

Operating Instructions (Original instructions)

Bedienungsanleitung (Übersetzung der Originalanweisungen)

Mode d'emploi (Traduction des instructions d'origine)

Manuale di istruzioni (Traduzione delle istruzioni originali)

Instrucciones de funcionamiento (Traducción de las
instrucciones originales)

Gebruiksaanwijzing (Vertaling van de oorspronkelijke instructies)

Microwave Oven / Grill

Mikrowelle mit Grillfunktion

Four à Micro-ondes / Gril

Forno a Microonde / Grill

Horno Microondas / Grill

Magnetron-oven met Grill

HOUSEHOLD USE ONLY

NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH

UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SOLO PER USO DOMESTICO

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

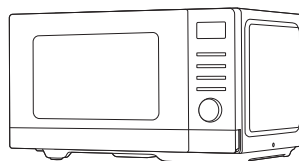
UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Model No.

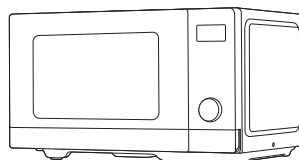
NN-GD39QS

NN-GD38QS

INVERTER



NN-GD39QS



NN-GD38QS



NN-GD39QS



NN-GD38QS

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.

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

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

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

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

Contents

Safety Instructions	2-6	Combination Cooking	22
Disposal of Waste Products	7	Using the Steam Plus Pot	
Installation and Connection	8	(Manual Operation).....	23
Placement of your Oven.....	8	Using the Steam Plus Pot.....	24
Important User Instructions	9-11	Using the Timer	25
Oven Accessories	12	Multi-stage Cooking	26
Parts of your Oven	13	Steam Plus Programmes.....	27-30
Control Panel.....	14	Auto Menu Programmes	
Setting the Clock	15	(Auto Defrost)	31-32
Child Lock	15	Auto Menu Programmes.....	33-35
Cooking Modes	16	Reheating & Cooking Charts	36-38
Microwave Cooking and Defrosting.....	17	Cooking Charts with Steam Plus Pot ...	39-40
Quick Start Function	18	Recipes.....	41-43
Defrosting Guidelines	18	Questions and Answers	44
Defrosting Chart	19	Care of your Oven	45
Using the Add Time Function.....	20	Using the Aqua Clean Programme	46
Grilling	21	Technical Specifications	47

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.

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

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 or 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.
- **WARNING!** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- **WARNING!** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for built-in use or for use inside a cupboard.
- **WARNING!** The appliance shall be disconnected from its power source during service and when replacing parts. Following the removal of the supply plug, the plug should remain visible to the service operator to ensure that inadvertent reconnection is avoided.

For Countertop use:

- Oven must be placed on a flat, stable surface 85 cm above the floor, with rear of oven placed against a back wall. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Allow 15 cm of space on the top of the oven.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad 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.

Safety Instructions

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by **microwave**. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.
- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
- **Do not use commercial oven cleaners.**
- When using the **grill** or **combination** mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.

Safety Instructions

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely 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 inside the oven. 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, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during **combination** and **grilling**, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- The oven has two grill heaters situated in the top of the oven. After using the grill, and combination functions, the inside surfaces of the oven will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven. To prevent burns, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven.

Safety Instructions

- 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, therapeutic wheat bag, 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.
- Metallic containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

Disposal of Waste Products

Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (Private Households).



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

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

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

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

For Business Users in the European Union

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

Information on Disposal in Other Countries Outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

Installation and Connection

Examine Your Oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged oven.

Earthing Instructions

If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

■ Important!

This unit has to be properly earthed for personal safety.

Operation Voltage

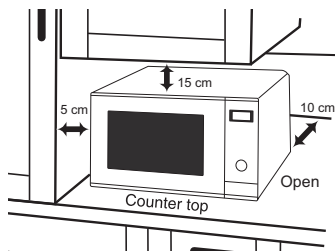
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of your Oven

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

Counter-top Use:

1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure sufficient air circulation for the oven.
4. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
5. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
6. The feet should not be removed.
7. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
9. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
10. Do not block the air vents on the sides and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.



Important User Instructions

Use of Your Oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
3. The appliance must not be operated by **microwave** or **combination without food in the oven**. Operation in this manner may damage the appliance.
4. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
5. The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, therapeutic wheat bag, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
6. If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

Heater operation

1. Before using combination or grill function for the first time operate the oven without food and accessories (including glass tray) on grill 3 for 5 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time that the oven is operated empty.



Caution! Hot surfaces

All inside surfaces of the oven will be hot.

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

■ Caution!

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

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



Caution! Hot surfaces

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

Important User Instructions

Oven Light

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

Cooking Times

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

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

■ Important!

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

Small Quantities of Foods

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

Piercing Skin

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

Meat Thermometer

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

Eggs

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

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.
- e Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care should be taken when handling the container.

Paper/Plastic

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

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

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

Utensils/Foil

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

Metallic 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.

Oven Accessories

Accessories

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

Glass Tray

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

Roller Ring

1. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor.
2. The roller ring and the oven cavity floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
3. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.
4. If you accidentally remove the roller ring, place the roller ring gently into the hole in the centre of the oven and locate it on the spindle beneath.
Flat processing is applied on the spindle to firmly hold the roller ring during operation.

Wire Rack

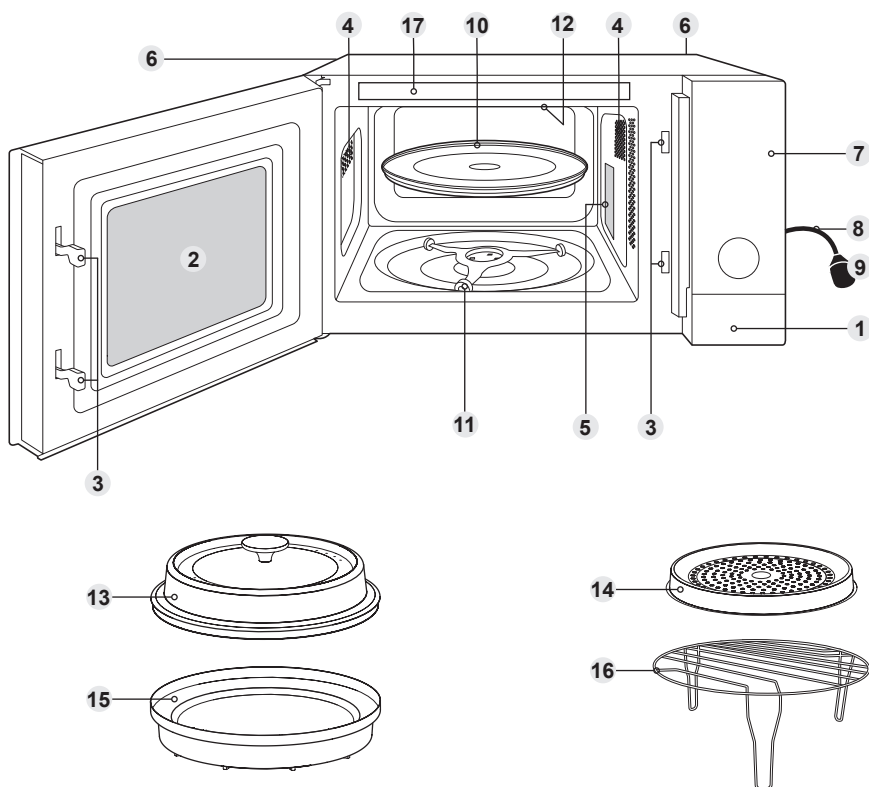
1. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metallic container directly on the wire rack in **combination** with **microwave**.
3. Do not use the wire rack in **microwave** mode only.

Steam Plus Pot (Lid, Steam tray, Crispy pot)

1. The Steam Plus Pot is specifically designed for this oven. Although the lid and crispy pot are metal, if placed in the centre of the glass tray they can be used safely. Do not use the Steam Plus Pot in any other microwave ovens and do not use in conventional ovens.
2. To use the Steam Plus Pot, the crispy pot, steam tray and lid are used together (Page 23).
3. The steam tray is placed inside the crispy pot with the lid on top. Food is placed on the steam tray. The steam tray must always be used together with the crispy pot and lid.
4. Always add 150 ml tap water in the base of the crispy pot before using Steam Plus.
5. Steam Plus Pot must only be used in microwave mode. When using the crispy pot alone as crispy grill, it can be used in grill or combination modes.
6. The crispy pot and lid can be used together (without the steam tray) for fry or simmer functions.
7. Always use the crispy pot on the glass tray. Do not use with the wire rack.
8. Always use oven gloves when handling the accessories. After use the lid and the handle may be hot. Take care when removing the lid.
9. Ensure all food packaging is removed before cooking.
10. Do not open the lid when your face is very close to the Steam Plus Pot. Care should be taken as steam may cause injury. The lid must always be used together with the crispy pot and steam tray.
11. The black silicon seal may be removed. Always re-position before use.
12. Always follow the instructions for using the Steam Plus Pot. Failure to do so may lead to risk of injury or damage to the oven.
 - See pages 23-24 for more information about using the steam plus pot.

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/Set pad pressed.
2. **Oven window**
3. **Door safety lock system**
4. **Oven air vent**
5. **Microwave feed guide (do not remove)**
6. **External oven air vents**
7. **Control panel**
8. **Power supply cord**
9. **Plug**
10. **Glass tray**
11. **Roller ring**
12. **Grill elements**
13. **Lid**
14. **Steam tray**
15. **Crispy pot**
16. **Wire rack**
17. **Menu label**

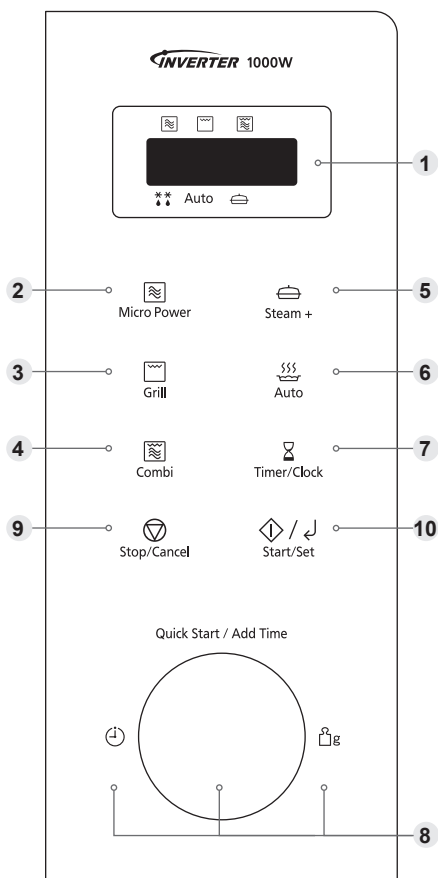


Identification and caution labels are attached on the oven.

■ Notes

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

Control Panel



- Your control panel may have differences in appearance, but the words on the pads and functionality will be the same.

■ Beep sound

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

1. Display window
2. Micro Power pad (page 17)
3. Grill pad (page 21)
4. Combi pad (page 22)
5. Steam Plus pad (pages 27-30)
6. Auto menu pad (pages 31-35)
7. Timer/Clock pad (page 15, 25)
8. Dial

Enter time or weight of food by turning the dial. Use the dial for the Quick Start and Add Time function. (Page 18, 20)

9. Stop/Cancel pad:

Before cooking:

One press clears your instructions

During cooking:

One press temporarily stops the cooking programme. Another press cancels all your instructions and a "0" or the time of the day will appear in the display.

10. Start/Set pad

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

Press to confirm setting after you select the microwave level, grill level, combination level, or Auto programme number.

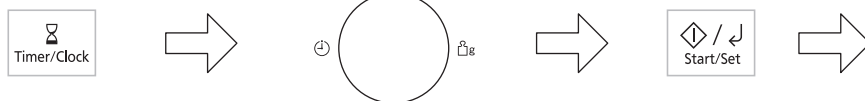
This oven is equipped with an energy saving function.

■ Notes

1. If an operation is set and Start/Set pad is not pressed, after 6 minutes the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock or "0".
2. Place the oven with the display window no higher than eye level for optimal viewing experience.

Setting the Clock

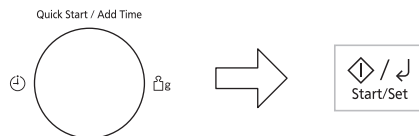
When the oven is first plugged in “88.88” appears in display window.



Press Timer/Clock twice.
Hours starts to blink.

Turn the dial to set hours.

Press Start/Set.
Minute starts to blink.



Turn the dial to set minutes.

Press Start/Set.
Time of day is now locked into the display.

■ Notes

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

Child Lock

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child lock can be set when the display shows a “0” or the time.

To set:



Press Start/Set three times.
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. “L ---” is indicated in the display.

To cancel:



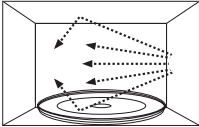
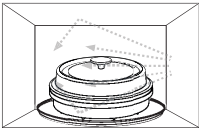
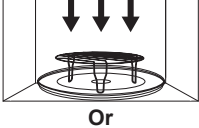
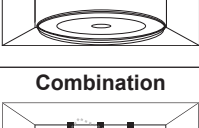
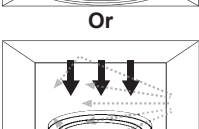
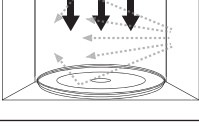
Press Stop/Cancel three times.
The time of day will reappear in the display.

■ Note

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

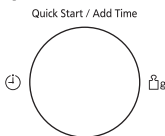
Cooking Modes

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

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
Microwave 	- Defrosting - Reheating - Melting: butter, chocolate, cheese. - Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. - Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, pastry, caramel, meat, fish. - Baking cakes without colour.	—	Microwavable (e.g. Pyrex® dishes, plates or bowls) directly on the glass tray. No metal.
Or Steam Plus 	Steaming fish, vegetables, potatoes and chicken.	Steam Plus pot, (crispy pot, steam tray and lid).	—
	- Frying fish fillets, chicken pieces and burgers. - Simmering risotto, sea food pot and meat or vegetable stews.	Crispy pot and lid.	—
Grill 	- Grilling thin pieces of meat or fish. - Grilling toast.	Wire rack	—
Or 	Browning of gratin dishes or meringue pies.	—	Metal or heatproof, directly on the glass tray.
Combination 	Roasting meat steaks and chicken pieces.	Wire rack	No metal
Or 	Browning and crisping pizzas, quiches or potato products.	Crispy pot	No metal
Or 	- Cooking lasagne, meat, potato, or vegetable gratins. - Baking cakes and puddings with browning.	—	Microwavable and heatproof, directly on the glass tray. No metal

Microwave Cooking and Defrosting

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



Press Micro Power.

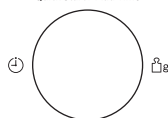
The wattage appears in the display.

Turn the dial to select the desired power level.

(You can also press Micro Power repeatedly to select the power level.)

Press Start/Set to confirm the setting.

Quick Start / Add Time



Turn the dial to set the cooking time.

Press Start/Set.

The time in the display will count down.

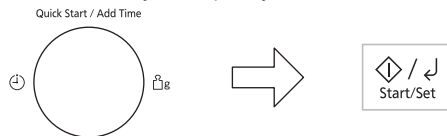
Power Level		Max. time available
1000 W	High	30 minutes
800 W	Med High	95 minutes
600 W	Medium	
440 W	Low	
300 W	Simmer	
160 W	Defrost	
100 W	Warm	

■ Notes

- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function, refer to page 20. To cancel Add Time function, press any pad when "Add" is displayed.
- For multi-stage cooking refer to page 26.
- Stand time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 25.
- You can change the cooking time during cooking if required. Turn the dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.
- Do not** use metallic containers on microwave mode.
- When the microwave oven is operated at 1000 W (High) microwave power for long time, the microwave oven automatically adjust the power to protect the components of the microwave oven.

Quick Start Function

This function allows you to quickly start the 1000 W microwave programme.



Turn the dial to set the cooking time.

Microwave power level is automatically set to 1000 W.

Press Start/Set.

The 1000 W microwave power programme will start and the time in the display will count down.

■ Notes

1. Maximum cooking time for the Quick Start function is 30 minutes.
2. You can use the Quick Start function to set the first stage of multi-stage cooking. Set the second or third stage after turning the dial. See page 26 for the multi-stage cooking.

Defrosting Guidelines

Tips for Defrosting

Check the defrosting several times, even if you use the auto programmes. 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 Auto defrost programmes. The beeps are to remind you to check, stir, or separate the pieces. Failure to do this may result in uneven defrosting.

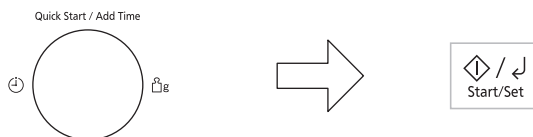
Defrosting Chart

Food	Weight/ Quantity	Time & mode	Method
Bread rolls (3)	1 pce 85 g	1000 W 20-30 sec.	Stand 5 min.
Cheese (camembert) (3)	1 pce 250 g	160 W 6 min. 20 sec.	Stand 1 hour minimum
Cheese (feta) (3)	1 slice 200 g	160 W 6-7 min.	Stand 20 min. minimum
Cottage cheese (quark) (3)	1 pot 250 g	160 W 7-8 min. 30 sec.	Stand 10 min.
Fish fillets thin (2, 3)	4 pcs 500 g	160 W 8 min. 30 sec. - 12 min. 30 sec.	Stand 15 min.
Fish fillets thick (2, 3)	1 pce 380 g	160 W 10-12 min.	
Fish steak without bone (2, 3)	1 pce 450 g	160 W 8 min. 30 sec. - 10 min.	
Fruit raspberry (1)	200 g	160 W 5-7 min.	Stand 15 min.
Fruits plums/apricots (1)	300 g	160 W 9-11 min.	Stand 15 min.
	700 g	160 W 17-19 min.	
Pastry shortcrust (1,3)	1 roll 500 g	160 W 3-4 min.	Stand time 20 min. in refrigerator
Pizza dough (1,3)	1 ball 240 g	160 W 4 min.	Stand 10 min.
Shrimps prawns small (2)	200 g	160 W 6-7 min. 30 sec.	Break the ice & drain several times. Stand 10 min.
	450 g	160 W 8 min. 30 sec. - 10 min.	
Shrimps prawns large (2)	300 g	160 W 12 min. 30 sec.	
Ham cooked, lean (2)	4 slices 200 g	160 W 4-5 min.	Stand 5 min.
Salami (2)	12 slices 250 g	160 W 6 min. 30 sec. - 7 min. 30 sec.	
Desserts			
Black forest (1)	1 pce 600 g	160 W 8 min. 30 sec. - 12 min. 30 sec.	Stand 15 min.
Chocolate fondant (1)	1 pce 450 g	440 W 3 min.	Stand 10 min.
Fruit tarte (3)	470 g	160 W 7-8 min. 30 sec.	Stand 10 min.

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

Using the Add Time Function

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



After cooking, turn the dial to set the additional time.

Maximum cooking time:

1000 W microwave power : 30 minutes

Other microwave powers : 95 minutes

Grill, Combination : 95 minutes

Press Start/Set.

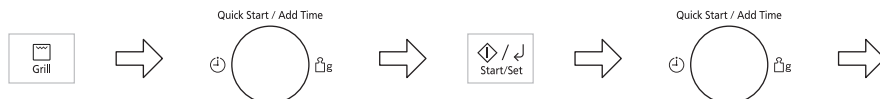
Time will be added. The time in the display window will count down.

■ Notes

1. After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function again.
2. Add Time function will be cancelled, if you do not perform any operation for 1 minute after cooking, or if you press any pad when "Add" is displayed.
3. This function is only available for Microwave, Grill and Combination function and it is not available for Auto programmes.
4. The Add Time function can be used after the multi-stage cooking. The power level is the same as the last stage. This function will not operate if the last stage was standing time.

Grilling

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



Press Grill.
Grill level (3, 2 or 1) appears in the display.

Turn the dial to select the desired power level.
(You can also press Grill repeatedly to select the power level.)

Press Start/Set
to confirm the setting.

Turn the dial to set the cooking time.



Press Start/Set.
The time in the display will count down.

Power Level		Max. time available
1000 W	Grill 3 (High)	95 minutes
850 W	Grill 2 (Medium)	
700 W	Grill 1 (Low)	

Adjusting Time During Cooking

You can change the cooking time during cooking if required. Turn the dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.

■ Notes

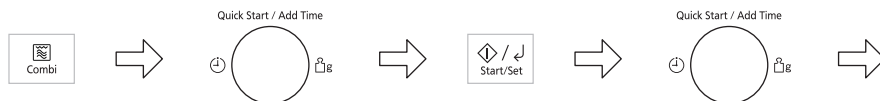
- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function, refer to page 20. To cancel Add Time function, press any pad when "Add" is displayed.
- Place food on the wire rack on the glass tray. Place a heatproof plate (e.g. Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
- Never cover foods when grilling.
- Do not** attempt to preheat the grill.
- The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function with the door open.
- There is no microwave power on the **grill** only programme.
- Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and **carefully** remove the wire rack using oven gloves.
- After turning, return food to the oven and close the door. After closing the oven door, press **Start/Set**. 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.
- The grill will glow on and off during cooking - this is normal.
- Do not** touch heating device on top of inside cavity while cavity is hot. Heating device may be still hot.
- After Grill use, the product may not operate for some time to prevent overheating.

■ CAUTION!

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

Combination Cooking

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



Press Combi.
Combination level (3, 2 or 1) appears in the display.

Turn the dial to select the desired combination level.
(You can also press Combi repeatedly to select the combination level.)

Press Start/Set to confirm the setting.

Turn the dial to set the cooking time.



Press Start/Set.
The time in the display will count down.

Level	Microwave	Grill	Max. time available
Combination 3	440 W (Low)	1000 W (High)	95 minutes
Combination 2	300 W (Simmer)	1000 W (High)	
Combination 1	300 W (Simmer)	850 W (Medium)	

Adjusting Time During Cooking

You can change the cooking time during cooking if required. Turn the dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 10 seconds increments, up to 10 minutes.

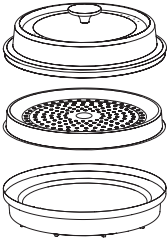
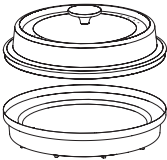
■ Notes

- After the operation is finished, "Add" is displayed for about 1 minute on the display. While displaying, you can use Add Time function, refer to page 20. To cancel Add Time function, press any pad when "Add" is displayed.
- The wire rack is designed to be used for combination and grilling. Never attempt to use any other metallic accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
- Use the wire rack only as described. **Do not** use if operating the oven with less than 200 g of food on a manual programme. For small quantities do not cook by combination, cook by **grill** or **microwave only** for best results.
- Never cover foods when cooking on combination.
- Do not** preheat the grill on combination.
- Arcing may occur if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metallic container has been used accidentally. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave. If this occurs, stop the oven immediately.
- 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.
- Do not** use plastic **microwave** containers on combination programmes (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.
- Do not** use your own metallic dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.

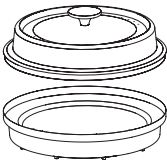
■ CAUTION!

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

Using the Steam Plus Pot (Manual Operation)

Function	Accessory to Use	Concept	Instructions
Crispy grill	Crispy pot 	Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. The crispy pot accessory will brown and crisp pizzas, quiches, pies, breaded products just as a conventional oven. The crispy pot works in three ways: heating the crispy pot by absorbing microwaves, heating the food directly by microwaves and heating the food by the grill. The base of the crispy pot absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the crispy pot to the food. The heating effect is maximised by the non-stick surface.	For best results, pre-heat the crispy pot before using. Place directly on the glass tray and pre-heat on Combination 3 for 5 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and cordon bleu. Remove the crispy pot from the oven and place the food in the crispy pot. Use oven gloves as the crispy pot will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the crispy pot immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay. Please refer to cooking chart on page 39.
Steam	Steam plus pot (crispy pot, steam tray and lid) 	The Steam Plus accessories are suitable for steaming vegetables, potatoes, fish fillets, whole fish, chicken fillets. Microwaves are absorbed by the base of the crispy pot which heats the water inside. This creates steam which cooks the food.	Pour 150 ml tap water into the crispy pot and place the steam tray inside. Place food directly on the steam tray. Cover with lid and place directly on the glass tray. Please refer to cooking chart on page 40.
Fry	Crispy pot and lid 	The crispy pot is used together with the lid. Suitable foods such as, fish fillets, chicken pieces, burgers are placed directly on the crispy pot. The food is cooked from the heat of the base of the pan. The bottom side of the food will be brown and crisp.	Place the food directly on the crispy pot, cover with the lid and place on the glass tray. It is not necessary to pre-heat. If required, turn or rearrange the food during cooking. Please refer to cooking chart on page 40.

Using the Steam Plus Pot

Function	Accessory to Use	Concept	Instructions
Simmer	Crispy pot and lid 	The crispy pot is used together with the lid. It is suitable for simmering risotto, seafood pot, meat or vegetable stews or soups. The food is cooked from the heat of the base of the pan.	Place the food directly in the crispy pot, cover with the lid and place on the glass tray. It is not necessary to pre-heat. If required, stir during cooking. Please refer to recipes on page 41.

Care of the Steam Plus Pot

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

■ Notes

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

■ Caution!

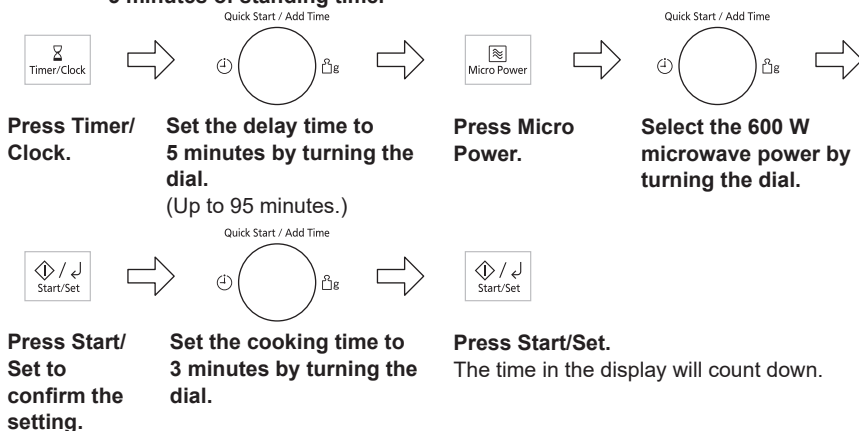
Always use oven gloves when removing accessories. Always use lid when you using steam, fry, or simmering functions. After cooking, do not open lid when your face is very close to the accessory as steam may cause injury.

Using the Timer

Delay Start Cooking

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

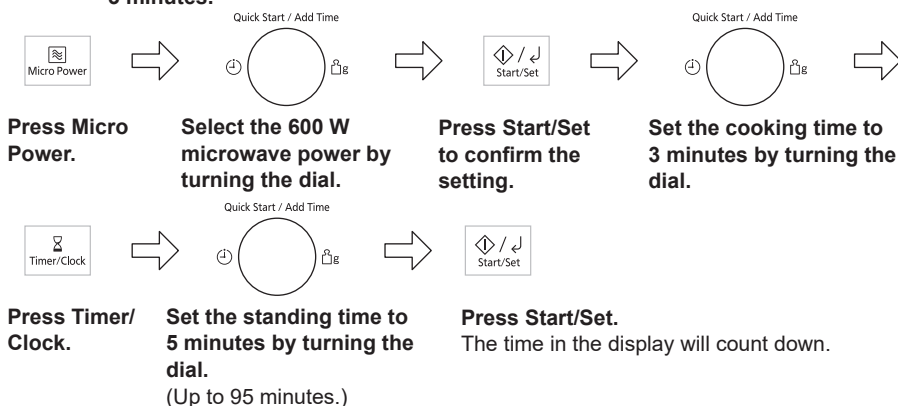
Example: To start cooking at 600 W (Medium) microwave power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



Stand Time

By using the timer, you can programme stand time after cooking is completed or use to programme the oven as a minute timer.

