualizzati i due punti o l'orologio.

Impostazione:



Premere Arresto/Annulla tre volte
L'ora del giorno scompare. Benché non visualizzata, l'impostazione dell'ora rimane attiva. Su display appare .

Per cancellare:



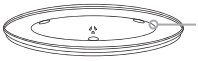
Premere Arresto/Annulla tre volte
L'ora del giorno riappare sul display.

Nota
Per attivare il blocco di sicurezza bambini, premere Arresto/Annulla tre volte in un arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento con la modalità microonde

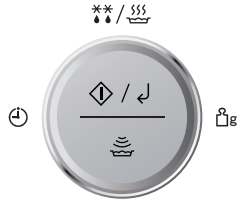
Durante il funzionamento del forno il vassoio di vetro deve sempre trovarsi in posizione corretta. Si possono selezionare 7 diversi livelli di potenza microonde (vedere la tabella riportata di seguito).

Utilizzo dell'accessorio:



Piatto girevole in vetro







Impostare il livello di potenza del microonde
Premere questo pulsante fino a quando la potenza desiderata non viene visualizzata sul display. Apparirà anche il simbolo del microonde. Quando si seleziona 270 W, apparirà anche .

Impostare il tempo
Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola.

Premere Avvio
Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Premere	Livello di potenza	Wattaggio	Tempo massimo disp.
Una volta	Elevato	1000 W	30 minuti
Due volte	Medio - Alto	800 W	1 ora e 30 minuti
3 volte	Scongelamento	270 W	1 ora e 30 minuti
4 volte	Medio	600 W	1 ora e 30 minuti
5 volte	Basso	440 W	1 ora e 30 minuti
6 volte	Cottura lenta	300 W	1 ora e 30 minuti
7 volte	Caldo	100 W	1 ora e 30 minuti

In questa tabella viene indicato approssimativamente il wattaggio per ciascun livello di potenza.

Nota

1. Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 33.
2. Il tempo di riposo può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Per l'utilizzo del timer vedere alle pagine 34-35.
3. 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.
4. Non utilizzare contenitori in metallo per la cottura in modalità microonde.
5. Per i tempi di scongelamento manuale, vedere la tabella di scongelamento alle pagine 21-22 del ricettario.

Linee guida per lo scongelamento

Suggerimenti per lo scongelamento

Verificare lo scongelamento più volte, anche se si utilizzano i programmi automatici. Rispettare i tempi di riposo.

Tempi di riposo

Le singole porzioni di cibo possono essere cotte quasi subito dopo lo scongelamento. È normale che le porzioni grandi rimangano congelate al centro. Prima della cottura, lasciare riposare per **almeno un'ora**. Durante il tempo di riposo, la temperatura si distribuisce uniformemente e l'alimento viene scongelato per conduzione.
Nota: se non si deve cuocere subito l'alimento, riporlo in frigorifero. Non ricongelare mai un alimento scongelato senza prima averlo cotto.

Tranci di carne e pollame

È preferibile disporre i tranci su una piastra rialzata o su una griglia in plastica, in modo che non riposino nei propri succhi.

Carne macinata o spezzatino di carne e frutti di mare

Poiché la parte esterna di questi alimenti si scongela rapidamente, è necessario separarli, separare i blocchi frequentemente durante lo scongelamento e rimuoverli una volta scongelati.

Piccole porzioni di alimenti

I pezzi di pollo e spezzatino devono essere separati prima possibile in modo che possano scongelarsi in modo uguale e completo. Le parti grasse alle estremità si scongelano più rapidamente. Posizionarle vicino al centro del piatto girevole.

Pane

Le pagnotte richiedono un tempo di riposo di 5-30 min. per consentire alla parte centrale di scongelarsi. Tale tempo può essere ridotto se si separano le fette e i panini e le pagnotte sono tagliate a metà.

Segnali acustici

Durante i programmi di scongelamento turbo vengono emessi dei segnali acustici. Che servono a ricordare di verificare, mescolare, separare i pezzi. Non seguire tali indicazioni potrebbe provocare uno scongelamento non omogeneo.





Tabella di scongelamento

Scegliere la potenza di scongelamento 270 W e calcolare il tempo di cottura come da tabella sottostante. Per grandi quantità, regolare il tempo di cottura.
I tempi indicati sono puramente indicativi. Controllare sempre il cibo durante lo scongelamento aprendo lo sportello, quindi riavviare lo scongelamento. Non è necessario coprire gli alimenti durante lo scongelamento.

Alimento	Peso/quantità	Tempo	Tempo di riposo
Carne			
Carré #*	500 g	18-20 min.	1 ora- 1 ora 30 min.
Carne per arrostire vicino dall'osso #*	500 g	18-22 min.	1 ora- 1 ora 30 min.
- costolette #	500 g	12-15 min	20 min.
- cotolette #	250 g	6-7 min.	15 min.
Bistecca sottile*	430 g (2 pz.)	15 min	30 min.
Entrecôte*	450 g	4-6 min.	15 min.
Carne macinata, impasto di salsiccia*	500 g	12-15 min	30 min
Hamburger*	100 g (1 pz)	4-5 min	10 min
	400 g (4 pz.)	10-12 min.	20 min
Spezzatino per stufato*	500 g	14-16 min	30 min.
Pollame intero #	500 g	12-15 min.	1 ora- 1 ora e 30 min.
Pollo a pezzi #*	1 kg (4 pzi)	22-25 min	30 min.
Galletto #	400 g	15-18 min	30-45 min
Pesce			
Intero #	450 g (2 pz.)	11-13 min.	15 min.
Filetti #	500 g (4 pz.)	16-18 min	20 min.
Tranci di pesce*	450 g (2 pz.)	10-12 min.	30 min
Pezzi spessi di pesce*	280 g (2 pz.)	10-12 min	30 min
Gamberi*	200 g	7 min.	10 min.
Varie			
Burro* #	250 g	2-3 min.	20 min.
Coulis di frutta*	200 g	4-5 min.	30 min.
Formaggio #	450 g	3-5 min.	30 min.
Bacche* (steso sottilmente)	250 g	5-6 min.	15 min.
	500 g	10-12 min.	20 min.
Succo di frutta concentrato*	200 ml	4 min.	15 min.



Nota
"#" girare questo alimento a metà scongelamento;
* mescolare, girare o separare più volte durante lo scongelamento.

Tabella di scongelamento

Scegliere la potenza di scongelamento 270 W e calcolare il tempo di cottura come da tabella sottostante. Per grandi quantità, regolare il tempo di cottura.
I tempi indicati sono puramente indicativi. Controllare sempre il cibo durante lo scongelamento aprendo lo sportello, quindi riavviare lo scongelamento. Non è necessario coprire gli alimenti durante lo scongelamento.

Alimento	Peso/quantità	Tempo	Tempo di riposo
Dolci cotti			
Pan di Spagna	300 g (1 pz)	5-6 min.	30 min
Foresta nera	550 g (1 pz)	6-8 min	30 min
Torta ai lamponi	470 g (1 pz)	10 min.	30 min.
Torta al cioccolato	500 g (1 pz)	5 min.	1 ora
Crostata al limone	110 g (1 pz)	3 min.	5-10 min
Pasticcini / Impasti			
Pasta frolla o al burro #	500 g	6-7 min.	20 min.
Impasto per pizza - a palla*	220 g	5-6 min.	20 min.

Nota
"#" girare questo alimento a metà scongelamento;
* mescolare, girare o separare più volte durante lo scongelamento.

Grill

Il sistema grill sul forno consente una cottura veloce ed efficiente di una vasta varietà di alimenti, es. costolette, salsicce, bistecche, toast, ecc. Sono disponibili 3 diverse impostazioni del grill. Durante il funzionamento del forno il vassoio di vetro deve sempre trovarsi in posizione corretta.



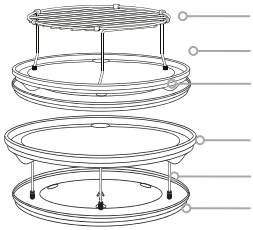
Premere per selezionare il livello del grill

Impostare il tempo
Selezionare il tempo di cottura utilizzando la manopola. Tempo massimo di cottura 1 ora e 30 minuti.

Premere Avvio
Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Premere	Livello di potenza
Una volta	Grill 3 (alto)
Due volte	Grill 2 (Medio)
3 volte	Grill 1 (basso)

Utilizzo dell'accessorio:



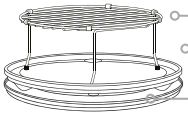
Nota

1. Collocare la pietanza sulla griglia di metallo sul piatto girevole smaltato. I piccoli alimenti possono essere posizionati direttamente sul piatto girevole smaltato sulla griglia metallica.
2. Non coprire mai gli alimenti durante la cottura a grill.
3. **Non** tentare di preriscaldare il grill.
4. Il grill funziona solo se lo sportello del forno è chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione grill con lo sportello aperto.
5. Nel programma "**solo grill**" non viene emessa alcuna microonda.
6. La maggior parte degli alimenti deve essere girata a metà cottura. Durante questa operazione, aprire lo sportello ed estrarre **delicatamente** la griglia utilizzando guanti da forno.
7. Una volta girato l'alimento, infornarlo nuovamente e chiudere lo sportello. Una volta chiuso lo sportello del forno, premere Avvio. Il conto alla rovescia del tempo di cottura a grill restante sul display riprenderà automaticamente. È possibile aprire lo sportello del forno in qualsiasi momento per controllare il progresso della cottura al grill dell'alimento.
8. 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.
9. Durante la cottura il grill diventerà a tratti incandescente; ciò è normale. Pulire sempre il forno dopo aver usato il grill e prima di utilizzare la modalità di cottura a microonde o combinata.

Convezione

Questa funzione consente di scegliere la temperatura di convezione tra 40 °C, 100 °C e 220 °C con incrementi di 10 °C. Per consentire di selezionare rapidamente le temperature più utilizzate, le temperature iniziano da 150 °C a 220 °C, poi 40 °C, 100 °C, 110 °C.

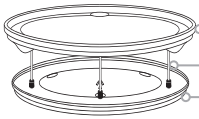
Utilizzo dell'accessorio:



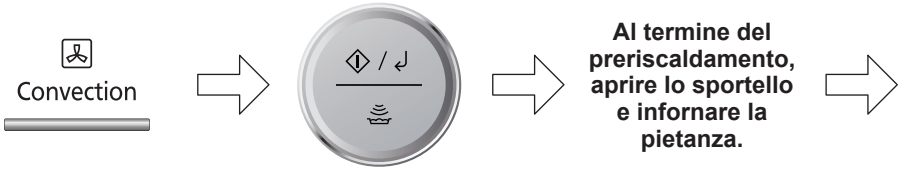
Griglia
Piatto girevole smaltato
Piatto girevole in vetro



Piatto girevole smaltato
Piatto girevole in vetro



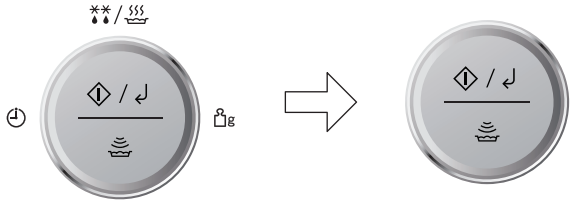
Piatto girevole smaltato
Griglia
Piatto girevole in vetro



Premere per selezionare la temperatura desiderata del forno.

Premere Avvio per preriscaldare
(Saltare questo passaggio quando non è necessario preriscaldare.)

Al termine del preriscaldamento, aprire lo sportello e infornare la pietanza.



Impostare il tempo
Selezionare il tempo di cottura utilizzando la manopola. Tempo massimo di cottura 9 ore.

Premere Avvio
Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Note sul Preriscaldamento

1. Non aprire lo sportello durante il preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento verranno emessi 3 segnali acustici e sul display lampeggerà una "P".
2. Per cuocere senza preriscaldamento, selezionare la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura e premere Avvio.
3. Il forno mantiene la temperatura di selezionata per circa 30 minuti. Se non sono stati inseriti cibi all'interno del forno, il programma di cottura "APRITE LA PORTA" apparirà automaticamente nella finestra di visualizzazione. Se non è impostato alcun tempo di cottura, il forno ritorna all'ora del giorno dopo 6 minuti.
4. Il forno non può essere preriscaldato a 40 °C.

Convezione

Nota

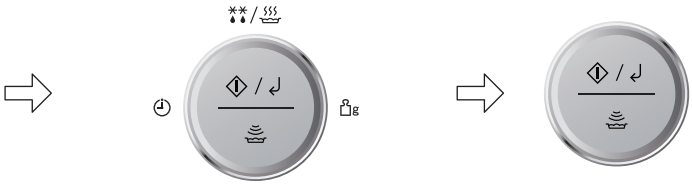
1. Se il tempo di cottura è inferiore a 1 ora, verrà conteggiato secondo dopo secondo.
2. Se invece supera l'ora, verrà conteggiato in minuti fino a che rimane 1H 00 (1 ora). Il display indica quindi i minuti e i secondi e conta alla rovescia di secondo in secondo.
3. Se necessario, è possibile modificare 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.
4. Durante il preriscaldamento, la schermata visualizza la temperatura effettiva della cavità del forno. La temperatura attuale non viene visualizzata finché non viene raggiunta una temperatura superiore a 100 °C. Per cambiare la temperatura durante la cottura, premere il pulsante Convezione.
5. Quando si usa Convezione, il piatto girevole in vetro deve essere in posizione e deve avere sopra il piatto girevole smaltato.

Frittura ad aria

La funzione di frittura ad aria unisce un calore intenso a un flusso d'aria ottimizzato per cuocere gli alimenti in modo croccante e dorato. Non è necessario preriscaldare; è sufficiente ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura fino a 9 ore dopo aver selezionato la modalità di frittura ad aria.



Premere	Livello frittura ad aria	Temperatura	Utilizzo
Una volta	Air Fry 1	180 °C	Gamberi, cavolfiori, asparagi, funghi
Due volte	Air Fry 2	200 °C	Pesce intero, involtini di primavera, salsicce
3 volte	Air Fry 3	220 °C	Crocchette di pollo surgelate, patatine fritte surgelate, petto di pollo



Impostazione del tempo
Selezionare il tempo di cottura ruotando il selettore. Il tempo può essere impostato fino a 9 ore.

Premere Start

Nota

1. Assicurarsi di utilizzare gli accessori appropriati. Collocare gli alimenti nel cestello per la frittura ad aria sulla griglia metallica, sopra il vassoio smaltato, per far sgocciolare l'olio. NON rimuovere il distanziatore dalla griglia.
2. Disporre gli alimenti in modo uniforme nel cestello per friggere ad aria. Per ottenere risultati ottimali, sistemare gli alimenti in un unico strato e lasciare spazio tra un pezzo e l'altro. In caso di grandi quantità di cibo, mescolare o ri-disporre gli alimenti più volte durante la cottura.
3. Quando il tempo di cottura selezionato è inferiore a un'ora, il countdown avviene secondo per secondo.
4. Quando il tempo di cottura selezionato è superiore a un'ora, il countdown avviene minuto per minuto fino a raggiungere "1H 00" (1 ora). Il display mostrerà quindi i minuti e i secondi, contando alla rovescia secondo per secondo.
5. Se necessario, è possibile modificare il tempo di cottura durante il processo. Ruotare la manopola per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in incrementi di 1 minuto, fino a un massimo di 10 minuti. Ruotando la manopola su zero si conclude la cottura.

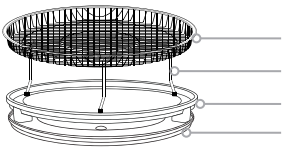
Frittura ad aria

Attenzione!

Gli accessori e il forno circostante possono raggiungere temperature elevate. È importante utilizzare i guanti da forno. Assicuratevi sempre di indossarli quando estraete le pietanze dal forno, specialmente durante la fase di girare o mescolare gli alimenti, poiché tutto è molto caldo.

Accessori da utilizzare con il forno

Quando si utilizza la funzione di **Frittura ad Aria**, posizionare gli accessori nel forno con il vassoio smaltato sopra il vassoio di vetro, quindi la griglia con il cestello per la frittura ad aria sopra il cibo.



Nota

1. Gli alimenti vengono generalmente cucinati **senza copertura**.
2. Dopo la cottura, è fondamentale rimuovere gli accessori per pulirli prima del riutilizzo e pulire le pareti e il pavimento del forno con un panno inumidito in acqua calda e sapone per eliminare il grasso.
3. I cibi devono sempre essere cotti fino a doratura e a temperature elevate.

Tabella di cottura per friggere all'aria

Alimento	Gamma di peso	Temp.	Tempo consigliato (minuti)	Suggerimenti
Fresco				
Gambero impanato	200-250 g	180°C	14-16 min	Rivestire i gamberi con l'uovo, quindi coprirli con un composto di pangrattato e olio. Girarli a ⅔ del tempo di cottura totale.
Gambero	300-500 g	180°C	16-20 min	Condire con olio, sale e pepe nero. Girare a ½ del tempo totale.
Pesce intero	310-450 g	200°C	20-24 min	Condire con olio, sale e pepe nero, tagliare il pesce a metà e metterlo su un foglio di alluminio o su una teglia da forno.
Patate	500-900 g	200°C	25-30 min	Condire con olio, sale e pepe nero. Girare e mescolare a ½ del tempo totale.
Cavolfiore	310-500 g	180°C	22-26 min	Condire con olio, sale, pepe nero e peperoncino in polvere. Girare e mescolare a ⅔ del tempo totale.
Cavolini di Bruxelles	310-500 g	180°C	20-24 min	Condire con olio, sale, pepe nero e peperoncino in polvere. Girare e mescolare a ⅔ del tempo totale.
Asparagi	200-310 g	180°C	12-16 min	Condire con olio, sale, pepe nero e peperoncino in polvere. Girare e mescolare a ⅔ del tempo totale.

Tabella di cottura per friggere all'aria

Alimento	Gamma di peso	Temp.	Tempo consigliato (minuti)	Suggerimenti
Carote	500-780 g	180°C	20-25 min	Condire con olio, sale e pepe nero. Girare e mescolare a ½ del tempo totale.
Funghi	340-500 g	180°C	16-20 min	Condire con olio, sale e pepe nero.
Patatine fritte fatte in casa	450 - 900 g	220°C	30-40 min	Mettere a bagno in acqua fredda per 1 ora in frigorifero, asciugare e mescolare con l'olio, mescolando a ⅔ del tempo totale per oltre 450 g.
Bistecca (½ pollice di spessore)	2 - 4 pz (340 - 670 g)	220°C	16-18 min	Condire, rigirare a ⅔ del tempo totale
Costolette di maiale	2 - 4 pz (225 - 450 g)	220°C	25-30 min	Condire, rigirare a ⅔ del tempo totale
Hamburger	2 - 4 pz (280 - 560 g)	220°C	16-20 min	Condire, rigirare a ⅔ del tempo totale
Alette di pollo	450 - 1000 g	220°C	25-30 min	Condire, rigirare a ⅔ del tempo totale
Cosce di pollo	4 - 8 pz (450 - 1000 g)	220°C	35-40 min	Aprire la superficie delle cosce con un coltello; condire, rigirare a ⅔ del tempo totale.
Petto di pollo	2 - 4 pz (340 - 670 g)	220°C	26-30 min	Condire, rigirare a ⅔ del tempo totale
Filletto di pesce	2 - 4 pz (225 - 450 g)	220°C	20-25 min	Condire, con uno spessore inferiore a 1½ pollici

Tabella di cottura per friggere all'aria

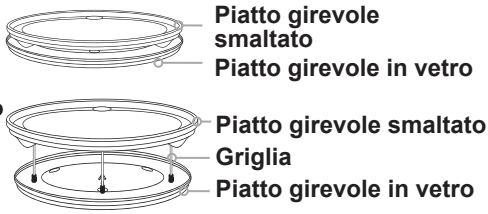
Alimento	Gamma di peso	Temp.	Tempo consigliato (minuti)	Suggerimenti
Surgelato				
Patatine sottili surgelate	225 - 450 g	220°C	20-30 min	Mescolare a ⅔ del tempo totale per oltre 450 g.
	450 - 900 g		30-40 min	
Patatine fritte surgelate spesse/ steak fries surgelate/ spicchi di pane	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Mescolare a ⅔ del tempo totale per oltre 450 g.
Steak fries surgelate/ patate a spicchi	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Mescolare a ⅔ del tempo totale per oltre 450 g.
Bastoncini di formaggio surgelati	450 - 1200 g	220°C	16-20 min	-
Nuggets di pollo surgelati	450 - 1100 g	220°C	20-30 min	Mescolare a ⅔ del tempo totale per oltre 450 g.
Bastoncini di pesce surgelati	450 - 1200 g	220°C	20-30 min	Mescolare a ⅔ del tempo totale per oltre 450 g.
Filletti di pollo impanati	3-5 pz (300 - 500 g)	200°C	25-27 min	Girare a ⅔ del tempo totale.
Refrigerato				
Involtini di primavera	300-450 g	200°C	15-18 min	Spennellare di olio. Girare a ⅔ del tempo totale.

Cottura combinata

La cottura combinata è ideale per molti alimenti. La potenza delle microonde li cuoce rapidamente, mentre il forno aggiunge la doratura e la croccantezza tradizionali. Tutto avviene simultaneamente, con la conseguenza che gli alimenti vengono cotti in ½ - ⅔ del tempo di cottura tradizionale. Ci sono 5 combinazioni fisse (vedere la seguente tabella). Il preriscaldamento è disponibile solo in modalità combinata a convezione. Si tratta di livelli combinati 2, 3, 4 o 5.

Utilizzo dell'accessorio:



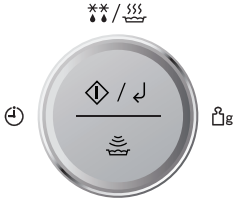


Quando si utilizza un programma di cottura combinato, il piatto girevole in vetro deve essere in posizione e deve avere il piatto girevole smaltato sopra, se non diversamente indicato.



Impostare il livello di combinazione desiderato (premere Avvio in caso di preriscaldamento - solo per i livelli combinati 2, 3, 4 o 5).

Premere	Combi Livello	Tipo di combinazione	Utilizzo
4 volte	Combi 1	Grill 3 (alto)+ MW 440 W	Gratin, scongelamento e pane croccante/gratinato, panini tostati, piccoli alimenti impanati, samosa, involtini primavera
5 volte	Combi 2	Convezione 180 °C + MW 100 W	Stufati, umidi e arrosti di carne a lenta cottura
6 volte	Combi 3	Convezione 220 °C + MW 440 W	Alimenti a base di patate congelati piccoli pasticcini, cialde, bomboloni
7 volte	Combi 4	Convezione 200 °C + MW 440 W	Pizze a base sottile, flammekueche, arrosti di carne
8 volte	Combi 5	Convezione 160 °C + MW 440 W	Quiche, croissant, pizze a base spessa



Impostare il tempo
Selezionare il tempo di cottura utilizzando la manopola. Tempo massimo di cottura 9 ore.