Example: To stand for 5 minutes after cooking at 600 W (Medium) microwave power for 3 minutes.



■ Notes

1. Three stage cooking can be programmed including delay start cooking or stand time.
2. If the oven door is opened during the stand time or minute timer, the time in the display window will continue to count down.
3. This feature may also be used as a minute timer. In this case press the Timer/Clock, set time and press Start/Set.
4. Delay start cooking and stand time cannot be programmed after an auto programme.

Multi-stage Cooking

2 or 3 Stage Cooking

Example: To defrost for 2 minutes and cook food on 800 W microwave power for 3 minutes.



Press Micro Power.

Select the 160 W microwave power by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 2 minutes by turning the dial.



Press Micro Power.

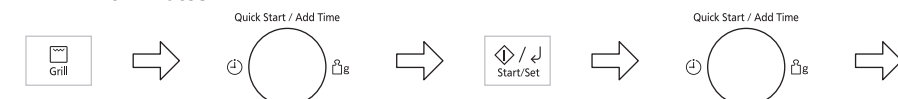
Select the 800 W microwave power by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 3 minutes by turning the dial.

Press Start/Set.
The time in the display will count down.

Example: To grill at Grill 3 for 4 minutes and cook food on 800 W microwave power for 5 minutes.



Press Grill.

Select Grill 3 by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 4 minutes by turning the dial.



Press Micro Power.

Set the 800 W microwave power by turning the dial.

Press Start/Set to confirm the setting.

Set the cooking time to 5 minutes by turning the dial.

Press Start/Set.
The time in the display will count down.

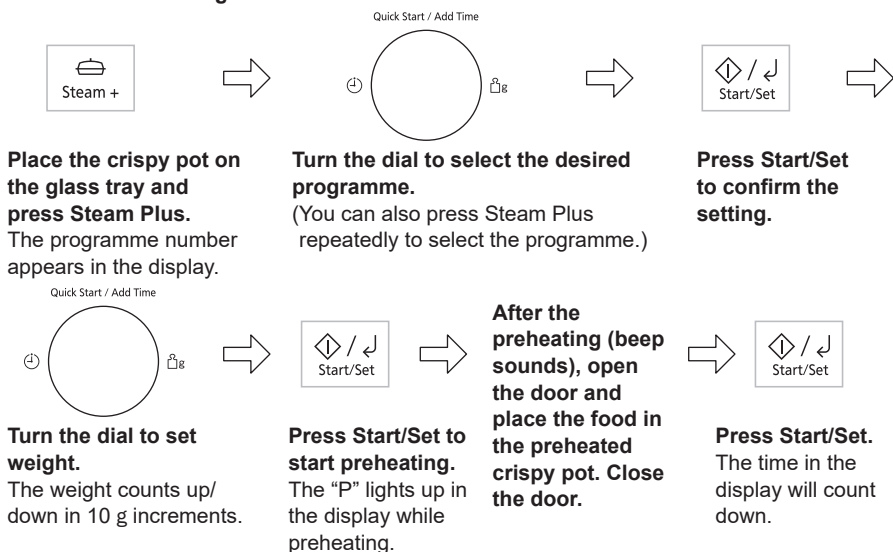
■ Notes

- For 3 stage cooking, enter another cooking programme before pressing Start/Set.
- During operation, pressing Stop/Cancel once will stop the operation. Pressing Start/Set will re-start the programmed operation. Pressing Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
- Auto programmes cannot be used with multi-stage cooking.
- When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
- 1000 W (High) microwave power can be set only once in multi-stage cooking.

Steam Plus Programmes

Programme 1 - 2

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



Notes

1. The Steam Plus programmes must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Only use the crispy pot accessory as indicated below.
5. For information about using the crispy pot accessory, refer to pages 23-24.
6. Do **not** cover food when using the Steam Plus programmes frozen pizza, and chilled quiche as it will prevent the food browning.
7. Most foods benefit from a **standing** time, after cooking with an Auto programme, to allow heat to continue conducting to the centre.
8. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Weight	Accessory	Instructions
1. Frozen Pizza  	120-440 g		For reheating and browning the top of frozen pre-cooked pizza, bruschetta and cheese baguette. Place the crispy pot on the glass tray. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 1. Press Start/Set and turn the dial to set weight. Press Start/Set to start preheating. After preheating beeps sound, remove all packaging and place the pizza in the preheated crispy pot. Press Start/Set to start cooking. Transfer the pizza on to a cooling rack at the end of cooking. This programme is not suitable for deep pan pizzas, stuffed crust pizzas or very thin pizzas such as Flammekueche.

Steam Plus Programmes

Programme	Weight	Accessory	Instructions
2. Chilled Quiche   Steam +	150-400 g		For reheating fresh pre-cooked quiche. Place the crispy pot on the glass tray. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 2. Press Start/Set and turn the dial to set weight. Press Start/Set to start preheating. After preheating beeps sound, remove all packaging and place the quiche in the preheated crispy pot. Press Start/Set to start cooking. Transfer the quiche onto a cooling rack at the end of cooking. Quiche with a high content of cheese may be much hotter than quiches with vegetables. This programme is not suitable for double-crust pies or deep filled quiches or crustless quiches.

Programme 3 - 8

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



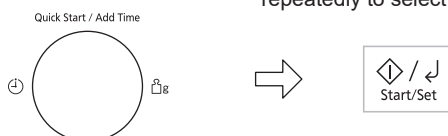
Press Steam Plus.

The programme number appears in the display.

Turn the dial to select the desired programme.

(You can also press Steam Plus repeatedly to select the programme.)

Press Start/Set to confirm the setting.



Turn the dial to set weight.

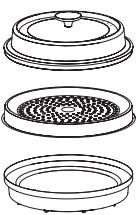
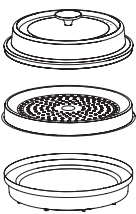
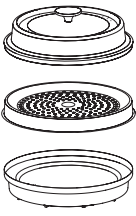
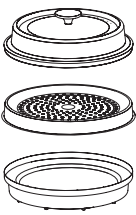
The weight counts up/down in 10 g increments.

Press Start/Set.

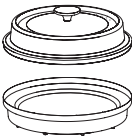
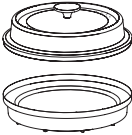
■ Notes

1. The Steam Plus programmes must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Only use the accessories as indicated on pages 29-30.
5. For information about using the crispy pot accessory, refer to pages 23-24.
6. Most foods benefit from a **standing** time, after cooking with an Auto programme, to allow heat to continue conducting to the centre.
7. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Steam Plus Programmes

Programme	Weight	Accessories	Instructions
3. Boiled Egg   Steam +	1-8 pieces		To cook boiled egg. Pour 150 ml tap water in the crispy pot. Place fresh eggs onto steam plate inside crispy pot. Cover with lid and place on the glass tray. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 3, and press Start/Set. Turn the dial to enter the number of eggs. Press Start/Set. - When placing the Steam Plus Pot in the oven, do not tilt it to prevent the eggs from moving. - You can adjust the degree of doneness by setting the number of pieces to be larger or smaller than the actual number of pieces to be boiled. For example, if you want 2 boiled eggs to be harder, set it to 3, and if you want it softer, set it to 1, etc.
4. Steam Fish Fillets   Steam +	200-500 g		To cook fresh fish fillets e.g. cod, salmon or haddock. Pour 150 ml tap water in the crispy pot. Place fresh fish fillets onto steam plate inside crispy pot. Cover with lid and place on the glass tray. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 4, and press Start/Set. Turn the dial to set the weight of the fresh fish fillets. Press Start/Set.
5. Steam Chicken Breasts   Steam +	200-800 g		To cook fresh chicken breasts. Each chicken breast portion should be between 100-250 g each. Pour 150 ml tap water in the crispy pot. Place fresh chicken breasts onto steam plate inside crispy pot. Cover with lid and place on the glass tray. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 5, and press Start/Set. Turn the dial to set the weight of the fresh chicken breasts. Press Start/Set.
6. Steam Potatoes   Steam +	150-500 g		To steam potatoes without skins. Peel potatoes and cut into even sized pieces. Pour 150 ml tap water in the crispy pot. Place prepared potatoes onto steam plate inside crispy pot. Cover with lid and place on the glass tray. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 6, and press Start/Set. Turn the dial to set the weight of the potatoes. Press Start/Set.

Steam Plus Programmes

Programme	Weight	Accessories	Instructions
7. Mussels   Steam +	250 g (1 portion) 500 g (2 portions)		To cook fresh mussels in a white wine sauce, 250 g or 500 g. Prepare ingredients as outlined below. Wash, scrub and remove beards from mussels. Discard any that are open. Place butter and shallots in crispy pot. Place on the glass tray without lid. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 7, and press Start/Set. Turn the dial to select 250 g or 500 g. Press Start/Set. At beeps, add mussels and wine and stir. Cover with lid, place on the glass tray and press Start/Set.
ingredients For 500 g 60 g shallots, finely diced 1 tbsp butter 150 ml white wine 500 g mussels For 250 g 40 g shallots, finely diced 1/2 tbsp butter 100 ml white wine 250 g mussels			
8. Risotto   Steam +	500 g (2 portions) 1000 g (4 portions)		For cooking risotto, 500 g or 1000 g. Prepare as outlined in the recipe below. Press Steam Plus, turn the dial to select programme 8, and press Start/Set. Turn the dial to select 500 g or 1000 g. Press Start/Set. Stir at beeps.
ingredients For 1000 g (4 portions) 40 g dried porcini mushrooms 1 onion 50 g butter 250 g Arborio rice 1 garlic clove 400 ml hot water with 1 vegetable stock cube 30 g parmesan Halve ingredients for 500 g (2 portions) Dish: none Accessory: Steam Plus Pot		1. Soak the mushrooms as per manufacturer's instructions using 400 ml water for 40 g, 200 ml for 20 g. 2. Add rice, chopped onion, butter, crushed garlic clove and chopped soaked porcini mushrooms to the crispy pot. 3. Add vegetable stock and soaking water (150 ml for 4 portion recipe, 75 ml for 2 portion recipe). Cover with lid. 4. Place crispy pot on the glass tray. 5. Stir in parmesan at end of cooking.	

Auto Menu Programmes (Auto Defrost)

Auto Defrost

This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints and bread. Press Auto Menu, select the correct defrost category and then enter in the weight of the food in grams (see page 32).

Food 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 food.

During the programme 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

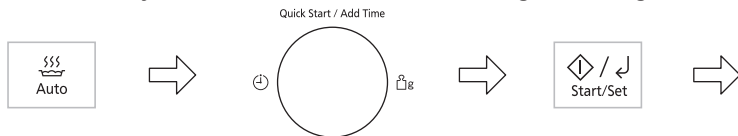


■ Notes

1. Check food during defrosting. Food 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).

Auto Menu Programmes (Auto Defrost)

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



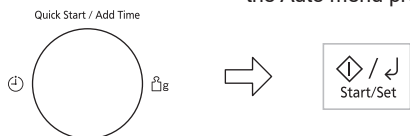
Press Auto menu.

Auto programme number appears in the display.

Select the desired Auto menu programme by turning the dial.

(You can also press Auto menu repeatedly to select the Auto menu programme.)

Press Start/Set to confirm the setting.



Set the weight of the frozen food by turning the dial.

The weight counts up/down in 10 g increments.

Press Start/Set.

Remember to stir or turn the food during defrosting.

Programme	Weight/Accessories	Instructions
9. Small Pieces  	150-1000 g 	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press Auto menu, select programme 9 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Turn/stir at beeps.
10. Big Piece  	400-2000 g 	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Press Auto menu, select programme 10 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Standing time of 1-2 hours should be allowed before cooking so that the centre of the food thaws out. Turn at beeps.
11. Bread  	100-800 g 	Small or large loaves of bread, white or wholewheat. Press Auto menu, select programme 11 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using the dial, then press Start/Set. Turn at beeps. Allow bread to stand for 5 minutes (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time. This programme is not suitable for sliced bread or sweet bread and rolls.

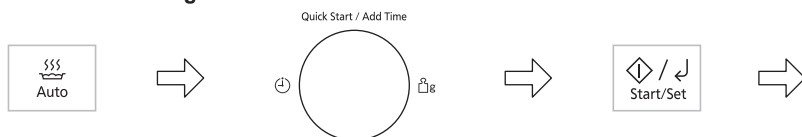
Note

See page 18 for defrosting guidelines.

Auto Menu Programmes

Auto Reheat / Auto Cook

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



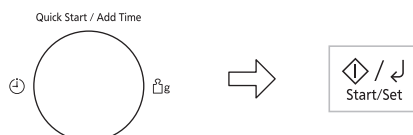
Press Auto menu.

Auto programme number appears in the display.

Select the desired Auto menu programme by turning the dial.

(You can also press Auto menu repeatedly to select the Auto menu Programme.)

Press Start/Set to confirm the setting.



Set the weight of the food by turning the dial.

The weight counts up/down in 10 g increments.

Press Start/Set.

■ Notes

1. The Auto weight programmes must **only** be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Only use the accessories as indicated on pages 33-35.
5. Do **not** cover food when using the programme 17 as it will prevent the food browning and the heat of the grill will melt any plastic covering.
6. Most foods benefit from a **standing** time, after cooking with an Auto programme, to allow heat to continue conducting to the centre.
7. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Weight/Accessories	Instructions
12. Chilled Meal  	200-800 g 	To reheat a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5°C. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 12 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at beeps. Stir again at end of the programme and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This programme is not suitable for starchy food such as rice, noodles or potatoes.

Auto Menu Programmes

Programme	Weight/Accessories	Instructions
13. Frozen Meal  	200-500 g 	To reheat a frozen precooked meal or casserole; All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C); Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 13 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of the programme and allow a few minutes standing time. Check temperature and cook further minutes if necessary before eating. This programme is not suitable for portionable frozen foods.
14. Fresh Vegetables  	200-800 g 	To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 14 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at beeps. Drain after cooking and season to taste.
15. Fresh Fish  	200-800 g 	For cooking fillets or steaks of fish. Place in a suitable sized container, add 1-3 tbsp (15-45 ml) water or stock. Cover with pierced cling film or a lid. Press Auto menu, select programme 15 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set.
16. Casserole Rice  	100-300 g 	For cooking rice for savoury dishes not rice puddings (Thai, Basmati, Jasmine, Surinam, Arborio or Mediterranean rice). Rinse the rice thoroughly before cooking. Use a suitable sized microwave safe casserole. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Add 2 times boiling water to rice. Add salt if desired. Cover with a lid or pierced cling film. Press Auto menu, select programme 16 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using dial, then press Start/Set. Stir at the beeps. Allow to stand for 5 minutes after cooking.

Auto Menu Programmes

Programme	Weight/Accessories	Instructions
17. Fresh Chicken Pieces  	200-700 g 	For cooking fresh chicken pieces with bone e.g. thighs, drumsticks, quarters. Place the chicken pieces skin side down directly on the wire rack on the glass tray. Place a heatproof dish underneath to catch drips. Press Auto menu, select programme 17 using the dial, then press Start/Set. Enter weight using the dial, then press Start/Set. Do not cover. Turn at beeps. Allow a few minutes standing time at the end of the programme.
18. Aqua Clean  	—	Cleaning programme. Refer to page 46.

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Drinks - Coffee - Milk			
1 mug	240 ml	1000 W 1 min 30 sec.	–
2 mugs	470 ml	1000 W 2 min. 30 sec.	–
1 jug	600 ml	1000 W 4 min. 30 sec. to 5 min.	–
Soup (chilled) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min.	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min.	–
Soup (ambient) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec. - 3 min.	1000 W 5-6 min.
	1000 ml	1000 W 7-8 min.	1000 W 15-16 min.
Plated meals - Homemade			
Vegetables (cooked) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min.	–
	700 g	1000 W 5-6 min.	–
Potato puree (1, 2)	250 g	1000 W 2 min.	1000 W 3 min. 30 sec.
	500 g	1000 W 3 min. 30 sec.	1000 W 7-8 min.
Vegetable puree (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 10 sec.	1000 W 5-6 min.
	600 g	1000 W 5 min. 30 sec.	1000 W 8-9 min.
Rice, quinoa, couscous (chilled) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec.	1000 W 4 min.
	300 g	1000 W 2 min. 20 sec.	1000 W 5 min.
Pancakes (thick) (1, 2)	1 pce	1000 W 45-55 sec.	1000 W 1 min 30-40 sec.
	2 pcs	1000 W 55 sec. - 1 min 5 sec.	–
Paupiette with sauce (1, 2)	1 pce	1000 W 4 min. 30 min. & stand	–
	2 pcs	1000 W 7 min. & stand	–
Stuffed cabbage parcels (1, 2)	2 pcs 310 g	–	1000 W 10 min.
	4 pcs 710 g	–	1000 W 16-17 min.
1 quarter roast chicken	1 pce 300 g	1000 W 3-4 min.	–
Roast meat (1, 2)	2 slices 250 g	600 W 3 min.	–
Sauce bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min. 20 sec. (ambient)	–
Sauce hollandaise (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 50 sec.
	2 cubes	–	–
	300 g 6 cubes	–	1000 W 4 min. 10 sec.
Babyfood (1, 2) (small pot at room temperature)	120 g	600 W 40 sec.	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min-1 min 30 sec.	–
Babyfood (vegetable puree) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec.

(1) Turn or stir at half time. (2) Cover (3) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.
(4) Place food in a heatproof dish or plate.

■ Note

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

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Bread			
Brioche large (4)	1 pce 400 g	—	Combination 2; 3 min. 30 sec., Stand 5 min.
Croissants - brioche small (1, 3)	2 pcs 100 g	—	Combination 2; 1 min & 2 min. Grill 3, Stand 1 min
Raisin roll (1, 3)	1 pce 120 g	—	Combination 2; 1 min 30 sec. & 3 min. Grill 3, Stand 1 min
Gratins			
Fish bordelaise	400 g	—	Combination 3; 16-18 min.
Lasagne	400 g	Combination 3; 8 min. (3)	Combination 3; 13-14 min.
	600 g	Combination 3; 9-10 min. & stand 3 min.	1000 W 13 min. & 4 min. Grill 3 on rack
Moussaka	350 g	Combination 3; 7-8 min. (3)	Combination 3; 10-11 min.
	450-500 g	Combination 3; 8-9 min. (3)	1000 W 11 min. & 3 min. Grill 3 on rack
Noodles gratin with ham/ tuna	300-350 g	Combination 3; 8 min. (3)	Combination 3; 10-11 min.
Shepherd's pie	400 g	Combination 3; 6-7 min.	Combination 3; 14 min.
	600 g	Combination 3; 11 min. & 4 min. Grill 3 on rack	1000 W 13 min. & 5 min. Grill 3 on rack
Convenience foods			
Baked Potatoes from raw (1, 3)	2 pcs 350 g	Combination 3; 13 min.	—
Cantonese rice (1, 2)	500 g	—	1000 W 5 min.
Chicken wings/bites	6 pcs 250 g	1000 W 1 min 40 sec.	1000 W 2 min. 30 sec.
	8 pcs 400 g	1000 W 3 min.	1000 W 5-6 min.
Croque monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	Combination 2; 4 min. 30 sec.	Combination 3; 4 min. 30 sec.
Hamburger (4)	1 pce 200 g	—	160 W 5-6 min., Stand 10 min.
	2 pcs 400 g	—	160 W 8 min. 30 sec. - 10 min., Stand 10 min.
Meat patties (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & stand 2 min.	600 W 1 min 40 sec.- 2 min.
	2 pcs 200 g	600 W 2 min.	600 W 5 min.
Pastry puff (1,4)	1 roll 375 g	160 W 3-4 min.	Stand time 20 min. in refrigerator
Potatoes stuffed with cheese (3)	1 pce 140 g	—	Combination 3; 7 min.
	2 pcs 240 g	—	Combination 3; 9-10 min.

(1) Turn or stir at half time. (2) Cover (3) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.
 (4) Place food in a heatproof dish or plate.

■ Note

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

Reheating & Cooking Charts

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Convenience foods			
Risotto with mushroom (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min.
Sliced sausage with sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 sec.-2 min.	–
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 20 sec.	1000 W 5 min.
Desserts			
Doughnuts (1, 3)	1 pce 50 g	–	Combination 2; 1 min 20 sec., Stand 3 min. in oven
	2 pcs 100 g	–	Combination 2; 1 min 30 sec., Stand 3 min. in oven
Waffles (1, 3)	1 pce 20 g	–	Combination 2; 50-60 sec., Add 1 min grill for more crispness
	2 pcs 40 g	–	Combination 2; 1 min 30 sec., Add 1 min grill for more crispness

(1) Turn or stir at half time. (2) Cover (3) Place on wire rack, if required in a heatproof dish.
(4) Place food in a heatproof dish or plate.

■ Note

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

Cooking Charts with Steam Plus Pot

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Crispy grill; use crispy pot			
Bretzel with cheese/ bacon (P)	1 pce 130 g	Combination 2; 1 min 30 sec.	Combination 3; 3 min.
	2 pcs 250 g	—	Combination 3; 3 min. 30 sec.
Chicken nuggets (P, 1)	8 pcs 100 g	—	Combination 3; 3 min.
Cheese croissant (P)	1 pce 70 g	Combination 2; 1 min	Combination 2; 2 min. 30 sec.
	2 pcs 140 g	Combination 2; 2 min.	Combination 2; 3 min.
Cordon bleu (P, 1)	1 pce 100 g	Combination 2; 5 min.	Combination 3; 4 min. 30 sec.
	2 pcs 300 g	Combination 2; 6 min.	Combination 3; 8 min.
Fish breaded (P, 1)	1 pce 140 g	Combination 2; 4 min. 30 sec.	Combination 3; 5 min. 30 sec.
	2 pcs 280 g	Combination 2; 5-6 min.	Combination 3; 8 min.
Galettes, vegetables (P, 1)	4 pcs 150 g	—	Combination 3; 4 min.
Meat/sausage roll (P)	2 pcs 160 g	Combination 2; 5-6 min.	Combination 3; 4 min.
Quiche onion (P)	1 pce 160 g	Combination 3; 2 min. stand time 2 min.	Combination 3; 7 min. & stand 2 min.
Quiche spinach (P)	1 pce 400 g		Combination 3; 8 min. & stand 3 min.
Pancakes stuffed, rolled (P, 1)	2 pcs 240 g	Combination 3; 3 min.	Combination 3; 5 min. & stand 3 min.
Pizza freshup (P)	1 pce 300 g	Combination 3; 2 min. 30 sec. - 4 min. 30 sec.	Combination 3; 7-9 min.
Pizza piccolinis (P)	9 pcs 270 g	—	Combination 3; 6 min. & 5 min. grill 3
Pork pies (P)	1 pce 75 g	Combination 3; 2 min.	Combination 3; 3 min. 30 sec.
	2 pcs 150 g	Combination 3; 2 min.	Combination 3; 5 min.
Samosas (P, 1)	4 pcs 240 g	Combination 2; 5 min.	Combination 3; 8 min. 30 sec.
Tortilla (P, 1)	1 pce 250 g	Combination 3; 5 min.	Combination 3; 7 min.
	1 pce 500 g	Combination 3; 6 min. 30 sec.	Combination 3; 10 min.
Sausage from raw (P, 1) Thick	4 x 240 g	Combination 2; 8 min.	—
	Thin 4 x 140 g	Combination 2; 7 min.	—

(1) turn or stir at half time. (2) cover (3) place on wire rack, if required in a heatproof dish.
 (4) skin side down. (P) place on preheated crispy pot (5 min on Combination 3), greased if necessary

Cooking Charts with Steam Plus Pot

Food	Weight/ Quantity	Fresh	Frozen
Steam; use crispy pot, steam tray and lid. Pour 150 ml tap water in the crispy pot.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 min.	–
Carrots	250 g	1000 W 12-14 min.	–
Courgettes	250 g	1000 W 8-10 min.	–
Peas and sweetcorn	300 g	–	1000 W 13-15 min.
Prawns	350 g	1000 W 13-15 min.	–
Whole mackerel	2 x 200 g	1000 W 16-18 min.	–
Whole sea bream	2 x 300 g	1000 W 20-22 min.	–
Fry; use crispy pot and lid.			
Salmon (4)	2 pcs 280 g	1000 W 12-17 min.	–
Sea bass (4)	2 pcs 180 g	1000 W 8-10 min.	–
Burgers (1)	2 pcs 220 g	1000 W 10 min.	–
Chicken thighs with skin (4)	4 pcs 500 g	1000 W 20 min.	–
Schnitzel (1)	2 pcs 250 g	1000 W 10 min.	–
Chicken breast with skin (4)	2 pcs 320 g	1000 W 25 min.	–
Duck breast with skin (4)	2 pcs 320 g	1000 W 20 min.	–
Breaded fish (1)	2 pcs 300 g	1000 W 10 min.	–
Fish fingers (1)	8 pcs 220 g	–	1000 W 10 min.

(1) turn or stir at half time. (2) cover (3) place on wire rack, if required in a heatproof dish.
 (4) skin side down. (P) place on preheated crispy pot (5 min on Combination 3), greased if necessary

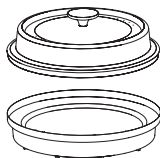
Minestrone Soup

ingredients

Serves 4-6

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

Accessory: crispy pot & lid



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

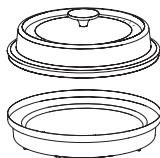
Bouillabaisse

ingredients

Serves 4-6

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

Accessory: crispy pot & lid



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

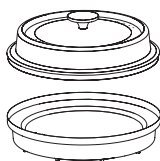
Ratatouille

ingredients

Serves 4

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

Accessory: crispy pot & lid



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

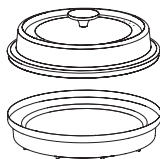
Chorizo, Chickpea and Potato Stew

ingredients

Serves 4

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

Accessory: crispy pot & lid



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

Croque Monsieur

ingredients

Serves 1

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

Dish: none

Accessory: wire rack

1. Place the bread, buttered side up on the wire rack and cook on Grill 3 for 5 minutes or until brown.
2. On one slice of the bread, spread the untoasted side with mustard and top with ham and cheese. Cover with the other slice, browned side uppermost. Place back on the wire rack, cook on Combination 2 for 1 minute 30 seconds to 2 minutes or until the cheese has melted.

Lasagne

ingredients

Serves 4

Meat Sauce:

1 onion, chopped
1 clove garlic, crushed
5 ml oil

400 g canned tomatoes, chopped

150 ml red wine
30 ml tomato puree

5 ml mixed herbs
500 g beef mince

salt and pepper

Lasagne:

500 ml béchamel Sauce

100 g hard cheese e.g.

Cheddar, grated

5 ml mustard

salt and pepper

50 g Parmesan cheese, grated

250 g fresh lasagne

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

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

Boston Brownies

ingredients

Serves 6

100 g chocolate for cooking

100 g butter

100 g brown sugar

100 g flour

50 g walnuts chopped

2 tbs cocoa powder

1 tsp of baking powder

1 sachet of vanilla sugar

2 eggs beaten

Dish: 16 X 20 cm Pyrex® dish lined with greaseproof paper

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

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 programme. Why?

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

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

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

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

A: Only when you are using grill cooking mode. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on microwave and combination cooking modes.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by combination. What is causing these noises?

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

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the combination and grill function. Why?

A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food and glass tray on grill for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

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

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

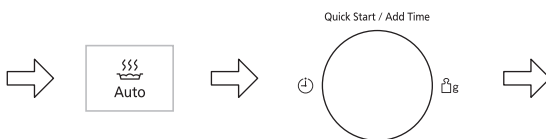
Care of your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly.
When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. Avoid cleaning the microwave feed guide area situated on the right hand side of the cavity wall. Do not use commercial oven cleaners.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the control panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the control panel. When cleaning the control panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning press Stop/Cancel pad 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 oven.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the roller ring and the oven cavity floor with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth.
Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the oven cavity floor or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the oven cavity floor for cleaning.
9. When using the grill or combination mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could adversely 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. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Using the Aqua Clean Programme

This programme is to clean the cavity and remove any food odour from the microwave oven.