Premere Avvio
Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Cottura combinata

Note sul Preriscaldamento

1. Quando si utilizza la modalità Grill + Microonde, il preriscaldamento non è disponibile.
2. Quando si usa Convezione + Microonde, il forno può essere preriscaldato. Premere Avvio dopo aver selezionato Combi 2, 3, 4 o 5. Durante il preriscaldamento combinato non vengono emesse microonde.

Nota

1. La griglia metallica è stata progettata per essere utilizzata per la combinazione e per grigliare. Non tentare mai di utilizzare qualsiasi altro accessorio metallico diverso da quello fornito con il forno. Posizionare il piatto girevole smaltato sotto per catturare eventuali grassi o gocce d'acqua.
2. Utilizzare la griglia solo come descritto. **Non** utilizzare un programma di cottura manuale per quantità di alimenti inferiori a 200 g. Per piccole quantità non cuocere in combinazione, cuocere con **grill** o **solo microonde** per ottenere i migliori risultati.
3. 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.
4. Non coprire mai i cibi durante la cottura in combinazione.
5. Non è possibile preriscaldare il grill con la modalità combinazione.
6. Può formarsi un arco elettrico se si utilizza un peso non corretto del cibo, se la griglia è stata danneggiata o se un contenitore metallico viene accidentalmente utilizzato. L'arco elettrico è un lampo di luce blu visto nel microonde. Se si verifica, arrestare immediatamente l'apparecchio.
7. Alcuni cibi dovrebbero essere cucinati in combinazione senza l'uso della griglia metallica, cioè arrosti, gratin, torte e budini. Il cibo deve essere posto su un piatto non metallico resistente al calore e collocato direttamente sul piatto girevole in vetro.
8. **Non** utilizzare contenitori in plastica per **microonde** con i programmi di cottura combinata (a meno che non siano idonei per la cottura combinata). I contenitori devono resistere al calore del grill superiore, ovvero devono essere in vetro resistente al calore. Sono ideali, ad esempio, Pyrex® e ceramica.
9. È possibile utilizzare stampi e contenitori in metallo liscio nella modalità combinazione, ma devono essere posizionati direttamente sul piatto girevole smaltato sul piatto girevole in vetro. Non devono essere posizionati direttamente sulla griglia metallica, altrimenti si verifica un arco elettrico.

Attenzione!

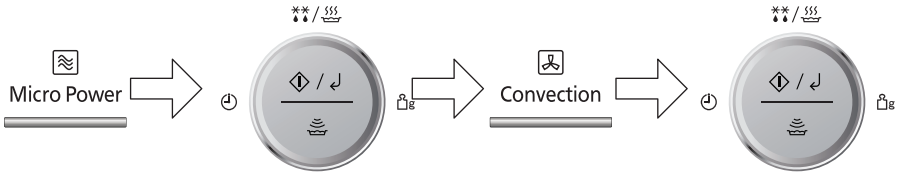
Usare i guanti da forno per rimuovere l'accessorio. Non toccare mai l'esterno dell'oblò o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti dal forno dato che queste parti raggiungono temperature elevate.

Cottura multifase

Cottura in 2 o 3 fasi

Esempio

Per cuocere a 600 W per 2 minuti, cuocere a 180 °C per 15 minuti e cuocere al Grill 3 per 10 minuti.

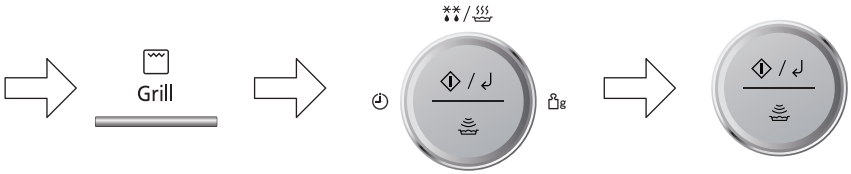


Premere Micro Power 4 volte per selezionare 600 W.

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

Premere il pulsante Convezione 4 volte per selezionare 180 °C.

Impostare il tempo di cottura a 15 minuti con la manopola.



Premere una volta il pulsante Grill per selezionare Grill 3.

Impostare il tempo di cottura a 10 minuti con la manopola.

Premere Avvio
Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Nota

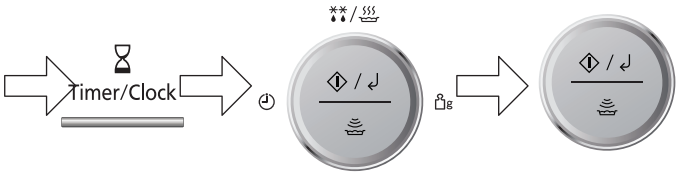
1. Durante il funzionamento, premere Arresto/Annullamento per interrompere ogni operazione. È possibile riavviarlo premendo Avvio. Premere di nuovo Arresto/Annullamento per annullare il programma selezionato.
2. Premere una volta Arresto/Annullamento mentre il forno non è in funzione per annullare il programma selezionato.
3. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.
4. La funzione di ritardo/riposo può essere utilizzata con la cottura multifase.

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato prima, durante o dopo un programma di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per impostare un tempo di riposo a cottura ultimata oppure per ritardare l'avvio della cottura.

1. Per impostare un tempo di riposo:

Impostare il programma di cottura desiderato, selezionando il livello di potenza e il tempo richiesto (fino a 2 fasi).



Premere Timer/ Orologio

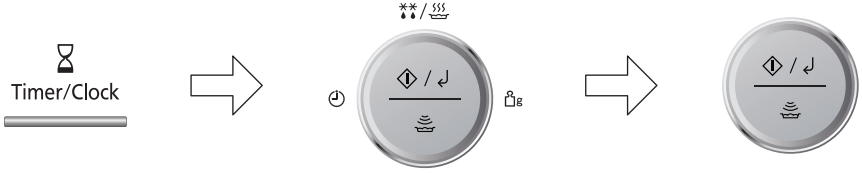
Impostare il tempo di riposo con la manopola. (max 9 ore). Sul display viene visualizzata una "H" per indicare le ore.

Premere Avvio Il programma di cottura avrà inizio dopo di che il tempo di riposo inizierà il conto alla rovescia.

Nota

1. È possibile programmare una cottura in 3 fasi che includa un tempo di riposo.
2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di tempo di riposo, il conto alla rovescia del tempo di cottura visualizzato sul display continuerà.
3. Il tempo di attesa non può essere programmato dopo un programma automatico e il preriscaldamento.
4. 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.

2. Per impostare un timer da cucina:



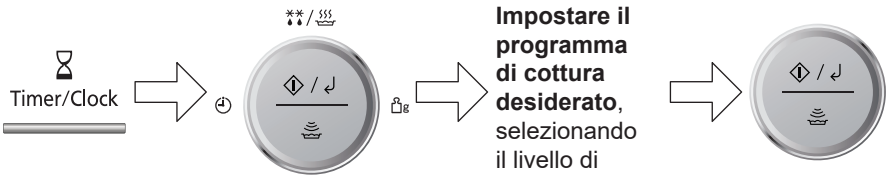
Premere Timer/ orologio

Impostare il tempo di cottura desiderato utilizzando il quadrante (max 9 ore). Sul display viene visualizzata una "H" per indicare le ore.

Premere Avvio Il tempo inizierà il conto alla rovescia.

Utilizzo del timer

3. Per impostare un avvio ritardato:



Premere Timer/Orologio

Impostare l'intervallo di avvio ritardato ruotando la manopola (fino a 9 ore). Sul display viene visualizzata una "H" per indicare le ore.

Impostare il programma di cottura desiderato, selezionando il livello di potenza e il tempo richiesto (fino a 2 stadi).

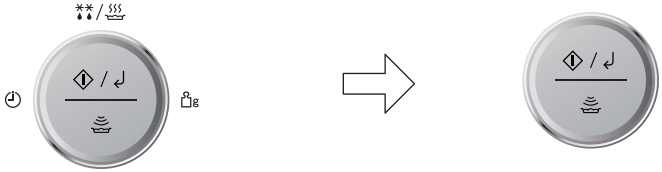
Premere Avvio Il tempo di ritardo inizia il conto alla rovescia e poi il programma di cottura ha inizio.

Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la cottura con avvio differito.
2. Se il tempo di ritardo programmato è superiore a un'ora, viene conteggiato in minuti. Se è inferiore a un'ora, invece, viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio differito!! non può essere programmato prima dei programmi automatici e del preriscaldamento.
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.

Utilizzo della funzione Aggiunta tempo.

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: Micro Power: 1000 W (elevato) di potenza fino a 30 minuti; altre potenze: fino a 1 ora e 30 minuti, Grill: 1 ora e 30 minuti, Convezione, Frittura ad Aria, Combinazione e timer: 9 ore.

Premere 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, Convezione, Frittura ad Aria, Combinazione e Timer, 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 e durante la cottura.
4. Viene mantenuto il livello di potenza della fase di cottura precedente.

Riscaldamento a un tocco

the Genius

Questa caratteristica unica, "il sensore integrato Genius", permette di riscaldare un pasto freddo con un solo tocco della manopola. Non è necessario selezionare il livello di potenza o il tempo di cottura. Il sensore integrato misura l'umidità degli alimenti e calcola il livello di potenza del microonde e il tempo di cottura.



Quando viene visualizzata la modalità orologio, premere il selettore per avviarla. Per resettare il forno e tornare alla modalità orologio, premere Arresto/Annullamento.

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
Riscaldamento di pietanze refrigerate precotte e fresche	200-1000 g		Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti devono essere a una temperatura di frigorifero di circa +5 °C. Riscaldarli nel contenitore in cui sono stati acquistati. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se invece si dispongono gli alimenti su un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Premere la manopola per avviare. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Il pesce o la carne di grandi dimensioni in salsa diluita può richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per alimenti ricchi di amido, quali riso, pasta e patate.

Funzionamento

Una volta selezionato il Riscaldamento a un tocco e premuto Avvio, il cibo viene riscaldato. Quando il cibo comincia a scaldarsi, viene emesso vapore. Quando il cibo raggiunge una certa temperatura e inizia a cuocere, si libera una quantità ancora maggiore di vapore. L'aumento dell'emissione di vapore viene rilevato da un sensore di umidità nel forno. Questo funge da segnale per il forno per il calcolo di quanto più a lungo il cibo deve cuocere.
Il tempo di cottura rimanente apparirà nella finestra di visualizzazione dopo due segnali acustici.
Mentre il programma del sensore è ancora nella finestra di visualizzazione, lo sportello del forno **non deve essere aperto**. Attendere fino a quando il tempo di cottura appare nella finestra, quindi aprire lo sportello, se necessario, per mescolare o girare il cibo.

Regolare a gusto

Il Riscaldamento a un tocco riscalda un pasto freddo per gusti medi. È possibile regolare il programma di riscaldamento secondo i propri gusti. Dopo aver premuto Avvio, sul display appare il simbolo +/- e la barra lampeggiante, ruotare la manopola in senso orario per aggiungere tempo o in senso antiorario per sottrarre tempo. Questa operazione deve essere completata entro 14 secondi. La modalità predefinita è normale.

Nota

1. Questa funzionalità non è adatta ad alimenti che non possono essere mescolati, ad esempio lasagne/maccheroni.
2. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura restante.
3. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
4. Per evitare errori durante il Riscaldamento a un tocco, assicurarsi che il piatto girevole in vetro e il contenitore siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve superare i 35 °C e non deve essere inferiore di 0 °C.
6. Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con riscaldamento ad un tocco, nella finestra di visualizzazione apparirà 'CALDO’. Dopo che 'CALDO' scompare, è possibile utilizzare il Riscaldamento a un tocco. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e tempo di cottura corretti autonomamente.

Scongelamento turbo

Questa funzione consente di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane.

Gli alimenti devono essere disposti in un contenitore idoneo. Il pollo intero e i tagli di carne devono essere disposti su un sottocoppa capovolto 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. Al primo segnale acustico emesso occorre girare.** Al secondo segnale acustico emesso occorre girare gli alimenti o separarli.

1° segnale acustico
Girare



2° segnale acustico
Girare o separare

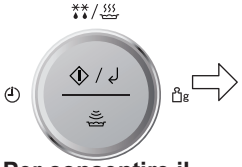


Nota

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.
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. 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).

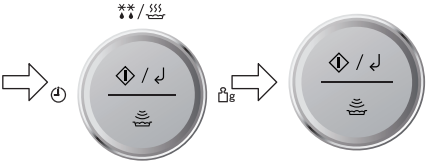
Scongelamento turbo

Questa funzione consente di scongelare gli alimenti congelati in base al loro peso.



Per consentire il funzionamento automatico del programma, assicurarsi che il forno sia in modalità Orologio. Selezionare il programma Scongelamento turbo desiderato ruotando la manopola.

Premere la manopola per confermare la selezione del programma. Il numero di programma automatico viene visualizzato sul display. Si accendono le spie microonde, automatico e scongelamento.



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

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

Programma	Peso	Istruzioni
1. Pane	100 g - 900 g	Pagnotte piccole o grandi, bianche o integrali, panini e bastoni francesi. Ruotare la manopola per selezionare il programma 1, Pane. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso dell'alimento e premere Avvio. Girare quando vengono emessi i segnali acustici. Lasciar riposare il pane da 5 min (piane bianco leggero) fino a 30 min (pane di segale compatto). Durante il tempo di riposo tagliare a metà le pagnotte grandi.
2. Pezzi piccoli	100 g - 1200 g	Piccoli tranci di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, costolette, filetto di pesce (peso di ognuno da 100 a 400 g). Ruotare il quadrante per selezionare il programma 2, Pezzi piccoli. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso dell'alimento e premere Avvio. Girare quando vengono emessi i segnali acustici.
3. Pezzo grande	400 g - 2000 g	Grossi pezzi di carne, pollo intero, carne per arrosto. Ruotare la manopola per selezionare il programma 3, Pezzo grande. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso dell'alimento e premere Avvio. Girare quando vengono emessi i segnali acustici. Lasciar passare un tempo di riposo di 1 o 2 ore prima della cottura.

= Microonde = Scongelamento

Nota

Vedere pagina 39 per istruzioni sullo scongelamento.

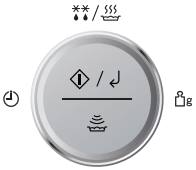
Programmi automatici a peso



Questa funzione consente di cuocere o preriscaldare vari cibi impostando solo il peso. Il forno determina il livello di potenza delle microonde e/o l'impostazione della convezione o grill e/o della combinazione, quindi automaticamente il tempo di cottura. Selezionare la categoria di alimenti e poi inserire il peso. Il peso è programmato in grammi.

Programmi automatici con preriscaldamento

È necessario preriscaldare il forno per i programmi di Ricottura del pane 7 e 8; Programmi menù per bambini 19 Impanati surgelati, 20 Chips di verdure, 21 Patatine fritte; Programmi Combi automatici 24 Patate surgelate, 26 Pollo intero.

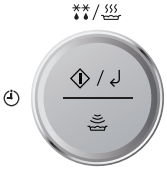


Per consentire il funzionamento del programma automatico a peso, assicurarsi che il forno sia in modalità orologio. Inserire il programma desiderato ruotando la manopola. Leggere pagine 44, 50-52.

Premere la manopola per confermare il programma. Il numero di programma automatico viene visualizzato sul display. Il simbolo del microonde e/o Grill o della convezione e del peso automatico compaiono sul display e il simbolo degli alimenti surgelati se del caso.



Premere la manopola per preriscaldare il forno. Preriscaldare con il piatto girevole smaltato su piatto girevole in vetro.



Al termine del preriscaldamento verranno emessi segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Mettere il cibo nel forno e impostare il peso utilizzando la manopola. Fare attenzione quando si estrae il piatto girevole smaltato.

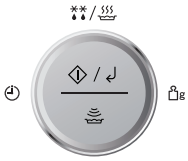


Premere Avvio

Programmi automatici a peso

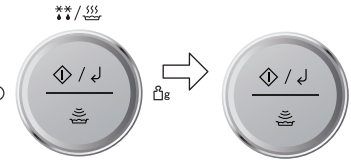
Non è necessario preriscaldare il forno per questa seconda fase. Operare come segue:

Programmi automatici senza preriscaldamento



Per consentire il funzionamento automatico del programma, assicurarsi che il forno sia in modalità Orologio. Selezionare il programma automatico a peso desiderato ruotando la manopola.

Premere la manopola per confermare il programma. Il numero di programma automatico viene visualizzato sul display. I simboli del forno a microonde e/o grill o della convezione e del peso automatico appaiono sul display ed eventualmente anche il simbolo degli alimenti surgelati.



Selezionare il peso dell'alimento ruotando la manopola (tranne per il Programma menù per bambini 18, Torta in tazza.) Girando lentamente la manopola, si può incrementare il peso di 10 g alla volta.

Premere Avvio

Quando si seleziona un programma automatico, sul display vengono visualizzati vari simboli per mostrare la modalità di cottura che verrà utilizzata e gli accessori necessari, oltre al piatto girevole in vetro. Eco cosa vogliono dire:

Microonde	Grill	Convezione
Piatto girevole smaltato	Griglia	Surgelato

Nota

I programmi di peso automatico sono progettati per eliminare i dubbi sulla cottura o sul riscaldamento dei cibi. Devono essere utilizzati **solo** per gli alimenti descritti.

1. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti (alle pagine 43-44, 48-52).
2. Utilizzare gli accessori solo come indicato alle a pagine 43-44, 48-52.
3. I programmi per bevande 4-6 e i programmi per bambini 15, 16, 18 utilizzano solo la potenza delle microonde. I programmi per cuocere nuovamente il pane !! 7-8; i programmi menù per bambini sono 17,19-21 e i programmi Combi automatici 22-27 utilizzano una combinazione di Microonde e Convezione o Grill.
4. **Non** coprire il cibo, a meno che non sia specificato, quando si utilizza un programma Combinazione o Convezione, si impedisce che il cibo si gratini. Il calore fonde anche l'eventuale rivestimento plastico.
5. Dopo la cottura con un programma di cottura automatica, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di **riposo**, per consentire al calore di penetrare nella parte centrale.
6. Poiché gli alimenti sono soggetti a variazioni, verificare che l'alimento sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.
7. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni relative al peso riportate sulla confezione.

Programmi automatici per bevande

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
4. Tè/Caffe	200 g o 400 g		Per riscaldare una bevanda con un peso fisso di 200 g o due bevande di 200 g ciascuna a temperatura ambiente, ad es. tè, caffè o cioccolata calda. Ruotare la manopola per selezionare il programma 4, The/Caffe. Premere la manopola per confermare il programma. Selezionare 200 g per 1 bevanda o 400 g per due bevande utilizzando il quadrante e premere Avvio. Mescolare prima e dopo il riscaldamento.
5. Latte/ Cioccolata calda/ Caffellatte	200 g o 600 g		Riscaldare una tazza di latte da 200 g oppure una caraffa di latte da 600 g a temperatura di frigorifero. Questo programma è adatto per latte intero, parzialmente scremato e scremato. Il latte calda può essere utilizzato per preparare caffellatte o cioccolata calda. Ruotare la manopola per selezionare il programma 5, Latte/Cioccolata calda/ Caffellatte. Premere la manopola per confermare il programma. Selezionare 200 g per 1 tazza o 600 g per 1 caraffa utilizzando il quadrante e premere Avvio. Per la tazza, mescolare prima e dopo il riscaldamento. Per la caraffa, mescolare quando vengono emessi i segnali acustici durante il riscaldamento.
6. Zuppe	200 - 1000 g		Per riscaldare zuppe in tetra, zuppe in scatola o fatte in casa. Le zuppe devono essere a temperatura ambiente o frigorifero. La zuppa deve essere collocata in una ciotola per microonde di dimensioni adeguate. È preferibile coprire con un coperchio o un piatto o un piattino. Ruotare la manopola per selezionare il programma 6, Zuppe. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso e premere Avvio. Mescolare prima e all'emissione dei segnali acustici e dopo il riscaldamento. La temperatura finale della zuppa può variare a seconda della consistenza della zuppa, della temperatura di partenza, dello zucchero e del contenuto di grassi della zuppa.

= Microonde = Bevanda

Programmi per cuocere nuovamente il pane

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
7. Pane croccante	100 - 500 g		Per cuocere nuovamente pane croccante. Questo programma è adatto per riscaldare, gratinare e rendere croccanti baguette e panini a temperatura ambiente. Assicurarsi che l'altezza della baguette/panino non superi i 5 cm. Ruotare la manopola per selezionare il programma 7, Pane croccante. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio per preriscaldare il forno. Al termine del preriscaldamento verranno emessi segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Collocare baguette/panini croccanti sul piatto girevole smaltato sul piatto girevole in vetro. Ruotare la manopola per selezionare il peso e premere Avvio. Dopo averlo fatto cuocere collocare sulla griglia metallica per qualche minuto.
8. Panini morbidi	50 - 350 g		Per cuocere nuovamente i panini morbidi. Questo programma è adatto per riscaldare, gratinare e rendere croccanti croissant acquistati a temperatura ambiente. Ruotare la manopola per selezionare il programma 8, Panini morbidi. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio per preriscaldare il forno. Al termine del preriscaldamento verranno emessi segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Posizionare i panini morbidi sul piatto girevole smaltato sul piatto girevole in vetro. Ruotare la manopola per selezionare il peso e premere Avvio. Dopo averlo fatto cuocere collocare sulla griglia metallica per qualche minuto.

= Microonde = Grill = Preriscaldamento necessario = Convezione

Programmi con sensore automatico

Questa funzione consente di cucinare o riscaldare i cibi senza dover inserire il peso. Il sensore integrato misura l'umidità degli alimenti e calcola il livello di potenza del microonde consigliato e il tempo di cottura consigliato.

Funzionamento

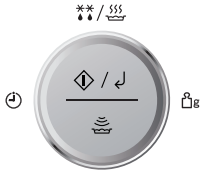
Una volta selezionato il cibo e premuto Avvio, il cibo viene riscaldato. Quando il cibo comincia a scaldarsi, viene emesso vapore. Quando il cibo raggiunge una certa temperatura e inizia a cuocere, si libera una quantità ancora maggiore di vapore. L'aumento dell'emissione di vapore viene rilevato da un sensore di umidità nel forno. Questo funge da segnale.

per il forno per calcolare il tempo di cottura del cibo. Il tempo di cottura rimanente apparirà nella finestra di visualizzazione dopo due segnali acustici.

Mentre il programma del sensore è ancora nella finestra di visualizzazione, lo sportello del forno **non deve essere aperto**. Attendere fino a quando il tempo di cottura appare nella finestra, quindi aprire lo sportello, se necessario, per mescolare o girare il cibo.