Place 200 ml tap water with 1 tbsp lemon juice in a microwaveable container (e.g. Pyrex® jug or bowl). Use a jug or bowl of at least 500 ml volume.



Press Auto menu.

Select the Auto menu Programme 18 by turning the dial.

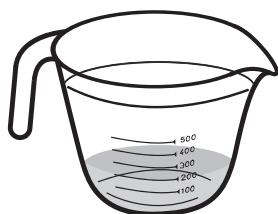
(You can also press Auto menu repeatedly to select Programme 18.)



Five beeps sound at the completion of the programme. Open the oven door and wipe the cavity and door area with a soft cloth.

Press Start/Set.

The programme runs for 20 minutes.



Or



■ Notes

1. Do not remove the glass tray and roller ring during this programme.
2. To clean the glass tray and roller ring, refer to page 45.
3. Repeat the above procedure as required.

Technical Specifications

Power Supply		230 V 50 Hz
Operating Frequency		2450 MHz
Power Consumption	Maximum	1550 W
	Microwave	1550 W
	Grill	1000 W
Output Power	Microwave	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Outside Dimensions		495 mm (W) x 378 mm (D) x 292 mm (H)
Oven Cavity Dimensions		330 mm (W) x 347 mm (D) x 251 mm (H)
Overall Cavity Volume		29 L
Glass Tray Diameter		288 mm
Net Weight		12 kg
Noise		L_{WA} 63 dB

Information for power consumption in low power mode and maximum time to reach low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time to reach standby mode	20 minutes

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.

Inhalt

Sicherheitshinweise	2-6	Grillkombinationsbetrieb	22
Entsorgung des Produkts	7	Den Dampfgarer verwenden (manueller Betrieb)	23
Aufstellen und Anschließen	8	Verwendung und Pflege des Zubehörs	24
Aufstellen des Gerätes	8	Verwendung des Timers.....	25
Wichtige Hinweise für Benutzer.....	9-11	Mehrstufiges Kochen	26
Zubehör	12	Dampfgar-Programme.....	27-30
Geräteteile	13	Auto-Menü-Programme (Auto-Auftauen)....	31-32
Bedienfeld.....	14	Auto-Menü-Programme	33-35
Einstellen der Uhr	15	Aufwärm- und Gartabellen.....	36-38
Kindersicherung	15	Garzeitentabelle beim Kochen mit dem	
Betriebsarten	16	Dampfgarer.....	39-40
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen	17	Rezepte	41-43
Quick Start (Schnellstart)-Funktion.....	18	Fragen und Antworten	44
Hinweise zum Auftauen.....	18	Pflege des Mikrowellengerätes.....	45
Auftautabelle.....	19	Verwendung des Aqua-Clean-Programms	46
Verwendung der Zeit Plus-Funktion	20	Technische Daten	47
Grillen	21		

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

Panasonic Corporation Osaka, Japan
 Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitsanweisungen. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
- **WARNUNG!** Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
- **WARNUNG!** Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen.
- Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.

- **WARNUNG!** Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas-oder Elektroherdes aufstellen.
- **WARNUNG!** Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **WARNUNG!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.
- **WARNUNG!** Während Servicearbeiten und beim Austausch von Teilen muss das Gerät von seiner Stromversorgung getrennt werden. Nachdem der Netzstecker des Gerätes gezogen wurde, sollte er stets für den Servicetechniker sichtbar sein, damit dieser sicher sein kann, dass der Stecker nicht versehentlich wieder eingesteckt wurde.

Verwendung als Tischgerät:

- Das Mikrowellengerät muss auf einer flachen, stabilen Oberfläche, die sich mehr als 85 cm über dem Boden befindet, mit dem Rücken gegen die Wand aufgestellt werden. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät.
- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.

Sicherheitshinweise

- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp-/ Lösch Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen;
 - Gästeservice wie Zimmer mit Frühstück.
- 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 die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Weder rohe, 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.
- Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Wenn Nahrungsmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an Gerätewänden, Keramikplatte und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.

- **Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreinigungsmittel.**
- Während des Grill- und Kombinationsbetriebs können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
- Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- **WARNUNG!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie auch darauf, dass Sie Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich überwacht.
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
- Während des Grill- oder Kombinationsbetriebs werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie nur solche Reinigungsmittel, die zur Benutzung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch des Grill- oder Kombinationsbetriebs sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.
- Dieses Kombinationsgerät dient nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel 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, therapeutische Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Zur eigenen Sicherheit bitte keinen Druck von oben auf die geöffnete Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da die Gefahr besteht, dass das Gerät nach vorne kippen könnte.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie nicht, das Gehäuse der Mikrowelle zu entfernen.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand. Dies führt zur Funkenbildung.

Entsorgung des Produkts

Informationen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (private Haushalte)



Dieses Symbol auf Gerät und/oder Begleitdokumenten bedeutet, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen.

Zur ordnungsgemäßen Behandlung, Wiedergewinnung und Wiederverwertung sind die Geräte bei offiziellen Rücknahmestellen abzugeben, wo sie kostenfrei angenommen werden. In manchen Ländern können die Geräte beim Kauf eines gleichwertigen Neuprodukts auch beim Fachhändler abgegeben werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie zur Einsparung wertvoller Ressourcen bei und helfen zu vermeiden, dass menschliche Gesundheit und Umwelt durch unsachgemäße Abfallentsorgung geschädigt werden. Informationen zu Ihrer nächsten Annahmestelle erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung.

Die unsachgemäße Abfallentsorgung kann in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften strafrechtlich verfolgt werden.

Für gewerbliche Nutzer in der Europäischen Union

Zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder Lieferanten.

Information zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur innerhalb der Europäischen Union gültig.

Wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, fragen Sie bitte Ihre örtliche Ortsverwaltung oder Ihren Fachhändler, wie das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen ist.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

Erdungsvorschriften

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:

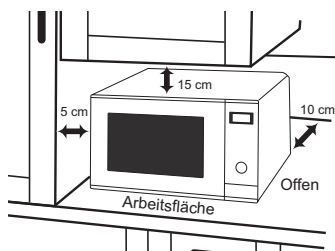
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

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

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85 cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.
4. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 40 cm zur anderen Seite.



5. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
6. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
7. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
8. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen gedacht, wie etwa:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen;
 - Gästeservice wie Zimmer mit Frühstück.
9. Das Netzanschlusskabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlusskabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
10. Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Mikrowellengerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs abgedeckt sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen Temperatursicherheitsschalter geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
3. Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
4. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
5. Das Mikrowellengerät ist nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken gedacht. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt erwärmen, wie z. B. Brotwaren, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können leicht anbrennen, austrocknen oder in Brand geraten, wenn sie zu lange erwärmt werden. Wir raten davon ab, sehr trockene Lebensmittel wie Popcorn oder Papadams zu erwärmen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Zeitungen oder Kleidung und Erwärmen von Wärmekissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Textilien, therapeutischen Weizenbeuteln, Warmwasserflaschen o. ä. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
6. Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp-/ Lösch Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.

Betrieb des Grills/der Kombinationsfunktion

1. Vor der ersten Benutzung der Kombinations- oder Grillfunktion muss das Gerät ohne Speisen und Zubehör (jedoch mit Glasdreheller) 5 Minuten lang auf Grillstufe 3 betrieben werden. Dabei verbrennt das als Korrosionsschutz verwendete Öl. Dies ist das einzige Mal, bei dem der Ofen leer betrieben wird.



Vorsicht! Heiße Oberflächen
Alle Innenflächen des Ofens sind heiß.

2. Während des Grill- oder Kombinationsbetriebs werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
3. Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich des Garraums.

■ Vorsicht!

Nach dem Gebrauch des Grill- oder Kombinationsbetriebs sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.

4. In den Betriebsarten Grill und Kombination ist es möglich, dass die erreichbaren Geräteteile heiß werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden und im Allgemeinen sollten Kinder das Gerät aufgrund der Hitzeentwicklung nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.



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

Wichtige Hinweise für Benutzer

Garraumbelichtung

Wenn es nötig wird, die eingebaute Garraumbelichtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Kochzeiten

Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.

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

■ 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 Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

Speisethermometer

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

Eier

Weder rohe, 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.

Flüssigkeiten

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

Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mithineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

- a Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguss.
- b Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- c Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
- d Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.
- e Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Seien Sie daher bei der Handhabung des Behälters äußerst vorsichtig.

Papier und Plastik

Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.

Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausschließlich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.

Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

Hilfsmittel und Folien

Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.

Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand. Dies führt zur Funkenbildung.

Babynahrung

Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.

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

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

Betrieb des Kühlgebläses

Nach der Verwendung des Geräts kann der Lüftermotor noch einige Minuten lang laufen, um die elektrischen Komponenten abzukühlen. Dies ist normal, und Lebensmittel können entnommen werden, obwohl der Lüftermotor läuft. Sie können das Gerät während dieser Zeit weiter verwenden.

Zubehör

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

Glasdrehteller

1. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Rollenring und den Gasteller.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder links herum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.
7. Während des Garvorgangs im Mikrowellenbetrieb oder Kombinationsbetrieb kann der Glasdrehteller vibrieren. Dies beeinträchtigt nicht die Garleistung.

Rollenring

1. Entfernen Sie den Rollenring nicht vom inneren Geräteboden.
2. Rollenring und innerer Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um Betriebsgeräusche und die Ansammlung von Lebensmittlrückständen zu vermeiden.
3. Zum Kochen mit der Mikrowelle müssen stets Rollenring und Glasdrehteller eingesetzt sein.
4. Wenn Sie versehentlich den Rollenring entfernen, legen Sie den Rollenring vorsichtig in die Mulde, in der Mitte des Gerätes und platzieren Sie ihn auf der darunter liegenden Spindel.
Die Spindel wurde flach konzipiert um den Rollenring während des Betriebes sicher festzuhalten.

Grillrost

1. Der Grillrost wird verwendet, um das Bräunen mit kleinen Schalen zu erleichtern und eine gute Zirkulation der Hitze zu unterstützen.
2. Verwenden Sie keinen Metallbehälter direkt auf dem Grillrost in Kombination mit der Mikrowelle.
3. Den Rost nicht für den reinen Mikrowellenbetrieb benutzen.

Dampfgarer (Deckel, Dampfeinsatz, Pizzapfanne)

1. Der Dampfgarer wurde speziell für diese Mikrowelle entwickelt. Obwohl Deckel und Pizzapfanne beide aus Metall bestehen, sind sie sicher verwendbar, wenn sie in die Mitte des Gastellers gestellt werden. Den Dampfgarer nicht in anderen Mikrowellen oder konventionellen Öfen verwenden.
2. Für den Dampfgarer werden Pizzapfanne, Dampfeinsatz und Deckel zusammen verwendet (Seite 23).
3. Dampfeinsatz in die Pizzapfanne legen, Deckel auflegen. Die Speisen werden auf den Dampfeinsatz gelegt. Das Dampfblett immer gemeinsam mit der Pizzapfanne und Deckel benutzen.
4. Immer 150 ml Leitungswasser unten in die Pizzapfanne gießen, bevor die Dampfgar-Funktion genutzt wird.
5. Der Dampfgarer darf nur mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden. In Grill- oder Kombinationsmodi kann die Pizzapfanne ohne Deckel zum Knusprigrillen verwendet werden.
6. Pizzapfanne und Deckel können zusammen (ohne Dampfeinsatz) für die Brat- oder Schmorfunktion verwendet werden.
7. Die Pizzapfanne muss immer auf dem Gasteller stehen, keinesfalls auf dem Gitterrost.
8. Das Zubehör immer nur mit Ofenhandschuhen anfassen. Nach Gebrauch können der Deckel und der Griff heiß sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen.
9. Vor der Zubereitung unbedingt alle Verpackungen entfernen.
10. Deckel nicht öffnen, wenn das Gesicht nahe am Dampfgarer. Der Dampf ist sehr heiß und kann zu Verletzungen führen! Den Deckel immer gemeinsam mit der Pizzapfanne und dem Dampfeinsatz benutzen.
11. Die schwarze Silikondichtung kann entfernt werden. Vor Gebrauch immer neu positionieren.
12. Stets den Anleitungen zum Verwenden des Dampfgarers folgen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigung der Mikrowelle führen.
 - Siehe Seiten 23-24 für weitere Informationen zum Dampfgarer.

1. Türöffnungstaste

Drücken, um die Tür zu öffnen. Wenn Sie während des Garvorgangs die Gerätetür öffnen, wird der Garvorgang vorübergehend gestoppt, ohne dass zuvor vorgenommene Einstellungen gelöscht werden. Der Kochvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür geschlossen und Start/Eingabe gedrückt wurde.

2. Sichtfenster

3. Türsicherheitsverriegelungen

4. Innerer Entlüftungsschlitz

5. Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen)

6. Äußere Entlüftungsschlitze

7. Bedienfeld

8. Netzkabel

9. Stecker

10. Glasdrehsteller

11. Rollenring

12. Grillelemente

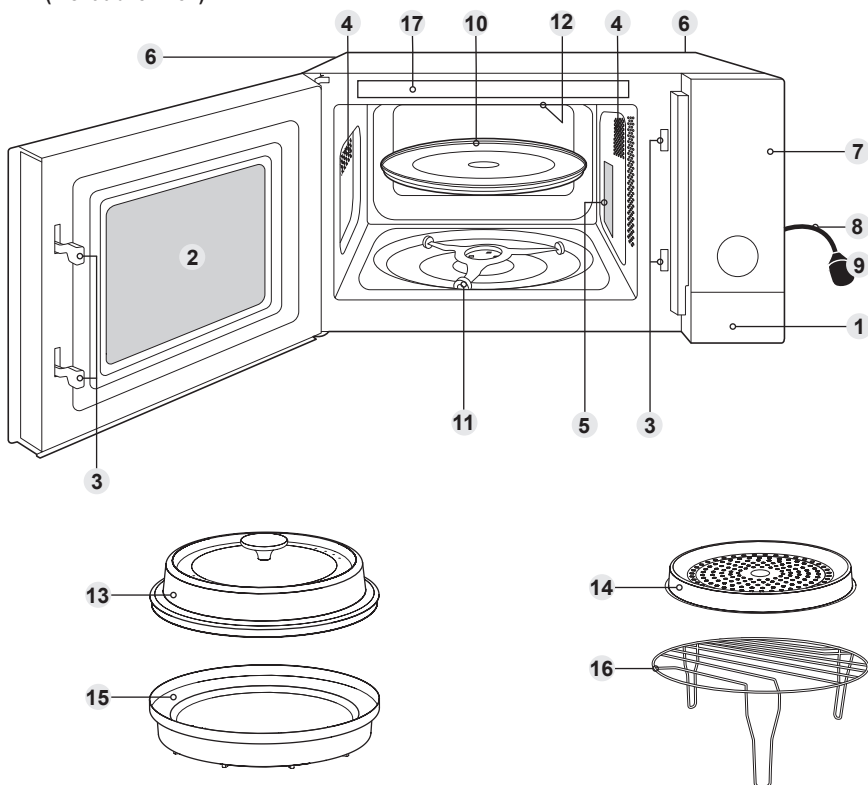
13. Deckel

14. Dampfheissatz

15. Pizzapanne

16. Grillrost

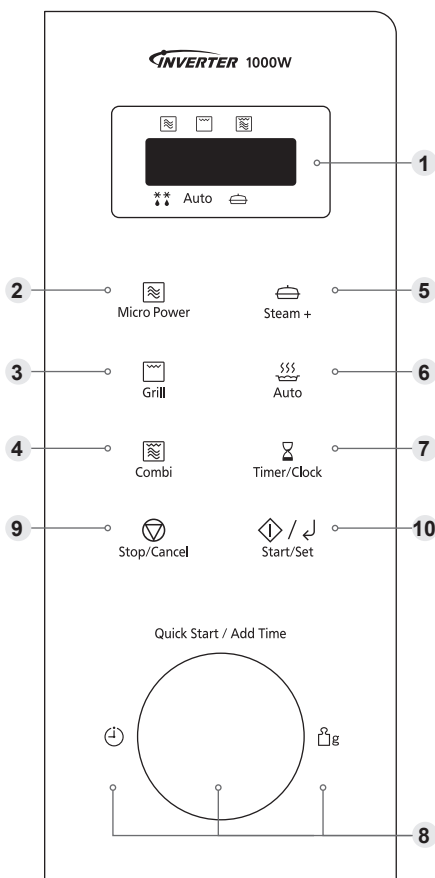
17. Automatikprogramme



Am Gerät sind das Typenschild und Warnschilder angebracht.

■ Anmerkungen

1. Diese Abbildungen sind nur schematisch.
2. Glassteller, Gitterrost, Deckel, Dampfheissatz und Pizzapanne sind die einzigen Zubehörteile, die im Lieferumfang des Geräts enthalten sind. Alle anderen in dieser Bedienungsanleitung genannten Utensilien müssen separat gekauft werden.



- Ihr Bedienfeld kann anders aussehen, aber die Bezeichnungen auf den Tasten und die Funktionalität sind gleich.

■ Piepton

Wenn eine Taste richtig gedrückt wird, ertönt ein Piepton. Wenn eine Taste gedrückt wird und kein Piepton ertönt, hat das Gerät die Anweisung nicht angenommen oder kann sie nicht akzeptieren. Am Ende eines vollständigen Programms gibt das Gerät 5 Pieptöne aus.

1. **Displayfenster**
2. **Micro Power (Mikrowellenleistungs)-Taste** (Seite 17)
3. **Grill (Grillen)-Taste** (Seite 21)
4. **Combi (Kombinations)-Taste** (Seite 22)
5. **Steam+ (Dampfgar)-Taste** (Seiten 27-30)
6. **Auto-Menü-Taste** (Seiten 31-35)
7. **Timer/Clock (Zeitschaltuhr/Uhrzeit)-Taste** (Seite 15, 25)

8. **Drehknopf**

Über den Drehknopf werden Zeit oder Gewicht eingestellt. Er wird auch für die Quick Start (Schnellstart)- und Add Time (Zeit-Plus)-Funktion verwendet. (Seite 18, 20)

9. **Stopp-/Lösch-Taste:**

Vor dem Garen:

Ein Tastendruck löscht Ihre Anweisungen.

Während des Garens:

Einmaliges Antippen pausiert das Kochprogramm. Ein weiteres Antippen löscht alle Ihre Anweisungen und stattdessen wird „0“ oder die Uhrzeit im Display angezeigt.

10. **Start/Eingabe-Taste**

Betätigen Sie die Start-Taste, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wird während des Garens die Tür geöffnet oder die Stopp-/Lösch-Taste einmal berührt, müssen Sie die Start/Eingabe-Taste nochmals betätigen, um den Garvorgang fortzuführen.

Drücken Sie hier, um die Einstellung zu bestätigen, nachdem Sie die Mikrowellenstufe, die Grillstufe, die Kombinationsstufe oder die Automatikprogramm-Nummer ausgewählt haben.

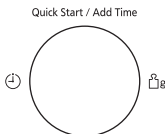
Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion

■ Anmerkungen

1. Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start/Eingabe-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zur Zeitanzeige oder „0“ zurück.
2. Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Displayfenster nicht höher als Augenhöhe ist, um optimale Sichtbarkeit zu erzielen.

Einstellen der Uhr

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint "88.88" in der Digitalanzeige.



Deutsch

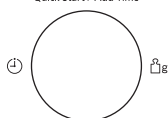
Drücken Sie Timer/Clock (Zeitschaltuhr/Uhrzeit) zweimal.

Die Stunde beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Drehknopf, um Stunden einzustellen.

Drücken Sie Start/Eingabe.
Die Minute beginnt zu blinken.

Quick Start / Add Time



Drehen Sie den Drehknopf, um Minuten einzustellen.

Drücken Sie Start/Eingabe.
Die Tageszeit ist nun im Display festgelegt.

Anmerkungen

1. Zum Rücksetzen der Tageszeit wiederholen Sie den obigen Vorgang.
2. Die Uhr bewahrt die Tageszeit, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und mit Strom versorgt wird.
3. Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt, also 2 pm = 14:00 und nicht 2:00.

Kindersicherung

Nach Aktivieren der Kindersicherung kann keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgen. Die Funktionen des Gerätes sind blockiert, die Tür kann jedoch wie gewohnt geöffnet werden. Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn eine „0“ bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht.

Aktivieren:



Drücken Sie Start/Eingabe dreimal.
Die Tageszeit erlischt. Die tatsächliche Uhrzeit geht nicht verloren. „L ---“ wird im Display angezeigt.

Löschen:



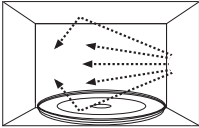
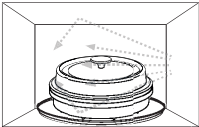
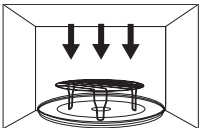
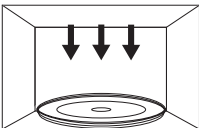
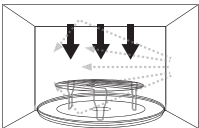
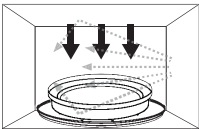
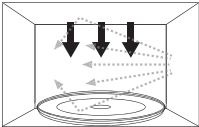
Drücken Sie 3 mal die Stopp-/Löschtaste.
Die Tageszeit erscheint erneut im Display.

Anmerkung

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start/Eingabe-Taste 3 Mal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

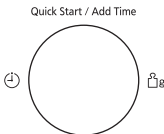
Betriebsarten

Die Abbildungen zeigen Einsatzbeispiele des Zubehörs. Das verwendete Zubehör kann je nach Rezept/Gericht abweichen.

Betriebsart	Verwendung	Verwendetes Zubehör	Gefäße
Mikrowelle 	• Auftauen • Erhitzen • Schmelzen (Butter, Schokolade, Käse) • Kochen (Fisch, Gemüse, Obst, Eier) • Zubereiten (Kompott, Marmelade, Saucen, Pudding, Gebäck, Karamell, Fleisch, Fisch) • Kuchen backen (ohne Bräunung)	–	Mikrowellengeeignet (z. B. Pyrex® Gefäße, Teller oder Schüsseln), direkt auf den Glasteller stellen Kein Metall
Oder Dämpfen 	• Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Hähnchen dünsten	Dampfgarer, (Pizzapfanne, Dampfeinsatz und Deckel)	–
	• Fischfilets, Hähnchenteile und Burger braten • Risotto, Bouillabaisse, Fleisch- oder Gemüseeintöpfe garen	Pizzapfanne mit Deckel	–
Grill 	• Dünne Fleisch- oder Fischstücke grillen • Toast überbacken	Grillrost	–
Oder 	• Gratins, Aufläufe, Baiser bräunen	–	Metall (oder hitzebeständig), direkt auf den Glasteller stellen
Kombination 	• Steaks, Fleisch- und Hähnchenteile braten	Grillrost	Kein Metall
Oder 	• Pizza, Quiche oder Kartoffelprodukte bräunen oder überbacken	Pizzapfanne	Kein Metall
Oder 	• Lasagne, Fleisch, Kartoffel- oder Gemüseauflauf überbacken • Kuchen und Pudding backen (mit Bräunung)	–	Mikrowellengeeignet und hitzebeständig, direkt auf den Glasteller stellen Kein Metall

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, dass der Glasdrehteller in der richtigen Position ist.



Deutsch

Drücken Sie auf Micro Power (Mikrowellenleistung).

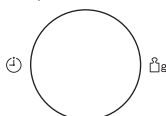
Die Wattleistung erscheint im Display.

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.

(Sie können auch wiederholt auf Micro Power (Mikrowellenleistung) drücken, um die Leistungsstufe zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.

Quick Start / Add Time



Drehen Sie den Drehknopf, um die Kochzeit zu wählen.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Die im Display angezeigte Zeit zählt herunter.

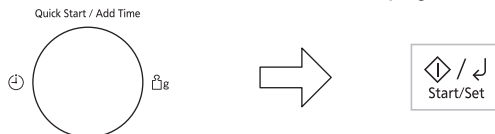
Leistungsstufe		Max. verfügbare Zeit
1000 W	Hoch	30 Minuten
800 W	Mittelhoch	95 Minuten
600 W	Medium/Erwärmen	
440 W	Niedrig/Fertigkochen	
300 W	Langsames Garen	
160 W	Auftauen	
100 W	Ausquellen	

■ Anmerkungen

1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden, siehe Seite 20. Zum Abbrechen der Funktion Add Time (Zeit Plus) drücken Sie eine beliebige Taste, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
2. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 26.
3. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 25.
4. Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 10 Sekunden verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).
5. Bei Mikrowellenfunktion, außer dem mitgelieferten Zubehör, keine Metallbehälter verwenden.
6. Wenn das Gerät längere Zeit mit 1000 W (Hoch) Mikrowellenleistung betrieben wird, passt es automatisch die Leistung an, um die Komponenten des Gerätes zu schützen.

Quick Start (Schnellstart)-Funktion

Diese Funktion erlaubt es, das 1000-W-Mikrowellenprogramm schnell zu starten.



Drehen Sie den Drehknopf, um die Kochzeit zu wählen.

Die Mikrowellenleistung wird automatisch auf 1000 W eingestellt.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Das 1000-W-Mikrowellenleistung-Programm wird gestartet und die Zeit im Display wird heruntergezählt.

■ Anmerkungen

1. Die maximale Kochzeit für die Quick Start (Schnellstart)-Funktion beträgt 30 Minuten.
2. Sie können die Quick Start (Schnellstart)-Funktion verwenden, um die erste Stufe bei mehrstufigem Kochen einzustellen. Stellen Sie die zweite oder dritte Stufe nach dem Drehen des Drehknopfs ein. Siehe Seite 26 bezüglich mehrstufigen Kochens.

Hinweise zum Auftauen

Tipps zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikknöpfe verwenden. Beachten Sie die Standzeiten.

Standzeit

Einzelne Nahrungsmittelportionen können fast unverzüglich nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, dass größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Vor dem Garen bitte mindestens eine Stunde stehenlassen. Während dieser Standzeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und das Nahrungsmittel wird durch Wärmeleitung aufgetaut. Falls das Nahrungsmittel nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie es im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren bevor sie nicht gekocht wurden.

Braten und Geflügel

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

Hackfleisch, gewürfelte Fleischstücke oder Fisch

Da die Außenseite dieser Lebensmittel schnell auftaut, ist es notwendig, die Teile während des Auftauvorgangs regelmäßig auseinanderzubrechen und aufgetaute Stücke aus der Mikrowelle zu entfernen.

Kleine Portionen / Fleischteile



Kleine Fleischteile wie Koteletts und Hühnerhälften müssen so schnell wie möglich voneinander gelöst werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fettreiche Stellen und Enden tauen schneller auf. Platzieren Sie diese daher nahe der Mitte des Glasdrehtellers.

Brot

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

Akustisches Signal

Während der Auto-Auftauen-Programme ertönen Signaltöne. Diese erinnern daran, das Kochgut zu prüfen, umzurühren oder die Stücke zu trennen. Wird dies versäumt, könnten die Nahrungsmittel ungleichmäßig auftauen.

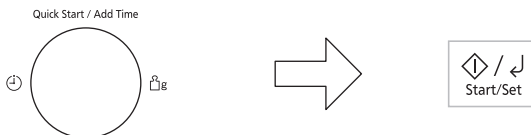
Auftautabelle

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Zeit und Betriebsart	Methode
Brötchen (3)	1 St. 85 g	1000 W; 20-30 sek	Ruhezeit 5 min
Käse (Camembert) (3)	1 St. 250 g	160 W; 6 min 20 sek	Ruhezeit 1 Stunde minimum
Käse (Feta) (3)	1 Scheibe 200 g	160 W; 6-7 min	Ruhezeit 20 min Minimum
Quark (3)	1 Becher 250 g	160 W; 7-8 min 30 sek	Ruhezeit 10 min
Fischfilets, dünn (2, 3)	4 St. 500 g	160 W; 8 min 30 sek - 12 min 30 sek	Ruhezeit 15 min
Fischfilets, dick (2, 3)	1 St. 380 g	160 W; 10-12 min	
Fischsteaks ohne Gräten (2, 3)	1 St. 450 g	160 W; 8 min 30 sek - 10 min	
Obst: Himbeeren (1)	200 g	160 W; 5-7 min	Ruhezeit 15 min
Obst: Pflaumen/ Aprikosen (1)	300 g	160 W; 9-11 min	Ruhezeit 15 min
	700 g	160 W; 17-19 min	
Mürbeteig (1,3)	1 Rolle 500 g	160 W; 3-4 min	Ruhezeit 20 min im Kühlschrank
Pizzateig (1,3)	1 ball 240 g	160 W; 4 min	Ruhezeit 10 min
Garnelen: Krabben, klein (2)	200 g	160 W; 6-7 min 30 sek	Das Eis brechen und mehrere Male ablassen. Ruhezeit 10 min
	450 g	160 W; 8 min 30 sek - 10 min	
Garnelen: Scampi, groß (2)	300 g	160 W; 12 min 30 sek	
Wurstaufschnitt, mager (2)	4 Scheiben 200 g	160 W; 4-5 min	Ruhezeit 5 min
Wurstaufschnitt, fett (2)	12 Scheiben 250 g	160 W; 6 min 30 sek - 7 min 30 sek	
Desserts			
Schwarzwälder Torte (1)	1 St. 600 g	160 W; 8 min 30 sek - 12 min 30 sek	Ruhezeit 15 min
Schokoladenfondant (1)	1 St. 450 g	440 W; 3 min	Ruhezeit 10 min
Obsttorte (3)	470 g	160 W; 7-8 min 30 sek	Ruhezeit 10 min

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Trennen und mehrfach wenden. (3) Die Verpackung entfernen und die Speise auf eine hitzebeständige Platte legen. (4) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen

Verwendung der Zeit Plus-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit jederzeit ganz einfach verlängern.



Drehen Sie nach dem Kochen den Drehknopf, um die zusätzliche Zeit einzustellen.

Maximale Kochzeit:

1000 W Mikrowellenleistung : 30 Minuten

Andere Mikrowellenleistungen : 95 Minuten

Grill, Kombination : 95 Minuten

Drücken Sie Start/Eingabe.

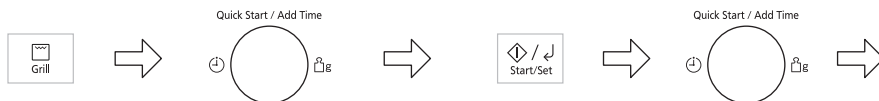
Die Garzeit wird verlängert. Die Zeit im Display läuft rückwärts.

■ Anmerkungen

1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden.
2. Die Funktion „Add Time (Zeit Plus)“ wird abgebrochen, wenn Sie nach dem Kochen 1 Minute lang keine Bedienung ausführen oder wenn Sie eine beliebige Taste drücken, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
3. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, Grill und Kombination verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
4. Nach mehrstufigem Kochen ist die Zeit Plus-Funktion verfügbar. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe. Diese Funktion ist nicht verfügbar, wenn die letzte Kochstufe Ruhezeit war.

Grillen

Mit der Grillfunktion des Geräts lassen sich viele Speisen effizient zubereiten, z. B. Koteletts, Würstchen, Steaks, Toast etc. Es gibt 3 verschiedene Grilleinstellungen. Dabei muss der Glasdrehteller immer im Gerät sein.



Drücken Sie auf Grill (Grillen).

Die Grillstufe (3, 2 oder 1) wird im Display angezeigt.

Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.

(Sie können auch wiederholt auf Grill (Grillen) drücken, um die Leistungsstufe zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.

Drehen Sie den Drehknopf, um die Kochzeit zu wählen.



Drücken Sie Start/Eingabe.

Die im Display angezeigte Zeit zählt herunter.

Leistungsstufe		Max. verfügbare Zeit
1000 W	Grill 3 (Hoch)	95 Minuten
850 W	Grill 2 (Medium/Erwärmen)	
700 W	Grill 1 (Niedrig/Fertigkochen)	

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 10 Sekunden verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).

■ Anmerkungen

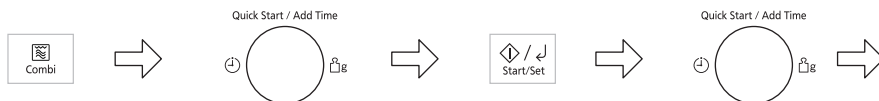
1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden, siehe Seite 20. Zum Abbrechen der Funktion Add Time (Zeit Plus) drücken Sie eine beliebige Taste, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost auf dem Glasdrehteller. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller (z.B. Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett und Tropfen aufzufangen.
3. Decken Sie Lebensmittel beim Grillen niemals ab.
4. Heizen Sie den Grill nicht vor.
5. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
6. Während des reinen Grillbetriebs werden keine Mikrowellen freigesetzt.
7. Die meisten Lebensmittel erfordern Umwenden während des Kochvorgangs. Öffnen Sie beim Umwenden von Lebensmitteln die Herdtür und entfernen Sie den Grillrost VORSICHTIG mit Ofenhandschuhen.
8. Wenn Sie die Lebensmittel gewendet haben, stellen Sie diese wieder in das Gerät und schließen die Tür. Nachdem die Tür des Geräts geschlossen ist, drücken Sie Start/Eingabe. Die Geräteanzeige zeigt die restliche Grillzeit an. Die Tür kann jederzeit gefahrlos geöffnet werden, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
9. Es ist völlig normal, dass der Grill während des Betriebs mal stärker, mal weniger stark glüht.
10. Berühren Sie nicht das Heizelement oben im Garraum, während der Garraum heiß ist. Das Heizelement kann noch heiß sein.
11. Nach der Verwendung der GRILL-Funktion kann das Gerät für einige Zeit deaktiviert sein, um eine Überhitzung zu verhindern.

■ VORSICHT!

Der Grillrost muss immer mit eingesetztem Glasdrehteller verwendet werden. Entfernen Sie den Grillrost aus dem Herd, indem Sie den Rost und die hitzebeständige Schale fest greifen. Verwenden Sie beim Entfernen von Zubehör Ofenhandschuhe. Berühren Sie niemals das Außenfenster oder die inneren Metallteile der Tür oder des Herds, wenn Sie Lebensmittel aufgrund der hohen Temperaturen einsetzen oder entnehmen.

Grillkombinationsbetrieb

Diese Kombinationsfunktion ist für Speisen geeignet, die normalerweise gegrillt werden, oder für das Erhitzen kleiner Snacks. Der Grill glüht während des Vorgangs in Intervallen. Das ist normal.



Drücken Sie auf Combi (Kombinations).
Die Kombinationsstufe (3, 2 oder 1) wird im Display angezeigt.

Drehen Sie den Drehkopf, um die gewünschte Kombinationsstufe zu wählen.
(Sie können auch wiederholt auf Combi (Kombinations) drücken, um die Kombinationsstufe zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.

Drehen Sie den Drehkopf, um die Kochzeit zu wählen.



Drücken Sie Start/Eingabe.
Die im Display angezeigte Zeit zählt herunter.

Stufe	Mikrowelle	Grill	Max. verfügbare Zeit
Kombi-Stufe 3	440 W (Niedrig/ Fertigkochen)	1000 W (Hoch)	95 Minuten
Kombi-Stufe 2	300 W (Langsames Garen)	1000 W (Hoch)	
Kombi-Stufe 1	300 W (Langsames Garen)	850 W (Medium/ Erwärmen)	

Garzeit während des Vorgangs anpassen

Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewichtsregler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 10 Sekunden verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten).

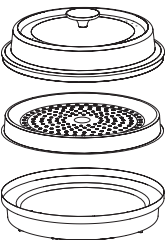
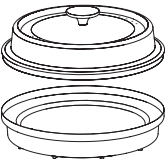
■ Anmerkungen

1. Wenn der Vorgang beendet ist, wird etwa 1 Minute lang „Add (Zufügen)“ im Display angezeigt. Während dies angezeigt wird, können Sie die Funktion Add Time (Zeit Plus) erneut verwenden, siehe Seite 20. Zum Abbrechen der Funktion Add Time (Zeit Plus) drücken Sie eine beliebige Taste, wenn „Add (Zufügen)“ angezeigt wird.
2. Der Grillrost kann sowohl für den Kombinationsbetrieb als auch für den reinen Grillbetrieb verwendet werden. Benutzen Sie niemals metallisches Zubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
3. Verwenden Sie den Grillrost nur laut Betriebsanweisungen. Verwenden Sie ihn nicht in einem manuellen Programm zur Bereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200 g. Bei geringeren Mengen bereiten Sie die Speise nur im reinen Mikrowellenprogramm oder Grillbetrieb zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
4. Decken Sie die zu garende Speise im Grillkombinationsbetrieb niemals ab.
5. Heizen Sie den Grill im Kombinationsbetrieb nicht vor.
6. Es können Funken auftreten, wenn das falsche Gewicht von Lebensmitteln verwendet wird, der Grillrost beschädigt wurde oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Funken sind blaue Lichtblitze, die im Mikrowellengerät zu sehen sind. Kommt es zur Funkenbildung, brechen Sie den Garvorgang sofort ab.
7. Einige Speisen werden im Grillkombinationsbetrieb ohne die Verwendung des Grillrosts zubereitet. Diese Speisen sind z.B. Braten, Grätins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehteller platziert werden.
8. Benutzen Sie in keinem Fall Mikrowellen-Plastikbehälter im Grillkombinationsbetrieb (es sei denn, sie sind ausdrücklich hierfür geeignet). Verwendetes Geschirr muss der Hitze des Obergrills bestehen können - ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. Pyrex®, oder Keramikbehälter.
9. Verwenden Sie KEIN eigenes Metallgeschirr oder -dosen, da die Mikrowellen die Lebensmittel nicht gleichmäßig durchdringen.

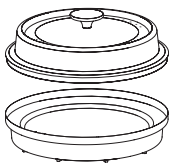
■ VORSICHT!

Der Grillrost muss immer mit eingesetztem Glasdrehteller verwendet werden. Entfernen Sie den Grillrost aus dem Herd, indem Sie den Rost und die hitzebeständige Schale fest greifen. Verwenden Sie beim Entfernen von Zubehör Ofenhandschuhe. Berühren Sie niemals das Außenfenster oder die inneren Metallteile der Tür oder des Gerätes, wenn Sie Lebensmittel aufgrund der hohen Temperaturen einsetzen oder entnehmen.

Den Dampfgarer verwenden (manueller Betrieb)

Funktion	Zu verwendendes Zubehör	Konzept	Anweisungen
Pizzagrill	Pizzapfanne 	Einige in der Mikrowelle zubereitete Speisen haben weiche, matschige Krusten. Mit der Pizzapfanne werden Pizza, Quiche, Pasteten und Brotprodukte genauso knusprig wie in einem herkömmlichen Backofen. Die Pizzapfanne funktioniert auf dreierlei Weise: Die Pizzapfanne wird durch Mikrowellen erhitzt, die Speisen werden direkt durch die Mikrowellen erhitzt und die Speisen werden durch den Grill erhitzt. Der Boden der Pizzapfanne nimmt die Mikrowellen auf und verwandelt sie in Hitze. Diese Hitze wird durch die Pizzapfanne an die Speisen abgegeben. Die Hitzeeinwirkung wird durch die antihafbeschichtete Oberfläche maximiert.	Für beste Ergebnisse Pizzapfanne vor Gebrauch vorheizen. Direkt auf den Glasteller legen und 5 Minuten lang mit Kombi-Stufe 3 vorheizen. Um die Bräunung zu unterstützen, Pfanne vor dem Vorheizen mit Öl einpinseln, z. B. für Würstchen oder Cordon bleu. Pizzapfanne dann mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät nehmen. Vorsicht, sehr heiß! Für beste Ergebnisse Speisen direkt nach dem Vorheizen auf die Pizzapfanne legen. Wird zu lange gewartet, funktioniert die Bräunung nicht. Garzeiten siehe Tabelle auf Seite 39.
Dampfeinsatz	Dampf-Plus (Pizzapfanne, Dampfeinsatz und Deckel) 	Das Dampfgar-Zubehör eignet sich zum Dünsten von Gemüse, Kartoffeln, Fischfilets, ganzen Fischen und Hähnchenfilets. Die Pizzapfanne absorbiert die Mikrowellen und erhitzt das Wasser. Der so erzeugte Dampf gart die Speisen.	150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen und Dampfeinsatz einsetzen. Speisen direkt auf den Dampfeinsatz legen. Deckel aufsetzen und direkt auf den Glasteller stellen. Garzeiten siehe Tabelle auf Seite 40.
Braten	Pizzapfanne und Deckel 	Die Pizzapfanne wird zusammen mit dem Deckel verwendet. Geeignete Speisen wie Fischfilets, Hähnchenteile, Hamburger werden direkt auf die Pizzapfanne gelegt. Die Speisen werden mithilfe der Hitze aus dem Boden der Pfanne gegart. Die Unterseite der Speisen wird knusprig braun.	Speisen direkt auf die Pizzapfanne legen, Deckel aufsetzen und auf den Glasteller stellen. Vorheizen ist nicht erforderlich. Bei Bedarf Speisen während der Garzeit wenden oder anders verteilen. Garzeiten siehe Tabelle auf Seite 40.

Verwendung und Pflege des Zubehörs

Funktion	Zu verwendendes Zubehör	Konzept	Anweisungen
Langsames Garen	Pizzapfanne und Deckel 	Die Pizzapfanne wird zusammen mit dem Deckel verwendet. Diese Garmethode eignet sich zum langsamen Garen z. B. von Risotto, Fisch-, Fleisch- und Gemüseeintöpfen und Suppen. Die Speisen werden durch die Hitze aus dem Boden der Pfanne gegart.	Speisen direkt auf die Pizzapfanne legen, Deckel aufsetzen und auf den Glasteller stellen. Vorheizen ist nicht erforderlich. Bei Bedarf während des Garvorgangs umrühren. Rezepte siehe Seite 41.

Pflege des Dampfgarers

1. Pizza, Quiche und andere Speisen keinesfalls direkt in der Pizzapfanne durchschneiden, da die antihafbeschichtete Oberfläche dadurch beschädigt würde.
2. Das Dampfgar-Zubehör direkt nach Gebrauch in heißem Spülwasser reinigen und mit heißem Wasser abspülen. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden, da diese die Oberfläche der Pfanne beschädigen würden.
3. Der Dampfgarer ist spülmaschinenfest.

■ Anmerkungen

1. In der Pizzagrill-Funktion die Pizzapfanne nicht mit Mikrowellenfunktion vorheizen.
2. Die Pizzapfanne immer in die Mitte des Glastellers stellen, sodass sie die Wände des Garraums nicht berührt, da sonst Funken entstehen können, die den Garraum beschädigen.
3. Die Pizzapfanne muss immer auf dem Glasteller stehen, keinesfalls auf dem Gitterrost.
4. Das Zubehör immer nur mit Ofenhandschuhen anfassen.
5. Vor der Zubereitung unbedingt alle Verpackungen entfernen.
6. Keine hitzeempfindlichen Materialien auf die heiße Pizzapfanne legen, da Brandflecken entstehen könnten.
7. Den Dampfgarer nicht in anderen Mikrowellen oder konventionellen Öfen verwenden.
8. Dampftablett und Deckel nicht ohne Topf verwenden.
9. Für beste Ergebnisse bei der Pizzagrill-Funktion verwenden Sie die Pizzapfanne in der Kombifunktion aus Grill und Mikrowelle. Die Pizzapfanne wird nur mit Kombi-Stufe 3 vorgeheizt.

■ Vorsicht!

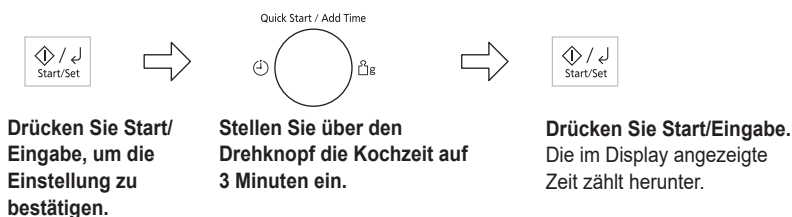
Verwenden Sie unbedingt Ofenhandschuhe, wenn Sie das Zubehör aus dem Ofen nehmen. Verwenden Sie zum Dämpfen, Dünsten, Schmoren und Kochen immer den Deckel. Nehmen Sie nach dem Garvorgang den Deckel nicht in der Nähe Ihres Gesichts ab. Der Dampf ist heiß und kann Verletzungen verursachen.

Verwendung des Timers

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

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

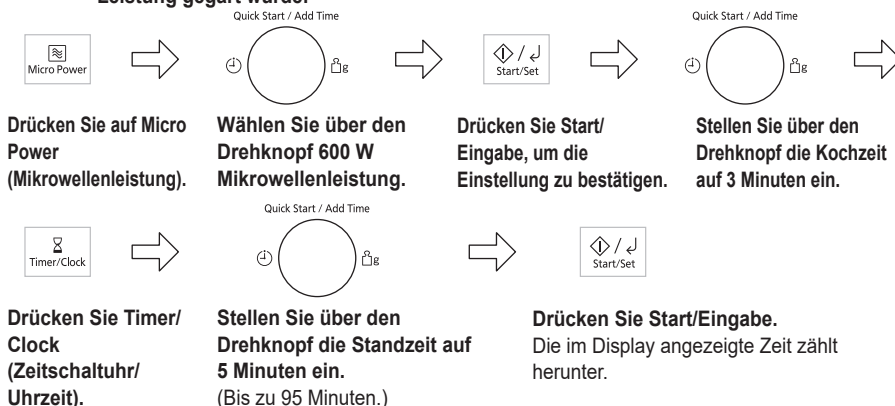
Beispiel: Das Garen soll 5 nach Minuten Ruhezeit starten. Der Kochvorgang soll bei 600 W (Medium) MIKROWELLEN-Leistung für 3 Minuten laufen.



Standzeit

Mit dem Timer können Sie die Standzeit nach dem Kochen einstellen oder das Gerät als Kurzzeitmesser nutzen.

Beispiel: 5 Minuten stehen lassen, nach dem 3 Minuten bei 600 W (Medium) MIKROWELLEN-Leistung gegart wurde.



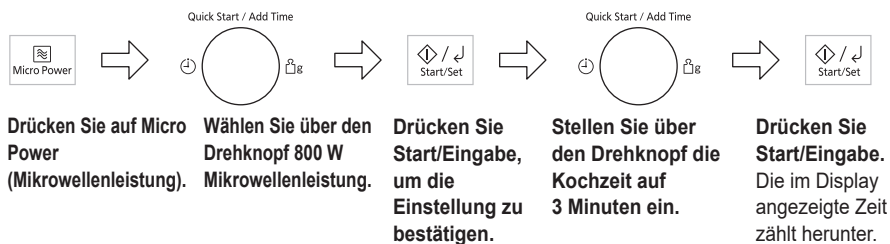
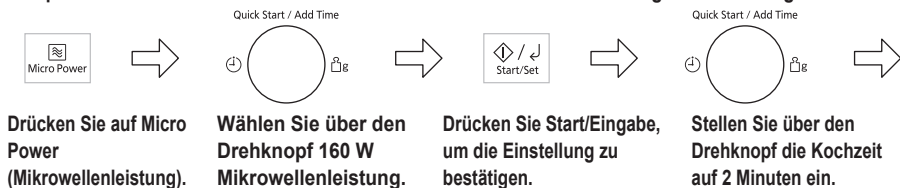
Anmerkungen

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich Kochen mit verzögertem Start oder Ruhezeit.
2. Wird die Gerätetür während der Standzeit oder der Benutzung als Kurzzeitmesser geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als Kurzzeitmesser benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie Timer/Clock (Zeitschaltuhr/Uhrzeit), stellen die Zeit ein und drücken die Start/Eingabe-Taste.
4. Kochen mit verzögertem Start und Ruhezeit können nach einem Automatikprogramm nicht programmiert werden.

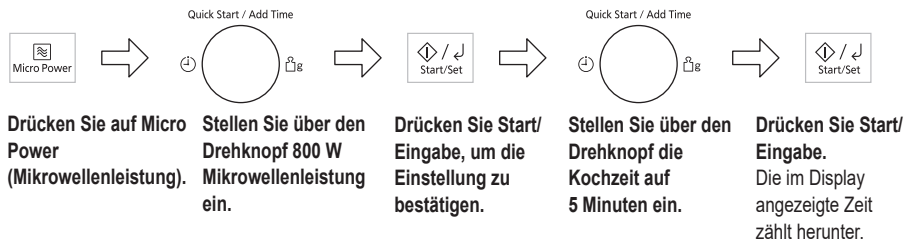
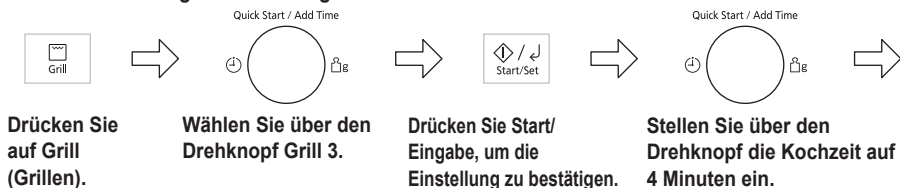
Mehrstufiges Kochen

2-oder 3-stufiges Kochen

Beispiel: Um 2 Minuten aufzutauen und dann mit 800 W Mikrowellenleistung 3 Minuten lang zu kochen.



Beispiel: Um 4 Minuten lang mit dem Programm Grill 3 zu grillen und dann mit 800 W Mikrowellenleistung 5 Minuten lang zu kochen.



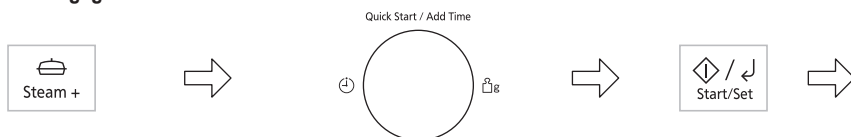
Anmerkungen

1. Geben Sie bei 3-stufigem-Kochen ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie die Start-/Eingabe-Taste drücken.
2. Wird während des Betriebs die Stopp/Abbrechen-Taste gedrückt, so wird der Betrieb beendet. Durch Drücken von Start/Eingabe wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stopp-/Löschtaste zweimal gedrückt, so werden der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.
4. Beim Betrieb ertönen 2 Pieptöne zwischen jeder Stufe, und 5 Pieptöne nachdem alle Stufen abgeschlossen sind.
5. 1000 W (Hoch) MIKROWELLEN-Leistung kann nur für einmal für MEHRSTUFIGES KOCHEN eingestellt werden.

Dampfgar-Programme

Programm 1 - 2

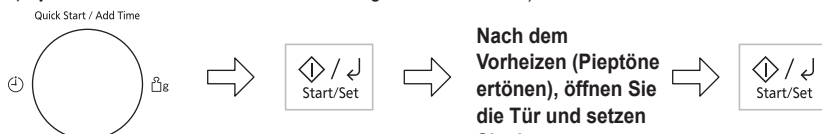
Mit diesen Programmen können Lebensmittel nach Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.



Legen Sie die Pizzapfanne auf den Glasdrehteller und drücken Sie die **Steam+ (Dampfgar)**-Taste. Die Programmnummer erscheint im Display.

Drehen Sie den Drehknopf, um das gewünschte **Programm einzustellen**. (Sie können auch wiederholt auf die Steam+ (Dampfgar)-Taste drücken, um das Programm zu wählen.)

Drücken Sie **Start/Eingabe**, um die **Einstellung zu bestätigen**.



Drehen Sie den Drehknopf, um das **Gewicht einzustellen**. Das Gewicht zählt in Schritten von 10 g höher/niedriger.

Drücken Sie **Start/Eingabe**, um das **Vorheizen zu starten**. Das „P“ leuchtet beim Vorheizen im Display auf.

Nach dem **Vorheizen (Pieptöne ertönen)**, öffnen Sie die Tür und setzen Sie das **Nahrungsmittel in die vorgeheizte Pizzapfanne**. **Schließen Sie die Tür**.

Drücken Sie **Start/Eingabe**. Die im Display angezeigte Zeit zählt herunter.

Anmerkungen

- Die Dampfgar-Programme dürfen nur für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
- Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
- Wiegen Sie das Nahrungsmittel, anstelle sich auf die Angaben auf der Verpackung zu verlassen.
- Nur das unten angegebene Pizzapfannen-Zubehör verwenden.
- Informationen zur Verwendung des Pizzapfanne-Zubehörs finden Sie auf den Seiten 23-24.
- Speisen nicht abdecken, wenn Sie mit den Dampfgar-Programmen Tiefkühlpizza und gekühlte Quiche zubereiten, da dies die Bräunung verhindert.
- Für die meisten Speisen ist eine RUHEZEIT vorteilhaft. Nach dem Kochen mit einem AUTO-PROGRAMM erlauben Sie der Hitze, bis zur Mitte zu dringen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

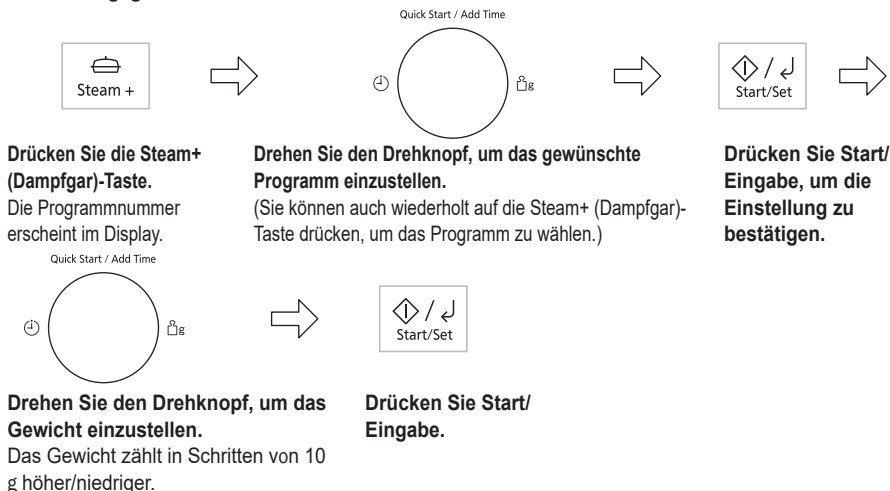
Programm	Gewicht	Kochanleitung	Anweisungen
1. Tiefgekühlte Pizza  	120-440 g		Zum Aufwärmen und Bräunen der Oberseite von vorgebackener Tiefkühlpizza, Bruschetta und Käsebaguette. Legen Sie die Pizzapfanne auf den Glasdrehteller. Drücken Sie Steam+ (Dampfgar), drehen Sie den Drehknopf, um Programm 1 zu wählen. Drücken Sie Start/Eingabe und drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht einzustellen. Drücken Sie Start/Eingabe, um das Vorheizen zu starten. Nachdem die Vorheizen-Pieptöne ertönen, entfernen Sie sämtliche Verpackung und setzen die Pizza in die vorgeheizte Pizzapfanne. Drücken Sie Start/Eingabe, um das Kochen zu starten. Nach dem Aufbacken die Pizza zum Abkühlen auf einen Gitterrost legen. Dieses Programm eignet sich nicht für Pfannenpizza, Pizza mit gefülltem Rand oder sehr dünne Pizza wie Flammkuchen.

Dampfgar-Programme

Programm	Gewicht	Kochanleitung	Anweisungen
2. Gekühlte Quiche  	150-400 g		Zum Aufwärmen frischer vorgebackener Quiche. Legen Sie die Pizzapfanne auf den Glasdrehteller. Drücken Sie Steam+ (Dampfgar), drehen Sie den Drehknopf, um Programm 2 zu wählen. Drücken Sie Start/Eingabe und drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht einzustellen. Drücken Sie Start/Eingabe, um das Vorheizen zu starten. Nachdem die Vorheizen-Pieptöne ertönen, entfernen Sie sämtliche Verpackung und setzen die Quiche in die vorgeheizte Pizzapfanne. Drücken Sie Start/Eingabe, um das Kochen zu starten. Nach dem Aufbacken die Quiche zum Abkühlen auf einen Gitterrost legen. Quiche mit hohem Käseanteil kann viel heißer werden als Quiche mit Gemüse. Dieses Programm eignet sich nicht für Pasteten mit doppelter Kruste, gefüllte Quiche und Quiche ohne Kruste.