Regolare a gusto

I programmi con sensore cucinano cibi per gusti medi. È possibile regolare i programmi di cottura secondo i propri gusti. Dopo aver premuto Avvio, sul display appare il simbolo +/- e la barra lampeggiante, ruotare la manopola in senso orario per aggiungere tempo o in senso antiorario per sottrarre tempo. Questa operazione deve essere completata entro 14 secondi. La modalità predefinita è normale.



Per consentire il funzionamento automatico del programma, assicurarsi che il forno sia in modalità Orologio. Selezionare il programma Sensore automatico desiderato ruotando la manopola.

Premere la manopola per confermare il programma. Il numero del programma automatico appare sul display. I simboli del forno a microonde e del sensore automatico appaiono sul display insieme eventualmente al simbolo degli alimenti surgelati.



Premere Avvio

Programmi con sensore automatico

Nota

1. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura restante.
2. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
3. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati sia compresa tra -18 °C e -20 °C, mentre quella degli alimenti sia compresa tra +5 °C e +8 °C (temperatura di frigorifero).
4. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che il vassoio di vetro e il piatto siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve superare i 35 °C e non deve essere inferiore di 0 °C.
6. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso consigliati descritti a pagina 47.
7. Quando si usano i programmi con sensore automatico per verdura fresca, verdura congelata, patate e pesce fresco, coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Quando si usano i programmi con sensore automatico per pasta e riscaldare stufati, coprire con un coperchio.
8. Se gli alimenti sono ricoperti con pellicola trasparente, forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Se la pellicola non viene forata, il vapore non sarà in grado di disperdersi e gli alimenti rischiano di essere scotti.
9. Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma con sensore automatico, nel display viene visualizzato ‘CALDO’. Una volta sparita la dicitura 'CALDO', i programmi con sensore automatico sono disponibili per l'utilizzo. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e tempo di cottura corretti autonomamente.

Programmi con sensore automatico

Programma	Peso	Istruzioni
9. Verdure fresche 	200 g - 1000 g	Cottura di verdure crude. Disporre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere 1 cucchiaio di acqua per ogni 100 g di verdura. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Girare la manopola per selezionare il programma 9, Verdure fresche. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.
10. Verdure surgelate 	200 g - 800 g	Cottura di verdure surgelate. Disporre le verdure in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere 1-3 cucchiai di acqua. Se si cucinano verdure con un alto contenuto d'acqua, come spinaci o pomodori, non aggiungere acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Ruotare la manopola per selezionare il programma 10, Verdure surgelate. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Scolare dopo la cottura.
11. Patate 	200 g - 1000 g	Cucinare le patate. Sbucciare e tagliare le patate a cubetti uguali. Disporre le patate preparate su un contenitore poco profondo. Aggiungere 90 ml (6 cucchiai) di acqua per 200-590 g, o 150 ml (10 cucchiai) per 600-1000 g di patate. Coprire con pellicola aderente forata. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Ruotare la manopola per selezionare il programma 11, Patate. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.
12. Pesce fresco 	200 g - 800 g	Cottura di tranci o filetti di pesce freschi. Collocare in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 2 cucchiai (30 ml) di acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Ruotare la manopola per selezionare il programma 12, Pesce fresco. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio.
13. Pasta 	100 g - 450 g	Cottura di pasta secca. Usare una terrina grande. Aggiungere 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio d'olio e acqua bollente. Per 100 g - 290 g di pasta, aggiungere 1 litro di acqua bollente. Per 300 g - 450 g di pasta aggiungere 1½ litro di acqua bollente. Coprire con un coperchio. Ruotare la manopola per selezionare il programma 13, Pasta. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio. Scolare dopo la cottura.
14. Riscalda gratinati 	300 g - 800 g	Per riscaldare pietanze da casseruola ad es. stufati di piselli, ravioli, ragù o gulasch (preparati industrialmente o fatti in casa). Rimuovere gli alimenti dalla scatola e collocarli su un piatto con coperchio. Ruotare la manopola per selezionare il programma 14, Riscalda gratinati. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio. Mescolare ai segnali acustici e prima del tempo di riposo. A cottura ultimata lasciare riposare per 2 minuti.

= Microonde = Surgelati

Programmi menù per bambini

Il menu per bambini offre una gamma di programmi per neonati, bambini piccoli e più grandi - ottimo per risparmiare tempo e comodità. I passati di frutta e di verdura sono i primi alimenti ideali per lo svezzamento dei bambini. I passati fatti in casa conservano tutto il sapore degli alimenti e costano meno degli alimenti confezionati. Le porzioni in più possono essere congelate nelle vaschette per il ghiaccio per essere poi scongelate e riscaldate. Verdure fritte e pasta al forno salutari sono perfetti per lo stomaco dei bambini. Le tortine nella tazza sono un dessert facile e veloce. Semplici quantità di cucchiai da tavola possono essere mescolate nella tazza per facilitare la preparazione. Pronto da mangiare in un batter d'occhio quando si utilizza il programma Torta in tazza. Per il funzionamento, fare riferimento alle pagine 41-42.

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
15. Omogeneizzati vegetali	100 g - 400 g		Questo programma è adatto per la cottura di pastinaca, patate, zucca gialla, carote, patate dolci e rapa svedese. Le verdure cotte devono poi essere passate in modo da renderle adatte allo svezzamento dei bambini. Sbucciare e tritare le verdure a pezzi di dimensioni regolari. Disporle in un piatto in Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua: 100 g - 150 g di verdure 75 ml di acqua. 155 g - 300 g di verdure 100 ml di acqua. 305 g - 400 g di verdure 150 ml di acqua. Coprire con il coperchio. Girare la manopola per selezionare il programma 15, Omogeneizzati vegetali. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso delle verdure. Premere Avvio. Mescolare a metà cottura quando si sente il segnale acustico. A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti. Frullare le verdure con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario, regolare la consistenza aggiungendo dell'acqua per rendere il composto più liquido oppure riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire al bambino.
16. Omogeneizzati di frutta	100 g - 400 g		Questo programma è adatto per cuocere mele, pere, pesche, papaia e mango. La frutta cotta deve poi essere passata in modo da renderla adatta allo svezzamento dei bambini. Sbucciare e tritare la frutta a pezzi di dimensioni regolari. Disporla in un piatto in Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua: 100 g -150 g di frutta 75 ml di acqua. 155 g -300 g di frutta 100 ml di acqua. 305 g - 400 g di frutta 150 ml di acqua. Coprire con il coperchio. Ruotare la manopola per selezionare il programma 16, Omogeneizzati di frutta. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare il quadrante per selezionare il peso della frutta. Premere Avvio. Mescolare a metà cottura quando si sente il segnale acustico. A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti. Frullare la frutta con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario, regolare la consistenza aggiungendo dell'acqua per rendere il composto più liquido oppure riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire al bambino.

≋ = Microonde

Programmi menù per bambini

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
17. Pasta	250 g 500 g 800 g		Per cuocere la pasta fresca in forno utilizzando pasta fresca (penne, spaghetti, fusilli), salsa a base di formaggio o pomodoro e formaggio cheddar morbido e grattugiato. Utilizzare un idoneo contenitore quadrato e poco profondo in Pyrex®. Utilizzare le seguenti quantità: **250 g** / **500 g** / **800 g** **Pasta**: 70 g / 150 g / 250 g **Salsa**: 140 g / 300 g / 500 g **Formaggio**: 40 g / 50 g / 50 g Possono essere aggiunti altri ingredienti come il prosciutto, il tonno e il mais dolce. In questo caso sostituire una parte della salsa con gli ingredienti aggiunti scelti. Ruotare la manopola per selezionare il programma 17, Pasta. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso - 250 g, 500 g o 800 g. Premere Avvio.
18. Torta in tazza	-		Per cucinare una torta in tazza, sia brownie al cioccolato, al limone o alla banana. Preparare la torta in tazza come nelle seguenti ricette. La dimensione della tazza non deve essere inferiore a 300 ml. Ruotare la manopola per selezionare il programma 18, Torta in tazza. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio. Dopo la cottura lasciare riposare per qualche minuto e servire caldo nella tazza con gelato, crema pasticcera o panna.

Ingredienti

Per 1 porzione
4½ cucchiai e mezzo di farina
3 cucchiai di zucchero
2½ cucchiai e mezzo di cacao in polvere,
2 cucchiaio di burro fuso
2 cucchiai di latte
4 quadrati di cioccolato fondente o al latte a pezzi

Decorazione: confetti o mini marshmallow

Torta in tazza brownie al cioccolato

1. Mescolare insieme farina, zucchero e cacao in polvere nella tazza.
2. Aggiungere il burro fuso e il latte e mescolare.
3. Aggiungere il cioccolato tritato. Mescolare bene.
4. Poi eseguire la decorazione con confetti o mini marshmallow

Ingredienti

Per 1 porzione
3 cucchiaio di farina
3 cucchiai di zucchero
¼ di cucchiaio di lievito
⅛ di cucchiaino di sale
2 cucchiaio di olio vegetale,
2 cucchiai di succo di limone, più la scorza di ½ limone
1 uovo sbattuto

Decorazione: fragole, mirtilli, confetti

Torta in tazza al limone

1. Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una tazza.
2. Aggiungere l'olio vegetale, il succo di limone, la scorza di limone e l'uovo sbattuto. Mescolare bene.
3. Dopo la cottura, decorare con fragole, mirtilli o confetti.

Italiano

= Microonde = Grill = Convezione

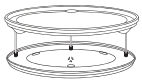
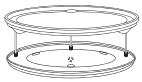
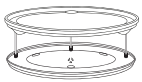
Programmi menù per bambini

Ingredienti

Per 1 porzione
3 cucchiaio di farina
½ cucchiaino di lievito in polvere
3 cucchiai di zucchero di canna scuro
1 cucchiaio di burro fuso
1 cucchiai di latte
1 uovo sbattuto
1 cucchiaino di miele
1 banana media a pezzi
Per la salsa
½ cucchiaio di miele
1 cucchiaio di salsa di cioccolato
qualche fetta di banana

Torta da tazza alla banana

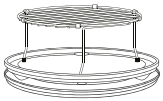
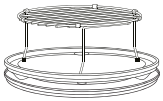
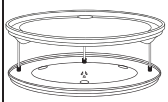
1. Mescolare insieme farina, lievito e zucchero.
2. Aggiungere il burro fuso, il latte, le uova sbattute e il miele.
3. Aggiungere la banana schiacciata. Mescolare bene.
4. Per la salsa unire il miele e il cioccolato in una piccola ciotola. Mettere nel microonde a 600 W per 1 minuto. Mescolare bene la salsa. Fare una piccola inserzione nella parte superiore della torta cotta e versare sopra la salsa.

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
19. Impanati surgelati	100 g - 500 g		Per la preparazione di prodotti impanati surgelati come crocchette di pollo surgelate, bocconcini di pollo surgelati, cosce di tacchino surgelate, bastoncini di pesce surgelati, scampi surgelati. Ruotare la manopola per selezionare il programma 19, Impanati surgelati. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio per preriscaldare il forno. Al termine del preriscaldamento verranno emessi segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Togliere tutte le confezioni e appoggiare i prodotti impanati surgelati sul piatto girevole smaltato sulla griglia metallica. Ruotare la manopola per selezionare il peso del cibo e premere avvio. Girare a metà durante la cottura in corrispondenza dei segnali acustici.
20. Chips di verdure	100 g - 500 g		Per la preparazione di verdure fresche fritte come patate dolci, patate bianche, carote, pastinaca e zucchine. Sbucciare e tagliare le verdure a forma di bastoncino. Versare un cucchiaio di olio vegetale. Ruotare la manopola per selezionare il programma 20, Chips di verdure. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio per preriscaldare il forno. Al termine del preriscaldamento verranno emessi segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Collocare le verdure sul piatto girevole smaltato sulla griglia metallica. Ruotare la manopola per selezionare il peso del cibo e premere Avvio. Girare o mescolare a metà durante la cottura quando vengono emessi i segnali acustici.
21. Patatine fritte	100 g - 500 g		Per preparare patatine fritte. Sbucciare e tagliare le patate in bastoncini. Versare un cucchiaio da tavola di olio vegetale. Girare la manopola per selezionare il programma 21, Patatine fritte. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio per preriscaldare il forno. Al termine del preriscaldamento verranno emessi segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Posizionare le patate sul piatto girevole smaltato sulla griglia metallica. Ruotare la manopola per selezionare il peso del cibo e premere Avvio. Girare o mescolare a metà durante la cottura quando vengono emessi i segnali acustici.

= Microonde = Convezione = Il riscaldamento è necessario = Surgelati

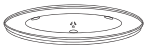
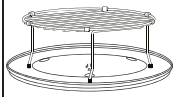
Programmi automatici combinati

Per il funzionamento, fare riferimento alle pagine 41-42.

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
22. Pizza surgelata	200-450 g		Riscaldamento e doratura delle pizza surgelate comprate. Ruotare la manopola per selezionare il programma 22, Pizza surgelata. Premere la manopola per confermare il programma. Rimuovere la confezione e collocare la pizza sulla griglia di metallo sul piatto girevole smaltato. Ruotare la manopola per selezionare il peso dell'alimento e premere Avvio. Programma non adatto a pizze alte.
23. Pizzette surgelate	100-300 g		Per riscaldare e gratinare la pizzette surgelate acquistata. Ruotare la manopola per selezionare il programma 23, Pizzette surgelate. Premere la manopola per confermare il programma. Rimuovere la confezione e collocare la pizza sulla griglia di metallo sul piatto girevole smaltato. Ruotare la manopola per selezionare il peso del cibo e premere Avvio.
24. Patate surgelate	200 - 500 g		Per cucinare prodotti surgelati a base di patate acquistati che sono adatti per essere cotti alla griglia es. patatine fritte, patatine fatte in casa, crocchette, hash browns, cialde di patate. Ruotare la manopola per selezionare il programma 24, Patate surgelate. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio per preriscaldare il forno. Dopo il preriscaldamento viene emesso un segnale acustico e 'P' lampeggia sul display. Rimuovere tutte le confezioni e disporre i prodotti a base di patate su un piatto girevole smaltato sulla griglia metallica. Ruotare il quadrante per selezionare il peso. Premere Avvio. Girare o mescolare a metà durante la cottura quando vengono emessi i segnali acustici. Per risultati ottimali, disporre su un solo strato. **Nota:** Gli patate surgelate sono molto diversi. Consigliamo di verificare alcuni minuti prima del termine della cottura per valutare il livello di doratura.

= Microonde = Grill = Convezione = Il riscaldamento è necessario
= Surgelati

Programmi automatici combinati

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
25. Lasagne surgelate	400-800 g		Riscaldamento e doratura di piatti salati surgelati, es. lasagne o gratin. Rimuovere il coperchio o la protezione. Se l'alimento si trova all'interno di una vaschetta di alluminio, trasferirlo in un piatto resistente al calore di dimensione simile e posizionarlo sul piatto girevole in vetro. Se si utilizza il contenitore in plastica resistente al calore in cui è stato venduto l'alimento, prestare attenzione quando lo si toglie dal forno e sostenerne il fondo. Ruotare la manopola per selezionare il programma 25, Lasagne surgelate. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso delle lasagne e premere Avvio. Non coprire.
26. Pollo intero	900-2000 g		Cottura di un pollo intero fresco senza farcitura. Cuocere la farcitura a parte. Ruotare la manopola per selezionare il programma 26, Pollo intero. Premere la manopola per confermare il programma. Premere Avvio per preriscaldare il forno. Al termine del preriscaldamento verranno emessi segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Mettere il pollo sul piatto girevole smaltato e metterlo sul piatto girevole in vetro. Ruotare la manopola per selezionare il peso del pollo e premere Avvio. Iniziare a cucinare il petto sul lato inferiore e girare quando vengono emessi i segnali acustici, facendo attenzione ai succhi caldi. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.
27. Quiche	150-450 g		Riscaldare quiche fresche precotte. Rimuovere la confezione e collocare la quiche sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Ruotare la manopola per selezionare il programma 27, Quiche. Premere la manopola per confermare il programma. Ruotare la manopola per selezionare il peso della quiche e premere Avvio. Alla fine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento e lasciarla riposare per qualche minuto. Le quiche con un alto contenuto di formaggio possono risultare più calde delle quiche con verdure. Questo programma non è adatto per le quiche con farcitura abbondante.

= Microonde = Grill = Convezione = Il riscaldamento è necessario
= Surgelati

Domande e risposte

D: Perché il forno non si accende?

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

1. La spina è inserita correttamente? Estrarre la spina dalla presa, aspettare 10 secondi e reinserirla.
2. Controllare l'interruttore di circuito e il fusibile. Reimpostare l'interruttore di circuito o sostituire il fusibile se è saltato o bruciato.
3. Se, invece, questi elementi sono integri, provare a inserire nella presa un altro elettrodomestico. Se quest'ultimo funziona, il problema riguarda probabilmente il forno. Se non funziona, il problema riguarda probabilmente la presa. Nel caso il problema riguardi il forno, contattare un Centro Assistenza autorizzato.

D: Il forno causa interferenze con il televisore. 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. Ciò non indica un problema del forno.

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

R:

1. Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà una quarta fase.
2. Il forno è in modalità stand-by. Aprendo lo sportello si ritorna alla modalità standard.

D: A volte fuoriesce dell'aria calda dagli sfiati del forno. Perché?

R: Il calore prodotto durante la cottura surriscalda l'aria all'interno del forno. Questa viene espulsa dagli sfiati presenti, ma non contiene microonde. Non ostruire mai gli sfiati durante la cottura.

D: È possibile cucinare dei buoni piatti in modalità **convezione/frittura ad aria/grill?**

R: Sì. È possibile preparare qualsiasi ricetta, proprio come con i forni convenzionali. Per consigli sulle temperature e sui tempi di cottura, vedere il nostro ricettario.

D: Sul display viene visualizzata una "D" e il forno non scalda. Perché?

R: Il forno è programmato per la **modalità demo.** Questa modalità è progettata per l'esposizione in negozio. Per disattivarla, premere una volta il pulsante Micro Power, quindi il pulsante **Arresto/ Annullamento quattro volte.**

D: È possibile utilizzare un termometro per forno convenzionale nel forno?

R: Solo in modalità **convezione/ frittura ad aria/grill**. Il metallo di alcuni termometri, infatti, potrebbe causare archi elettrici e non deve quindi essere utilizzato con la modalità **microonde** e la cottura **combinata**.

D: Durante la cottura **combinata** si avvertono ronzii e scatti provenienti dal forno. Qual è la causa?

R: Questi rumori vengono prodotti quando il forno passa automaticamente dalla modalità **microonde** a **convezione/grill** dell'impostazione prescelta. È normale.

D: Quando si utilizzano le funzioni **convezione, frittura ad aria, combinazione e grill**, il forno produce fumo e uno strano odore. Perché?

R: Dopo aver utilizzato il forno varie volte, si consiglia di pulirlo e azionarlo senza inserire alimenti, senza il piatto girevole in vetro o l'anello del rullo in modalità **grill** per 5 minuti. In questo modo il calore consumerà i depositi di cibo e unto che potrebbero essere alla base dello strano odore e del fumo.

Domande e risposte

D: Il forno interrompe la cottura come forno microonde e sul display viene visualizzato il codice "H97" o "H98". Perché?

R: Il display segnala un problema del sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un Centro servizi autorizzato.

D: Non riesco a impostare un programma di cottura automatico e sul display appare il messaggio ‘CALDO’. Perché?

R: Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma di cottura con sensore automatico, ‘CALDO’ viene visualizzato nel display. Una volta sparita la dicitura ‘CALDO’, i programmi di cottura con sensore automatico sono disponibili per l'utilizzo. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e tempo di cottura corretti autonomamente.

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.

D: Dal display è scomparsa la funzione "Funzionamento". Vedo solo numeri. Perché?

R: La funzione Funzionamento viene disattivata premendo Timer/Orologio quattro volte. Quando viene visualizzato il segno dei due punti oppure l'orologio, premere Timer/Orologio quattro volte per riattivare la funzione (vedere a pagina 17).

Cura del forno

1. Spegnere il forno prima di procedere con la pulizia.
2. Pulire regolarmente la parte interna del forno, le guarnizioni dello sportello e la zona circostante le guarnizioni. Quando gli schizzi di cibo o di liquidi aderiscono a queste parti, rimuovere con un panno umido. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente neutro. Si sconsiglia l’impiego di detergenti aggressivi o abrasivi.
   Non utilizzare i prodotti specifici per la pulizia del forno che si trovano in commercio.
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. Pulire la superficie esterna del forno con un panno umido. Per non danneggiare le parti operative che si trovano all'interno del forno, non lasciare che penetri acqua nelle aperture di ventilazione.
5. Per pulire il pannello di controllo, adoperare un panno morbido e asciutto. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Quando si pulisce questa zona, lasciare aperto lo sportello per evitare di azionare il forno involontariamente. Al termine, premere il pulsante **Arresto/Annullamento** per azzerare il display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o all'esterno dello sportello, asciugarlo con un panno morbido. Questo può succedere quando il forno è utilizzato in condizioni di elevata umidità della stanza e non è assolutamente un indice di malfunzionamento dell’unità.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il piatto girevole in vetro per la pulizia. Lavarlo in acqua calda e sapone.

Cura del forno

8. L'anello del rullo e il fondo della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumori eccessivi. È sufficiente lavare la superficie inferiore interna con acqua calda e un detergente neutro, quindi asciugare con un panno asciutto. L'anello del rullo può essere lavato in acqua e sapone delicato. I vapori di cottura raccolti in seguito all'uso ripetuto non influiscono sulla superficie del fondo o sulle rotelle dell'anello del rullo. Dopo aver rimosso l'anello del rullo dal fondo della cavità per eseguire la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo nella posizione corretta.
9. Con la cottura in modalità **grill, convezione, frittura ad aria** o **combinazione**, è inevitabile che si depositino degli schizzi d'unto sulle pareti del forno. Se il forno non viene regolarmente pulito, può causare emissioni di fumo.
10. Non utilizzare getti di vapore per pulire il forno.
11. Gli interventi di manutenzione dovranno essere eseguiti solo da personale qualificato. Per la manutenzione e la riparazione del forno, contattare il rivenditore autorizzato più vicino.
12. Se il forno non viene tenuto pulito, le superfici si possono deteriorare e, di conseguenza, l'apparecchio potrebbe durare meno ed eventualmente diventare pericoloso.
13. Mantenere gli sfiati sempre puliti. Accertarsi che gli sfiati sulla cima, sul fondo e sul retro del forno non siano ostruiti da polvere o altro materiale. L'ostruzione degli sfiati causa il surriscaldamento del forno, pregiudicandone il funzionamento e causando una situazione potenzialmente pericolosa.

Posizionamento del forno

1. In caso di montaggio in un alloggiamento del forno, utilizzare il Trim Kit NN-TK81KCSCP-Stainless di Panasonic.
2. I forni a microonde non devono essere inseriti in un'unità direttamente al di sopra di un fornello normale. Questo invaliderà la garanzia di un anno.
3. Un microonde incassato deve trovarsi a più di 850 mm sopra il livello del pavimento. Leggere attentamente le istruzioni del Trim- Kit prima dell'installazione. Si raccomanda di posizionare il forno a microonde al di sotto di un forno convenzionale per evitare che il calore danneggi la facciata del forno a microonde.

Specifiche tecniche

Produttore		**Panasonic**
Modello		**NN-CD88QS**
Alimentazione		**230 V ~ / 50 Hz**
Frequenza operativa:		**2450 MHz**
Potenza in ingresso:	**Massimo**	**2110 W**
	Microonde	**1110 W**
	Grill	**1350 W**
	Convezione con ventola	**1350 W**
Potenza in uscita:	**Microonde**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1300 W**
	Convezione con ventola	**1300 W**
Dimensioni esterne L x P x H (mm)		**560 mm (L) x 450 mm (P) x 343 mm (H)**
Dimensioni interne L x P x H (mm)		**380 mm (L) x 390 mm (P) x 228,4 mm (H)**
Peso netto		**18 kg**
Rumorosità		**60 dB**

Il peso e le dimensioni riportati sono approssimativi.

Questo prodotto è un apparecchio che soddisfa lo standard europeo per i disturbi 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 Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Importato da:
Panasonic Marketing Europe GmbH

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

Gracias por adquirir este electrodoméstico Panasonic.

Contenido

Instrucciones de uso.....2-51
Instrucciones de seguridad.....2-6
Eliminación de equipos usados.....7
Instalación y conexión.....8
Colocación de su horno.....8
Instrucciones importantes para el usuario.....9-11
Partes de su horno.....12
Accesorios del horno.....13
Panel de mandos.....14
Ventana de visualización.....15
Modos de cocción.....15-16
Mensajes de texto.....17
Configuración de la Guía de operación 17
Ajuste del reloj.....18
Bloqueo para niños.....18
Cocción y descongelación por microondas.....19
Guía de descongelación.....20
Tablas de descongelación.....21-22
Grill.....23
Convección.....24-25
Freír con aire.....26-27
Tabla de cocción para freír al aire.....28-30
Cocción combinada.....31-32
Cocción en varias etapas.....33
Uso del temporizador.....34-35
Uso de la función Añadir tiempo.....36
Recalentamiento One Push.....37-38
Descongelación turbo.....39-40
Programas de peso automático...41-42
Programas automáticos para bebidas.....43
Programas de rehorneado de pan....44
Programas de sensores automáticos.....45-47
Programas de Menú junior.....48-50
Programas de combinación automática.....51-52
Preguntas y respuestas.....53-54
Cuidado de su horno.....54-55
Instalación integrada de su horno....55
Especificaciones técnicas.....56

Instrucciones de seguridad

- Antes de usar este horno, le sugerimos leer detenidamente estas instrucciones y guardarlas para futuras referencias.
- Los niños de 8 años en adelante, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este aparato si han sido supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad en el uso del aparato de manera segura y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben limpiar ni realizar tareas de mantenimiento sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Una vez instalado, el horno debe permitir aislar el aparato del suministro eléctrico fácilmente, ya sea desconectando el enchufe o accionando un disyuntor.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada similar para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: El aparato debe ser revisado para detectar posibles daños en las juntas y zonas de sellado de la puerta. Si se encuentran daños, el aparato no debe ser utilizado hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio autorizado por el fabricante.
- ADVERTENCIA: No intente manipular, ajustar ni reparar la puerta, la carcasa del panel de control, los interruptores de seguridad ni ninguna otra parte del horno. No retire el panel exterior del horno, ya que protege contra la exposición a la energía de microondas.

Instrucciones de seguridad

- Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal cualificado.
- ADVERTENCIA: No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
- ADVERTENCIA: Solo permita que los niños usen el horno sin supervisión si han recibido las instrucciones adecuadas para utilizarlo de manera segura y comprenden los peligros de un uso inadecuado. Asegúrese de que los niños no toquen la carcasa exterior caliente después de que el horno esté en funcionamiento.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Este horno está diseñado para usarse sobre la encimera o empotrado, pero no está destinado a ser colocado dentro de un armario. Puede empotrarse en un armario de pared utilizando el kit embellecedor adecuado (NN-TK81KCSCP), disponible a través de un distribuidor local de Panasonic.
- El mueble NO debe tener una puerta.

Para uso en encimera:

- El horno debe colocarse sobre una superficie plana y estable a una altura de 85 cm sobre el nivel del suelo, con la parte posterior del horno contra una pared. Para un funcionamiento adecuado, es necesario asegurar un flujo de aire suficiente: deje 5 cm de espacio a un lado, con el otro lado abierto; 15 cm libres en la parte superior; y 10 cm en la parte trasera.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, compruebe el horno con frecuencia, ya que este tipo de recipientes se inflaman si se sobrecalientan.

Instrucciones de seguridad

- Si sale humo o se produce un incendio en el horno, pulse el botón Stop/Cancel y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Calentar bebidas en el microondas puede causar una ebullición retardada y explosiva, por lo que es importante tener cuidado al manejar el recipiente.
- Hay que remover o agitar el contenido de los biberones y potitos. Hay que comprobar la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- No cocine huevos con cáscara ni huevos duros enteros en el **microondas**. La presión acumulada puede hacer que los huevos exploten, incluso después de haber terminado el calentamiento.
- El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse los restos de comida.
- Limpie con regularidad el interior del horno, las juntas y las áreas de sellado de las puertas. Si se adhieren salpicaduras de comida o líquidos derramados a las paredes del horno, las juntas de la puerta o las zonas de sellado, límpielos con un paño húmedo. Si están muy sucios, puede usar detergente suave. Evite detergentes fuertes o abrasivos.
- **No utilice limpiadores de hornos comerciales.**
- Cuando utilice el modo **grill**, **convección, air fry** o **combinación**, es inevitable que algunos alimentos salpiquen de grasa las paredes del horno. Si el horno no se limpia de vez en cuando, puede empezar a “humear” durante su uso.

Instrucciones de seguridad

- Si no se mantiene el horno en condiciones de limpieza, podría producirse un deterioro de las superficies que podría afectar a la vida útil del aparato y, eventualmente, provocar una situación de peligro.
- Atención: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- No se debe usar un limpiador a vapor para limpiar el electrodoméstico.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar que el cristal se rompa.
- Las superficies exteriores del horno y la puerta se calentarán durante las funciones de **grill**, **convección, air fry** y **combinación**. Tenga precaución al abrir o cerrar la puerta y al introducir o retirar alimentos y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
- El horno dispone de una resistencia situada en la parte superior del horno. Después de utilizar las funciones de **grill**, **convección, air fry** o **combinación**, las superficies interiores del horno estarán muy calientes. Tenga cuidado de no tocar ninguna de las superficies interiores cercanas al elemento calefactor del interior del horno. **N.B. después de cocinar con estas funciones, los accesorios del horno estarán muy calientes.**

- En caso de fallo electrónico, el horno solo se puede apagar desconectándolo de la toma de corriente.
- Este horno combinado está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Tenga precaución al calentar alimentos con bajo contenido de humedad, como pan, chocolate, galletas y pasteles, ya que pueden quemarse, secarse o incluso incendiarse si se cocinan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con poca humedad, como palomitas de maíz o poppadoms.
- Secar alimentos, periódicos o ropa, así como calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos, bolsas de trigo, bolsas de agua caliente y similares, puede causar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Se recomienda a los usuarios evitar presionar hacia abajo la puerta del horno microondas cuando esté abierta, ya que existe el riesgo de que el horno se incline hacia adelante, lo que representa un peligro para la seguridad.
- La lámpara del horno debe ser reemplazada por un técnico de servicio autorizado por el fabricante. **No intente** retirar la carcasa exterior del horno.
- Atención: Para evitar riesgos derivados de un rearme involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe conectarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.
- Tenga cuidado de no desplazar la bandeja de cristal al retirar los recipientes del aparato.
- Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante la cocción en microondas.

Eliminación de equipos usados



Sólo para la Unión Europea y los países con sistemas de reciclado

Este símbolo en los productos, embalajes y/o documentos adjuntos indica que los aparatos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con los residuos domésticos generales.

Para un tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados de estos productos, llévelos a los puntos de recogida designados según la legislación nacional.

Al deshacerse de ellos de manera correcta, contribuirá a conservar recursos valiosos y a prevenir posibles impactos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente. Para obtener más información sobre la recogida y el reciclaje, contacte con su ayuntamiento.

Pueden aplicarse sanciones si no se desechan correctamente estos residuos, según la legislación nacional.

Instalación y conexión

Examine su horno

Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y revise el aparato en busca de posibles daños, como abolladuras, pestillos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si encuentra algún daño, notifíquelo de inmediato a su distribuidor. No instale un horno dañado.

Instrucciones de conexión a tierra

Si su toma de corriente de CA no está conectada a tierra, es responsabilidad del cliente reemplazarla por una toma de pared adecuadamente conectada a tierra.

Important!

Esta unidad debe conectarse a tierra adecuadamente para la seguridad personal.

Tensión de funcionamiento

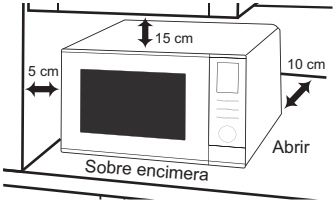
El voltaje debe coincidir con el especificado en la etiqueta del horno. Utilizar un voltaje superior al indicado puede provocar un incendio u otros daños.

Colocación de su horno

Este horno está diseñado para ser utilizado sobre la encimera o empotrado. No está destinado para su instalación dentro de un armario. Para más detalles, consulte la sección “Montaje del horno” en la página 55.

Uso en mostrador:

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a una altura superior a 85 cm del nivel del suelo, con la parte trasera del horno apoyada contra una pared.
2. Cuando el horno esté instalado, debe ser fácil desconectar el aparato del suministro eléctrico, ya sea retirando el enchufe o accionando un disyuntor.
3. Para un funcionamiento correcto, asegúrese de que el horno dispone de una circulación de aire suficiente.
   a. Deje 5 cm de espacio a un lado, mantenga el otro lado libre; asegúrese de que haya 15 cm de espacio por encima y 10 cm en la parte posterior.



   b. Si un lado del horno se coloca a ras de una pared, asegúrese de que el otro lado y la parte superior no queden bloqueados.
4. No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
5. No retire las patas del horno.
6. Este horno es solo para uso doméstico. No debe utilizarse al aire libre.
7. Evite usar el horno en lugares con alta humedad.
8. El cable de alimentación no debe tocar el exterior del horno. Mantenga el cable alejado de superficies calientes y evite que cuelgue del borde de una mesa o encimera. No sumerja el cable, el enchufe ni el horno en agua.
9. No obstruya los orificios de ventilación ubicados en los laterales y en la parte posterior del horno. Si estas aberturas se bloquean durante el funcionamiento, el horno puede sobrecalentarse. En tal caso, el aparato está protegido por un dispositivo de seguridad térmica y solo reanudará su funcionamiento una vez que se haya enfriado.

Instrucciones importantes para el usuario

1. No utilice el horno para ningún otro fin que no sea la preparación de alimentos. Este horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No utilice este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimentarios.
2. Antes de utilizarlos, compruebe que los utensilios/recipientes son adecuados para su uso en hornos microondas.
3. No utilice este aparato si el **cable** o el **enchufe** están dañados, si no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o caídas. Solo un técnico de servicio autorizado por el fabricante está capacitado para realizar reparaciones de manera segura.
4. Es peligroso que una persona no cualificada realice cualquier operación de mantenimiento o reparación que requiera retirar una cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.
5. Cuando no se utilice el horno, no guarde ningún objeto en su interior por si se encendiera accidentalmente.
6. El aparato no debe operar en modo **microondas** o **combinado sin alimentos en el interior**, ya que este tipo de funcionamiento puede dañarlo. La única excepción a esta regla es lo mencionado en el punto 1 bajo la sección de funcionamiento del calentador.
7. El horno microondas está diseñado exclusivamente para calentar alimentos y bebidas. Tenga especial cuidado al calentar alimentos con bajo contenido de humedad, como productos de panadería, chocolate, galletas y bollería, ya que pueden quemarse, secarse o incluso incendiarse si se cocinan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con poca humedad, como palomitas de maíz o poppadoms. Además, secar alimentos, periódicos o ropa, así como calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos, bolsas de trigo, bolsas de agua caliente y similares, puede presentar un riesgo de lesiones, ignición o incendio.
8. Si sale humo o se produce un incendio en el horno, pulse Stop/Cancel y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.

Funcionamiento del calefactor

1. Antes de utilizar la función de **convección, air fry**, **combinación** o **grill** por primera vez, limpie el exceso de aceite en la cavidad del horno y haga funcionar el horno sin alimentos ni accesorios en convección 220 °C durante 5 minutos. De esta forma se quemará el aceite que se utiliza para la protección contra el óxido. Esta es la única vez que el horno se utiliza vacío.



Precaución superficies calientes
Las superficies exteriores del horno y la puerta del horno se calentarán durante la función Combinación/ Grill/Convección/Air Fry.

2. Las superficies exteriores del horno y la puerta del horno se calentarán durante la **convección**, **air fry**, la **combinación** y el **grill**, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o retirar alimentos y accesorios.
3. El horno dispone de una resistencia situada en la parte superior.



Precaución!
Después de utilizar las funciones de **convección**, **air fry**, **combinada** y **grill**, las superficies interiores del horno estarán muy calientes. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

4. **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso en los modos de **convección, air fry**, **combinación** y **grill**. Los niños menores de 8 años deben mantenerse a distancia, y los niños deben utilizar el horno únicamente bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que se generan.



Precaución
Después de cocinar con estos modos, los accesorios del horno estarán muy calientes.

Luz del horno

Cuando sea necesario sustituir la luz del horno, consulte a su distribuidor.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción indicados en el recetario son aproximados. Estos pueden variar según las condiciones, la temperatura, la cantidad de alimentos y el tipo de recipiente utilizado.

Para evitar que los alimentos se cocinen en exceso, comience con el tiempo de cocción mínimo recomendado. Si los alimentos no están suficientemente cocidos, siempre puede prolongar el tiempo de cocción.



Importante
Si se exceden los tiempos de cocción recomendados, los alimentos podrían estropearse y, en situaciones extremas, inflamarse, lo que podría dañar el interior del horno.

Pequeñas cantidades de alimentos

Pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con bajo contenido de humedad pueden quemarse, secarse o incendiarse si se cocinan durante demasiado tiempo. Si los materiales del interior del horno se incendiaran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchúfelo de la toma de corriente.

Perforar la piel

Los alimentos con piel no porosa, como las patatas, las yemas de huevo y las salchichas, deben perforarse antes de cocinarlos en el **microondas** para evitar que revienten.

Termómetro para carne

Utilice un termómetro para carne para comprobar el grado de cocción de asados y aves sólo cuando la carne se haya sacado del horno. No utilice un termómetro de carne convencional en el horno porque puede provocar chispas.

Huevos

No cocine huevos con cáscara ni huevos duros enteros en el **microondas**. La presión interna puede acumularse, provocando que los huevos exploten, incluso después de que se haya completado el calentamiento

Liquidos

Al calentar líquidos, como sopas, salsas y bebidas en el horno, puede producirse un sobrecalentamiento del líquido por encima del punto de ebullición sin que se aprecien burbujas. Esto podría provocar una ebullición repentina del líquido caliente.

A fin de evitar esta posibilidad, deben tomarse las siguientes medidas:

a Evite utilizar recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
b No sobrecalentar.
c Mezcle el líquido antes de introducir el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de cocción.
d Después de calentar, déjelo reposar en el horno durante un breve espacio de tiempo, mezcle de nuevo antes de retirar con cuidado el recipiente.

Papel/Plástico

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ya que existe la posibilidad de ignición.

No utilice productos de papel reciclado (por ejemplo, papel de cocina) a menos que el producto de papel esté etiquetado como seguro para el uso del horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden provocar chispas y/o incendios durante su uso.

Retire las bridas de alambre de las bolsas de asar antes de colocarlas en el horno.

Utensilios/Papel

No caliente latas o botellas cerradas, ya que podrían explotar.

No se deben utilizar recipientes metálicos ni platos con adornos metálicos durante la cocción con microondas, ya que pueden producir chispas.

Biberones y potitos

Antes de introducirlos en el horno, retire la tapa y la tetina de los biberones y potitos.

El contenido de los biberones y potitos debe removerse o agitarse.

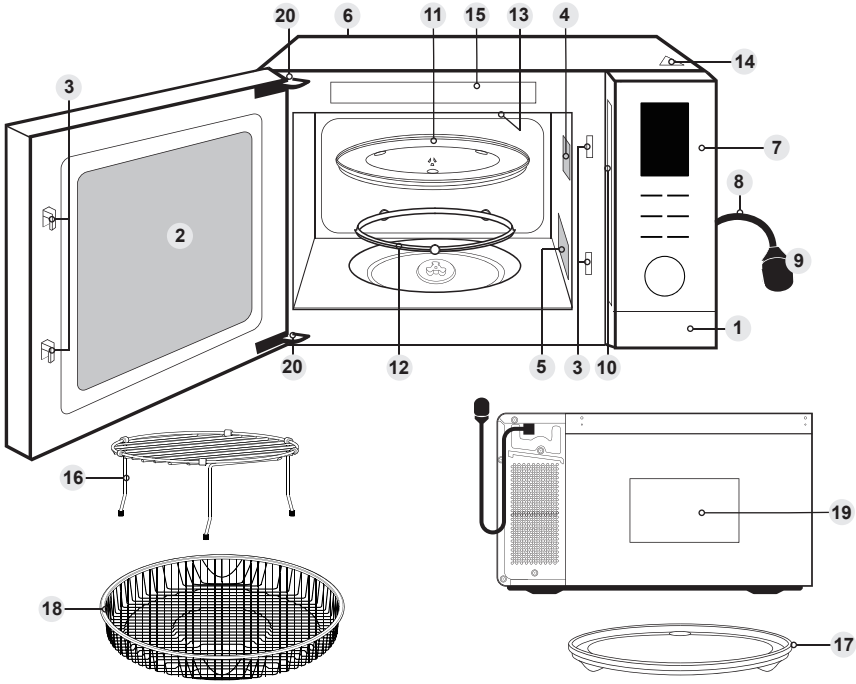
Debe comprobarse la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.

Funcionamiento del motor del ventilador

Después de utilizar el horno, el motor del ventilador puede girar durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Se trata de algo normal y puede sacar los alimentos aunque el motor del ventilador esté en funcionamiento. Puede seguir utilizando el horno durante este tiempo.

Partes de su horno

1 **Desbloqueo de la puerta**
Presione para abrir la puerta. Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el proceso se detiene temporalmente sin perder los ajustes previos. La cocción se reanuda automáticamente al cerrar la puerta y presionar Start. La luz del horno se enciende al abrir la puerta.
2 **Ventana del horno**
3 **Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta**
4 **Lámpara del horno**
5 **Tapa de la guía de ondas** (no retirar)
6 **Ventilación exterior del horno**
7 **Panel de mandos**
8 **Cable de alimentación**
9 **Tapón**
10 **Etiqueta de identificación**
11 **Bandeja de cristal**
12 **Anillo de rodillos**
13 **Elementos calefactores**
14 **Símbolo de advertencia** (superficies calientes)
15 **Coloque aquí la etiqueta de menú incluida**
16 **Bandeja de alambre**
Separadores: No retirar durante la cocción.
17 **Bandeja esmaltada**
18 **Cesta para freír al aire**
19 **Etiqueta de advertencia**
20 **Bisagras de la puerta**
Para evitar heridas cuando se abre o cierra la puerta, mantener los dedos alejados de las bisagras.



Note

1. La ilustración es solo de referencia.
2. La bandeja de cristal, la rejilla de alambre, la bandeja esmaltada y la cesta para freír al aire son los únicos accesorios de este horno. Cualquier otro utensilio de cocina mencionado en este manual debe adquirirse por separado.

Accesorios del horno

Accesorios

El horno viene equipado con diversos accesorios. Siga siempre las instrucciones de uso de los accesorios.

Bandeja de cristal

1. No encienda el horno sin colocar el anillo de rodillos y la bandeja de cristal.
2. Utilice únicamente la bandeja de vidrio diseñada específicamente para este horno.
3. Deje enfriar la bandeja de vidrio si está caliente antes de limpiarla o sumergirla en agua.
4. La bandeja de cristal puede girar en cualquier dirección.
5. Si la bandeja de cristal se detiene al tocar las paredes del horno, girará automáticamente en dirección opuesta. Esto es normal.
6. No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal, a menos que esté cocinando patatas asadas e.n el modo microondas.

Cesta para freír al aire

1. La cesta para freír al aire no se puede utilizar en el microondas ni en ningún modo combinado.
2. La cesta para freír al aire debe estar siempre colocada sobre la rejilla de alambre, en la bandeja esmaltada y en la bandeja de cristal (salvo indicación contraria).

Anillo de rodillos

1. Limpie con frecuencia el anillo de rodillos y el suelo del horno para evitar ruidos y la acumulación de restos de alimentos.
2. Siempre utilice el anillo de rodillos junto con la bandeja de cristal al cocinar.

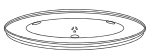
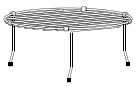
Bandeja esmaltada

1. La bandeja esmaltada es adecuada para cocinar en los modos **grill**, **convección, air fry** y **combinado**.
2. No utilice la bandeja esmaltada únicamente en el modo **microondas**.
3. Coloque siempre la bandeja esmaltada en el centro de la bandeja de cristal cuando la utilice.

Bandeja de alambre

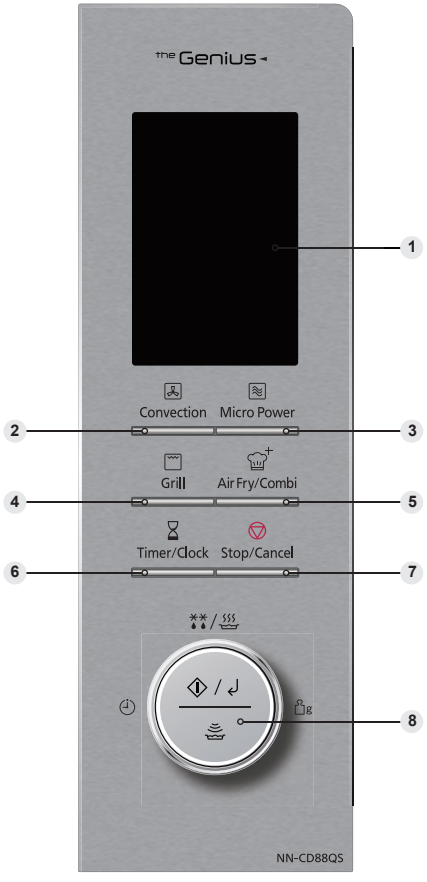
1. La bandeja de alambre se utiliza para facilitar el dorado de platos pequeños y ayudar a la buena circulación del calor.
2. No utilice ningún recipiente metálico directamente sobre la bandeja en **combinación** con el **microondas**.
3. No utilice la bandeja de rejilla sólo en el modo **microondas**.
4. Coloque siempre la bandeja en el centro cuando la utilice directamente sobre la bandeja de cristal.