Programm 3 - 8

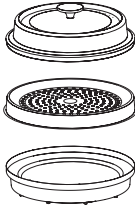
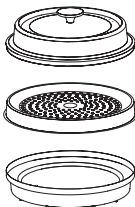
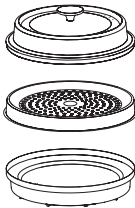
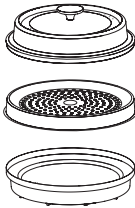
Bei dieser Funktion können Speisen nach Gewicht gedünstet werden. Das Gewicht muss in Gramm eingegeben werden.



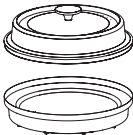
Anmerkungen

1. Die Dampfgar-Programme dürfen nur für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie das Nahrungsmittel, anstelle sich auf die Angaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 29-30 angegebene Zubehör.
5. Informationen zur Verwendung des Pizzapfanne-Zubehörs finden Sie auf den Seiten 23-24.
6. Für die meisten Speisen ist eine RUHEZEIT vorteilhaft. Nach dem Kochen mit einem AUTO-PROGRAMM erlauben Sie der Hitze, bis zur Mitte zu dringen.
7. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Dampfgar-Programme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
3. Gekochtes Ei   Steam +	1-8 Stück		Zum Kochen von Eiern. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen. Die frischen Eier auf den Dampfeinsatz legen und diesen in die Pizzapfanne stellen. Deckel aufsetzen und auf den Glasdrehteller stellen. Drücken Sie die Steam+ (Dampfgar)-Taste, drehen Sie den Drehknopf zur Wahl von Programm 3, und drücken Sie Start/Eingabe. Drehen Sie den Drehknopf, um die Anzahl der Eier zu wählen. Drücken Sie Start/Eingabe. • Wenn Sie den Dampfger in den Ofen stellen, kippen Sie diesen nicht, um zu verhindern, dass sich die Eier bewegen. • Sie können den Gargrad anpassen, indem Sie die Anzahl der Stücke größer oder kleiner als die tatsächliche Anzahl der Stücke einstellen. Wenn Sie zum Beispiel 2 gekochte Eier härter wünschen, stellen Sie die Anzahl auf 3 ein, und wenn Sie weicher haben möchten, stellen Sie die Anzahl auf 1, etc.
4. Fischfilets dünsten   Steam +	200-500 g		Zum Garen frischer Fischfilets wie Kabeljau, Lachs oder Schellfisch. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen. Die frischen Fischfilets auf den Dampfeinsatz legen und diesen in die Pizzapfanne stellen. Deckel aufsetzen und auf den Glasdrehteller stellen. Drücken Sie die Steam+ (Dampfgar)-Taste, drehen Sie den Drehknopf zur Wahl von Programm 4, und drücken Sie Start/Eingabe. Drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht der frischen Fischfilets einzustellen. Drücken Sie Start/Eingabe.
5. Hähnchenbrust dünsten   Steam +	200-800 g		Zum Garen frischer Hähnchenbrust. Jede Portion sollte 100-250 g schwer sein. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen. Die frische Hähnchenbrust auf den Dampfeinsatz legen und diesen in die Pizzapfanne stellen. Deckel aufsetzen und auf den Glasdrehteller stellen. Drücken Sie die Steam+ (Dampfgar)-Taste, drehen Sie den Drehknopf zur Wahl von Programm 5, und drücken Sie Start/Eingabe. Drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht der frischen Hähnchenbrüste einzustellen. Drücken Sie Start/Eingabe.
6. Kartoffeln dünsten   Steam +	150-500 g		Zum Dünsten von geschälten Kartoffeln. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen. Kartoffeln auf den Dampfeinsatz legen. Deckel aufsetzen und auf den Glassteller stellen. Drücken Sie die Steam+ (Dampfgar)-Taste, drehen Sie den Drehknopf zur Wahl von Programm 6, und drücken Sie Start/Eingabe. Drehen Sie den Drehknopf, um das Gewicht der Kartoffeln einzustellen. Drücken Sie Start/Eingabe.

Dampfgar-Programme

Programm	Gewicht	Zubehör	Anweisungen
7. Meeresfrüchte   Steam +	250 g (1 Portion) 500 g (2 Portionen)		Zum Zubereiten frischer Meeresfrüchte in Weißweinsauce (250 g oder 500 g). Zutaten wie nachstehend beschrieben vorbereiten. Meeresfrüchte waschen, bürsten und entbarten. Geöffnete Meeresfrüchte wegwerfen. Butter und Schalotten in Pizzapfanne geben. Ohne Deckel auf den Glasteller stellen. Drücken Sie die Steam+ (Dampfgar)-Taste, drehen Sie den Drehknopf zur Wahl von Programm 7, und drücken Sie Start/Eingabe. Drehen Sie den Drehknopf, um 250 g oder 500 g zu wählen, und drücken Sie Start/Eingabe. Wenn das Gerät piept, Meeresfrüchte und Wein zugeben und umrühren. Deckel aufsetzen, auf Glasteller stellen und Start/Eingabe drücken.
Zutaten Für 500 g 60 g Schalotte, fein gewürfelt 1 Essl. Butter 150 ml Weißwein 500 g Meeresfrüchte Für 250 g 40 g Schalotte, fein gewürfelt ½ Essl. Butter 100 ml Weißwein 250 g Meeresfrüchte			
8. Risotto   Steam +	500 g (2 Portionen) 1000 g (4 Portionen)		Zum Garen von Risotto (500 g oder 1000 g). Wie im Rezept unten angegeben zubereiten. Drücken Sie die Steam+ (Dampfgar)-Taste, drehen Sie den Drehknopf zur Wahl von Programm 8, und drücken Sie Start/Eingabe. Drehen Sie den Drehknopf, um 500 g oder 1000 g zu wählen, und drücken Sie Start/Eingabe. Wenn das Gerät piept, umrühren.
Zutaten Für 1000 g (4 Portionen) 40 g getrocknete Porcini-Pilze 1 Zwiebel 50 g Butter 250 g Arborio-Reis 1 Knoblauchzehe 400 ml Gemüsebrühe 30 g Parmesan Für 500 g (2 Portionen) Zutatenmenge halbieren Gefäß: Ohne Zubehör: Dampfgarer			1. 40 g Pilze nach Anweisung des Herstellers in 400 ml Wasser einweichen (20 g in 200 ml). 2. Reis, gewürfelte Zwiebeln, Butter, zerdrückte Knoblauchzehe und gehackte Pilze in die Pizzapfanne geben. 3. Gemüsebrühe und Einweichwasser zugeben (150 ml für 4 Portionen, 75 ml für 2 Portionen). Deckel aufsetzen. 4. Pizzapfanne auf Glasteller stellen. 5. Parmesan am Ende des Garvorgangs einrühren.

Auto-Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch, Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot auftauen. Tippen Sie Auto-Menü an und wählen Sie die korrekte Auftaukategorie aus. Dann geben Sie das Lebensmittelgewicht in Gramm ein (siehe Seite 32).

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

Während des Programms piept das Gerät, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu überprüfen. Es ist wichtig, die Speisen häufig zu drehen und zu rühren. Wenn Sie den ersten Piepton hören, sollten Sie wenden. Beim zweiten Piepton sollten Sie die Speise wenden oder zerteilen.

1. Signal

Wenden



2. Signal

Drehen oder aufbrechen/teilen

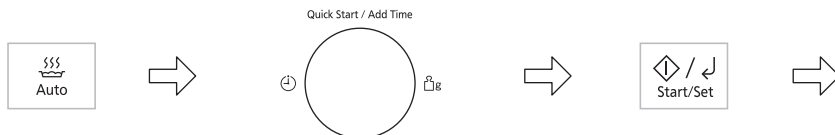


■ Anmerkungen

1. Das Lebensmittel während des Auftauens prüfen. Lebensmittel tauen unterschiedlich schnell auf.
2. Es ist nicht erforderlich, Nahrungsmittel abzudecken.
3. Lebensmittel immer wenden oder umrühren, besonders wenn das Gerät „piept“.
4. Hackfleisch/Koteletts/Hühnchenteile sollten aufgebrochen oder geteilt werden, sobald dies möglich ist, und dann einlagig aufgelegt werden.
5. Lassen Sie die Lebensmittel eine Zeit lang ruhen, damit auch das Innere auftauen kann (mindestens 1-2 Stunden bei Bratenstücken oder ganzen Hähnchen).

Auto-Menü-Programme (Auto-Auftauen)

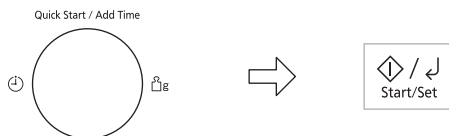
Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel nach Gewicht auftauen.



Drücken Sie auf Auto-Menü.
Die AUTO-PROGRAMM-Nummer erscheint im Display.

Wählen Sie über den Drehknopf das gewünschte Auto-Menü-Programm.
(Sie können auch wiederholt auf Auto-Menü drücken, um das Auto-Menü-Programm zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.



Stellen Sie über den Drehknopf das Gewicht des gefrorenen Nahrungsmittels ein.

Das Gewicht zählt in Schritten von 10 g höher/niedriger.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Denken Sie daran, das Nahrungsmittel während des Auftauens zu rühren oder zu wenden.

Programm	Gewicht/Zubehör	Anweisungen
9. Kleine Teile  	150-1000 g 	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100 g bis 400 g). Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 9 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Drehen/rühren Sie bei Pieptönen.
10. Grosse Teile  	400-2000 g 	Große Fleischstücke, ganzes Hühnchen, Braten. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 10 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden gewährleistet werden, damit die Mitte des Nahrungsmittels auftaut. Bei Erönen des Signaltons wenden.
11. Brot  	100-800 g 	Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 11 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Bei Erönen des Signaltons wenden. Lassen Sie das Brot 5 Min. (Weißbrot) bis 30 Min. (festes Vollkornbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit. Dieses Programm eignet sich weder für in Scheiben geschnittenes Brot noch für süßes Brot / Brötchen.

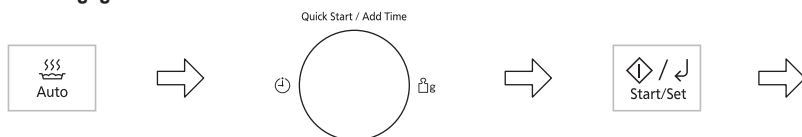
■ Anmerkung

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite 18.

Auto-Menü-Programme

Auto-Aufwärmen / Automatikprogramm

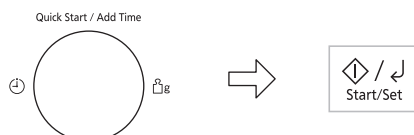
Mit diesen Programmen können Lebensmittel nach Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.



Drücken Sie auf Auto-Menü.
Die AUTO-PROGRAMM-Nummer erscheint im Display.

Wählen Sie über den Drehknopf das gewünschte Auto-Menü-Programm.
(Sie können auch wiederholt auf Auto-Menü drücken, um das Auto-Menü-Programm zu wählen.)

Drücken Sie Start/Eingabe, um die Einstellung zu bestätigen.



Stellen Sie über den Drehknopf das Gewicht des Nahrungsmittels ein.

Das Gewicht zählt in Schritten von 10 g höher/niedriger.

Drücken Sie Start/Eingabe.

■ Anmerkungen

1. Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen nur für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Gewichtsbereiche.
3. Wiegen Sie das Nahrungsmittel, anstelle sich auf die Angaben auf der Verpackung zu verlassen.
4. Verwenden Sie nur das auf den Seiten 33-35 angegebene Zubehör.
5. Decken Sie keine Lebensmittel ab, wenn Sie Programm 17 verwenden, da dies verhindert, dass Lebensmittel gebräunt werden und die Hitze des Grills jegliche Kunststoffabdeckung zum Schmelzen bringt.
6. Für die meisten Speisen ist eine RUHEZEIT vorteilhaft. Nach dem Kochen mit einem AUTO-PROGRAMM erlauben Sie der Hitze, bis zur Mitte zu dringen.
7. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Programm	Gewicht/ Zubehör	Anweisungen
12. Gekühlte Mahlzeit  	200-800 g 	Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopfgerichts. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur haben (+5 °C). Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 12 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Wenn das Gerät piept, 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.

Auto-Menü-Programme

Programm	Gewicht/ Zubehör	Anweisungen
13. Tiefgekühlte Mahlzeit  	200-500 g 	Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegarten Gerichts oder Eintopfs; alle Nahrungsmittel müssen vorgegart, tiefgefroren (-18 °C) und mit Deckel oder perforierter Klarsichtfolie abgedeckt sein. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 13 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und die Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Die Temperatur prüfen und falls erforderlich das Gericht vor dem Verzehr noch etwas länger aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.
14. Frisches Gemüse  	200-800 g 	Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser darüber gießen. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 14 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Wenn das Gerät piept, umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
15. Frischer Fisch  	200-800 g 	Zum Garen von Fischfilets oder -steaks. In einen geeigneten Behälter legen und 1-3 EL (15-45 ml) Wasser oder Brühe dazugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 15 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe.
16. Reis Auflauf  	100-300 g 	Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis). Vor dem Kochen den Reis gründlich spülen. Verwenden Sie eine für Mikrowelle geeignete Kasserole geeigneter Größe. Lassen Sie mindestens ½ des Volumens zum Verdampfen, um ein Überkochen zu verhindern. 2-fache Menge kochendes Wasser zum Reis geben. Nach Geschmack salzen. Mit einem Deckel oder perforierter Klarsichtfolie abdecken. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 16 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Bei Ertönen der Signaltöne umrühren. Nach dem Kochen 5 Minuten lang ruhen lassen.

Programm	Gewicht/ Zubehör	Anweisungen
17. Frische Hähnchenstücke  	200-700 g 	Zum Garen frischer Hähnchenteile mit Knochen, z. B. Schenkel, Unterkeulen, Viertel. Hähnchenteile mit der Haut nach unten direkt auf den Gitterrost legen und auf den Glasdrehteller stellen. Hitzebeständiges Gefäß unter den Rost stellen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Drücken Sie auf Auto-Menü, wählen Sie das Programm 17 mit dem Drehknopf und drücken Sie dann auf Start/Eingabe. Geben Sie das Gewicht mit dem Drehknopf ein und drücken Sie dann Start/Eingabe. Nicht abdecken. Wenn das Gerät piept, wenden. Nach Programmende einige Minuten ruhen lassen.
18. Aqua Clean  	–	Reinigungsprogramm. Siehe Seite 46.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Getränke – Kaffee – Milch			
1 Becher	240 ml	1000 W; 1 min 30 sek	–
2 Becher	470 ml	1000 W; 2 min 30 sek	–
1 Krug	600 ml	1000 W 4 min 30 sek bis 5 min	–
Suppe (gekühlt) (1, 2)	300 ml	1000 W; 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W; 8-9 min	–
Suppe (Umgebungstemp.) (1, 2)	300 ml	1000 W; 1 min 40 sek - 3 min	1000 W; 5-6 min
	1000 ml	1000 W; 7-8 min	1000 W; 15-16 min
Tellergerichte – selbst zubereitet			
Gemüse (gegart) (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min	–
	700 g	1000 W; 5-6 min	–
Kartoffelpüree (1, 2)	250 g	1000 W; 2 min	1000 W; 3 min 30 sek
	500 g	1000 W; 3 min 30 sek	1000 W; 7-8 min
Gemüsepuée (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min 10 sek	1000 W; 5-6 min
	600 g	1000 W; 5 min 30 sek	1000 W; 8-9 min
Reis, Quinoa, Couscous (gekühlt) (1, 2)	200 g	1000 W; 1 min 50 sek	1000 W; 4 min
	300 g	1000 W; 2 min 20 sek	1000 W; 5 min
Eierkuchen (dick) (1, 2)	1 St.	1000 W; 45-55 sek	1000 W; 1 min 30-40 sek
	2 St.	1000 W; 55 sek - 1 min 5 sek	–
Rinderroulade (1, 2)	1 St.	1000 W 4 min 30 min & Ruhezeit	–
	2 St.	1000 W 7 min & Ruhezeit	–
Gefüllte Kohlrouladen (1, 2)	2 St. 310 g	–	1000 W; 10 min
	4 St. 710 g	–	1000 W; 16-17 min
1 Viertel Brathähnchen	1 St. 300 g	1000 W; 3-4 min	–
Bratenfleisch – Hackbraten (1, 2)	2 Scheiben 250 g	600 W; 3 min	–
Bolognese-Soße (1, 2)	210 g	600 W; 3 min 20 sek (Umgebung)	–
Sauce hollandaise (1, 2)	100 g 2 Würfel	–	1000 W; 1 min 50 sek
	300 g 6 Würfel	–	1000 W; 4 min 10 sek
Babynahrung (1, 2) (kleines Glas bei Raumtemperatur)	120 g	600 W; 40 sek	–
	200 g	600 W; 1 min	–
	250 g	600 W; 1 min-1 min 30 sek	–
Babynahrung (Gemüsebrei) (1, 2)	100 g	–	1000 W; 1 min 40 sek

(1) Wenden oder rühren Sie bei halber Zeit. (2) Abdecken (3) Auf einen Grillrost legen, bei Bedarf in ein hitzebeständiges Gefäß. (4) Das Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller geben.

■ Anmerkung

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine Ruhezeit erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Brot			
Brioche, groß (4)	1 St. 400 g	–	Kombination 2; 3 min 30 sek, 5 min Ruhezeit
Croissants – Brioche, klein (1, 3)	2 St. 100 g	–	Kombination 2; 1 min & 2 min. Grill 3, 1 min Ruhezeit
Rosinenbrötchen (1, 3)	1 St. 120 g	–	Kombination 2; 1 min 30 sek & 3 min. Grill 3, 1 min Ruhezeit
Gratins			
Fisch à la Bordelaise	400 g	–	Kombination 3; 16-18 min
Lasagne	400 g	Kombination 3; 8 min (3)	Kombination 3; 13-14 min
	600 g	Kombination 3; 9-10 min & 3 min Ruhezeit	1000 W; 13 min & 4 min Grill 3 auf Rost
Moussaka	350 g	Kombination 3; 7-8 min (3)	Kombination 3; 10-11 min
	450-500 g	Kombination 3; 8-9 min (3)	1000 W; 11 min & 3 min Grill 3 auf Rost
Nudel-Gratin mit Schinken oder Thunfisch	300-350 g	Kombination 3; 8 min (3)	Kombination 3; 10-11 min
Shepherd's pie	400 g	Kombination 3; 6-7 min	Kombination 3; 14 min
	600 g	Kombination 3; 11 min & 4 min Grill 3 auf Rost	1000 W; 13 min & 5 min Grill 3 auf Rost
Fertignahrung			
Backkartoffeln, roh (1, 3)	2 St. 350 g	Kombination 3; 13 min	–
Kantonesischer Reis (1, 2)	500 g	–	1000 W; 5 min
Hähnchenflügel / -stücke	6 St. 250 g	1000 W; 1 min 40 sek	1000 W; 2 min 30 sek
	8 St. 400 g	1000 W; 3 min	1000 W; 5-6 min
Croque Monsieur (1, 3)	1 St. 150 g	Kombination 2; 4 min 30 sek	Kombination 3; 4 min 30 sek
Hamburger (4)	1 St. 200 g	–	160 W 5-6 min, 10 min Ruhezeit
	2 St. 400 g	–	160 W 8 min, 30 sek - 10 min, Ruhezeit 10 min
Fleischpastetchen (1, 2)	1 St. 100 g	600 W; 1 min & 2 min Ruhezeit	600 W; 1 min 40 sek-2 min
	2 St. 200 g	600 W; 2 min	600 W; 5 min
Blätterteig (1, 4)	1 Rolle 375 g	160 W; 3-4 min	Ruhezeit 20 min im Kühlschrank
Mit Käse gefüllte Kartoffeln (3)	1 St. 140 g	–	Kombination 3; 7 min
	2 St. 240 g	–	Kombination 3; 9-10 min

(1) Wenden oder rühren Sie bei halber Zeit. (2) Abdecken (3) Auf einen Grillrost legen, bei Bedarf in ein hitzebeständiges Gefäß. (4) Das Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller geben.

■ Anmerkung

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine Ruhezeit erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Fertignahrung			
Risotto mit Pilzen (1, 2)	600 g	–	1000 W; 7-8 min
Wurststücke mit Sauce (2)	2 St. 220 g	1000 W; 1 min 30 sek-2 min	–
Tagliatelle alla Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W; 2 min 20 sek	1000 W; 5 min
Desserts			
Berliner (1, 3)	1 St. 50 g	–	Kombination 2; 1 min 20 sek, 3 min Ruhezeit im Ofen
	2 St. 100 g	–	Kombination 2; 1 min 30 sek, 3 min Ruhezeit im Ofen
Waffeln (1, 3)	1 St. 20 g	–	Kombination 2; 50-60 sek, 1 min Grill für mehr Knusprigkeit zufügen
	2 St. 40 g	–	Kombination 2; 1 min 30 sek, 1 min Grill für mehr Knusprigkeit zufügen

(1) Wenden oder rühren Sie bei halber Zeit. (2) Abdecken (3) Auf einen Grillrost legen, bei Bedarf in ein hitzebeständiges Gefäß. (4) Das Lebensmittel in ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller geben.

■ Anmerkung

Nach dem Erwärmen in der Mikrowelle stets prüfen, dass die Nahrungsmittel ausreichend heiß sind. Im Zweifelsfall die Speise im Gerät noch weiter erwärmen. Für viele Speisen ist nach dem Aufwärmen eine Ruhezeit erforderlich, insbesondere für solche, die nicht umgerührt werden können. Je dichter die Speise ist, umso länger ist die Ruhezeit.

Garzeitentabelle beim Kochen mit dem Dampfgarer

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Pizzagrill; Pizzapfanne verwenden			
Bretzel mit Käse/Speck (P)	1 St. 130 g	Kombination 2; 1 min 30 sek	Kombination 3; 3 min
	2 St. 250 g	–	Kombination 3; 3 min 30 sek
Chicken Nuggets (P, 1)	8 St. 100 g	–	Kombination 3; 3 min
Käse-Croissant (P)	1 St. 70 g	Kombination 2; 1 min	Kombination 2; 2 min 30 sek
	2 St. 140 g	Kombination 2; 2 min	Kombination 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 St. 100 g	Kombination 2; 5 min	Kombination 3; 4 min 30 sek
	2 St. 300 g	Kombination 2; 6 min	Kombination 3; 8 min
Panierter Fisch (P, 1)	1 St. 140 g	Kombination 2; 4 min 30 sek	Kombination 3; 5 min 30 sek
	2 St. 280 g	Kombination 2; 5-6 min	Kombination 3; 8 min
Galettes, Gemüse (P, 1)	4 St. 150 g	–	Kombination 3; 4 min
Fleischröllchen / Würstchen im Schlafrock (P)	2 St. 160 g	Kombination 2; 5-6 min	Kombination 3; 4 min
Quiche, Zwiebel (P)	1 St. 160 g	Kombination 3; 2 min 2 min Ruhezeit	Kombination 3; 7 min & 2 min Ruhezeit
Quiche, Spinat (P)	1 St. 400 g		Kombination 3; 8 min & 3 min Ruhezeit
Gefüllte Eierkuchen, gerollt (P, 1)	2 St. 240 g	Kombination 3; 3 min	Kombination 3; 5 min & 3 min Ruhezeit
Pizza, frisch (P)	1 St. 300 g	Kombination 3; 2 min 30 sek - 4 min 30 sek	Kombination 3; 7-9 min
Pizza, Piccolini (P)	9 St. 270 g	–	Kombination 3; 6 min & 5 min. Grill 3
Schweinefleischpasteten (P)	1 St. 75 g	Kombination 3; 2 min	Kombination 3; 3 min 30 sek
	2 St. 150 g	Kombination 3; 2 min	Kombination 3; 5 min
Samosas (P, 1)	4 St. 240 g	Kombination 2; 5 min	Kombination 3; 8 min 30 sek
Zwiebeltortilla (P, 1)	1 St. 250 g	Kombination 3; 5 min	Kombination 3; 7 min
	1 St. 500 g	Kombination 3; 6 min 30 sek	Kombination 3; 10 min
Rohe Wurst (P, 1)	Dick 4 x 240 g	Kombination 2; 8 min	–
	Dünn 4 x 140 g	Kombination 2; 7 min	–

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen. (4) Mit der Hautseite nach unten. (P) Auf vorgeheizte Pizzapfanne legen (5 min auf Kombination 3), diese ggf. einfetten. Die Garzeiten können sich nach Belieben ändern.

Garzeitentabelle beim Kochen mit dem Dampfgarer

Nahrungsmittel	Gewicht/ Menge	Frisch	Tiefgefroren
Dampf; Pizzapfanne, Dampfeinsatz und Deckel verwenden. 150 ml Leitungswasser in die Pizzapfanne gießen.			
Brokkoli	300 g	1000 W; 10-12 min	–
Karotten	250 g	1000 W; 12-14 min	–
Zucchini	250 g	1000 W; 8-10 min	–
Erbsen und Mais	300 g	–	1000 W; 13-15 min
Garnelen	350 g	1000 W; 13-15 min	–
Ganze Makrele	2 x 200 g	1000 W; 16-18 min	–
Ganze Meerbrasse	2 x 300 g	1000 W; 20-22 min	–
Braten; Pizzapfanne und Deckel verwenden.			
Lachs (4)	2 St. 280 g	1000 W; 12-17 min	–
Meerbrasse (4)	2 St. 180 g	1000 W; 8-10 min	–
Hamburger (1)	2 St. 220 g	1000 W; 10 min	–
Hähnchenschenkel mit Haut (4)	4 St. 500 g	1000 W; 20 min	–
Schnitzel (1)	2 St. 250 g	1000 W; 10 min	–
Hähnchenbrust mit Haut (4)	2 St. 320 g	1000 W; 25 min	–
Entenbrust mit Haut (4)	2 St. 320 g	1000 W; 20 min	–
Panierter Fisch (1)	2 St. 300 g	1000 W; 10 min	–
Fischstäbchen (1)	8 St. 220 g	–	1000 W; 10 min

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken (3) Gegebenenfalls in einer hitzebeständigen Form auf den Metallrost stellen. (4) Mit der Hautseite nach unten. (P) Auf vorgeheizte Pizzapfanne legen (5 min auf Kombination 3), diese ggf. einfetten. Die Garzeiten können sich nach Belieben ändern.

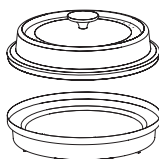
Minestrone

Zutaten

Für 4-6 Portionen

1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
15 ml Olivenöl
1 Zucchini, der Länge nach geviertelt,
in dünne Scheiben geschnitten
1 Karotte, gewürfelt
2 Stangen Staudensellerie, in
Scheiben geschnitten
600 ml Gemüsebrühe
15 ml Zucker
15 ml Tomatenmark
400 g Dosentomaten, gehackt
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
150 g Kichererbsen aus der
Dose, abgegossen

Zubehör: Dampfgarer
(Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf den Glasteller stellen und 30 Minuten lang bei 1000 W garen bzw. bis das Gemüse weich ist. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
2. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen. Abschmecken.

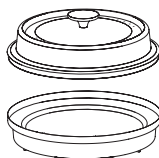
Bouillabaisse

Zutaten

Für 4-6 Portionen

45 ml Olivenöl
15 ml Tomatenmark
1 Zwiebel, gehackt
1 kleine Lauchstange, in Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
200 g Dosentomaten, gehackt
400 ml Fischfond
75 ml trockener Weißwein
2 Thymianzweige
Salz und Pfeffer
Abgeriebene Schale von ¼ Orange
2 Safranfäden
5 ml Chilisauce
250 g Kabeljau, ohne Haut, in
Stücke geschnitten
250 g gemischte Meeresfrüchte
4 große frische Garnelen

Zubehör: Dampfgarer
(Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten im in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf Glasteller stellen und 20 Minuten lang bei 1000 W garen bzw. bis der Fisch gar ist.
2. Vor dem Servieren Thymian herausnehmen. Abschmecken.

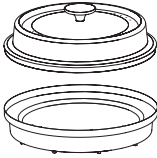
Ratatouille

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Aubergine, in kleine Stücke geschnitten
1 Zucchini, in kleine Stücke geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
1 grüne Paprika, in Ringe geschnitten
1 rote Paprika, in Ringe geschnitten
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
400 g Dosentomaten, gehackt
Salz und Pfeffer

Zubehör: Dampfgarer
(Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf den Glasteller stellen und 20-25 Minuten bei 1000 W garen bzw. bis das Gemüse weich ist. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren. Abschmecken.

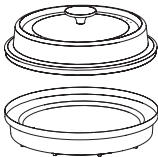
Eintopf mit Chorizo, Kichererbsen und Kartoffeln

Zutaten

Für 4 Portionen

1 EL. Olivenöl
100 g Chorizo, in Würfel geschnitten
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
400 g Kichererbsen aus der Dose, abgegossen
500 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
500 ml Gemüsebrühe
1 kl. Bund Petersilie zum Garnieren

Zubehör: Dampfgarer
(Pizzapfanne mit Deckel)



1. Alle Zutaten in der Pizzapfanne vermischen. Deckel aufsetzen, auf den Glasteller stellen und 40 Minuten lang bei 1000 W garen bzw. bis das Gemüse weich ist. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
2. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Mit Petersilie garnieren und abschmecken.

Croque Monsieur

Zutaten

Für 1 Portion

4 Scheiben Brot, gebuttert
5 ml Dijon-Senf
2 Scheiben Räucherschinken
100 g Käse in Scheiben

Gefäß: Ohne

Zubehör: Gitterrost

1. Brot mit der gebutterten Seite nach oben auf den Gitterrost legen und ca. 5 Minuten lang auf Stufe Grill 3 bräunen.
2. Auf der ungetoasteten Seite einer Brotscheibe Senf verteilen und mit Schinken und Käse belegen. Zweite Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach oben darauf legen. Auf den Gitterrost legen und 90 Sekunden bis 2 Minuten auf Kombination 2 grillen bzw. bis der Käse zerlaufen ist.

Lasagne

Zutaten

Für 4 Portionen

Bolognese:

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
5 ml Olivenöl
400 g Dosentomaten, gehackt
150 ml Rotwein
30 ml Tomatenmark
5 ml gemischte Kräuter
500 g Rinderhack
Salz und Pfeffer
Lasagne:

500 ml Béchamelsauce
100 g Hartkäse, z. B. Cheddar, gerieben
5 ml Senf
Salz und Pfeffer
50 g Parmesankäse, gerieben
250 g frische Lasagneplatten

Gefäß: 1 x 1,5-Liter Schüssel mit Deckel und 1 große rechteckige Auflaufform

1. Zwiebel, Knoblauch und Öl in die Schüssel geben. Deckel aufsetzen und auf den Gasteller setzen. 3 Minuten bei 600 W garen. Alle anderen Zutaten für die Bolognese zugeben und gut verrühren. Deckel aufsetzen und 10 Minuten bei 1000 W kochen. Umrühren. Dann weitere 15-20 Minuten bei 600 W garen bzw. bis die Bolognese gar ist.
2. Senf, Gewürze und geriebenen Käse zur Béchamelsauce geben. Auf den Boden der Auflaufform eine Schicht Bolognese geben, dann eine Schicht Lasagneplatten (die Platten dürfen nicht überlappen), dann eine Schicht Béchamelsauce. Diese Reihenfolge noch zweimal wiederholen und mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen. Mit Parmesankäse bestreuen. Auf den Glasdrehteller stellen und 10-15 Minuten auf Stufe Kombination 3 garen bzw. bis das Gericht gebräunt ist.

Boston Brownies

Zutaten

Für 6 Portionen

100 g Blockschokolade
100 g Butter
100 g brauner Zucker
100 g Mehl
50 g Walnüsse, gehackt
2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Tütchen Vanillezucker
2 Eier, verrührt

Gefäß: 16 X 20 cm Pyrex®-Gefäß ausgekleidet mit Pergamentpapier

1. Die Schokolade und Butter in eine Schüssel geben und bei 600 W für 2 Minuten garen (oder bis die Schokolade geschmolzen ist).
2. Alle anderen Zutaten untermischen und gründlich verrühren.
3. In die Schüssel geben und ca. 6 Minuten (oder bis die Brownies fest sind) auf Kombination 3 backen.
4. Abkühlen lassen und dann in Rechtecke schneiden.

Fragen und Antworten

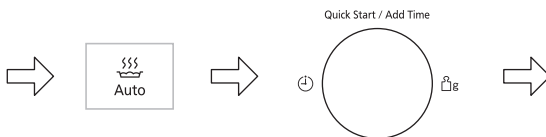
- F: Warum lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A: Lässt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder einstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an.
Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.
- F: Das Gerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A: Manche Radio-, TV-, WLAN-, kabellose Telefon-, Babyfon-, Bluetooth- und andere kabellose Apparate können gestört werden, wenn Sie mit dem Mikrowellengerät kochen, ähnlich wie durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. Das bedeutet nicht, dass mit Ihrem Gerät etwas nicht in Ordnung ist.
- F: Das Gerät akzeptiert mein Programm nicht. Warum?
- A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Zum Beispiel akzeptiert das Gerät nicht eine 4. Stufe.
- F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum.
Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten.
Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F: Kann ich ein herkömmliches Backofenthermometer im Herd verwenden?
- A: Nur für den reinen Grillbetrieb können Sie ein Fleischthermometer verwenden.
Benutzen Sie für den Mikrowellenbetrieb bzw. für den Kombinationsbetrieb niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.
- F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von Mikrowellenleistung auf Grilleistung während des Kombinationsbetriebes. Dies ist normal.
- F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt Rauch nach dem Grill- bzw. Kombinationsbetrieb?
- A: Nach wiederholter Verwendung wird empfohlen, den Herd zu reinigen und dann ohne Lebensmittel und Glasdrehteller im Modus GRILLEN für 5 Minuten laufen zu lassen. Dies verbrennt alle verbleibenden Lebensmittel, Rückstände oder Öle, die Geruch und/oder Rauch verursachen können.
- F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zu Kühlung der elektrischen Bauteile weiter laufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

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 Gerätewänden, Keramikplatte und den Türdichtungsbereichen haften, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. Reinigen Sie nicht die Mikrowellenzuführung an der rechten Seite des Garraums. Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreinigungsmittel.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen kann.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen kann.
5. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die Stopp-/ Löschaste.
6. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Geräts ist dadurch nicht beeinträchtigt.
7. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
8. Rollenring und innerer Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um Betriebsgeräusche zu vermeiden. Wischen Sie den Rollenring und inneren Geräteboden einfach mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.
Bei wiederholtem Gebrauch sammeln sich Kochdünste an, die aber den inneren Geräteboden und den Rollenring in keiner Form beeinträchtigen. Entfernen Sie den Rollenring nicht vom inneren Geräteboden zur Reinigung.
9. Während des Grill- und Kombinationsbetriebs können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben.
Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
10. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
11. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
12. Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
13. Die Luftabzüge immer freihalten.
Überprüfen Sie, dass jegliche Luftabzüge nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigen. Dies kann wiederum eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

Verwendung des Aqua-Clean-Programms

Dieses Programm dient dazu, den Garraum zu reinigen und jeglichen Speisegeruch aus dem Mikrowellengerät zu beseitigen.

Geben Sie 200 ml Leitungswasser mit 1 EL Zitronensaft in einen mikrowellengeeigneten Behälter (z.B. Pyrex-Krug® oder Schüssel). Verwenden Sie einen Krug oder eine Schüssel mit mindestens 500 ml Volumen.



Drücken Sie auf Auto-Menü.

Wählen Sie über den Drehknopf das Auto-Menü-Programm 18.

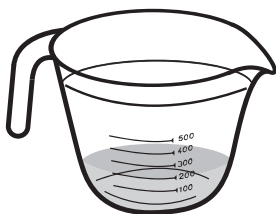
(Sie können auch wiederholt auf Auto-Menü drücken, um das Auto-Menü-Programm 18 zu wählen.)



Fünf Pieptöne ertönen am Ende des Programms. Öffnen Sie die Gerätetür und wischen Sie den Garraum und den Türbereich mit einem weichen Tuch ab.

Drücken Sie Start/Eingabe.

Das Programm läuft 20 Minuten lang.



Oder



■ Anmerkungen

1. Entfernen Sie den Glasdrehteller und den Rollenring nicht während dieses Programms.
2. Informationen zum Reinigen des Glasdrehtellers und des Rollenrings siehe Seite 45.
3. Wiederholen Sie das obige Verfahren nach Bedarf.

Technische Daten

Stromversorgung		230 V 50 Hz
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Leistungsaufnahme	Maximum	1550 W
	Mikrowelle	1550 W
	Grill	1000 W
Ausgangsleistung	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Äußere Abmessungen		495 mm (B) x 292 mm (H) x 378 mm (T)
Garraumabmessungen		330 mm (B) x 251 mm (H) x 347 mm (T)
Gesamt-Garraumvolumen		29 L
Glasdrehteller-Durchmesser		288 mm
Nettogewicht		12 kg
Geräuschpegel		L_{WA} 63 dB

Informationen zum Stromverbrauch im Energiesparzustand und maximale Zeit, bis der Energiesparzustand erreicht wird.

Bereitschaftszustand	0,8 W
Die maximale Zeit, bis der Bereitschaftszustand aktiviert wird	20 Minuten

Die Angaben für Gewicht und Abmessungen sind Annäherungswerte.

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

Sommaire

Consignes de Sécurité	2-6	Utilisation du Récipient Steam Plus	
L'élimination des déchets	7	(Fonctionnement Manuel).....	23
Installation et Raccordement	8	Utilisation du Récipient Steam Plus.....	24
Emplacement du Four	8	Fonction Minuteur.....	25
Consignes D'utilisation Importantes	9-11	Cuisson en Plusieurs Étapes	26
Accessoires du Four	12	Programmes Steam Plus.....	27-30
Parties du Four	13	Programmes Menu automatique	
Panneau de Commandes.....	14	(Décongélation Auto).....	31-32
Affichage de L'heure	15	Programmes Menu automatique	33-35
Verrouillage de Sécurité Enfant	15	Tableaux de Réchauffage & Cuisson	36-38
Modes de Cuisson	16	Tableaux de Cuisson avec le	
Cuisson et Décongélation en Micro-ondes	17	Récipient Steam Plus	39-40
Fonction Démarrage rapide.....	18	Recettes	41-43
Conseils pour la Décongélation.....	18	Questions et Réponses	44
Tableaux de Décongélation	19	Entretien de L'appareil.....	45
Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps.....	20	Utilisation du Programme Nettoyage à l'eau	46
Cuisson au gril.....	21	Fiche Technique	47
Le Mode Combiné	22		

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

Panasonic Corporation Osaka, Japon
 Importateur : Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Consignes de Sécurité

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de maintenance similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
- **ATTENTION!** Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
- **ATTENTION!** Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.

Consignes de Sécurité

- Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
- ATTENTION! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- ATTENTION! Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- ATTENTION! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.
- ATTENTION! L'appareil doit être débranché de sa source d'alimentation pendant l'entretien et lors du remplacement des pièces. Après le retrait de la fiche d'alimentation, la fiche doit rester visible pour l'agent d'entretien afin de s'assurer que toute connexion accidentelle est évitée.

Utilisation sur un plan de travail :

- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm au-dessus du four.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

Consignes de Sécurité

- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
 - environnements de type gîte touristique.
- Lorsque les boissons sont chauffées au micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole en céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**

Consignes de Sécurité

- Lorsque vous utilisez les modes gril ou combiné, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
- **ATTENTION!** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Veiller à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance permanente.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode four, gril et combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.

Consignes de Sécurité

- Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four. Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four. Pour ne pas vous brûler, prenez garde de ne pas toucher les parois intérieures du four.
- 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 poppadsoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sac de grain thérapeutique, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. Ne tentez pas de retirer l'enveloppe extérieure du four.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.

Informations utilisateur sur



**l'élimination des déchets
d'équipements électriques
et électroniques (appareils
ménagers domestiques)**



Ce symbole sur les produits et / ou
les documents d'accompagnement

signifie que les produits électriques et
électroniques usagés ne doivent pas être
mélangés avec les ordures ménagères.

Pour un traitement, une récupération et un
recyclage appropriés, veuillez déposer ces
produits aux points de collecte désignés, où ils
seront acceptés sur une base gratuite. Sinon,
dans certains pays, vous pouvez renvoyer vos
produits à votre revendeur local lors de l'achat
d'un produit neuf équivalent.

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

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

Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

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

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

Ce symbole est valide uniquement dans l'Union
européenne.

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

Installation et Raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

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

Instructions pour la mise à la terre

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

■ Important!

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

Précaution concernant la tension d'alimentation:

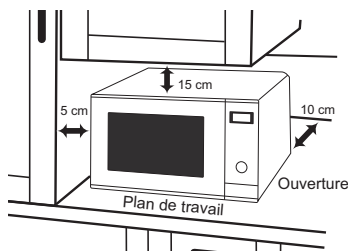
La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si une tension supérieure à celle indiquée est utilisée, ceci peut causer un incendie ou d'autres dégâts.

Emplacement du Four

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

Espacement nécessaire:

1. Placer le four sur une surface plate et stable, à 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour un bon fonctionnement, assurer une circulation d'air suffisante pour le four.
4. Laissez un espace de 15 cm au dessus du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
5. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
6. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
 - environnements de type gîte touristique.
9. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.



Consignes D'utilisation Importantes

Utilisation du Four

1. Ne pas utiliser le four pour toute autre fin que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
2. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
3. N'utilisez jamais le four sans y placer préalablement des aliments. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. Avant utilisation, vérifier que les accessoires / récipients sont adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes.
5. Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des papadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chauffeuses thérapeutiques, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

Fonctionnement de la résistance

1. Avant l'utilisation des fonctions combiné ou gril pour la première fois, faites fonctionner le four sans aliment ni accessoire (y compris le plateau de verre) sur gril 3 pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler l'huile utilisée pour la protection contre la rouille. C'est le seul moment où le four fonctionne à vide.



Attention! Surfaces chaudes

Toutes les surfaces intérieures du four seront brûlantes.

2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode four, gril et combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires
3. Le four dispose de deux résistances de Gril (Gril) situées en haut du four.

■ Attention!

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

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



Attention! Surfaces chaudes

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

Consignes D'utilisation Importantes

Lampe du four

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

Temps de cuisson

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

Commencer avec le temps de cuisson minimum afin d'éviter toute surcuisson. Si la nourriture n'est pas assez cuite, vous pourrez toujours la cuire un peu plus longtemps.

■ Important!

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

Petites Quantités de Nourriture

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

Percer

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

Thermomètre à Viande

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

Œufs

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

Liquides

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

Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes :

- a Éviter d'utiliser des récipients à bords droits avec des goulots étroits.
- b Ne pas surchauffer.
- c Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et répéter cette opération à mi-cuisson.
- d Une fois le liquide réchauffé, le laisser reposer un court instant dans le four, puis le mélanger à nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient.
- e Lorsque les boissons sont chauffées au four à micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.

Papier/Plastique

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

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

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

Ustensiles/Papier Aluminium

Ne pas réchauffer des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci risquent d'exploser.

Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.

Biberons et Aliments pour Bébés

La partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés doivent être retirés avant de les placer dans le four.

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

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

Fonctionnement du Ventilateur

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

Accessoires

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

Plateau Tournant en Verre

1. Ne pas utiliser le four sans l'anneau à roulettes et le plateau de verre en place.
2. Ne jamais utiliser un autre type de plateau de verre que celui spécifiquement conçu pour ce four.
3. Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau.
4. Le plateau de verre peut tourner dans n'importe quel sens.
5. Si l'aliment ou le plat de cuisson sur le plateau de verre touche les parois du four et arrête la rotation du plateau, ce dernier tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.
7. Pendant la cuisson par micro-ondes ou combinée, le plateau de verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.

Anneau à Roulettes

1. Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher de la cavité du four.
2. L'anneau à roulettes et le plancher de la cavité du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
3. L'anneau à roulettes doit toujours être utilisé avec le plateau de verre pour la cuisson.
4. Si vous retirez accidentellement l'anneau à roulettes, placez-le soigneusement dans l'orifice du centre du four et positionnez-le en dessous de la broche.
Le traitement plat est appliqué sur la broche pour tenir fermement l'anneau à roulettes pendant le fonctionnement.

Trépied Métallique

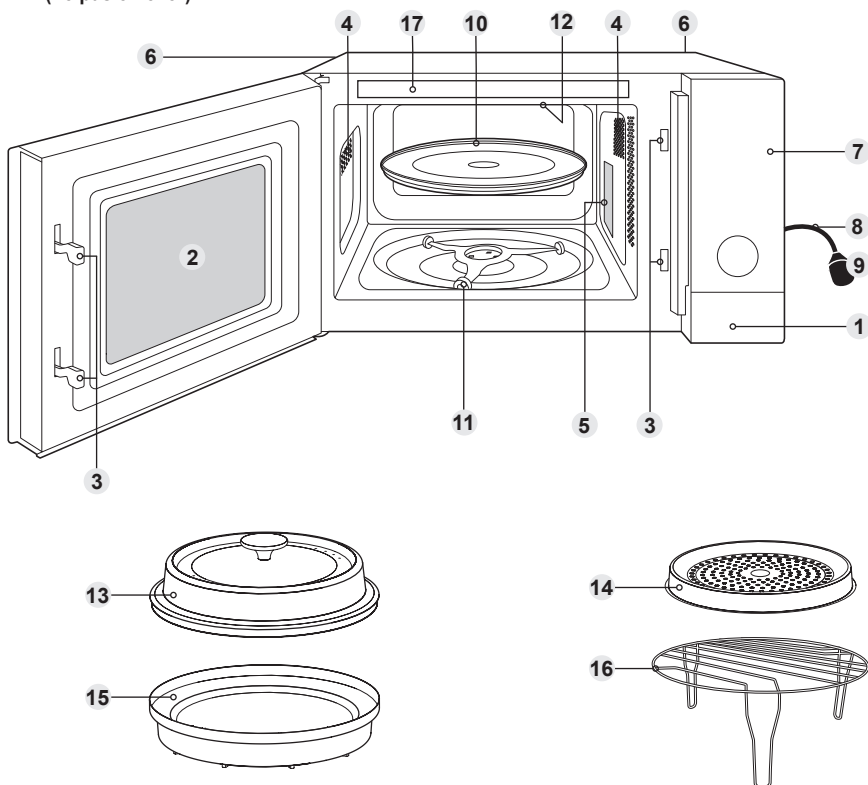
1. La grille s'utilise pour faciliter la coloration de petits plats et aide à la bonne circulation de l'air.
2. Ne pas utiliser de récipient métallique directement sur la grille en mode Combiné avec le four à micro-ondes.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode micro-ondes uniquement.

Récipient Steam Plus (Couvercle, Plat vapeur, Plat Crispy)

1. Le Récipient Steam Plus est conçu spécifiquement pour ce four. Bien que le couvercle et le Plat Crispy soient métalliques, ils peuvent être utilisés sans risque s'ils sont placés au centre du plateau de verre. N'utilisez pas le Récipient Steam Plus dans un autre four à micro-ondes et ne l'utilisez jamais dans un four classique.
2. Pour utiliser le récipient Steam Plus, le Plat Crispy, le plat vapeur et le couvercle s'utilisent ensemble (page 23).
3. Le plat vapeur est placé à l'intérieur du Plat Crispy avec le couvercle sur le dessus. Les aliments sont placés dans le plat vapeur. Le plateau vapeur doit toujours être utilisé avec le cuiseur-rôtisseur et le couvercle.
4. Toujours ajouter 150 ml d'eau du robinet au fond du Plat Crispy avant d'utiliser Steam Plus.
5. Le récipient Steam Plus doit uniquement être utilisé en mode micro-ondes. Quand le cuiseur rôtisseur est utilisé seul comme gril il peut être utilisé en mode gril ou combiné.
6. Le Plat Crispy et le couvercle peuvent être utilisés ensemble (sans le plat vapeur) pour les fonctions de friture ou de mijotage.
7. Utilisez toujours le Plat Crispy sur le plat en verre. Ne l'utilisez pas avec la grille.
8. Utilisez toujours des maniques lors de la manipulation des accessoires. Le couvercle et la poignée peuvent être chauds après leur utilisation. Faites attention lorsque vous enlevez le couvercle.
9. Assurez-vous que tous les emballages alimentaires sont retirés avant la cuisson.
10. N'ouvrez pas le couvercle si votre visage est à proximité sur récipient Steam Plus. Il faut faire attention car la vapeur peut provoquer des blessures.
11. Le joint noir en silicone peut être enlevé. Remplacez-le toujours avant l'utilisation.
12. Respectez toujours les instructions d'utilisation du cuiseur Steam Plus. Si les consignes ne sont pas respectées, il existe un risque de blessure ou d'endommagement du four.
 - Consultez les pages 23-24 pour de plus amples informations sur l'utilisation du Récipient Steam Plus.

Parties du Four

1. **Touche d'ouverture de la porte:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Démarrer/Régler pressée.
2. **Hublot de four**
3. **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
4. **Ouvertures d'aération du four**
5. **Guide d'alimentation micro-ondes (ne pas enlever)**
6. **Ventilation externe du four**
7. **Panneau de commande**
8. **Cordon d'alimentation**
9. **Prise**
10. **Plateau de verre**
11. **Anneau à roulettes**
12. **Éléments de gril**
13. **Couvercle**
14. **Plat vapeur**
15. **Plat Crispy**
16. **Grille**
17. **Étiquette de menu**

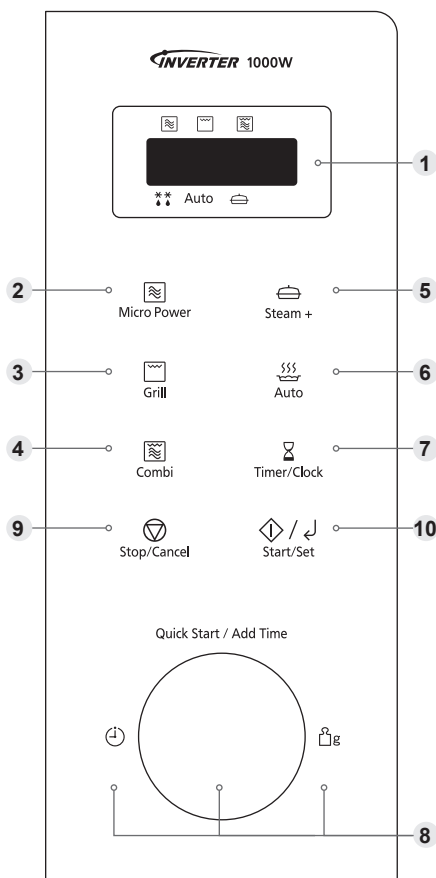


Des étiquettes de précaution et d'identification sont fixées sur la surface extérieure.

Remarques

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

Panneau de Commandes



- Votre panneau de contrôle peut avoir des différences d'aspect, mais les mots sur les boutons et la fonctionnalité seront les mêmes.

■ Bip sonore

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

1. Fenêtre d'affichage
2. Bouton Micro Power (Micro Puissance) (page 17)
3. Bouton Grill (Gril) (page 21)
4. Bouton Combinée (page 22)
5. Bouton Steam Plus (pages 27-30)
6. Bouton Menu automatique (pages 31-35)
7. Bouton de Minuterie/Horloge (page 15, 25)

8. Sélecteur

Saisissez l'heure ou le poids de la préparation en tournant le sélecteur. Utilisez le sélecteur pour la fonction Démarrage rapide et Ajouter du temps. (Page 18, 20)

9. Bouton Arrêter/Annulation :

Avant la cuisson:

Une pression annule vos instructions.

Pendant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche un « 0 » ou l'heure.

10. Bouton Démarrer/Régler

Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Démarrer/Régler pour poursuivre la cuisson. Appuyez pour confirmer le réglage après avoir sélectionné le niveau de micro-ondes, le niveau de grill (Gril), le niveau de combinaison ou le numéro de programme auto.

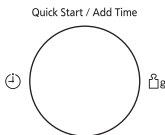
Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

■ Remarques

1. Si un programme est choisi et que la touche Démarrer/Régler n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure ou « 0 ».
2. Placer le four avec la fenêtre d'affichage afin qu'elle ne soit pas plus haute que les yeux pour une expérience visuelle optimale.

Affichage de L'heure

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



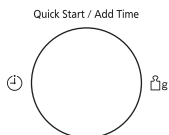
Presser deux fois sur Minuterie / Horloge.

Les heures commencent à clignoter.

Tournez le sélecteur pour régler les heures.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

Les minutes commencent à clignoter.



Tournez le sélecteur pour régler les minutes.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

L'heure est maintenant verrouillée sur l'affichage.

■ Remarques

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

Verrouillage de Sécurité Infant

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

Vous pouvez activer le verrouillage de sécurité enfant lorsqu'un « 0 » ou l'heure est affiché.

Pour l'activer:



Appuyer trois fois sur Démarrer/Régler.

L'heure disparaît. L'heure courante n'est pas perdue. « L --- » est indiqué dans l'affichage.

Pour le désactiver:



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.

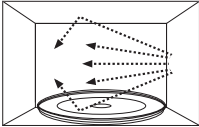
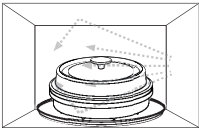
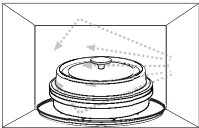
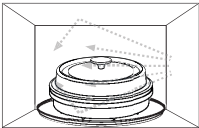
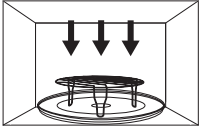
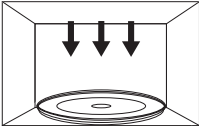
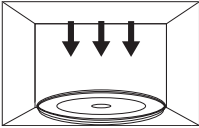
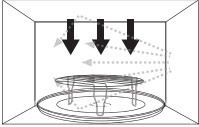
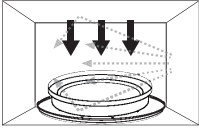
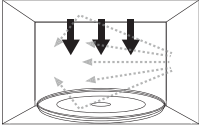
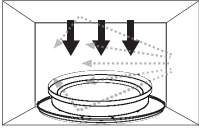
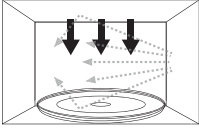
L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

■ Remarque

Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche Démarrer/Régler en l'espace de 10 secondes.

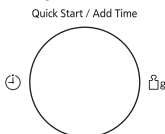
Modes de Cuisson

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

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Récipients
Micro-ondes  Ou Steam Plus 	- Décongélation - Réchauffage - Fondre : le beurre, le chocolat, le fromage. - Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. - Préparation : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâtisserie, caramel, viande, poisson. - La cuisson des gâteaux sans colorant.	—	Plat pour micro-ondes (ex : les plats, les assiettes et les bols Pyrex®) directement sur la plaque de verre. Pas de métal.
	Cuisson vapeur de poisson, légumes, pommes de terre et poulet.	Récipient Steam Plus (Plat Crispy, plat vapeur et couvercle).	—
	- Faire frire des filets de poisson, des morceaux de poulet et des burgers. - Faire mijoter le risotto, les marmites de fruits de mer ou les ragouts de légumes.	Plat Crispy et couvercle.	—
Gril  Ou 	- Griller de fines portions de viande ou de poisson. - Griller des toasts.	Grille	—
	Faire dorer des plats de gratin ou des tartes meringuées.	—	Métallique ou résistant à la chaleur, directement sur le plat de verre.
Combiné  Ou  Ou 	Rôtir des steaks de viande et du poulet.	Grille	Non métallique
	Dorer et gratiner des pizzas, des quiches ou des pommes de terre.	Plat Crispy	Non métallique
	- Cuisson de lasagnes, viandes, pommes de terre et gratins de légumes. - Cuisson de gâteaux et de génoises en les dorant.	—	Pour micro-ondes et résistant à la chaleur, directement sur le plat de verre. Non métallique

Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

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



Appuyez sur Micro Power (Micro Puissance).
La puissance s'affiche.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
(Vous pouvez également appuyer sur Micro Power (Micro Puissance) plusieurs fois pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.)