La siguiente tabla muestra el uso correcto de los accesorios en el horno.

	Bandeja de cristal 	**Bandeja esmaltada** 	**Bandeja de alambre** 	**Cesta para freír al aire** 
Microondas	Sí	No	No	No
Grill	Sí	Sí	Sí	Sí
Convección/ Air Fry	Sí	Sí	Sí	Sí
Combinación	Sí	Sí	Sí	No

Panel de mandos

NN-CD88QS



1 **Ventana de visualización**

2 **Botón de convección** (páginas 24-25)

3 **Botón Micro Power** (página 19)

4 **Botón Grill** (página 23)

5 **Botón Air Fry/Combinación** (páginas 26-32)

6 **Botón Temporizador/Reloj** (páginas 17-18, 34-35)

7 **Botón Stop/Cancel**
Antes de cocinar: Una pulsación borra las instrucciones actuales.
Durante la cocción: Una pulsación detiene temporalmente el programa de cocción. Otra pulsación cancela todas sus instrucciones y la hora del día aparecerá en la pantalla.

8 **Disco**
El disco tiene las siguientes cuatro funciones:
Tiempo de cocción: Después de seleccionar un modo de cocción manual, ajuste el tiempo girando el disco. También se utiliza para la función Añadir tiempo (página 36).
Inicio/Confirmación: Pulse el disco para iniciar el funcionamiento del horno o confirmar el ajuste. Si se abre la puerta o se pulsa Stop/Cancel durante la cocción, debe pulsarse nuevamente Start para continuar.
Programas automáticos: Cuando el modo reloj esté visible, gire el disco para seleccionar los programas automáticos y el peso (páginas 39-52).
Recalentamiento con una pulsación: Cuando el modo reloj esté visible, pulse el disco para iniciar rápidamente el recalentamiento de comida fría (páginas 37-38).

Nota

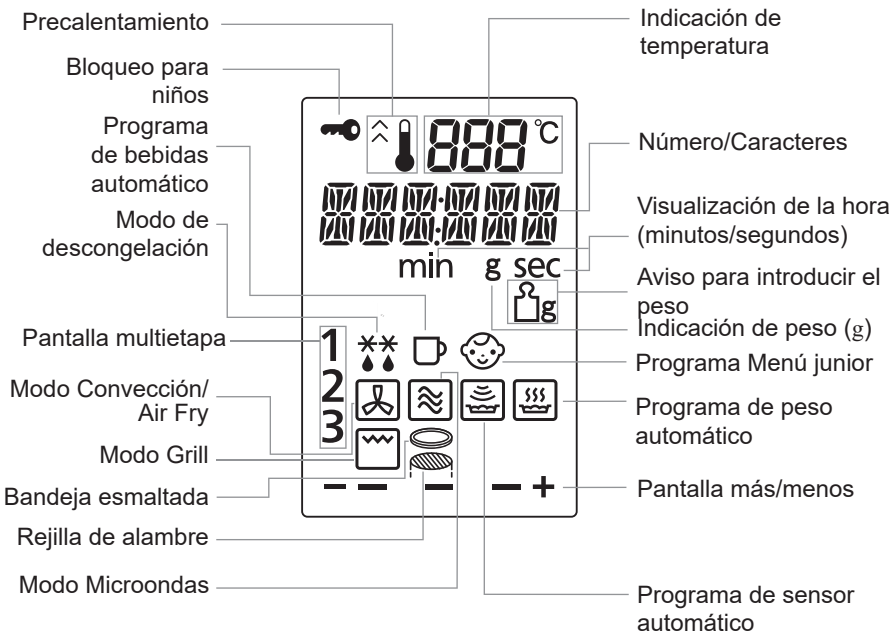
Este horno cuenta con una función de ahorro de energía. Cuando se encuentra en modo de espera, el brillo de la pantalla se reducirá. El horno entrará en modo de espera 6 minutos después de la última operación. Al abrir la puerta, volverá al modo estándar.

Si se programa una operación y no se pulsa “Start”, el horno cancelará automáticamente la operación después de 6 minutos, y la pantalla volverá al modo reloj.

Sonido bip

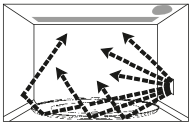
Pitido al pulsar un botón: Indica que el ajuste se ha registrado. Si no suena el pitido, el ajuste es incorrecto. Dos pitidos: Se producen cuando el horno cambia de una función a otra. Tres pitidos: Señalan que el precalentamiento en modo Convección o Combinado ha finalizado. Cinco pitidos: Indican que la cocción ha terminado.

Ventana de visualización

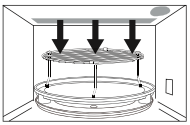
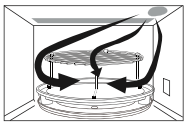
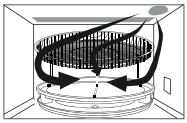
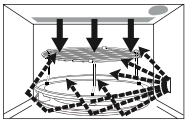


Modos de cocción

Los diagramas que se muestran a continuación son ejemplos de los accesorios. Pueden variar dependiendo de la receta/plato utilizado. Encontrará más información en el Libro de Cocina.

Modos de cocción	Usos	Accesorios	Recipiente
MICROONDAS 	• Descongelar • Recalentar • Fundir: mantequilla, chocolate, queso. • Cocinar: pescado, verduras, frutas, huevos. • Preparar: frutas guisadas, mermelada, salsas, natillas, choux, pastelería, caramelo, carne, pescado. • Hornear pasteles sin color. **Sin precalentamiento**	-	Utilice platos o cuencos aptos para microondas, por ejemplo Pyrex®, directamente sobre la bandeja de cristal. **No utilice metal.**

Modos de cocción

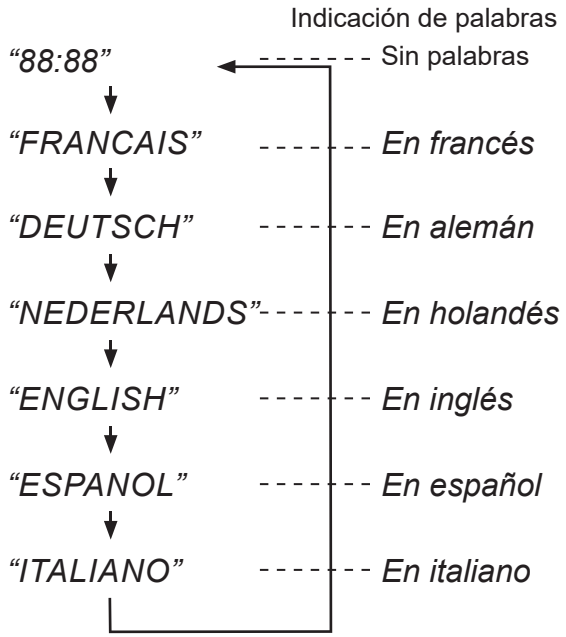
Modos de cocción	Usos	Accessorios	Recipientes
GRILL 	• Asado de carne o pescado. • Asado de tostadas. • Coloración de platos gratinados o tartas de merengue. **Sin precalentamiento**	Rejilla de alambre sobre bandeja esmaltada*	Utilice fuentes, platos o cuencos resistentes al calor, como Pyrex®, directamente sobre la rejilla de alambre, que debe estar sobre la bandeja esmaltada y la bandeja de cristal.*
CONVECCIÓN  	• Cocción de piezas pequeñas con tiempos de cocción cortos: hojaldre, galletas, bizcochos. • Horneado especial: panecillos o brioches, bizcochos. • Cocción de pizzas y tartas. **Precalentamiento recomendado**	Bandeja esmaltada o rejilla de alambre*	El estaño metálico resistente al calor puede utilizarse en la bandeja esmaltada*. **No coloque los platos directamente sobre la bandeja de cristal.**
AIR FRY 	• Hornear patatas fritas. • Hornear filetes, chuletas de cerdo, hamburguesas. • Hornear alimentos empanados congelados. **Sin precalentamiento**	Cesta de freír al aire sobre rejilla de alambre en bandeja esmaltada*	Coloque los alimentos directamente en la cesta para freír al aire.
GRILL + MICROONDAS 	• Cocinar lasaña, carne, patatas o verduras gratinadas. **Sin precalentamiento**	Rejilla de alambre sobre bandeja esmaltada*	Platos para microondas y resistentes al calor pueden colocarse directamente sobre la rejilla de alambre en la bandeja esmaltada, que a su vez debe estar sobre la bandeja de cristal.*
CONVECCIÓN + MICROONDAS 	• Hornear pasteles • Tartas de masa de hojaldre **Precalentamiento si es necesario**	Bandeja esmaltada*	Los platos aptos para microondas y resistentes al calor pueden usarse en la bandeja esmaltada. **No coloque la vajilla directamente sobre la bandeja de cristal.**

* N.B. Los alimentos pequeños pueden colocarse directamente en la bandeja esmaltada de la rejilla de alambre

Indicación de palabras/Word Prompting



Pulse Start

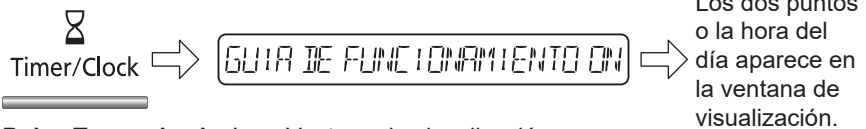


Estos modelos tienen una función única "Word Prompting" que le guía a través del funcionamiento de su microondas. Después de enchufar el horno pulse Start hasta que localice su idioma. Al pulsar los botones y girar el selector, la pantalla se desplazará hasta la siguiente instrucción, eliminando la posibilidad de cometer errores. Si por alguna razón desea cambiar el idioma mostrado, desenchufe el horno y repita este procedimiento.

Instrucciones de uso: Ajuste

Para ayudarle a programar su horno, la siguiente operación se mostrará en la ventana de visualización. Una vez que se familiarice con el funcionamiento del horno, podrá desactivar la guía de uso.

Para apagar:



Pulse Temporizador/ Reloj cuatro veces.

Ventana de visualización

Para encender:

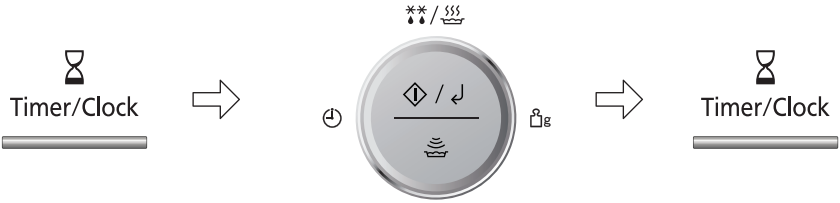


Pulse Temporizador/ Reloj cuatro veces.

Ventana de visualización

Cómo ajustar el reloj

Cuando el horno se enchufa por primera vez, aparece “88:88” en la ventana de visualización.



Pulse dos veces Temporizador/Reloj
En la pantalla aparecerá “AJUSTE RELOJ” y los dos puntos empezarán a parpadear.

Gire el selector
Introduzca la hora girando el selector. La hora aparece en la pantalla.

Pulse Temporizador/ Reloj
Los dos puntos dejan de parpadear. La hora del día está ahora bloqueada en la pantalla.

Nota

1. Para restablecer la hora del día, haga lo mismo en los pasos 1 a 3.
2. El reloj mantendrá la hora del día mientras el horno esté enchufado y reciba suministro eléctrico.
3. Este es un reloj de 24 horas, es decir, 14:00 = 14:00 no 2:00.

Bloqueo para niños

Utilizando este sistema, los mandos del horno quedarán inoperativos; sin embargo, la puerta podrá abrirse. El bloqueo para niños puede ajustarse cuando la pantalla muestra dos puntos o la hora.

Para ajustar:



Pulse Stop/Cancel tres veces
La hora del día desaparecerá. La hora real no se perderá. se indica en la pantalla.

Para cancelar:



Pulse Stop/Cancel tres veces
La hora volverá a aparecer en la pantalla.

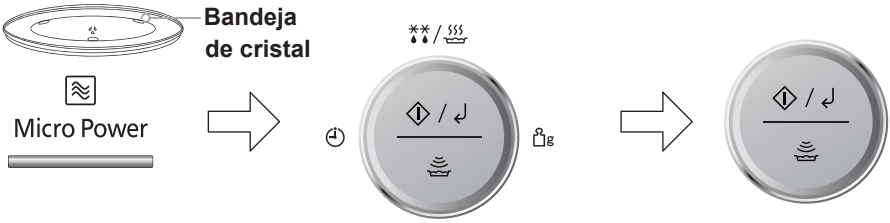
Nota

Para activar o cancelar el bloqueo para niños, se debe pulsar Stop/Cancel 3 veces en un periodo de 10 segundos.

Cocción y descongelación por microondas

La bandeja de cristal debe estar siempre en su lugar al utilizar el horno. Hay 7 niveles diferentes de potencia de microondas (consulte la tabla a continuación).

Uso del accesorio:



Seleccione el nivel de potencia del microondas
Pulse este botón hasta que aparezca en la pantalla la potencia deseada. También aparecerá el símbolo de microondas. Cuando seleccione 270 W, también aparecerá .

Seleccione el tiempo
Elija el tiempo de cocción girando el selector.

Pulse Start
El programa de cocción se iniciará y el tiempo se mostrará en la pantalla.

Pulse	Nivel de potencia	Vatios	Tiempo máximo disponible
Una vez	Alta	1000 W	30 minutos
Dos veces	Medio-Alta	800 W	1 hora y 30 minutos
3 veces	Descongelación	270 W	1 hora y 30 minutos
4 veces	Media	600 W	1 hora y 30 minutos
5 veces	Baja	440 W	1 hora y 30 minutos
6 veces	Cocción a fuego lento	300 W	1 hora y 30 minutos
7 veces	Caliente	100 W	1 hora y 30 minutos

Esta tabla muestra el vataje aproximado para cada nivel de potencia.

Nota

1. Para la cocción en varias fases, consulte la página 33.
2. El tiempo de reposo se puede programar después de ajustar la potencia y el tiempo del microondas. Consulte el uso del temporizador en las páginas 34-35.
3. Si lo desea, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse/disminuirse en incrementos de 1 minuto, hasta 10 minutos. Girando el selector a cero finalizará la cocción.
4. No utilice recipientes metálicos en el modo microondas.
5. Para conocer los tiempos de descongelación manual, consulte las tablas de descongelación de las páginas 21-22.

Guia de descongelación

Consejos para la descongelación

Verifique la descongelación varias veces, incluso si utiliza los programas automáticos. Respete los tiempos de reposo.

Tiempos de reposo

Las porciones individuales de alimentos pueden cocinarse casi inmediatamente después de la descongelación. Sin embargo, es normal que las grandes porciones queden congeladas en el centro. Antes de cocinar, deje reposar los alimentos **durante al menos una hora**. Durante este tiempo, la temperatura se distribuye de manera uniforme y los alimentos se descongelan por conducción. **Nota:** Si no va a cocinar los alimentos de inmediato, guárdelos en el frigorífico. Nunca vuelva a congelar alimentos descongelados sin haberlos cocinado primero.

Articulaciones y aves de corral

Se recomienda colocar las articulaciones en un plato invertido o sobre una rejilla de plástico para evitar que queden en contacto con los jugos.

Carne picada, cubos de carne y mariscos

Como la parte exterior de estos alimentos se descongela rápidamente, es importante separarlos y romper los bloques en trozos con frecuencia mientras se descongelan. Retírelos tan pronto como estén completamente descongelados.

Pequeñas porciones de comida

Las chuletas y los trozos de pollo deben separarse lo antes posible para asegurar una descongelación uniforme. Las partes grasas y los extremos se descongelan más rápidamente, por lo que es recomendable colocarlos cerca del centro de la bandeja de cristal.

Pan

Los panes requieren un tiempo de reposo de 5 a 30 minutos para que el centro se descongele adecuadamente. El tiempo de reposo puede reducirse si se separan las rebanadas y se cortan los panecillos y las barras por la mitad.

Sonidos

Durante los programas de descongelación Turbo, se emitirán pitidos para recordarle que debe verificar, remover, separar las piezas. Si no realiza estas acciones, la descongelación puede ser desigual.





Tablas de descongelación

Seleccione una potencia de descongelación de 270 W y calcule el tiempo de cocción según la tabla siguiente. En caso de grandes cantidades, ajuste el tiempo de cocción. Los tiempos indicados son orientativos. Compruebe siempre los alimentos durante la descongelación abriendo la puerta y reiniciando la descongelación. No es necesario cubrir los alimentos durante la descongelación.

Alimento	Peso/ cantidad	Tiempo	Tiempo en reposo
Carne			
Carne para asar con hueso #*	500 g	18-20 min.	1 hora - 1 hora 30 min.
Carne para asar sin hueso #*	500 g	18-22 min.	1 hora - 1 hora 30 min.
Chuletas #	500 g	12-15 min.	20 min.
Costillas #	250 g	6-7 min.	15 min.
Filete fino*	430 g (2 pzas)	15 min.	30 min.
Filete de costilla*	450 g	4-6 min.	15 min.
Carne picada, carne de salchicha*	500 g	12-15 min.	30 min.
Hamburguesa*	100 g (1 pza)	4-5 min.	10 min.
	400 g (4 pzas)	10-12 min.	20 min.
Trozos para estofado*	500 g	14-16 min.	30 min.
Aves enteras #	500 g	12-15 min.	1 hora - 1 hora 30 min.
Aves en trozos #*	1 kg (4 pzas)	22-25 min.	30 min.
Picantón #	400 g	15-18 min.	30-45 min.
Pescado			
Entero #	450 g (2 pzas)	11-13 min.	15 min.
Filetes #	500 g (4 pzas)	16-18 min.	20 min.
Filete de pescado*	450 g (2 pzas)	10-12 min.	30 min.
Trozos gruesos de pescado*	280 g (2 pzas)	10-12 min.	30 min.
Gambas*	200 g	7 min.	10 min.
Varios			
Mantequilla* #	250 g	2-3 min.	20 min.
Coulis de frutas*	200 g	4-5 min.	30 min.
Queso #	450 g	3-5 min.	30 min.
Bayas* (repartidas finamente)	250 g	5-6 min.	15 min.
	500 g	10-12 min.	20 min.
Zumo de fruta concentrado*	200 ml	4 min.	15 min.

Nota
gire estos alimentos a mitad de la descongelación;
* remueva, gire o separe varias veces durante la descongelación.

Tablas de descongelación

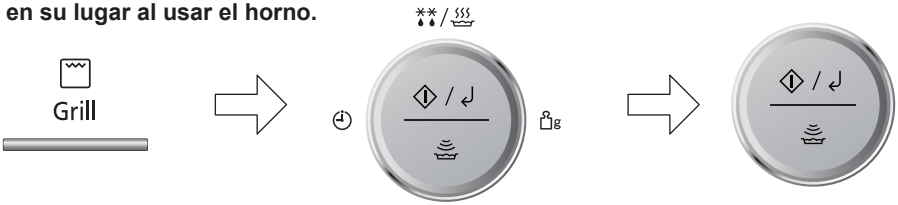
Seleccione una potencia de descongelación de 270 W y calcule el tiempo de cocción según la tabla siguiente. En caso de grandes cantidades, ajuste el tiempo de cocción. Los tiempos indicados son orientativos. Compruebe siempre los alimentos durante la descongelación abriendo la puerta y reiniciando la descongelación. No es necesario cubrir los alimentos durante la descongelación.

Alimento	Peso/cantidad	Tiempo	Tiempo en reposo
Postres cocinados			
Bizcocho	300 g (1 pza)	5-6 min.	30 min.
Tarta Selva Negra	550 g (1 pza)	6-8 min.	30 min.
Tarta de frambuesa	470 g (1 pza)	10 min.	30 min.
Tarta de chocolate	500 g (1 pza)	5 min.	1 hora
Tarta de limón	110 g (1 pza)	3 min.	5-10 min.
Pastelería / Masa			
Masa quebrada o dulce#	500 g	6-7 min.	20 min.
Masa de pizza - extendida*	220 g	5-6 min.	20 min.

Nota
gire estos alimentos a mitad de la descongelación;
* remueva, gire o separe varias veces durante la descongelación.

Grill

El sistema de grill del horno permite una cocción rápida y eficiente de una amplia variedad de alimentos, como chuletas, salchichas, filetes y tostadas. Cuenta con 3 ajustes de grill distintos. La bandeja de cristal debe estar siempre en su lugar al usar el horno.



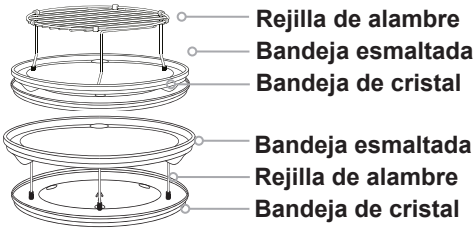
Pulse para seleccionar el nivel del grill

Seleccione el tiempo
Seleccione el tiempo de cocción girando el selector. El tiempo máximo de cocción es de 1 hora y 30 minutos.

Pulse Start
El programa de cocción comenzará y el tiempo se mostrará en la pantalla.

Pulse	Nivel de potencia
Una vez	Grill 3 (Alto)
Dos veces	Grill 2 (Medio)
3 veces	Grill 1 (Bajo)

Uso del accesorio:



Nota

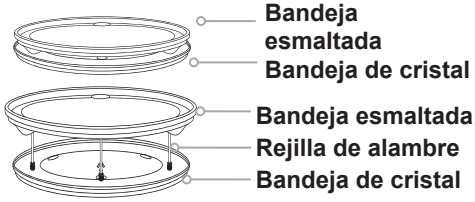
1. Coloque los alimentos en la rejilla, que debe estar sobre la bandeja esmaltada. Los alimentos pequeños pueden colocarse directamente en la bandeja esmaltada, sobre la rejilla de alambre.
2. Nunca cubra los alimentos al asarlos.
3. **No intente** precalentar el grill.
4. El grill sólo funcionará con la puerta del horno cerrada. No es posible utilizar la función grill con la puerta abierta.
5. No hay microondas en el programa sólo **grill**.
6. La mayoría de los alimentos necesitan ser volteados a mitad de cocción. Para hacerlo, utilice guantes de cocina, abra la puerta del horno y retire **cuidadosamente** la rejilla.
7. Después de girar los alimentos, vuelva a colocarlos en el horno y cierre la puerta. Luego, pulse el botón Start. La pantalla del horno reanudará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante. Es seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento para comprobar el progreso de la comida mientras se asa.
8. Si lo desea, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse/disminuirse en incrementos de 1 minuto, hasta 10 minutos. Girando el selector a cero finalizará la cocción.
9. El grill se encenderá y apagará durante la cocción; esto es normal. Limpie siempre el horno después de usar el grill y antes de utilizar el microondas o la función combinada.

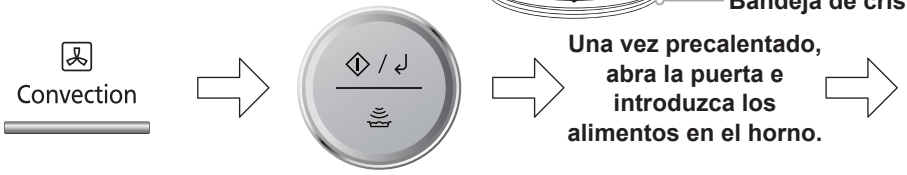
Convección

Esta función ofrece una selección de temperaturas de convección que varían desde 40 °C hasta 220 °C en incrementos de 10 °C. Para una selección rápida de las temperaturas más comunes, el rango comienza en 150 °C y llega hasta 220 °C, seguido por 40 °C, 100 °C, 110 °C, y así sucesivamente.

Uso del accesorio:

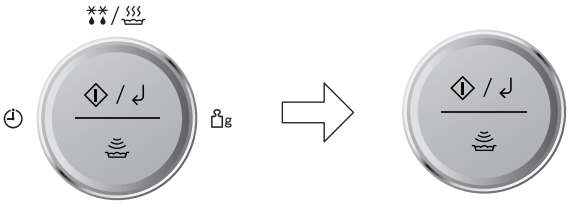






Pulse para seleccionar la temperatura deseada del horno

Pulse Start para precalentar
(Omita este paso si no es necesario precalentar)



Seleccione el tiempo
Seleccione el tiempo de cocción girando el selector. El tiempo máximo de cocción es de 9 horas.

Pulse Start
El programa de cocción comenzará y el tiempo restante se mostrará en la pantalla.

Notas sobre el precalentamiento

1. No abra la puerta durante el precalentamiento. Después de que el precalentamiento haya finalizado, usted escuchará 3 pitidos y la letra “P” parpadeará en la pantalla.
2. Si desea cocinar sin precalentamiento, después de seleccionar la temperatura deseada, ajuste el tiempo de cocción y pulse Start.
3. El horno mantendrá la temperatura seleccionada durante aproximadamente 30 minutos. Si no se introduce ningún alimento, el programa de cocción se cancelará automáticamente y en la pantalla aparecerá “ABRE LA PUERTA”. Si no se configura un tiempo de cocción, el horno volverá a mostrar la hora actual después de 6 minutos.
4. El horno no puede precalentarse a 40 °C.

Convección

Nota

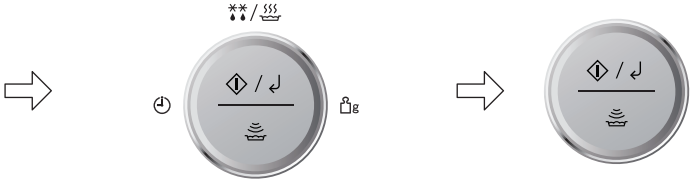
1. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es inferior a una hora, el conteo regresivo se realiza en segundos.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es superior a una hora, el conteo regresivo se realiza minuto a minuto hasta llegar a “1H 00” (1 hora). Luego, la pantalla muestra los minutos y segundos, y el conteo regresivo se realiza segundo a segundo.
3. Si lo desea, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse/disminuirse en incrementos de 1 minuto, hasta 10 minutos. Girando el selector a cero finalizará la cocción.
4. Durante el precalentamiento, la pantalla muestra la temperatura real de la cavidad del horno. La temperatura actual no se muestra hasta que se alcanzan más de 100 °C. Para modificar la temperatura durante la cocción, pulse el botón Convección.
5. Cuando utilice la función de Convección, la bandeja de cristal debe estar en su lugar y debe colocarse la bandeja esmaltada encima.

Freír con aire

La función de freír con aire combina calor intenso y un flujo de aire maximizado para cocinar alimentos crujientes y dorados. Sin necesidad de precalentamiento, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción hasta 9 horas después de seleccionar la función de freír con aire.



Pulse	Nivel de Air Fry	Temperatura	Usos
Una vez	Air Fry 1	180 °C	Gambas, coliflor, espárragos, champiñones
Dos veces	Air Fry 2	200 °C	Pescado entero, rollitos de primavera, salchichas
3 veces	Air Fry 3	220 °C	Nuggets de pollo congelados, patatas fritas congeladas, pechuga de pollo



Ajustar el tiempo
Seleccione el tiempo de cocción girando el selector. El tiempo puede ajustarse hasta 9 horas.

Presionar Start

Nota

1. Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados. Coloque los alimentos en la cesta para freír en la rejilla de alambre sobre la bandeja de esmalte para el goteo de aceite. NO retire el espaciador de la rejilla de alambre.
2. Coloque los alimentos uniformemente en la cesta. Para obtener mejores resultados, disponga los alimentos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Para grandes cantidades de comida, remueva o reorganice los alimentos varias veces durante la cocción.
3. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es inferior a una hora, la cuenta atrás se realiza segundo a segundo.
4. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es superior a una hora, la cuenta atrás se realiza minuto a minuto hasta que solo queda «1H 00» (1 hora). La pantalla indica entonces los minutos y segundos y realiza una cuenta atrás segundo a segundo.
5. Si lo desea, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse/disminuirse en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 10 minutos. Girar el selector a cero finalizará la cocción.

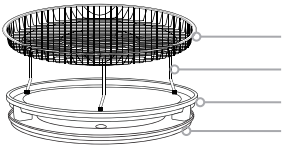
Freír con aire

Precaución

Los accesorios y el horno se calientan mucho. Utilice guantes de cocina. Siempre use guantes de cocina al retirar la vajilla del horno, especialmente al girar o remover los alimentos, ya que los accesorios y el horno pueden alcanzar altas temperaturas.

Accesorios del horno a utilizar

Cuando utilice la función de **Air Fry**, coloque los accesorios en el horno colocando la bandeja esmaltada sobre la bandeja de cristal, y luego la rejilla de alambre con la cesta para freír al aire encima, que contiene los alimentos.



Nota

1. Los alimentos suelen cocinarse **sin tapar**.
2. Después de la cocción, es importante retirar los accesorios para limpiarlos antes de volver a utilizarlos y limpiar las paredes y el suelo del horno con un paño humedecido en agua caliente jabonosa para eliminar la grasa.
3. Los alimentos deben cocinarse siempre hasta que estén dorados y bien calientes.

Tabla de cocción para freír al aire

Alimentos	Rango de peso	Temp.	Tiempo recomendado (minutos)	Consejos
Fresco				
Gambas rebozadas	200-250 g	180°C	14-16 min	Pasar las gambas por huevo, luego cubrir con una mezcla de pan rallado y aceite. Dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Gambas	300-500 g	180°C	16-20 min	Sazonar con aceite, sal y pimienta negra. Dar la vuelta/remover a ½ del tiempo total.
Pescado entero	310-450 g	200°C	20-24 min	Sazonar con aceite, sal y pimienta negra, corte el pescado por la mitad y póngalo en papel de aluminio o en una bandeja para hornear.
Patatas	500-900 g	200°C	25-30 min	Sazonar con aceite, sal y pimienta negra. Dar la vuelta/remover a ½ del tiempo total.
Coliflor	310-500 g	180°C	22-26 min	Sazonar con aceite, sal, pimienta negra y pimiento en polvo. Dar la vuelta/remover a los ⅔ del tiempo total.
Coles de Bruselas	310-500 g	180°C	20-24 min	Sazonar con aceite, sal y pimienta negra. Dar la vuelta/remover a los ⅔ del tiempo total.
Espárragos	200-310 g	180°C	12-16 min	Sazonar con aceite, sal y pimienta negra. Dar la vuelta/remover a los ⅔ del tiempo total.

Tabla de cocción para freír al aire

Alimentos	Rango de peso	Temp.	Tiempo recomendado (minutos)	Consejos
Zanahoria	500-780 g	180°C	20-25 min	Sazonar con aceite, sal y pimienta negra. Dar la vuelta/remover a ½ del tiempo total.
Champiñón	340-500 g	180°C	16-20 min	Sazonar con aceite, sal y pimienta negra.
Patatas fritas caseras	450 - 900 g	220°C	30-40 min	Remojar en agua fría durante 1 hora en el frigorífico, secar y mezclar con aceite, remover a ⅔ del tiempo total para más de 450 g.
Filete (½ pulgada de grosor)	2 - 4 pzas (340 - 670 g)	220°C	16-18 min	Sazonado, dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Chuletas de cerdo	2 - 4 pzas (225 - 450 g)	220°C	25-30 min	Sazonado, dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Hamburguesa	2 - 4 pzas (280 - 560 g)	220°C	16-20 min	Sazonado, dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Alitas de pollo	450 - 1000 g	220°C	25-30 min	Sazonado, dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Pilones de pollo	4 - 8 pzas (450 - 1000 g)	220°C	35-40 min	Abrir la superficie de los pilones de pollo con un cuchillo; sazonados, darles la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Pechuga de pollo	2 - 4 pzas (340 - 670 g)	220°C	26-30 min	Sazonado, dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Filetes de pescado	2 - 4 pzas (225 - 450 g)	220°C	20-25 min	Sazonado, menos de 1½ pulgada de grosor.

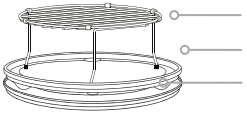
Tabla de cocción para freír al aire

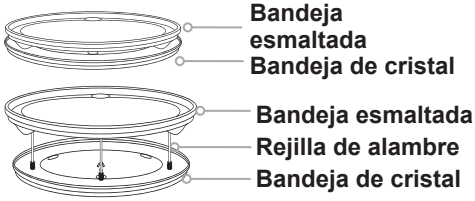
Alimentos	Rango de peso	Temp.	Tiempo recomendado (minutos)	Consejos
Congelado				
Patatas fritas congeladas finas	225 - 450 g	220°C	20-30 min	Remover a ⅔ del tiempo total para más de 450 g.
	450 - 900 g		30-40 min	
Patatas fritas gruesas congeladas/ Patatas fritas de bistec congeladas/ cubiertos	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Remover a ⅔ del tiempo total para más de 450 g.
Patatas fritas de bistec congeladas/ tortillas de patata congeladas	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Remover a ⅔ del tiempo total para más de 450 g.
Palitos de queso congelados	450 - 1200 g	220°C	16-20 min	-
Nuggets de pollo congelados	450 - 1100 g	220°C	20-30 min	Remover a ⅔ del tiempo total para más de 450 g.
Palitos de pescado congelados	450 - 1200 g	220°C	20-30 min	Remover a ⅔ del tiempo total para más de 450 g.
Filetes de pollo empanados	3-5 pzas (300 - 500 g)	200°C	25-27 min	Dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.
Enfriado				
Rollitos de primavera	300-450 g	200°C	15-18 min	Pincelar con aceite. Dar la vuelta a ⅔ del tiempo total.

Cocción combinada

La cocción combinada es ideal para muchos alimentos. Las microondas cocinan rápidamente, mientras que el horno o el grill aportan un dorado y crujiente tradicionales. Todo esto ocurre simultáneamente, reduciendo el tiempo de cocción a la mitad o dos tercios en comparación con los métodos convencionales. Existen 5 combinaciones preestablecidas (consulte la tabla siguiente). El precalentamiento está disponible solo para los modos combinación de convección, es decir, los niveles combinación 2, 3, 4 y 5.

Uso del accesorio:



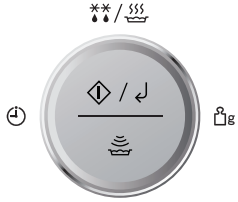


Al utilizar cualquier programa de cocción combinada, la bandeja de cristal debe estar en su lugar y la bandeja esmaltada debe estar colocada encima, a menos que se indique lo contrario.



Ajuste el nivel de cocción combinada deseado. Si está precalentando (solo para los niveles combinación 2, 3, 4 o 5), pulse Start.

Pulse	Nivel de cocción combinada	Tipo de cocción combinada	Usos
4 veces	Combi 1	Grill 3 (Alto) + MW 440 W	Gratinados, descongelar y dorar/ crujir pan, sándwiches tostados, pequeños empanados, samosas, rollitos de primavera
5 veces	Combi 2	Convección 180 °C + MW 100 W	Guisos, estofados y asados a fuego lento
6 veces	Combi 3	Convección220 °C + MW 440 W	Productos de patata congelados, pequeños productos de pastelería, gofres, donuts
7 veces	Combi 4	Convección 200 °C + MW 440 W	Pizzas de base fina, flammekueche, carne asada
8 veces	Combi 5	Convección 160 °C + MW 440 W	Quiche, croissants, pizzas de base gruesa



Seleccione el tiempo
Seleccione el tiempo de cocción girando el selector. El tiempo máximo de cocción es de 9 horas.



Pulse Start
El programa de cocción comenzará y el tiempo restante se mostrará en la pantalla.

Cocción combinada

Notas sobre el precalentamiento

1. Cuando se utiliza el modo Grill + Microondas, el precalentamiento no está disponible.
2. Cuando utilice Convección + Microondas, el horno puede precalentarse. Pulse Start después de seleccionar el nivel Combi 2, 3, 4 ó 5. Durante el precalentamiento combinado no se emiten microondas.

Nota

1. La rejilla metálica está diseñada para su uso en combinación y para asar a la parrilla. Nunca intente utilizar otros accesorios metálicos que no sean los proporcionados con el horno. Coloque la bandeja esmaltada debajo para recoger la grasa o los goteos.
2. Utilice la rejilla de alambre solo según las indicaciones. **No** la use si está cocinando menos de 200 g de alimentos en un programa manual. Para pequeñas cantidades, cocine **únicamente** con el **grill** o el **microondas** para obtener mejores resultados, en lugar de usar la función combinada.
3. Si lo desea, puede modificar el tiempo de cocción durante la cocción. Gire el selector para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse/disminuirse en incrementos de 1 minuto, hasta 10 minutos. Girando el selector a cero finalizará la cocción.
4. Nunca cubra los alimentos al cocinar en combinación.
5. No es posible precalentar el grill en el modo combinado.
6. La formación de arcos eléctricos puede ocurrir si se utiliza un peso incorrecto de alimentos, si la rejilla metálica está dañada o si se emplea accidentalmente un recipiente metálico. Los arcos son destellos de luz azul visibles en el microondas. Si esto sucede, detenga el horno de inmediato.
7. Algunos alimentos, como asados, gratinados, tartas y pudines, deben cocinarse en el modo combinado sin usar la rejilla de alambre. Estos alimentos deben colocarse en una fuente resistente al calor que no sea metálica y situarse directamente sobre la bandeja de cristal.
8. **No** utilice recipientes de plástico para **microondas** en programas combinación (a menos que estén diseñados para soportar la cocción combinada). Los platos deben ser capaces de resistir el calor del grill superior; el vidrio resistente al calor, como el Pyrex®, o la cerámica son ideales.
9. Es posible usar latas de metal con costuras lisas y recipientes de papel de aluminio en combinación, pero deben colocarse directamente sobre la bandeja esmaltada dentro de la bandeja de cristal. No deben colocarse directamente sobre la rejilla de alambre, ya que podría causar arcos eléctricos.

¡Atención!

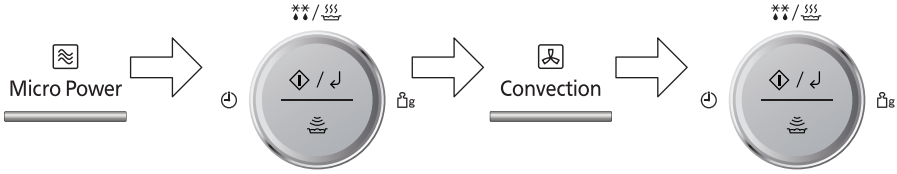
Utilice guantes para horno al retirar los accesorios. No toque nunca la ventana exterior ni las partes metálicas interiores de la puerta o del horno al introducir o extraer alimentos, debido a las altas temperaturas que se alcanzan.

Cocción en varias etapas

Cocción en 2 ó 3 etapas

Ejemplo

Para cocinar a 600 W durante 2 minutos, ajuste el horno a 180 °C durante 15 minutos y luego use el Grill 3 durante 10 minutos.

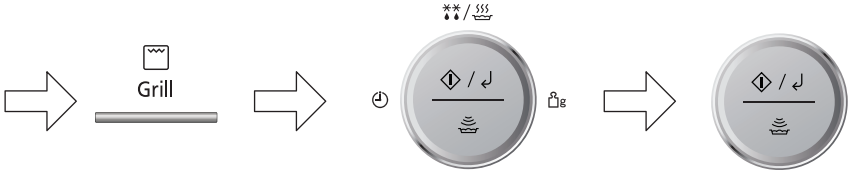


Pulse Micro Power 4 veces para seleccionar 600 W

Ajuste el tiempo de cocción a 2 minutos con el selector

Pulse el botón Convección 4 veces para seleccionar 180 °C

Ajuste el tiempo de cocción a 15 minutos con el selector



Pulse el botón Grill una vez para seleccionar Grill 3

Ajuste el tiempo de cocción a 10 minutos con el selector

Pulse Start
El programa de cocción comenzará y la cuenta regresiva se iniciará en la pantalla.

Nota

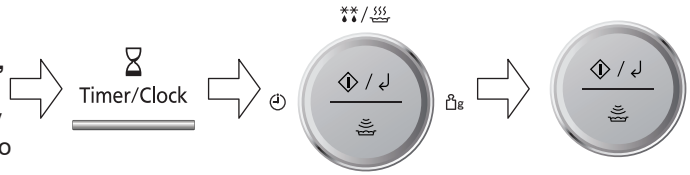
1. Durante la cocción, una pulsación en el botón Stop/Cancel detendrá la operación. Puede reiniciarla presionando Start. Una segunda pulsación en Stop/Cancel cancelará el programa seleccionado.
2. Mientras no está en funcionamiento, una pulsación de Stop/Cancel cancela el programa seleccionado.
3. Los programas automáticos y el precalentamiento no pueden utilizarse con la cocción en varias fases.
4. La función de retardo/reposo se puede utilizar con la cocción en varias etapas.

Uso del temporizador

El temporizador puede utilizarse antes o después de un programa de cocción. Esta función se puede utilizar para establecer un tiempo de reposo después de la cocción o para retrasar el inicio de la cocción.

1. Para fijar un tiempo de reposo:

Ajuste el programa de cocción deseado, seleccionando el nivel de potencia y el tiempo necesario (hasta 2 etapas).



Pulse Temporizador/ Reloj

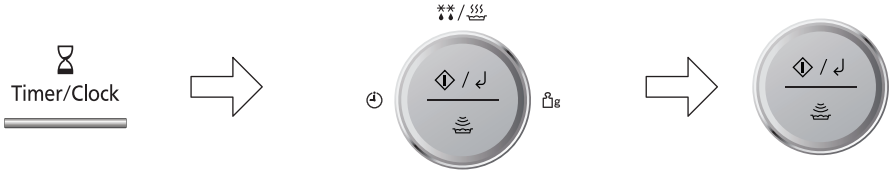
Ajuste el tiempo de reposo deseado con el selector. (máx. 9 horas). Aparecerá una “H” en la pantalla para indicar las horas.

Pulse Start El programa de cocción comenzará y, a continuación, se iniciará la cuenta regresiva del tiempo restante.

Nota

1. Se puede programar la cocción en 3 etapas, incluido el tiempo de reposo.
2. Si se abre la puerta del horno durante el tiempo de reposo, el tiempo en la ventana de visualización continuará la cuenta atrás.
3. El tiempo de reposo no puede programarse después de un programa automático y un precalentamiento.
4. Si el tiempo de reposo programado es superior a una hora, la cuenta atrás se realizará en minutos. Si es inferior a una hora, la cuenta atrás se realiza en segundos.

2. Cómo programar un temporizador de cocina:



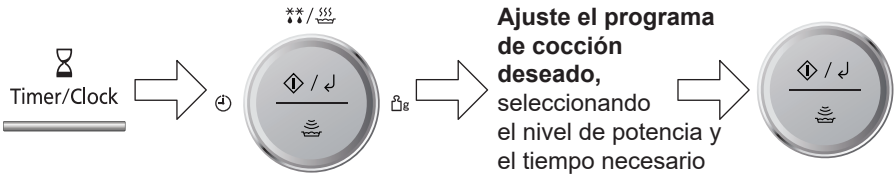
Pulse Temporizador/ Reloj

Ajuste el tiempo de cocción deseado con el selector (máx. 9 horas). En la pantalla aparecerá una “H” para indicar las horas.

Pulse Start El tiempo se contará hacia atrás.

Uso del temporizador

3. Para programar un inicio retardado:



Pulse Temporizador/ Reloj

Ajuste el tiempo de retardo deseado con el selector (máx. 9 horas). Aparecerá una “H” en la pantalla para indicar las horas.

Ajuste el programa de cocción deseado, seleccionando el nivel de potencia y el tiempo necesario (hasta 2 etapas).

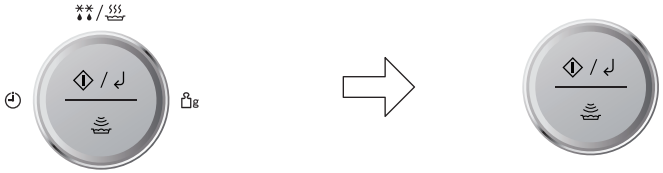
Pulse Start Se iniciará la cuenta atrás y el programa de cocción.

Nota

1. La cocción se puede programar en 3 etapas, incluyendo el inicio diferido.
2. Si el tiempo de retardo programado es superior a una hora, la cuenta atrás se realizará en minutos. Si es inferior a una hora, la cuenta atrás se realiza en segundos.
3. El inicio retardado no puede programarse antes de un programa automático y un precalentamiento.
4. Si la puerta del horno se abre durante el tiempo de retardo, el tiempo en la ventana de visualización continuará la cuenta atrás.

Uso de la función Añadir tiempo

Esta función permite agregar tiempo de cocción al final del ciclo anterior.