Appuyer sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.

Quick Start / Add Time



Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.

Appuyer sur Démarrer/Régler.
L'affichage commencera le compte à rebours.

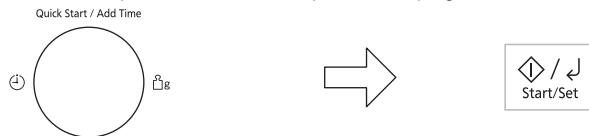
Niveau de puissance		Temps maximal disponible
1000 W	Élevée	30 minutes
800 W	Moy haute	95 minutes
600 W	Moyen	
440 W	Doux	
300 W	Mijoter	
160 W	Décongélation	
100 W	Chaud	

Remarques

- Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser la fonction Ajouter du Temps, consultez la page 20. Pour annuler la fonction Ajouter du Temps, appuyez sur n'importe quelle touche lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
- Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 26.
- Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 25.
- Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas de 10 secondes, jusqu'à 10 minutes.
- N'utilisez pas d'accessoires métalliques en mode micro-ondes.
- Lorsque le four à micro-ondes fonctionne à une puissance de 1000 W (Haut) pendant une longue période, le four à micro-ondes règle automatiquement la puissance pour protéger les composants du four à micro-ondes.

Fonction Démarrage rapide

Cette fonction vous permet de démarrer rapidement le programme 1000 W du four à micro-ondes.



Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.

Le niveau de puissance du four à micro-ondes est automatiquement réglé sur 1000 W.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

Le programme de puissance du four à micro-ondes de 1000 W commencera et l'affichage commencera le compte à rebours.

■ Remarques

1. Le temps de cuisson maximum pour la fonction Démarrage rapide est de 30 minutes.
2. Vous pouvez utiliser la fonction Démarrage rapide pour régler la première étape de la cuisson en Plusieurs Étapes. Réglez la deuxième ou la troisième étape après avoir tourné le sélecteur. Consultez la page 26 pour la cuisson en Plusieurs Étapes.

Conseils pour la Décongélation

Conseils pour la Décongélation

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

Temps de Repos

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

Les Rôtis avec os et les Volailles Entières

Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation.

La Viande Hachée ou en Cubes, les Petits Crustacés

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

Petites Pièces



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

Pain

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

Bips Sonores

Des bips sonores se font entendre en cours de Décongélation Auto pour vous rappeler de tourner, contrôler et séparer les aliments. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène.

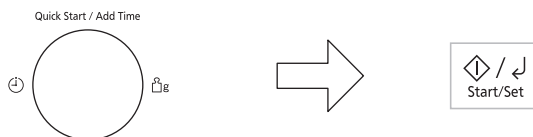
Tableaux de Décongélation

Alliment	Poids/Qté	Mode et durée de décongélation	Conseils
Petit pain (3)	1 pce 85 g	1000 W 20-30 sec	Repos 5 min
Fromage (camembert) (3)	1 pce 250 g	160 W 6 min 20 sec	Repos 1 h minimum
Fromage (feta) (3)	1 tranche 200 g	160 W 6-7 min	Repos 20 min minimum
Fromage blanc épais (quark) (3)	1 pot 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	Repos 10 min
Poisson - filets fins (2, 3)	4 pcs 500 g	160 W 8 min 30sec - 12 min 30 sec	Repos 15 min
Poisson - filets épais (2, 3)	1 pce 380 g	160 W 10-12 min	
Poisson - darne (2, 3)	1 pce 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Fruits rouges (framboises) (1)	200 g	160 W 5-7 min	Repos 15 min
Fruits (abricots-prunes) (1)	300 g	160 W 9-11 min	Repos 15 min
	700 g	160 W 17-19 min	
Pâte brisée roulée (1, 3)	1 roll 500 g	160 W 3-4 min	Repos 20 min minimum au réfrigérateur
Pâte à pizza (1, 3)	1 boule 240 g	160 W 4 min	Repos 10 min
Crevettes, petites (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Briser les blocs glacés et égoutter plusieurs fois. Repos 10 min
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Gambas, grosses crevettes (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	
Jambon cuit, maigre (2)	4 tranches 200 g	160 W 4-5 min	Repos 5 min
Charcuterie grasse tranchée (2)	12 tranches 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Desserts			
Gâteau Forêt Noire (1)	1 pce 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Repos 15 min
Fondant au chocolat (1)	1 pce 450 g	440 W 3 min	Repos 10 min
Tarte aux framboises (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	Repos 10 min

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

Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps

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



Après la cuisson, tournez le sélecteur pour régler le temps supplémentaire.

Temps de cuisson maximum :

Puissance du four à micro-ondes de 1000 W : 30 minutes

Autres puissances du four à micro-ondes : 95 minutes

Grill (Gril), Combinée : 95 minutes

Appuyer sur Démarrer/Régler.

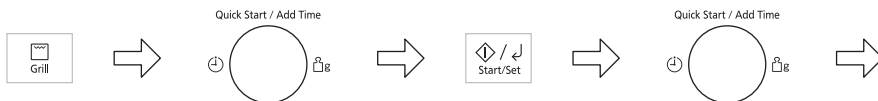
Le temps sera ajouté. Le temps affiché à l'écran s'écoulera.

■ Remarques

1. Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser de nouveau la fonction Ajouter du Temps.
2. La fonction Ajouter du Temps sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson ou si vous appuyez sur n'importe quel bouton lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
3. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Micro-ondes, Grill (Gril) et Combiné et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
4. La fonction d'ajout de temps peut être utilisée après la cuisson en plusieurs étapes. Le niveau de puissance est le même que pour la dernière étape. Cette fonction ne fonctionnera pas si la dernière étape était un temps de repos.

Cuisson au gril

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



Appuyez sur Grill (Gril).
Le niveau de Grill (Gril) (3, 2 ou 1) s'affiche.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Grill (Gril) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.)

Appuyez sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.

Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.



Appuyez sur Démarrer/Régler.
L'affichage commencera le compte à rebours.

Niveau de puissance		Temps maximal disponible
1000 W	Gril 3 (Élevée)	95 minutes
850 W	Gril 2 (Moyen)	
700 W	Gril 1 (Doux)	

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas de 10 secondes, jusqu'à 10 minutes.

■ Remarques

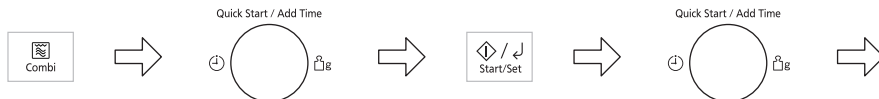
- Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser la fonction Ajouter du Temps, consultez la page 20. Pour annuler la fonction Ajouter du Temps, appuyez sur n'importe quelle touche lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
- Placer les aliments sur la grille ou le plateau de verre. Placer une assiette calorifuge (p. ex., en Pyrex®) en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
- Ne jamais couvrir les aliments lors de la cuisson au gril.
- Ne pas chercher à préchauffer le gril.
- Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
- Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode gril.
- La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Lors du retournement des aliments, ouvrir la porte du four et enlever PRÉCAUTIONNEUSEMENT la grille en utilisant des gants pour four.
- Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser Démarrer/Régler pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
- Le gril rougeole par intermittences, ceci est normal.
- Ne pas toucher le dispositif de chauffage en haut de la cavité intérieure tant que celle-ci est chaude.
Le dispositif de chauffage est peut-être encore chaud.
- Après l'utilisation de GRIL, le produit ne fonctionnera éventuellement pas pendant un certain temps pour éviter la surchauffe.

■ ATTENTION!

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

Le Mode Combiné

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



Appuyez sur Combinée.

Le niveau de combinaison (3, 2 ou 1) s'affiche.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le niveau de combinaison souhaité.

(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Combinée pour sélectionner le niveau de combinaison souhaité.)

Appuyez sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.

Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson.



Appuyez sur Démarrer/Régler.

L'affichage commencera le compte à rebours.

Niveau	Micro-ondes	Gril	Temps maximal disponible
Combinée 3	440 W (Doux)	1000 W (Élevée)	95 minutes
Combinée 2	300 W (Mijoter)	1000 W (Élevée)	
Combinée 1	300 W (Mijoter)	850 W (Moyen)	

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas de 10 secondes, jusqu'à 10 minutes.

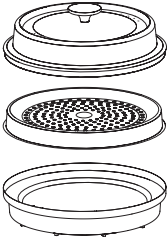
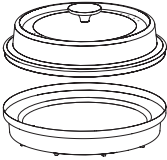
■ Remarques

- Après l'opération, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Pendant que c'est affiché, vous pouvez utiliser la fonction Ajouter du Temps, consultez la page 20. Pour annuler la fonction Ajouter du Temps, appuyez sur n'importe quelle touche lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
- La grille est conçue afin d'être utilisée pour la cuisson en mode combiné et gril. Ne jamais tenter d'utiliser d'accessoire en métal autre que celui fourni avec le four. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
- N'utiliser le trépied que de la façon décrite. Ne pas l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode Gril ou le mode Micro-ondes uniquement.
- Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
- Ne pas chercher à préchauffer le gril en mode Combiné.
- Un arc électrique peut se produire de manière accidentelle en cas de poids de nourriture incorrect, de grille endommagée ou d'utilisation d'un récipient métallique. Un arc électrique désigne des éclairs de lumière bleue visibles dans le four à micro-ondes. Si ceci se produit, arrêter immédiatement le four.
- Certains aliments (rôti, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
- Ne pas utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode Combiné (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode Combiné). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par le gril. Le Pyrex® ou la porcelaine à feu conviennent très bien.
- NE PAS utiliser vos propres plats ou boîtes métalliques, car les micro-ondes ne pénétreront pas les aliments de façon uniforme.

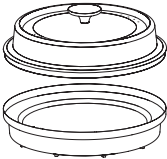
■ ATTENTION!

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

Utilisation du Récipient Steam Plus (Fonctionnement Manuel)

Fonction	Accessoire à utiliser	Concept	Instructions
Plat Crispy	Plat Crispy 	Certains aliments cuits aux micro-ondes peuvent avoir des croûtes molles et détrempées. L'accessoire du Plat Crispy permettra de dorer et d'obtenir une pâte croustillante pour les pizzas, les quiches, les tartes, les produits panés tout comme dans un four classique. Le Plat Crispy fonctionne de trois façons : il chauffe le Plat Crispy en absorbant les micro-ondes, cuit les aliments directement par les micro-ondes et cuit les aliments par le gril. Le fond du Plat Crispy absorbe les micro-ondes et les transforme en chaleur. La chaleur est ensuite transmise à la nourriture par le biais du plat. L'effet de cuisson est optimisé par la surface anti-adhérente.	Pour de meilleurs résultats, préchauffez le Plat Crispy avant l'utilisation. Placez directement sur le plateau de verre et préchauffez le four En mode combiné 3 pendant 5 minutes. Pour aider à la dorure, badigeonnez le plat d'huile avant le préchauffage pour des éléments tels que des saucisses et du cordon bleu. Ôtez le Plat Crispy du four et placez-y les aliments. Utilisez des maniques, car le Plat Crispy sera très chaud. Pour de meilleurs résultats, il est important que la nourriture soit placée dans le Plat Crispy immédiatement après le préchauffage. La réussite ne peut pas être garantie en cas de délai. Consultez le tableau de cuisson à la page 39.
Vapeur	Récipient Steam Plus (Plat Crispy, plat vapeur et couvercle) 	Les accessoires Steam Plus sont adaptés pour la cuisson vapeur des légumes, des pommes de terre, des filets de poisson, des poissons entiers, des filets de poulet. Les micro-ondes sont absorbées par le fond du Plat Crispy qui chauffe l'eau à l'intérieur. Cela crée de la vapeur qui cuit les aliments.	Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy et placez le plat vapeur à l'intérieur. Placez les aliments directement sur le plat vapeur. Couvrez avec le couvercle et placez directement sur le plat en verre. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 40.
Friture	Plat Crispy et couvercle 	Le Plat Crispy est utilisé avec le couvercle. Les aliments appropriés, tels que les filets de poisson, les morceaux de poulet, les hamburgers sont placés directement sur le Plat Crispy. Les aliments sont cuits grâce à la chaleur du fond de la casserole. La base de l'aliment sera brun et croustillant.	Placez les aliments directement sur le Plat Crispy, couvrez avec le couvercle et placez-la sur la plaque en verre. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. Si nécessaire, tournez ou réarrangez les aliments pendant la cuisson. Référez-vous au tableau de cuisson à la page 40.

Utilisation du Récipient Steam Plus

Fonction	Accessoire à utiliser	Concept	Instructions
Mijoter	Plat Crispy et couvercle 	Le Plat Crispy est utilisé avec le couvercle. Il convient pour laisser mijoter le risotto, les fruits de mer, la viande ou les macédoines de légumes ou les soupes. Les aliments sont cuits grâce à la chaleur du fond de la casserole.	Placez les aliments directement sur le Plat Crispy, couvrez avec le couvercle et placez-la sur la plaque en verre. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. Au besoin, remuez au cours de la cuisson. Référez-vous aux recettes à la page 41.

Prendre soin du Récipient Steam Plus

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

■ Remarques

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

■ Attention!

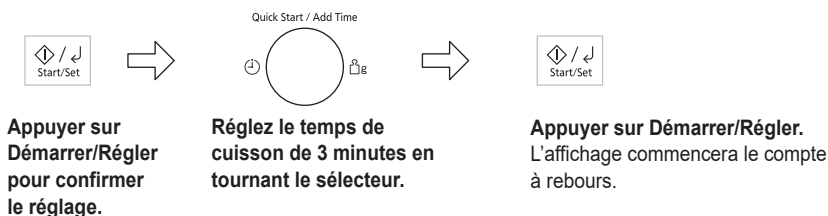
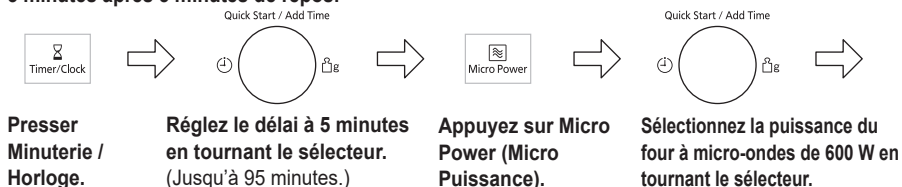
Utilisez toujours des gants lorsque vous retirez les accessoires. Utilisez toujours le couvercle lorsque vous utilisez les fonctions vapeur, friture ou mijotage. Après la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle si votre visage est très proche de l'accessoire, car la vapeur peut vous blesser.

Fonction Minuteur

Mise en Marche Différée

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

Exemple : Pour démarrer la cuisson à la puissance MICRO-ONDES de 600 W (Moyenne) pendant 3 minutes après 5 minutes de repos.



Fonction Minuteur

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

Exemple : Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance MICRO-ONDES 600 W (Moyenne).



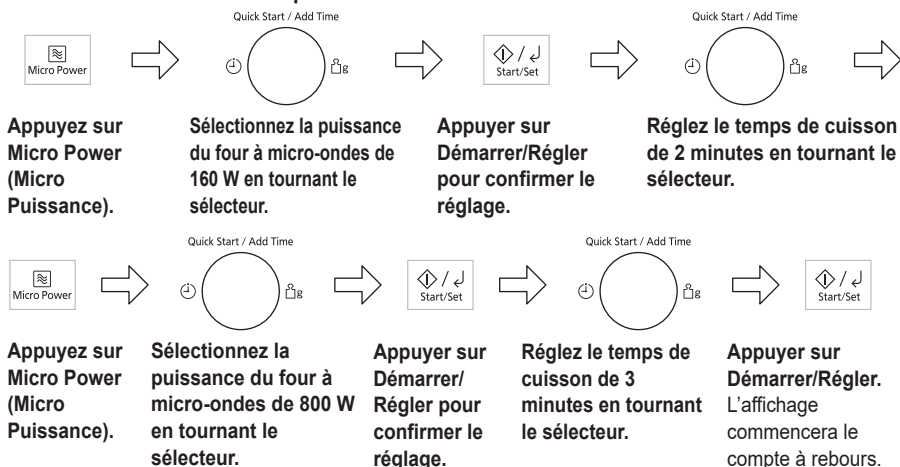
Remarques

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le démarrage différé de la cuisson ou le temps de repos comptant pour 1 étape.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie. Pressez le bouton de Minuterie/Horloge, choisissez la durée puis pressez Démarrer/Régler.
4. Le démarrage différé de la cuisson et le temps de repos ne peuvent pas être programmés après un programme auto.

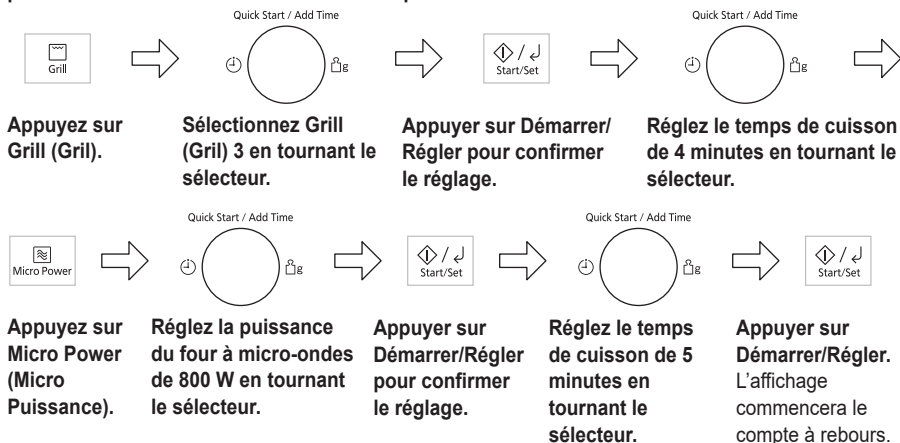
Cuisson en Plusieurs Étapes

Cuisson en 2 ou 3 Étapes

Exemple : Pour décongeler pendant 2 minutes et cuire les aliments avec une puissance du four à micro-ondes de 800 W pendant 3 minutes.



Exemple : Pour griller sur Grill (Gril) 3 pendant 4 minutes et cuire les aliments avec une puissance du four à micro-ondes de 800 W pendant 5 minutes.



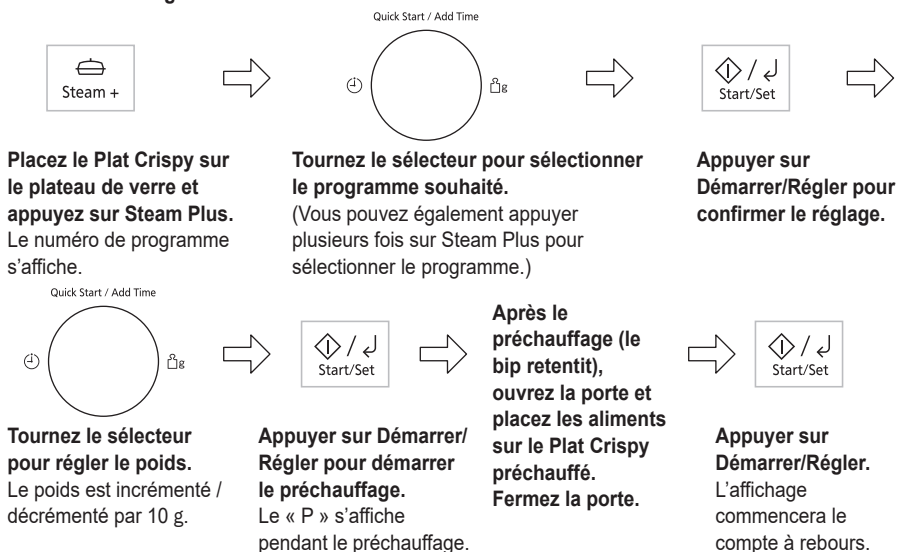
Remarques

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson avant de presser Démarrer/Régler.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Démarrer/Régler pour redémarrer l'opération programmée. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.
4. En mode de fonctionnement, 2 bips retentissent entre chaque étape, et 5 bips retentissent après que toutes les étapes ont été terminées.
5. Une puissance de 1000 W (élevée) de FOUR à MICRO-ONDES peut être réglée une seule fois sur la fonction Cuisson à étapes multiples.

Programmes Steam Plus

Programme 1 - 2

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



Remarques

1. Les programmes Steam Plus ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. Utilisez uniquement l'accessoire du Plat Crispy comme indiqué ci-dessous.
5. Pour obtenir des informations sur comment utiliser l'accessoire Plat Crispy, consultez les pages 23-24.
6. Ne couvrez pas ces aliments lors de l'utilisation des programmes Steam Plus pizza congelée et quiche réfrigérée. Ceci empêcherait qu'ils dorent.
7. La plupart des aliments bénéficient d'un TEMPS DE REPOS. Après avoir cuisiné avec un PROGRAMME AUTO, laissez la chaleur continuer à se propager au centre.
8. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

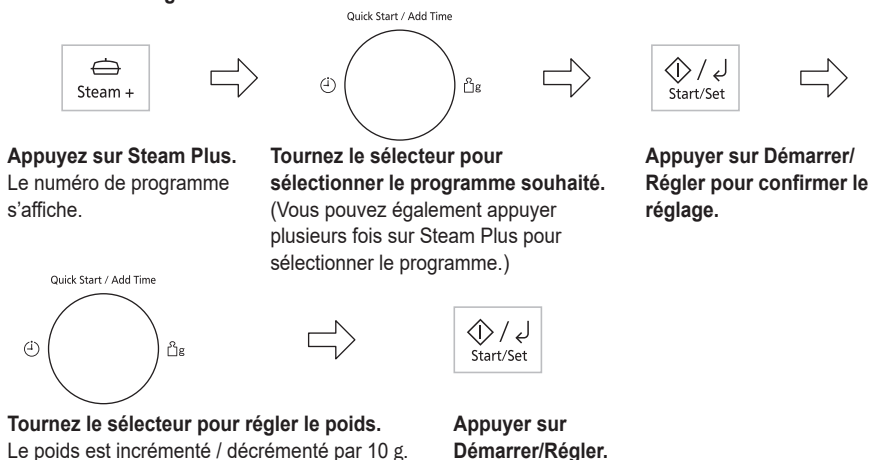
Programme	Poids	Accessoire	Instructions
1. Pizza surgelée  	120-440 g		Pour réchauffer et faire dorer une pizza, une bruschetta ou une baguette gratinée déjà cuite et surgelée. Placez le Plat Crispy sur le plateau de verre. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 1. Appuyez sur Démarrer/Réglez et tournez le sélecteur régler le poids. Appuyez sur Démarrer/Régler pour démarrer le préchauffage. Après le bip de préchauffage, enlevez tous les emballages et placez la pizza sur le Plat Crispy préchauffé. Appuyez sur Démarrer/Régler pour démarrer la cuisson. À la fin de la cuisson, poser la pizza sur une grille de refroidissement. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan »), à pâte fourrée ou à pâte très fine comme la flammenkûche.

Programmes Steam Plus

Programme	Poids	Accessoire	Instructions
2. Quiche froide  	150-400 g		Pour réchauffer une quiche fraîche précuite. Placer le Plat Crispy sur le plateau de verre. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 2. Appuyez sur Démarrer/Régler et tournez le sélecteur régler le poids. Appuyez sur Démarrer/Régler pour démarrer le préchauffage. Après le bip de préchauffage, enlevez tous les emballages et placez la quiche sur le Plat Crispy préchauffé. Appuyez sur Démarrer/Régler pour démarrer la cuisson. À la fin de la cuisson, posez la quiche sur une grille de refroidissement. Les quiches à haute teneur en fromage peuvent s'avérer plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux tartes à double croûte ou aux quiches moelleuses ou sans croûte.

Programme 3 - 8

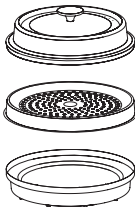
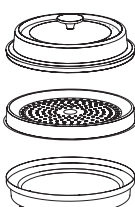
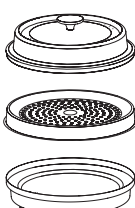
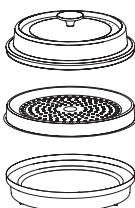
Cette fonction vous permet de cuire des aliments à la vapeur en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.



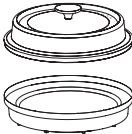
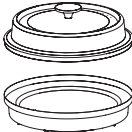
■ Remarques

1. Les programmes Steam Plus ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 29-30.
5. Pour obtenir des informations sur comment utiliser l'accessoire Plat Crispy, consultez les pages 23-24.
6. La plupart des aliments bénéficient d'un TEMPS DE REPOS. Après avoir cuisiné avec un PROGRAMME AUTO, laissez la chaleur continuer à se propager au centre.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Programmes Steam Plus

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
3. Œuf à la coque  	1-8 œufs		Pour cuire des œufs durs. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les œufs frais sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plateau de verre. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 3 et appuyez sur Démarrer/Régler. Tournez le sélecteur pour saisir le nombre d'œufs. Appuyez sur Démarrer/Régler. - Lorsque vous placez le Récipient Steam Plus dans le four, ne l'inclinez pas afin d'éviter que les œufs se déplacent. - Vous pouvez ajuster le niveau de cuisson en réglant un nombre supérieur ou inférieur au nombre réel d'œufs à faire bouillir. Par exemple, si vous souhaitez que 2 œufs soient plus durs, réglez sur 3 et si vous les voulez moins durs, réglez sur 1, etc.
4. Cuisson vapeur de filets de poisson  	200-500 g		Pour cuire des filets de poisson frais, comme du saumon, du cabillaud, de l'aiglefin. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les filets de poisson frais sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plateau de verre. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 4 et appuyez sur Démarrer/Régler. Tournez le sélecteur pour régler le poids des filets de poisson frais. Appuyez sur Démarrer/Régler.
5. Cuisson à la vapeur de blancs de poulet  	200-800 g		Pour cuire des filets de poulet frais. Chaque part de filet de poulet devrait peser entre 100-250 g chacune. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les filets de poulet frais sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plateau de verre. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 5 et appuyez sur Démarrer/Régler. Tournez le sélecteur pour régler le poids des filets de poulet frais. Appuyez sur Démarrer/Régler.
6. Pommes de terre à la vapeur  	150-500 g		Pour cuire à la vapeur les pommes de terre sans leur peau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille homogène. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy. Placez les pommes de terre préparées sur le plat vapeur à l'intérieur du Plat Crispy. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plateau de verre. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 6 et appuyez sur Démarrer/Régler. Tournez le sélecteur pour régler le poids des pommes de terre. Appuyez sur Démarrer/Régler.