Después de la cocción, gire el selector para seleccionar la función Añadir tiempo. Tiempo máximo de cocción: Micro Power: 1000 W (Alta) hasta 30 minutos; otras potencias de microondas hasta 1 hora y 30 minutos; Grill: 1 hora y 30 minutos, Convección, Air Fry, Combinado y temporizador: 9 horas.

Pulse Start
El tiempo se añadirá, y la ventana de visualización mostrará una cuenta regresiva.

Nota

1. Esta función sólo está disponible para las funciones Micro Power, Grill, Convección, Air Fry, Combinado y Temporizador y no está disponible para los programas automáticos.
2. La función Añadir tiempo no funcionará después de 1 minuto de cocción.
3. La función Añadir tiempo puede utilizarse después de la cocción en varias etapas y durante la cocción.
4. El nivel de potencia será el mismo que el de la última etapa.

Recalentamiento One Push

the Genius

Esta característica única 'el sensor incorporado Genius' le permite recalentar una comida fría con sólo pulsar el selector. No es necesario seleccionar el nivel de potencia ni el tiempo de cocción. El sensor integrado mide la humedad de los alimentos y calcula el nivel de potencia del microondas junto con el tiempo de cocción.



Cuando aparezca el modo reloj, pulse el selector para iniciar.
Para reinicializar el horno y volver al modo reloj, pulse Stop/Cancel.

Programa	Peso	Accessorios	Instrucciones
Recalentar una comida fresca precocinada refrigerada	200-1000 g		Todos los alimentos deben estar precocinados y a una temperatura de refrigerador, aproximadamente +5 °C. Recaliente en el mismo recipiente apto para microondas en el que los adquirió. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Si transfiere los alimentos a un plato, cúbralos con el film transparente perforado. Presione el selector para iniciar el programa. Remueva cuando escuche el pitido, y nuevamente al final del programa, dejando reposar unos minutos. Los trozos grandes de carne o pescado en una salsa ligera pueden requerir más tiempo de cocción. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroz, fideos o patatas.

¿Cómo funciona?

Una vez que se ha seleccionado la función de Recalentamiento One Push y se pulse Start, los alimentos comienzan a calentarse. A medida que los alimentos se calientan, se emite vapor. Cuando los alimentos alcanzan una cierta temperatura y comienzan a cocinarse, se libera una mayor cantidad de vapor. Este aumento de vapor es detectado por un sensor de humedad en el horno, que luego calcula el tiempo de cocción necesario. El tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla después de dos pitidos. Mientras el programa del sensor está en funcionamiento, **no abra la puerta del horno**. Espere hasta que el tiempo de cocción se muestre en la ventana antes de remover o girar los alimentos.

Ajuste al gusto

El programa de Recalentamiento One Push está configurado para recalentar una comida refrigerada a un nivel que satisface gustos promedio. Sin embargo, usted puede personalizar el tiempo de recalentamiento según sus preferencias. Después de presionar Start, aparecerá un símbolo de +/- y una barra intermitente en la pantalla. Gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo, o en sentido contrario para reducirlo. Debe realizar esta operación dentro de los 14 segundos. El modo predeterminado es normal.

Nota

1. Esta función no es adecuada para alimentos que no se pueden remover, como lasaña o macarrones con queso.
2. El horno calcula automáticamente el tiempo de recalentamiento o el tiempo restante de recalentamiento.
3. No se debe abrir la puerta antes de que el tiempo aparezca en la ventana de visualización.
4. Para evitar errores durante el recalentamiento One Push, asegúrese de que la bandeja de cristal y el recipiente estén completamente secos.
5. La temperatura ambiente no debe ser superior a 35 °C ni inferior a 0 °C.
6. Si el horno ha sido utilizado anteriormente y está demasiado caliente para usar la función de Recalentamiento, en la ventana de visualización aparecerá “CALOR”. Una vez que el mensaje desaparezca, podrá usar la función de Recalentamiento One Push. Si necesita usar el horno de inmediato, cocine los alimentos manualmente seleccionando el modo de cocción y el tiempo adecuados.

Descongelación Turbo

Esta función permite descongelar carne picada, chuletas, porciones de pollo, piezas de carne y pan.

Coloque los alimentos en un recipiente adecuado. Los pollos enteros y las piezas de carne deben estar sobre un platillo invertido o en un plato apto para microondas. Las chuletas, las porciones de pollo y las rebanadas de pan deben estar en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos.

El principio de la **Teoría del caos** se utiliza en los programas automáticos de descongelación para proporcionar una descongelación rápida y uniforme. El sistema Chaos emplea una secuencia aleatoria de pulsaciones de energía de microondas, lo que acelera el proceso de descongelación. Durante el programa, el horno emitirá pitidos para recordarle que revise los alimentos. **Es fundamental voltear y mezclar los alimentos con frecuencia. Al escuchar el primer pitido, voltee.** Al segundo pitido, voltee los alimentos o sepárelos si están en bloques.

Primer pitido:
Voltee



Segundo pitido:
Voltee o rompa en trozos

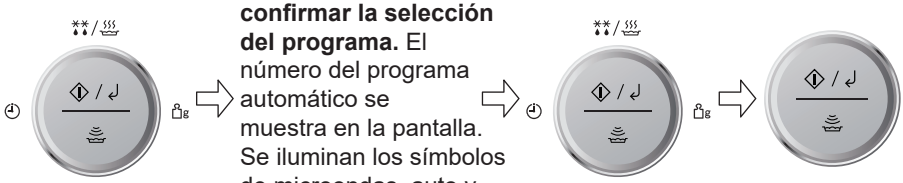


Nota

1. Revise los alimentos durante la descongelación, ya que la velocidad de descongelación puede variar.
2. No es necesario cubrir los alimentos.
3. Gire o mezcle siempre los alimentos, especialmente cuando el horno emita pitidos.
4. Las porciones de carne picada/chuletas/pollo deben desmenuzarse o separarse lo antes posible y colocarse en una sola capa.
5. Deje reposar durante un tiempo para que se descongele el centro de los alimentos (1-2 horas como mínimo para los trozos de carne y los pollos enteros).

Descongelación Turbo

Con esta función puede descongelar alimentos congelados en función del peso.



Pulse el selector para confirmar la selección del programa. El número del programa automático se muestra en la pantalla. Se iluminan los símbolos de microondas, auto y descongelar.

Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno está en modo Reloj. Seleccione el programa de Descongelación Turbo deseado girando el selector.

Seleccione el peso del alimento girando el selector. Al girar el selector lentamente, el contador aumentará en incrementos de 10 g.

Pulse Start Recuerde remover o girar los alimentos durante el proceso de descongelación.

Programa	Peso	Instrucciones
1. Pan	100 g - 900 g	Para panes pequeños o grandes, blancos o integrales, panecillos y bastones, gire el selector para elegir el programa 1, Pan. Pulse el selector para confirmar el programa. Ajuste el peso del alimento con el selector y pulse Start. Dé la vuelta al pan cuando suene el pitido. Deje reposar el pan de 5 minutos (para pan blanco ligero) a 30 minutos (para pan de centeno denso). Corte los panes grandes por la mitad durante el tiempo de reposo.
2. Trozos Pequenos	100 g - 1200 g	Para trozos pequeños de carne, escalopes, salchichas, carne picada, filetes, chuletas y filetes de pescado (de 100 g a 400 g), gire el selector para elegir el programa 2, Trozos Pequenos. Pulse el selector para confirmar el programa. Ajuste el peso del alimento con el selector y pulse Start. Gire el alimento cuando suene el pitido.
3. Pieza Grande	400 g - 2000 g	Para piezas grandes de carne, pollos enteros y cortes de carne, gire el selector para seleccionar el programa 3, Pieza Grande. Pulse el selector para confirmar el programa. Ajuste el peso del alimento con el selector y pulse Start. Gire el alimento cuando suene el pitido. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque las paredes del horno. Deje reposar el alimento de 1 a 2 horas antes de cocinarlo.

= Microondas = Descongelación

Nota
Consulte la página 39 para obtener las pautas sobre la descongelación.

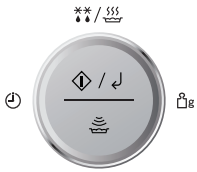
Programas de peso automático



Esta función le permite cocinar o recalentar alimentos ajustando únicamente el peso. El horno determina automáticamente el nivel de potencia de microondas, convección, grill o combinación, así como el tiempo de cocción. Simplemente seleccione la categoría del alimento e ingrese el peso en gramos.

Programas automáticos con precalentamiento

Es necesario precalentar el horno para los programas de Pan rehorneado 7 y 8; Programas de Menú junior 19 Productos empanados congelados, 20 Verduras frescas fritas, 21 Patatas frescas fritas; Programas de combinación automática 24 Productos de patata congelados, 26 Pollo entero.

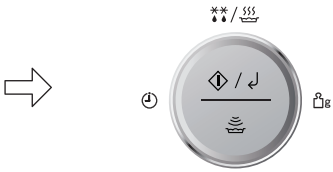


Para permitir el funcionamiento del Programa de peso automático, asegúrese de que el horno está en modo reloj. Seleccione el programa deseado girando el selector. Consulte las páginas 44, 50-52.

Pulse el selector para confirmar el programa. El número de programa automático aparece en la pantalla. Los símbolos de microondas y/o grill o convección y peso automático aparecen en la pantalla, así como el símbolo de alimentos congelados, si procede.



Pulse el selector para precalentar el horno. Precaliente el horno con la bandeja de esmalte sobre la bandeja de cristal.



Después del precalentamiento, el horno emitirá pitidos y la pantalla mostrará una “P” parpadeante. Coloque los alimentos en el horno y ajuste el peso utilizando el selector. Tenga cuidado al manipular la bandeja esmaltada, ya que estará caliente.

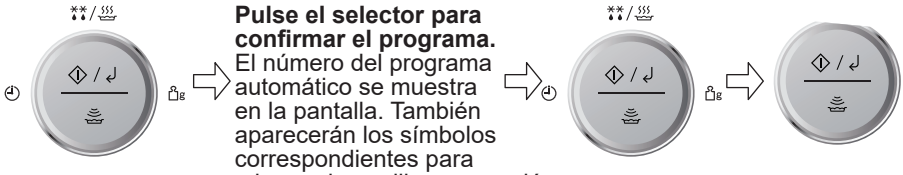


Pulse Start

Programas de peso automático

No es necesario precalentar el horno para los demás programas automáticos. Simplemente siga las instrucciones a continuación:

Programas automáticos sin precalentamiento



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno está en modo Reloj. Seleccione el programa de peso automático deseado girando el selector.

Pulse el selector para confirmar el programa. El número del programa automático se muestra en la pantalla. También aparecerán los símbolos correspondientes para microondas, grill o convección, y el peso automático, junto con el símbolo de alimentos congelados, si corresponde.

Seleccione el peso del alimento girando el selector (excepto para el programa Menú junior 18, Mug Cake). Al girar el selector lentamente, el peso aumentará en incrementos de 10 g.

Pulse Start

Cuando seleccione un programa automático, aparecerán símbolos en la pantalla que indican el modo de cocción y los accesorios necesarios, además de la bandeja de cristal. A continuación se detallan sus significados:

Microondas	Grill	Convección
Bandeja esmaltada	Rejilla de alambre	Alimentos congelados

Nota

Los programas automáticos de peso están diseñados para eliminar la incertidumbre al cocinar o recalentar alimentos. Estos programas deben utilizarse **únicamente** para los alimentos descritos.

1. Cocine los alimentos sólo dentro de los intervalos de peso descritos (páginas 43-44, 48-52).
2. Utilice únicamente los accesorios indicados en las páginas 43-44, 48-52.
3. Los programas de bebidas 4 a 6 y los programas Junior 15, 16, y 18 utilizan únicamente la potencia de microondas. Los programas de recocción de pan 7 y 8, los programas Junior 17 y 19 a 21, y los programas de combinación automática 22 a 27 emplean una combinación de microondas con convección o grill.
4. **No** cubra los alimentos, salvo indicación contraria, cuando utilice un programa combinado o de convección, ya que esto impedirá que se doren adecuadamente. Además, el calor puede derretir cualquier cubierta de plástico.
5. La mayoría de los alimentos se benefician de un tiempo de **reposo** después de la cocción con un programa automático, ya que permite que el calor se distribuya uniformemente hacia el centro.
6. Para tener en cuenta posibles variaciones en la cocción de los alimentos, asegúrese de que estén bien cocidos y suficientemente calientes antes de servirlos.
7. Pese siempre los alimentos en lugar de confiar en la información sobre el peso que aparece en el envase.

Programas automáticos para bebidas

Programa	Peso	Accessorios	Instrucciones
4. Te/Cafe	200 g o 400 g		Para recalentar una bebida con un peso fijo de 200 g o dos bebidas de 200 g cada una desde temperatura ambiente, como té, café o chocolate caliente, siga estos pasos. Gire el selector para seleccionar el programa 4, Té/Café, y confirme pulsando el selector. Ajuste el peso a 200 g para una bebida o a 400 g para dos bebidas usando el selector y pulse Start. Remueva las bebidas antes y después de calentar.
5. Leche/ Chocolate caliente/ Cafe con leche	200 g o 600 g		Para recalentar una taza de leche de 200 g o una jarra de leche de 600 g desde la temperatura del frigorífico, este programa es adecuado para leche entera, semidesnatada y desnatada. La leche caliente se puede usar para preparar café con leche o chocolate caliente. Gire el selector para seleccionar el programa 5, Leche/ Chocolate caliente/Café con leche, y confirme pulsando el selector. Ajuste el peso a 200 g para una taza o 600 g para una jarra usando el selector y pulse Start. Remueva la leche antes y después de calentar si es una taza. Si se trata de una jarra, remueva cuando suene el pitido durante el calentamiento.
6. Sopa	200-1000 g		Para recalentar sopas en tetrabrik, enlatadas o caseras, asegúrese de que la sopa esté a temperatura ambiente o del frigorífico. Coloque la sopa en un bol apto para microondas de tamaño adecuado y, preferentemente, cúbrala con una tapa o un plato. Gire el selector para elegir el programa 6, Sopa, y confirme pulsando el selector. Luego, ajuste el peso con el selector y pulse Start. Remueva la sopa antes de iniciar, cuando suene el pitido durante el proceso y después de recalentar. Tenga en cuenta que la temperatura final de la sopa puede variar según el espesor, la temperatura inicial y el contenido de azúcar y grasa de la sopa.

≋ = Microondas ☐ = Bebida

Programas de rehorneado de pan

Programa	Peso	Accessorios	Instrucciones
7. Pan Bollos 	100-500 g		Para volver a hornear baguettes y rollos crujientes, utilice este programa para recalentar, dorar y hacer crujientes baguettes y rollos que ya estén a temperatura ambiente. Asegúrese de que la altura de la baguette o los rollos no supere los 5 cm. Gire el selector para elegir el programa 7, Pan Bollos, y pulse para confirmarlo. Luego, pulse Start para precalentar el horno. Al finalizar el precalentamiento, sonarán pitidos y aparecerá una “P” parpadeante en la pantalla. Coloque las baguettes o rollos crujientes en la bandeja esmaltada sobre la bandeja de cristal. Gire el selector para seleccionar el peso y pulse Start. Después de la cocción, deje enfriar los panes sobre una rejilla durante unos minutos.
8. Croissants 	50-350 g		Para volver a hornear croissants, use este programa para recalentar, dorar y hacer crujientes croissants que ya estén a temperatura ambiente. Gire el selector para seleccionar el programa 8, Croissants, y confirme pulsando el selector. Luego, pulse Start para precalentar el horno. Una vez completado el precalentamiento, sonarán pitidos y aparecerá una 'P' parpadeante en la pantalla. Coloque los croissants en la bandeja esmaltada sobre la bandeja de cristal. Gire el selector para ajustar el peso y pulse Start. Después de la cocción, deje enfriar los croissants sobre una rejilla durante unos minutos.

= Microondas = Grill = Requiere precalentamiento = Convection

Programas de sensores automáticos

Esta función le permite cocinar o recalentar alimentos sin necesidad de introducir el peso. El sensor integrado mide la humedad de los alimentos y calcula el nivel de potencia de microondas recomendado, así como un tiempo de cocción sugerido.

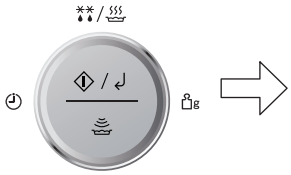
¿Cómo funciona?

Una vez que seleccione el tipo de alimento y pulse Start, el alimento comenzará a calentarse. A medida que los alimentos se calientan, se liberará vapor. Cuando los alimentos alcancen cierta temperatura y empiecen a cocinarse, se liberará una mayor cantidad de vapor. Este aumento en la emisión de vapor es detectado por un sensor de humedad del horno, que ajusta el tiempo de cocción restante. El tiempo de cocción restante se mostrará en la pantalla después de dos pitidos.

No debe abrir la puerta del horno mientras el programa Sensor esté en funcionamiento. Espere hasta que el tiempo de cocción se muestre en la pantalla. Una vez que aparezca, puede abrir la puerta si es necesario para remover o dar la vuelta a los alimentos.

Ajuste al gusto

Los programas de sensors automáticos cocinan los alimentos según un nivel de cocción estándar. Puede ajustar los programas según su preferencia personal. Después de pulsar Start, aparecerá el símbolo +/- y una barra parpadeante en la pantalla. Gire el selector hacia la derecha para añadir más tiempo o hacia la izquierda para reducir el tiempo. Este ajuste debe completarse en 14 segundos. El modo predeterminado es el nivel de cocción normal.



Para permitir el funcionamiento del Programa automático, asegúrese de que el horno está en modo Reloj. Seleccione el programa de sensor automático deseado girando el disco.

Pulse el selector para confirmar el programa. El número del programa automático se mostrará en la pantalla. También aparecerán los símbolos de microondas y sensor automático, junto con el símbolo de alimentos congelados si corresponde.



Pulse Start

Programas de sensores automáticos

Nota

1. El horno calcula automáticamente el tiempo de cocción o el tiempo de cocción restante.
2. La puerta no debe abrirse antes de que aparezca la hora en la ventana de visualización.
3. Se supone que la temperatura para los alimentos congelados es de -18 °C a -20 °C, y para otros tipos de alimentos de +5 °C a +8 °C (temperatura del frigorífico).
4. Para evitar errores durante los programas del sensor automático, asegúrese de que la bandeja de cristal y la placa estén secas.
5. La temperatura ambiente no debe ser superior a 35 °C ni inferior a 0 °C.
6. Cocine sólo alimentos dentro del rango de peso recomendado descrito en la página 47.
7. Para los programas de sensor automático de Verduras frescas, Verduras congeladas, Patatas y pescado fresco, cúbralos con film transparente. Perfore el film transparente con un cuchillo afilado una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Para los programas de sensor automático Pasta y Recalentar cacerola, cúbralos con una tapa.
8. Para los alimentos cubiertos con film transparente, perfore el film con un cuchillo afilado, una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde. Si no se perfora el film transparente, el vapor no puede salir y podría producirse un exceso de cocción.
9. Si el horno ha sido utilizado previamente y está demasiado caliente para un Programa de sensor automático, aparecerá ‘CALOR’ en la pantalla. Una vez que el mensaje desaparezca, podrá utilizar los Programas de sensores automáticos. Si necesita cocinar de inmediato, seleccione manualmente el modo y el tiempo de cocción adecuados.

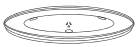
Programas de sensores automáticos

Programa	Peso	Instrucciones
9. Verduras frescas 	200 g - 1000 g	Para preparar verduras frescas, coloque las verduras en un recipiente adecuado y agregue 1 cucharada de agua por cada 100 g de verduras. Cubra el recipiente con film transparente y perfore el film una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde con un cuchillo afilado. Gire el selector para seleccionar el programa 9, Verduras frescas, y presione el selector para confirmar. Luego, pulse Start. Remueva cuando suene el pitido. Después de la cocción, escurra y sazone al gusto.
10. Verduras congeladas 	200 g - 800 g	Para cocinar verduras congeladas, colóquelas en un recipiente adecuado y añada 1-3 cucharadas de agua. Si está cocinando verduras con alto contenido de agua, como espinacas o tomates, no agregue agua. Cúbralas con film transparente y perfore el film una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde con un cuchillo afilado. Gire el selector giratorio para elegir el programa 10, Verduras congeladas, y presione el selector para confirmar. Luego, pulse Start. Revuelva cuando suene el pitido. Escurra después de la cocción.
11. Patatas 	200 g - 1000 g	Para cocinar las patatas, pele y corte las patatas en trozos de tamaño uniforme. Colóquelas en un recipiente poco profundo. Añada 90 ml (6 cucharadas) de agua para 200-590 g de patatas, o 150 ml (10 cucharadas) para 600-1000 g. Cubra el recipiente con film transparente perforado. Haga una perforación en el centro del film y cuatro más alrededor del borde utilizando un cuchillo afilado. Gire el selector giratorio para seleccionar el programa 11, Patatas, y presione el selector para confirmar. Luego, pulse Start. Remueva cuando suene el pitido. Después de la cocción, escurra y sazone al gusto.
12. Pescado fresco 	200 g - 800 g	Para cocinar filetes o filetes de pescado fresco, colóquelos en un recipiente adecuado y añada 2 cucharadas (30 ml) de agua. Cubra con film transparente y perfore el film una vez en el centro y cuatro veces alrededor del borde con un cuchillo afilado. Gire el selector para elegir el programa 12, Pescado fresco, y presione el selector para confirmar. Luego, pulse Start.
13. Pasta 	100 g - 450 g	Para cocinar pasta seca, utilice un bol grande. Añada 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de aceite y agua hirviendo. Para 100 g a 290 g de pasta, agregue 1 litro de agua hirviendo. Para 300 g a 450 g de pasta, agregue 1½ litros de agua hirviendo. Cubra con una tapa. Gire el selector para elegir el programa 13, Pasta, y presione el selector para confirmar. Luego, pulse Start. Escurra la pasta al finalizar la cocción.
14. Guisos 	300 - 800 g	Para recalentar guisos como estofados de guisantes, raviolis, ragús o gulasch, ya sean caseros o preparados industrialmente, retire el guiso de su envase original y colóquelo en una fuente con tapa. Gire el selector para elegir el programa 14, Guisos, y presione el selector para confirmar. Luego, pulse Start. Revuelva el guiso cuando suene el pitido y antes del tiempo de reposo. Después de calentar, deje reposar tapado durante 2 minutos.

= Microondas = Alimentos congelados

Programas de Menú junior

El Menú junior ofrece una variedad de programas adaptados a bebés, niños pequeños y niños mayores, proporcionando comodidad y ahorro de tiempo. Los purés de frutas y verduras son excelentes como primeros alimentos para introducir a los bebés en la alimentación sólida. Los purés caseros tienen un sabor auténtico y son más económicos que los frascos o paquetes. Las porciones adicionales se pueden congelar en bandejas de cubitos de hielo y luego descongelar y recalentar según sea necesario. Las papas fritas saludables y las lasañas de pasta son ideales para estómagos pequeños, mientras que los mug cakes ofrecen un postre rápido y fácil. Con medidas sencillas en cucharadas que se mezclan directamente en la taza, estos mug cakes están listos en muy poco tiempo con el programa Mug Cake/pasteles en tazas. Consulte las páginas 41-42. para obtener instrucciones sobre su funcionamiento.

Programa	Peso	Accessorios	Instrucciones
15. Pure de verduras	100 g - 400 g		Este programa es ideal para cocinar chirivías, patatas, calabaza, zanahorias, boniatos y colinabos. Las verduras cocidas se transforman en puré y son adecuadas para el destete de los bebés. Pele y corte las verduras en trozos uniformes y colóquelas en una fuente Pyrex®. Añada las siguientes cantidades de agua: 100 g - 150 g de verduras: 75 ml de agua. 155 g - 300 g de verduras: 100 ml de agua. 305 g - 400 g de verduras: 150 ml de agua. Cubra con una tapa. Gire el selector para elegir el programa 15, Pure de verduras, y presione el selector para confirmar. Ajuste el peso de las verduras con el selector y pulse Start. Revuelva a la mitad de la cocción cuando suene el pitido. Tras la cocción, deje reposar durante 10 minutos. Triture las verduras con el líquido de cocción utilizando una batidora. Si es necesario, ajuste la consistencia añadiendo un poco de agua para diluir o arroz para bebé para espesar. Verifique la temperatura antes de servir.
16. Pure de frutas	100 g - 400 g		Este programa es ideal para cocinar manzanas, peras, duraznos, papaya y mango. La fruta cocida se convierte en puré y es adecuada para introducir a los bebés en la alimentación sólida. Pele y corte la fruta en trozos uniformes. Colóquela en un recipiente Pyrex® y añada la cantidad de agua correspondiente: 100 g - 150 g de fruta: 75 ml de agua. 155 g - 300 g de fruta: 100 ml de agua. 305 g - 400 g de fruta: 150 ml de agua. Cubra con una tapa. Gire el selector para seleccionar el programa 16, Pure de frutas, y presione el dial para confirmar. Ajuste el peso de la fruta con el dial y presione Start. Revuelva a la mitad del tiempo de cocción cuando suene el aviso. Después de cocinar, deje reposar durante 10 minutos. Triture la fruta con el líquido de cocción usando una licuadora. Si es necesario, ajuste la consistencia añadiendo un poco de agua para aligerar o arroz para bebé para espesar. Verifique la temperatura antes de alimentar.

= Microondas

Programas de Menú junior

Programa	Peso	Accessorios	Instrucciones
17. Pasta + + +	250 g 500 g 800 g		Para cocinar pasta fresca al horno, utilice pasta fresca (penne, spaghetti, fusilli), salsa a base de queso o tomate y queso cheddar suave rallado. Utilice un recipiente Pyrex® adecuado, cuadrado y poco hondo. Utilice las siguientes cantidades: **250 g** / **500 g** / **800 g** **Pasta**: 70 g / 150 g / 250 g **Salsa**: 140 g / 300 g / 500 g **Queso**: 40 g / 50 g / 50 g Puede agregar otros ingredientes como jamón, atún y maíz dulce. En este caso, reemplace una parte de la salsa con los ingredientes adicionales que elija. Gire el selector para seleccionar el programa 17, Pasta, y presione el selector para confirmar. Luego, ajuste el peso con el selector: 250 g, 500 g u 800 g, y pulse Start.
18. Mug Cake 	-		Para preparar un mug cake, ya sea de brownie de chocolate, limón o banana, siga las recetas indicadas a continuación. Asegúrese de que la taza tenga un tamaño mínimo de 300 ml. Gire el botón giratorio para seleccionar el programa 18, Mug Cake, y presione el selector para confirmar. Luego, pulse Start. Después de la cocción, deje reposar el mug cake durante unos minutos y sírvalo caliente en la misma taza, acompañado de helado, crema o nata.

Ingredientes

Para 1 porción
4 ½ cucharadas de harina
3 cucharadas de azúcar
2 ½ cucharadas de cacao en polvo
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de leche
4 cuadrados de chocolate negro o con leche, troceados
Decoración: chispitas o mini malvaviscos

Tarta de chocolate y brownie/Mug Cake

1. Mezcle la harina, el azúcar y el cacao en polvo en una taza.
2. Añada la mantequilla derretida y la leche y mezcle.
3. Añada el chocolate troceado. Mezcle bien.
4. Después de la cocción, decorar con chispitas o mini malvaviscos.

Ingredientes

Para 1 porción
3 cucharadas de harina
3 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de levadura en polvo
1/8 cucharadita de sal
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de zumo de limón, más la ralladura de ½ limón
1 huevo batido

Decoración: fresas, arándanos, chispitas

Tarta de limón/Mug Cake

1. Mezcle la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal en una taza.
2. Añada el aceite vegetal, el zumo de limón, la ralladura de limón y el huevo batido. Mezcle bien.
3. Después de la cocción, decorar con fresas, arándanos o chispitas.

= Microondas = Grill = Convección

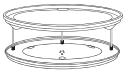
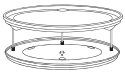
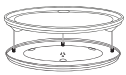
Programas de Menú junior

Ingredientes

Para 1 porción
3 cucharadas de harina
½ cucharadita de levadura en polvo
3 cucharadas de azúcar moreno claro
1 cucharada de mantequilla derretida
1 cucharada de leche
1 huevo batido
1 cucharadita de miel
1 banana mediana
Para la salsa
½ cucharada de miel
1 cucharada de salsa de chocolate
unas rodajas de banana

Tarta de banana/Mug Cake

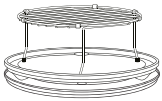
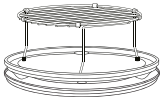
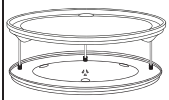
1. Mezcle la harina, la levadura en polvo y el azúcar.
2. Añada la mantequilla derretida, la leche, el huevo batido y la miel.
3. Añada la banana machacada. Mezcle bien.
4. Para la salsa, combinar la miel y el chocolate en un bol pequeño. Caliente en el microondas a 600 W durante 1 minuto. Remueve bien la salsa. Realice una pequeña inserción en la parte superior del pastel cocido y añada la salsa.

Programa	Peso	Accessorios	Instrucciones
19. Productos empanados congelados	100 g - 500 g		Para preparar productos empanados congelados, como palomitas de pollo, nuggets de pollo, tamborileros de pavo, palitos de pescado o langostinos, siga estos pasos: Gire el selector para elegir el programa 19, Productos empanados congelados, y pulse el selector para confirmar. Pulse Start para precalentar el horno. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura, escuchará unos pitidos y la letra 'P' parpadeará en la pantalla. Retire todos los envases y coloque los productos empanados congelados en la bandeja esmaltada sobre la rejilla. Gire el selector para ajustar el peso de los alimentos y pulse Start. A mitad de la cocción, cuando suene el pitido, gire y remueva los productos para asegurar una cocción uniforme.
20. Chips De Verduras	100 g - 500 g		Para preparar verduras frescas fritas, como boniato, patata blanca, zanahorias, chirivías y calabacines, siga estos pasos: Pele y corte las verduras en bastones, y mézclelas con una cucharada de aceite vegetal. Gire el selector para elegir el programa 20, Chips De Verduras, y pulse el selector para confirmar. Pulse Start para precalentar el horno. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, escuchará unos pitidos y la letra "P" parpadeará en la pantalla. Coloque las verduras en la bandeja esmaltada sobre la rejilla. Gire el selector para ajustar el peso de las verduras y pulse Start. A mitad de la cocción, cuando escuche los pitidos, gire y remueva las verduras para asegurar una cocción uniforme.
21. Patatas Fritas	100 g - 500 g		Para preparar patatas frescas fritas, siga estos pasos: Pele y corte las patatas en forma de bastón, y mézclelas con una cucharada de aceite vegetal. Gire el selector para seleccionar el programa 21, Patatas Fritas, y pulse el selector para confirmar. Pulse Start para precalentar el horno. Una vez que el precalentamiento haya finalizado, escuchará unos pitidos y la letra "P" parpadeará en la pantalla. Coloque las patatas en la bandeja esmaltada sobre la rejilla. Gire el selector para ajustar el peso de las patatas y pulse Start. A mitad de la cocción, cuando suene el pitido, gire y remueva las patatas para asegurar una cocción uniforme.

= Microondas = Convección = Se requiere precalentamiento = Alimentos congelados

Programas de combinación automática

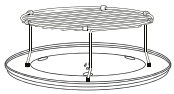
Para el funcionamiento, consulte las páginas 41-42.

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
22. Pizza congelada	200-450 g		Para recalentar y dorar una pizza congelada previamente comprada, siga estos pasos: Gire el selector para elegir el programa 22, Pizza Congelada. Pulse el selector para confirmar la selección del programa. Retire todo el embalaje de la pizza y colóquela directamente sobre la rejilla metálica de la bandeja esmaltada. Gire el selector para ajustar el peso de la pizza. Pulse el botón Start para comenzar la cocción. Nota: Este programa no es adecuado para pizzas con sartén honda.
23. Baguette Pizza Congeldas	100-300 g		Para recalentar y dorar una pizza baguette congelada previamente comprada, siga estos pasos: Gire el botón giratorio para seleccionar el programa 23, Baguette Pizza Congeldas. Pulse el selector para confirmar la selección del programa. Retire todo el embalaje de la pizza baguette y colóquela directamente sobre la rejilla metálica de la bandeja esmaltada. Gire el selector para ajustar el peso del alimento. Pulse el botón Start para comenzar el proceso.
24. Patatas Fritas Congeladas	200-500 g		Para cocinar productos de patata congelados que son aptos para asar a la parrilla, como patatas fritas, croquetas, hash browns, o gofres de patata, siga estos pasos: Gire el botón giratorio para seleccionar el programa 24, Patatas Fritas Congeladas. Presione el botón giratorio para confirmar la selección. Pulse el botón Start para precalentar el horno. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura adecuada, emitirá un pitido y la letra “P” parpadeará en la pantalla. Retire todos los envases de los productos y colóquelos en una sola capa sobre una bandeja esmaltada, que deberá estar situada sobre una rejilla metálica. Gire el disco para seleccionar el peso de los productos. Pulse el botón de Start para comenzar la cocción. A mitad de cocción, cuando suene el pitido, gire y remueva los productos para asegurar una cocción uniforme. Para obtener mejores resultados, cocine en una sola capa. **Nota:** Los productos de patata pueden variar considerablemente en su tiempo de cocción. Se recomienda revisar unos minutos antes del final del tiempo programado para asegurarse de que el nivel de dorado sea el deseado.

= Microondas = Grill = Convección = Se requiere precalentamiento

= Alimentos congelados

Programas de combinación automática

Programa	Peso	Accessorios	Instrucciones
25. Lasaña congelada	400-800 g		Para recalentar y dorar platos salados congelados, como lasaña o gratinados, siga estos pasos: Retire cualquier tapa o cubierta del plato. Si el alimento está en un recipiente de aluminio, transfiéralo a una fuente refractaria de tamaño similar y colóquela en una bandeja de cristal. Si utiliza la fuente de plástico resistente al calor en la que compró la comida, tenga cuidado al retirarla del horno, asegurándose de apoyarla adecuadamente. Gire el selector para elegir el programa 25, Lasaña Congelada. Pulse el selector para confirmar la selección. Gire el selector para ajustar el peso de la lasaña congelada. Pulse Start para comenzar el proceso. No cubra el plato durante la cocción.
26. Pollo entero	900-2000 g		Para cocinar un pollo entero fresco sin relleno, siga estos pasos: Cocine el relleno por separado. Gire el selector para elegir el programa 26, Pollo entero. Pulse el selector para confirmar la selección del programa. Pulse Start para precalentar el horno. Una vez que el precalentamiento esté completo, escuchará un pitido y la letra 'P' parpadeará en la pantalla. Coloque el pollo en la bandeja esmaltada y luego en la bandeja de cristal. Gire el selector para ajustar el peso del pollo y pulse Start. Inicie la cocción con la pechuga hacia abajo. Cuando escuche el pitido, gire el pollo, teniendo cuidado con los jugos calientes. Después de la cocción, deje reposar el pollo durante 5 minutos antes de servir.
27. Quiche	150-450 g		Para recalentar una quiche precocinada y fresca, siga estos pasos: Retire todo el envoltorio y coloque la quiche sobre una rejilla metálica en una bandeja de cristal. Gire el selector para seleccionar el programa 27, Quiche, y pulse el selector para confirmar. Ajuste el selector para indicar el peso de la quiche y pulse Start. Al finalizar la cocción, transfiera la quiche a una rejilla enfriadora y déjela reposar unos minutos. Tenga en cuenta que las quiches con alto contenido de queso pueden calentarse más que las que contienen verduras. Este programa no es adecuado para quiches con relleno profundo.

= Microondas = Grill = Convección = Se requiere precalentamiento
= Alimentos congelados

Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué no se enciende mi horno?
R: Si el horno no se enciende, verifique lo siguiente:
1. Conexión del enchufe: Asegúrese de que el horno esté bien enchufado. Retire el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo.
2. Disyuntor y fusible: Compruebe si el disyuntor está disparado o el fusible está fundido. Restablezca el disyuntor o sustituya el fusible si es necesario.
3. Verificación de la toma de corriente: Si el disyuntor y el fusible están en buen estado, pruebe conectar otro aparato en la misma toma de corriente. Si el otro aparato funciona, el problema probablemente sea del horno. Si el otro aparato tampoco funciona, es posible que haya un problema con la toma de corriente. Si determina que el problema está en el horno, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para obtener asistencia.

P: Mi horno causa interferencias con mi televisor. ¿Es esto normal?
R: Es posible que su horno de microondas cause interferencias en la radio, TV, Wi-Fi, teléfono inalámbrico, monitor de bebé, Bluetooth u otros equipos inalámbricos mientras está en uso. Este fenómeno es similar a las interferencias que pueden generar pequeños electrodomésticos como batidoras, aspiradoras o secadores de pelo. No indica un problema con su horno; es una situación normal que puede ocurrir debido a las frecuencias electromagnéticas que emite el horno durante su funcionamiento.

P: El horno no acepta mi programa. ¿Por qué?
R: 1. El horno está diseñado para no aceptar un programa incorrecto. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta etapa.
2. El horno está en modo de espera. Al abrir la puerta volverá al modo estándar.

P: A veces sale aire caliente de las rejillas de ventilación del horno. ¿Por qué?
R: El aire caliente que sale de las rejillas de ventilación del horno es resultado del calor generado por los alimentos durante la cocción. Este aire caliente es expulsado para mantener una temperatura adecuada dentro del horno. No contiene microondas. Es importante no bloquear las rejillas de ventilación durante la cocción para asegurar un flujo de aire adecuado y un rendimiento óptimo del horno.

P: ¿Puedo cocinar fácilmente mis recetas favoritas utilizando **la convección/air fry/el grill**?
R: Sí. Puede cocinar su receta favorita como lo haría en un horno convencional. Consulte las instrucciones del libro de cocina para conocer las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados.

P: En la pantalla aparece “D” y el horno no cocina. ¿Por qué?
R: El horno ha sido programado en **modo demo**. Este modo está diseñado para la exhibición en tiendas minoristas. Desactive este modo pulsando el botón **Micro Power** una vez y el botón **Stop/ Cancel** 4 veces.

P: ¿Puedo usar un termómetro de horno convencional en mi horno?
R: Sí, puede usarlo solo en los modos de cocción por **convección, air fry** o **grill**. Sin embargo, no debes usar un termómetro de metal en los modos de cocción con **microondas** o **combinación**, ya que el metal puede causar arcos eléctricos.

P: Mi horno emite zumbidos y chasquidos cuando uso la función **combinada**. ¿A qué se deben estos ruidos?
R: Los ruidos se deben a que el horno está cambiando automáticamente de la función de **microondas** a la de **convección/grill** para ajustar la función combinada. Esto es completamente normal.

P: Mi horno tiene olor y genera humo cuando utilizo las funciones de **convección, air fry, combinada** y **grill**. ¿Por qué?

Preguntas y respuestas

R: Es posible que el olor y el humo sean causados por residuos de alimentos, grasa o aceite que se hayan acumulado en el horno. Se recomienda limpiar el horno después de un uso repetido. Luego, encienda el horno sin alimentos, sin la bandeja de cristal y sin el anillo de rodillos, utilizando la función de **grill** durante 5 minutos. Esto ayudará a quemar cualquier residuo que pueda estar causando el olor y el humo.

P: El horno deja de cocinar por microondas y en la pantalla aparece 'H97' o 'H98'. ¿Por qué?

R: Esta pantalla indica un problema con el sistema de generación de microondas. Póngase en contacto con un Servicio Técnico autorizado.

P: No puedo iniciar un programa de cocción automática y en la pantalla aparece 'CALOR'. ¿A qué se debe esto?

R: El mensaje 'CALOR' significa que el horno está demasiado caliente para usar el Programa de Cocción con Sensor Automático, probablemente porque se ha utilizado recientemente. Espere a que el mensaje desaparezca antes de intentar usar el programa automático. Mientras tanto, si necesita cocinar de inmediato, puede hacerlo manualmente eligiendo el modo y el tiempo de cocción adecuados.

P: El ventilador sigue girando después de la cocción. ¿Por qué?

R: Después de usar el horno, el motor del ventilador puede girar para enfriar los componentes eléctricos. Se trata de algo normal y puede seguir utilizando el horno en ese momento.

P: La guía de funcionamiento ha desaparecido de mi pantalla, sólo veo números. ¿Por qué?

R: La guía de funcionamiento se ha desactivado pulsando Temporizador/Reloj 4 veces. Cuando se muestren los dos puntos o la hora del día, pulse Temporizador/Reloj 4 veces para volver a activar la guía de funcionamiento (consulte la página 17).

Cuidado de su horno

1. Asegúrese de apagar el horno antes de proceder a limpiarlo.
2. Limpie regularmente el interior del horno, las juntas y las áreas de sellado de las puertas. Si hay salpicaduras de comida o líquidos derramados en las paredes del horno, en las juntas de la puerta o en las zonas de sellado, límpielos con un paño húmedo. En caso de suciedad persistente, puede usar un detergente suave, pero evite detergentes fuertes o abrasivos. **No utilice limpiadores comerciales para hornos.**
3. No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y dañar el cristal.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar dañar las piezas internas del horno, asegúrese de que el agua no entre en las aberturas de ventilación.
5. Si el panel de mando se ensucia, límpielo con un paño suave y seco. No utilice detergentes fuertes o abrasivos en el panel de control. Mientras limpia el panel, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente. Después de la limpieza, pulse el botón **Stop/ Cancel** para borrar la pantalla.
6. Si se acumula vapor dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede suceder cuando

Cuidado de su horno

el horno opera en condiciones de alta humedad y no indica un mal funcionamiento del aparato.

7. De vez en cuando es necesario desmontar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja con agua tibia y jabón.
8. Para evitar ruidos excesivos, es importante que limpie regularmente el rodillo y el suelo de la cavidad del horno. Limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave y agua caliente, y luego séquela con un paño limpio. Puede lavar el rodillo con agua jabonosa suave. Aunque los vapores de cocción se acumulan con el uso frecuente, no afectan la superficie inferior ni las ruedas del rodillo. Asegúrese de colocar el rodillo en su posición correcta después de limpiarlo.
9. Al usar el horno en modo **grill**, **convección, air fry** o **combinación**, es posible que algunos alimentos salpiquen grasa sobre las paredes del horno. Si no se limpia el horno ocasionalmente, podría empezar a "humear" durante su funcionamiento.
10. El limpiador de vapor no debe utilizarse para la limpieza.
11. Este horno debe ser atendido únicamente por personal calificado. Para cualquier mantenimiento o reparación, comuníquese con el distribuidor autorizado más cercano.
12. No mantener el horno limpio podría causar el deterioro de las superficies, lo que podría reducir la vida útil del aparato y, en última instancia, crear una situación de riesgo.
13. Mantenga siempre los conductos de ventilación limpios. Verifique que no haya polvo ni otros materiales que bloqueen los conductos de ventilación en la parte superior, inferior o trasera del horno. Si los conductos se bloquean, podría producirse un sobrecalentamiento que afectaría el funcionamiento del horno y podría generar una situación peligrosa.

Instalación integrada de su horno

1. En caso de montaje en una carcasa de horno, por favor utilice el Kit de Montaje NN-TK81KCSCPStainless de Panasonic.
2. Los hornos microondas no deben instalarse directamente sobre una placa de cocina convencional con ventilación frontal superior. Hacerlo invalidará la garantía de un año.
3. Un microondas empotrado debe instalarse a más de 850 mm por encima del nivel del suelo. Lea atentamente las instrucciones del kit de fijación antes de proceder con la instalación. Se recomienda colocar el horno microondas debajo de un horno convencional para evitar que el calor dañe el microondas.

Especificaciones técnicas

Fabricante		**Panasonic**
Modelo		**NN-CD88QS**
Fuente de alimentación		**230 V ~ 50 Hz**
Frecuencia de funcionamiento:		**2450 MHz**
Potencia de entrada:	**Máxima**	**2110 W**
	Microondas	**1110 W**
	Grill	**1350 W**
	Convección asistida por ventilador	**1350 W**
Potencia de salida:	**Microondas**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1300 W**
	Convección asistida por ventilador	**1300 W**
Dimensiones exteriores An x Pr x Al (mm)		**560 mm (ancho) x 450 mm (largo) x 343 mm (alto)**
Dimensiones totales de la cavidad interior An x Pr x Al (mm)		**380 mm (ancho) x 390 mm (largo) x 228,4 mm (alto)**
Peso neto		**18 kg**
Ruido		**60 dB**

El peso y las dimensiones son aproximados.

Este producto es un equipo que cumple con la normativa europea sobre perturbaciones de Compatibilidad Electromagnética (CEM) según la norma EN 55011. De acuerdo con esta norma, el equipo pertenece al grupo 2, clase B, y está dentro de los límites permitidos. El grupo 2 indica que el dispositivo genera intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. La clase B significa que el producto es adecuado para su uso en entornos domésticos habituales.

Fabricado por:
Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Economic and Technological Development Zone, Jiaxing, Zhejiang Province, China.

Importado por:
Panasonic Marketing Europe GmbH

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

Scan the QR code for more recipes.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte.

Scan de QR-code voor meer recepten.

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes.

Scansiona il codice QR per altre ricette.

Escanee el código QR para obtener más recetas .

https://www.panasonic.com/nn-cd88qs/



Panasonic Corporation
http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2024

F0003CW80EP
PA1224-0
Printed in P.R.C.