Programmes Steam Plus

Programme	Poids	Accessoires	Instructions		
7. Moules   Steam +	250 g (1 part) 500 g (2 parts)		Pour cuire les moules fraîches dans une sauce au vin blanc, 250 g ou 500 g. Préparez les ingrédients comme indiqué ci-dessous. Lavez, brossez et enlevez la barbe des moules. Jetez toutes celles qui sont ouvertes. Mettez du beurre et des échalotes dans le Plat Crispy. Placez-les sur le plateau de verre sans couvercle. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 7 et appuyez sur Démarrer/Régler. Tournez le sélecteur pour sélectionner 250 g ou 500 g. Appuyez sur Démarrer/Régler. Au bip, ajoutez les moules et le vin et remuez. Couvrez avec le couvercle, placez sur le plateau de verre et appuyez sur Démarrer/Régler.		
ingrédients <table><tr><td>Pour 500 g 60 g d'échalotes, coupées en petits dés 1 c. à soupe de beurre 150 ml de vin blanc 500 g de moules</td><td>Pour 250 g 40 g d'échalotes, coupées en petits dés 1/2 c. à soupe de beurre 100 ml de vin blanc 250 g de moules</td></tr></table>				Pour 500 g 60 g d'échalotes, coupées en petits dés 1 c. à soupe de beurre 150 ml de vin blanc 500 g de moules	Pour 250 g 40 g d'échalotes, coupées en petits dés 1/2 c. à soupe de beurre 100 ml de vin blanc 250 g de moules
Pour 500 g 60 g d'échalotes, coupées en petits dés 1 c. à soupe de beurre 150 ml de vin blanc 500 g de moules	Pour 250 g 40 g d'échalotes, coupées en petits dés 1/2 c. à soupe de beurre 100 ml de vin blanc 250 g de moules				
8. Risotto   Steam +	500 g (2 parts) 1000 g (4 Parts)		Pour la cuisson du risotto, 500 g ou 1000 g. Préparez comme indiqué dans la recette ci-dessous. Appuyez sur Steam Plus, tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 8 et appuyez sur Démarrer/Régler. Tournez le sélecteur pour sélectionner 500 g ou 1000 g. Appuyez sur Démarrer/Régler. Mélangez au bip sonore.		
ingrédients Pour 1000 g (4 parts) 40 g de cèpes séchés 1 oignon 50 g de beurre 250 g de riz pour risotto 1 gousse d'ail 400 ml d'eau chaude avec 1 cube de bouillon de légumes 30 g de parmesan Réduisez de moitié les ingrédients pour 500 g (2 parts) Plat: aucun Accessoires: Récipient Steam Plus					
1. Faites tremper les champignons selon les instructions du fournisseur avec 400 ml d'eau pour 40 g, 200 ml pour 20 g. 2. Ajoutez le riz, l'oignon haché, le beurre, la gousse d'ail écrasée et le cèpes marinés hachés au Plat Crispy. 3. Ajoutez le bouillon de légumes et l'eau de trempage (150 ml pour la recette de 4 parts recette, 75 ml pour la recette de 2 parts). Couvrez avec le couvercle. 4. Placez le Plat Crispy sur la plaque en verre 5. Incorporez le parmesan à la fin de la cuisson.					

Décongélation auto

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain. Appuyez sur Menu automatique pour sélectionner la bonne catégorie de décongélation et saisissez alors le poids de l'aliment en grammes (cf. page 32).

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

Pendant le programme, le four émettra des bips pour vous rappeler de vérifier les aliments. Il est essentiel que de retourner et de remuer fréquemment les aliments. Vous devez retourner au premier bip. Vous devez retourner ou séparer les aliments au deuxième bip.

1er bip

Retourner



2ème bip

Tourner ou séparer

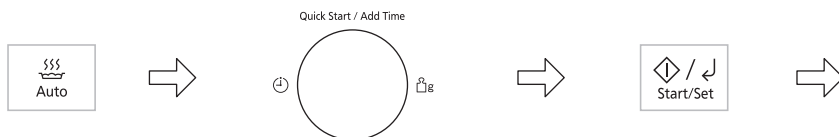


■ Remarques

1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours les aliments, 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).

Programmes Menu automatique (Décongélation Auto)

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



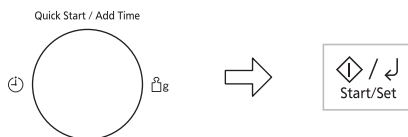
Appuyez sur Menu automatique.

Le numéro de programme auto s'affiche.

Sélectionnez le programme du Menu automatique désiré en tournant le sélecteur.

(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Menu automatique pour sélectionner le programme de Menu automatique.)

Appuyer sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.



Réglez le poids des aliments congelés en tournant le sélecteur.

Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

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

Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
9. Petites pièces  	150-1000 g 	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 g à 400 g chacune). Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 9 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Tourner/mélanger au bip sonore.
10. Grosse pièce  	400-2000 g 	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 10 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Laisser reposer 1 à 2 heures avant cuisson afin que le cœur des aliments soit décongelé. Retournez au bip sonore.
11. Pain  	100-800 g 	Miches et boules de pain entières, pain blanc, de campagne ou complet. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 11 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 minutes (pain blanc léger) à 30 minutes (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos. Ce programme n'est pas adapté au pain tranché ou pain sucré et aux petits pains.

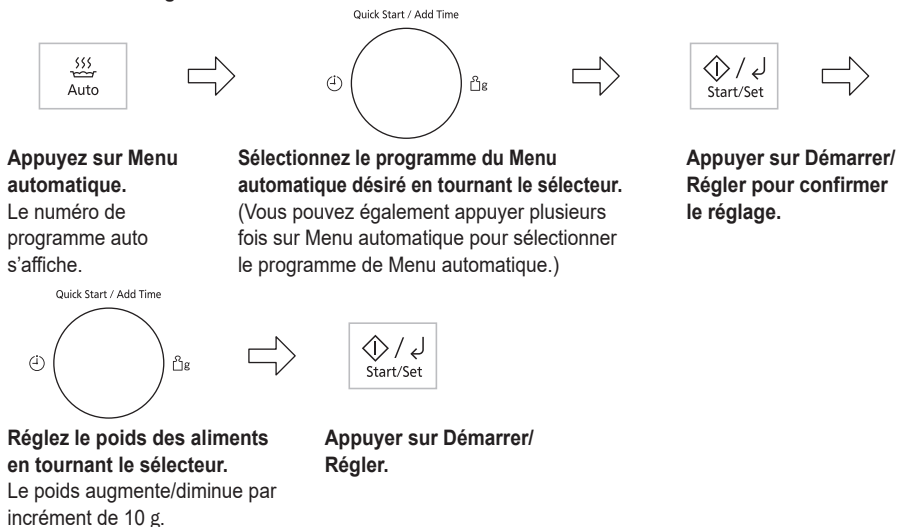
■ Remarque

Voir page 18 les conseils de décongélation.

Programmes Menu automatique

Réchauffage automatique/Cuisson automatique

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



Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 33-35.
5. Ne pas couvrir les aliments pendant l'utilisation du programme 17, car il empêche les aliments de dorer et la chaleur du grill fera fondre le couvercle en plastique.
6. La plupart des aliments bénéficient d'un TEMPS DE REPOS. Après avoir cuisiné avec un PROGRAMME AUTO, laissez la chaleur continuer à se propager au centre.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
12. Repas frais  	200-800 g 	Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être pré-cuits. Les aliments doivent être à température réfrigérée (env. +5 °C). Couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 12 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Mélangez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Les gros morceaux de viande ou de poisson en sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents (riz, pâtes, pommes de terre).

Programmes Menu automatique

Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
13. Repas surgelé  	200-500 g 	Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18 °C) ; couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 13 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés congelés portionnables.
14. Légumes frais  	200-800 g 	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 14 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Mélangez au bip sonore. Égouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
15. Poisson frais  	200-800 g 	Pour cuire du poisson frais en filets ou en darnes. Placez-le dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 1-3 c. à s. (15-45 ml) d'eau ou de bouillon. Couvrez avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 15 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler.
16. Riz  	100-300 g 	Pour cuire du riz pour des plats savoureux, mais pas des gâteaux au riz (Thaï, Basmati, Jasmin, Surinam, Arborio ou Méditerranéen). Bien laver avant la cuisson. Utilisez une casserole de taille appropriée qui va au micro-ondes. Laissez au minimum ½ volume de profondeur pour l'évaporation afin d'éviter les débordements. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée par volume de riz. Ajoutez du sel si nécessaire. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 16 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Saisissez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Mélangez au bip sonore. Laissez reposer 5 minutes en fin de cuisson.

Programmes Menu automatique

Programme	Poids/ Accessoires	Instructions
17. Morceaux de poulet frais  	200-700 g 	Pour la cuisson de morceaux de poulet frais avec l'os par exemple, les cuisses, les pilons, les quartiers. Placez les morceaux de poulet, côté peau sur la grille, directement sur le plateau de verre. Mettez dessous un plat résistant à la chaleur pour recueillir les projections. Appuyez sur Menu automatique, sélectionnez le programme 17 à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Ne couvrez pas. Retournez au bip sonore. Laissez quelques minutes de temps de repos à la fin du programme.
18. Nettoyage à l'eau  	–	Programme de nettoyage. Consultez la page 46.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Bolssons - café - lait			
1 tasse	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tasses	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 pichet	600 ml	1000 W 4 min 30 sec à 5 min	–
Soupe (fraîche) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Soupe (temp. ambiante) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Plats faits maison			
Légumes cuits (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Purée pomme de terre (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Purée légumes (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Riz, quinoa, couscous (du frigo) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Crêpe, épaisse (1, 2)	1 pce	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 pcs	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Paupiette en sauce (1, 2)	1 pce	1000 W 4 min 30 min & repos	–
	2 pcs	1000 W 7 min & repos	–
Choux farcis, petits (1, 2)	2 pcs 310 g	–	1000 W 10 min
	4 pcs 710 g	–	1000 W 16-17 min
Poulet rôti, 1 quart	1 pce 300 g	1000 W 3-4 min	–
Viande rôtie, tranchée (1, 2)	2 tr. 250 g	600 W 3 min	–
Sauce Bolognaise (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (température ambiante)	–
Sauce Hollandaise (1, 2)	100 g 2 cubes	–	1000 W 1 min 50 sec
	300 g 6 cubes	–	1000 W 4 min 10 sec
Nourriture bébé- (1, 2) (petit pot température ambiante)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Nourriture bébé (purée légumes)(1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir (3) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.

■ Remarque

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

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Pain			
Brioche, grosse (4)	1 pce 400 g	–	Combinée 2 ; 3 min 30 sec, Repos 5 min
Croissants-Brioche (1, 3)	2 pcs 100 g	–	Combinée 2 ; 1 min & 2 min Gril 3, Repos 1 min
Pain aux raisins (1, 3)	1 pce 120 g	–	Combinée 2 ; 1 min 30 sec & 3 min Gril 3, Repos 1 min
Gratins			
Poisson à la Bordelaise	400 g	–	Combinée 3; 16-18 min
Lasagnes Bolognaise	400 g	Combinée 3; 8 min (3)	Combinée 3; 13-14 min
	600 g	Combinée 3; 9 - 10 min & repos 3 min	1000 W 13 min & 4 min Gril 3 sur trépied
Moussaka	350 g	Combinée 3; 7-8 min (3)	Combinée 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinée 3; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Gril 3 sur trépied
Gratin de nouilles (thon/ jambon)	300-350 g	Combinée 3; 8 min (3)	Combinée 3; 10-11 min
Hachis parmentier	400 g	Combinée 3; 6 - 7 min	Combinée 3; 14 min
	600 g	Combinée 3; 11 min & 4 min Gril 3 sur trépied	1000 W 13 min & 5 min Gril 3 sur trépied
Aliments tout préparés			
Pomme de terre avec peau cru (1, 3)	2 pcs 350 g	Combinée 3; 13 min	–
Riz cantonnais (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Manchons de poulet	6 pcs 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pcs 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Croque monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	Combinée 2; 4 min 30 sec	Combinée 3; 4 min 30 sec
Hamburger (4)	1 pce 200 g	–	160 W 5-6 min, Repos 10 min
	2 pcs 400 g	–	160 W 8 min 30 sec - 10 min, Repos 10 min
Boulettes de viande (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & repos 2 min	600 W 1 min 40 sec-2 min
	2 pcs 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Pâte feuilletée roulée (1, 4)	1 roll 375 g	160 W 3-4 min	Repos 20 min minimum au réfrigérateur
Pomme de terre farcie (3)	1 pce 140 g	–	Combinée 3; 7 min
	2 pcs 240 g	–	Combinée 3; 9-10 min

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir (3) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.

■ Remarque

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

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Aliments tout préparés			
Risotto aux cèpes (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min
Saucisse tranchée en sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 sec-2 min	–
Tagliatelle Bolognaise (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Desserts			
Beignets nature (1, 3)	1 pce 50 g	–	Combinée 2 ; 1 min 20 sec, Repos 3 min dans le four
	2 pcs 100 g	–	Combinée 2 ; 1 min 30 sec, Repos 3 min dans le four
Gaufre (1, 3)	1 pce 20 g	–	Combinée 2 ; 50-60 sec, Ajouter 1 min au grill (Gril) pour plus de croustillant
	2 pcs 40 g	–	Combinée 2 ; 1 min 30 sec, Ajouter 1 min au grill (Gril) pour plus de croustillant

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir (3) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.

■ Remarque

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

Tableaux de Cuisson avec le Récipient Steam Plus

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Gril croustillant ; utilisez le Plat Crispy			
Bretzels fromage-bacon (P)	1 pce 130 g	Combinée 2; 1 min 30 sec	Combinée 3; 3 min
	2 pcs 250 g	—	Combinée 3; 3 min 30 sec
Nuggets poulet (P, 1)	8 pcs 100 g	—	Combinée 3; 3 min
Croissant au fromage (P)	1 pce 70 g	Combinée 2; 1 min	Combinée 2; 2 min 30 sec
	2 pcs 140 g	Combinée 2; 2 min	Combinée 2; 3 min
Escalope Cordon bleu (P, 1)	1 pce 100 g	Combinée 2; 5 min	Combinée 3; 4 min 30 sec
	2 pcs 300 g	Combinée 2; 6 min	Combinée 3; 8 min
Poisson pané filet (P, 1)	1 pce 140 g	Combinée 2; 4 min 30 sec	Combinée 3; 5 min 30 sec
	2 pcs 280 g	Combinée 2; 5-6 min	Combinée 3; 8 min
Palets de légumes (P, 1)	4 pcs 150 g	—	Combinée 3; 4 min
Friands viande (P)	2 pcs 160 g	Combinée 2; 5-6 min	Combinée 3; 4 min
Quiche oignon (P)	1 pce 160 g	Combinée 3; 2 min 2 min repos	Combinée 3 ; 7 min & repos 2 min
Quiche épinards (P)	1 pce 400 g		Combinée 3 ; 8 min & repos 3 min
Crêpes farcies roulées(P, 1)	2 pcs 240 g	Combinée 3; 3 min	Combinée 3 ; 5 min & repos 3 min
Pizza Cuit-et Lève (P)	1 pce 300 g	Combinée 3; 2 min 30 sec - 4 min 30 sec	Combinée 3; 7-9 min
Pizzas piccolinis (P)	9 pcs 270 g	—	Combinée 3 ; 6 min & 5 min Gril 3
Petit pâté lorrain rond (P)	1 pce 75 g	Combinée 3; 2 min	Combinée 3; 3 min 30 sec
	2 pcs 150 g	Combinée 3; 2 min	Combinée 3; 5 min
Samossas, boeuf (P, 1)	4 pcs 240 g	Combinée 2; 5 min	Combinée 3; 8 min 30 sec
Tortilla à l'oignon (P, 1)	1 pce 250 g	Combinée 3; 5 min	Combinée 3; 7 min
	1 pce 500 g	Combinée 3; 6 min 30 sec	Combinée 3; 10 min
Saucisse Toulouse crue (P, 1) Épais Fin	4 x 240 g	Combinée 2; 8 min	—
	4 x 140 g	Combinée 2; 7 min	—

(1) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (5 min nous Combinée 3), huilé si nécessaire.

Tableaux de Cuisson avec le Récipient Steam Plus

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Vapeur; utilisez le Plat Crispy, le plat vapeur et le couvercle. Versez 150 ml d'eau du robinet dans le Plat Crispy.			
Brocoli	300 g	1000 W 10-12 min	–
Carottes	250 g	1000 W 12-14 min	–
Courgettes	250 g	1000 W 8-10 min	–
Pois et maïs doux	300 g	–	1000 W 13-15 min
Crevettes	350 g	1000 W 13-15 min	–
Maquereau entier	2 x 200 g	1000 W 16-18 min	–
Dorade entière	2 x 300 g	1000 W 20-22 min	–
Friture; utilisez le Plat Crispy et le couvercle.			
Saumon (4)	2 pcs 280 g	1000 W 12-17 min	–
Bar (4)	2 pcs 180 g	1000 W 8-10 min	–
Burgers (1)	2 pcs 220 g	1000 W 10 min	–
Cuisses de poulet avec la peau (4)	4 pcs 500 g	1000 W 20 min	–
Schnitzel (1)	2 pcs 250 g	1000 W 10 min	–
Poitrine de poulet avec la peau (4)	2 pcs 320 g	1000 W 25 min	–
Magret de canard avec la peau (4)	2 pcs 320 g	1000 W 20 min	–
Filet de poisson pané (1)	2 pcs 300 g	1000 W 10 min	–
Batonnets de poisson (1)	8 pcs 220 g	–	1000 W 10 min

(1) Tournez ou remuez à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Côté peau vers le bas. (P) Placez sur le Plat Crispy préchauffé (5 min nous Combinée 3), huilé si nécessaire.

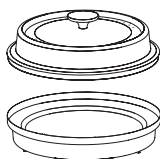
Soupe Minestrone

ingrédients

Pour 4 ou 6 personnes

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

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



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

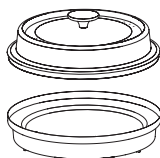
Bouillabaisse

ingrédients

Pour 4 ou 6 personnes

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

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



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

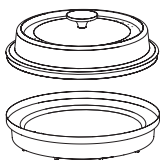
Ratatouille

ingrédients

Pour 4 personnes

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

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



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

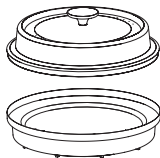
Ragoût de Chorizo, pois Chiche et Pommes de Terre

ingrédients

Pour 4 personnes

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

Accessoires: Plat Crispy et couvercle



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

Croque-monsieur

ingrédients

Pour 1 personne

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

Plat: aucun

Accessoires: grille

1. Disposez le pain, face beurrée vers le haut, sur la grille, et faites passer au Gril 3 pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Sur une tranche de pain, recouvrez la face non-grillée de moutarde et recouvrez de jambon et de fromage. Recouvrez avec l'autre tranche, face dorée vers le haut. Remplacez-le sur la grille, faites cuire en mode Combinée 2 entre 1 minute 30 secondes et 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Lasagnes Bolognaise

ingrédients

Pour 4 personnes

Sauce à la viande:

1 oignon, haché
1 gousse d'ail écrasée
5 ml d'huile
400 g de tomates en conserve, hachées
150 ml de vin rouge
30 ml de purée de tomate
5 ml d'herbes de Provence
500 g de bœuf haché
sel et poivre
Lasagne :
500 ml de sauce béchamel
100 g de fromage dur (p. ex. Cheddar), râpé
5 ml de moutarde
sel et poivre
50 g de Parmesan, râpé
250 g de lasagnes fraîches

Plat : 1 x casserole de 1,5 litre avec son couvercle + 1 x grand plat rectangulaire

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

Brownies de Boston

ingrédients

Pour 6 personnes

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

Plat: 1 plat en Pyrex® d'env. 16 x 20 cm tapissé de papier cuisson

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

Questions et Réponses

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

R: Lorsque le four ne s'allume pas, vérifiez ce qui suit :

1. Le four est-il correctement branché?
Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible.
Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q: Mon four provoque des interférences sur 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 mon programme. Pourquoi ?

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

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

R: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four.
Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air.
N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

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

R: Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson four/gril. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ils ne doivent pas être utilisés pour les modes de cuisson par microondes et combinés.

Q: J'entends des bourdonnements et des cliquetis provenant de mon four quand je cuis en mode combiné. Quelle est la cause de ces bruits ?

R: Les bruits se produisent alors que le four passe automatiquement de la puissance en micro-ondes à celle de four/gril pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.

Q: Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes combiné, four et gril. Pourquoi ?

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

Q: Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi ?

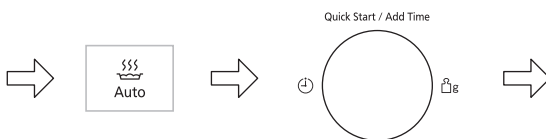
R: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole en céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. Évitez de nettoyer la zone du guide d'alimentation du micro-ondes qui se trouve côté droit dans la cavité du four. Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.
3. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs ni de grattoirs en métal aiguisé pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils risquent d'érafler la surface, ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.
4. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne pas laisser d'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser le bouton Arrêter/Annulation pour effacer la fenêtre affichée.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque le four est utilisé dans un environnement fortement humide et n'indique en rien un dysfonctionnement du four.
7. Il est nécessaire à l'occasion de retirer le plateau de verre pour le nettoyage. Laver le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. L'anneau à roulettes et la sole du compartiment du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyer simplement l'anneau à roulettes et le plancher de la cavité du four avec un détergent doux et de l'eau chaude puis sécher avec un chiffon propre. Les vapeurs de cuisine après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes de l'anneau à roulettes. Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher de la cavité du four pour le nettoyage.
9. Lorsque vous cuisinez en mode gril ou combiné, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour l'entretien ou la réparation du four, contacter le revendeur agréé le plus proche.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
13. Maintenir propres les prises d'air en permanence. Vérifier qu'aucune poussière ou autres matériaux n'obstruent les prises d'air. Si les prises d'air sont obstruées, ceci risque de causer une surchauffe qui peut affecter le fonctionnement du four et aboutir potentiellement à une situation dangereuse.

Utilisation du Programme Nettoyage à l'eau

Ce programme sert à nettoyer la cavité et à éliminer toute odeur de nourriture du four à micro-ondes.

Placez 200 ml d'eau du robinet avec 1 c. à s. de jus de citron dans un récipient adapté au four à micro-ondes (p. ex. pot ou bol en Pyrex®). Utilisez un pot ou un bol d'au moins 500 ml.



Appuyez sur Menu automatique.

Sélectionnez le programme Menu automatique 18 en tournant le sélecteur.

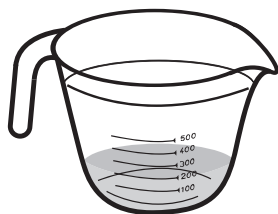
(Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur Menu automatique pour sélectionner le programme 18.)



Cinq bips retentissent à la fin du programme.
Ouvrez la porte du four et essuyez la cavité et le plancher à l'aide d'un chiffon doux.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

Le programme dure 20 minutes.



Ou



■ Remarques

1. Ne pas retirer le plateau de verre et l'anneau à roulettes pendant ce programme.
2. Pour nettoyer le plateau de verre et l'anneau à roulettes, consultez la page 45.
3. Répétez la procédure ci-dessus si nécessaire.

Fiche Technique

Alimentation électrique		230 V 50 Hz
Fréquence de Fonctionnement		2450 MHz
Consommation électrique	Maximum	1550 W
	Micro-ondes	1550 W
	Gril	1000 W
Puissance de sortie	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1000 W
Dimensions extérieures		495 mm (L) x 378 mm (P) x 292 mm (H)
Dimensions du compartiment de cuisson		330 mm (L) x 347 mm (P) x 251 mm (H)
Volume Total de la Cavit�		29 L
Diamètre du Plateau de Verre		288 mm
Poids net		12 kg
Niveau sonore		L _{WA} 63 dB

Informations sur la consommation d'électricité en mode de basse consommation et durée maximale pour atteindre le mode de basse consommation.

Mode de veille	0,8 W
La durée maximale pour atteindre le mode de veille	20 minutes

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ce produit est un matériel qui répond à la norme européenne sur les perturbations électromagnétiques EMC

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

Indice

Istruzioni sulla sicurezza	2-6	Utilizzare la vaporiera Steam Plus (funzionamento manuale).....	23
Smaltimento di vecchi prodotti.....	7	Utilizzare la vaporiera Steam Plus.....	24
Installazione e Connessione	8	Utilizzo del Timer	25
Posizionamento del Forno.....	8	Cottura con programmazione Multifase	26
Importanti Istruzioni per l'uso.....	9-11	Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus).....	27-30
Accessori del Forno	12	Programmi Menu Automatico (Scongelamento automatico).....	31-32
Parti del Forno	13	Programmi Menu Automatico	33-35
Pannello di Controllo	14	Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura.....	36-38
Impostazione dell'orologio	15	Tabelle di Cottura con Vaporiera Steam Plus	39-40
Blocco di sicurezza Bambini	15	Ricette	41-43
Modalità di Cottura	16	Domande e Risposte	44
Cottura e scongelamento a microonde	17	Cura del Forno a Microonde.....	45
Funzione Quick Start (Avvio rapido).....	18	Utilizzo del Programma Aqua Clean.....	46
Istruzioni per lo scongelamento dei cibi.....	18	Caratteristiche Tecniche	47
Tabelle di scongelamento.....	19		
Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time)	20		
Uso del grill.....	21		
Cottura Combinata	22		

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

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

Istruzioni sulla sicurezza

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere.
- **AVVERTENZE!** Ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e alle superfici circostanti. Qualora tali parti risultino danneggiate, non utilizzare il forno finché non viene riparato da un tecnico qualificato dell'azienda produttrice.
- **AVVERTENZE!** Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in nessuna delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.
- Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.

- **AVVERTENZE!** Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- **AVVERTENZE!** Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
- **AVVERTENZE!** Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo solo nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un piano di lavoro. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.
- **AVVERTENZE!** Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione durante le operazioni di assistenza e durante la sostituzione dei pezzi. Dopo averla staccata, la spina di alimentazione deve rimanere visibile all'operatore di assistenza per evitare la riconnessione accidentale.

Per un uso su ripiano:

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non devono essere bloccati o aderire ad un'altra superficie. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Istruzioni sulla sicurezza

- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il tasto Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
- Questo forno è stato progettato per uso domestico e per applicazioni simili quali:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
 - strutture agrituristiche;
 - da clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali;
 - strutture tipo bed and breakfast.
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi. La parte superiore, la tettarella del biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti nel forno.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.
- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio di ceramica, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detersivi concentrati o abrasivi.

- **Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio**
- Quando si usano le modalità di cottura grill o di programma combinato, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo in misura significativa la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
- **AVVERTENZE!** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Evitare di toccare le serpentine all'interno del forno. Tenere sotto continua sorveglianza o tenere lontani i bambini al di sotto di 8 anni.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed lo sportello d'apertura, si scaldano durante la cottura a in modalità combinata o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete lo sportello del forno e quando inserite o estraete il cibo o gli accessori.
- Questo apparecchio non è stato progettato per poter essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

Istruzioni sulla sicurezza

- Il forno è dotato di due elementi riscaldanti grill situati nella parte alta del forno e di due elementi riscaldanti situati sulla base del forno. Dopo l'uso delle funzioni di cottura con grill, forno, vapore, Panacrunch e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.
- Questo forno combinato è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscinetti imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio terapeutiche, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di lesioni o incendio.
- Gli utenti devono evitare di esercitare un'eccessiva pressione verso il basso sullo sportello del forno a microonde quando è aperto. In caso contrario, c'è il rischio che il forno possa inclinarsi in avanti.
- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico di un Centro Assistenza formato dal produttore. Non tentare di staccare l'alloggiamento esterno dal resto del forno.
- Non utilizzare recipienti metallici o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.

Smaltimento di vecchi prodotti



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

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

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

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

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

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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

Installazione e Connessione

Esaminate il vostro forno

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

Istruzioni per la messa a terra

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

■ Importante!

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

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

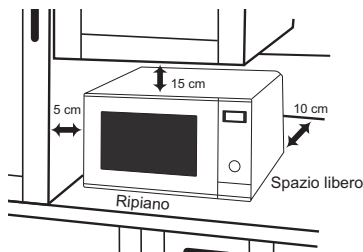
La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

Posizionamento del Forno

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

Sistemazione su un piano:

1. Sistemare il forno su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.
4. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
5. Non posizionare il forno in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
6. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
7. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico: non utilizzare all'aperto.
8. Questo forno è stato progettato per uso domestico e per applicazioni simili quali:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
 - strutture agrituristiche;
 - da clienti di hotel, motel e altre strutture residenziali;
 - strutture tipo bed and breakfast.
9. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Non deve inoltre entrare in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
10. Non ostruire gli sfati posti ai lati e sulla parte posteriore del forno per evitare che l'apparecchio si surriscaldi. Se ciò dovesse accadere, scatterà un apposito dispositivo di sicurezza termico e il forno riprenderà a funzionare solo dopo che si sarà raffreddato.



Utilizzo del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per scopi diversi dalla preparazione di alimenti. Questo forno è stato specificamente progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
2. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
3. Le funzioni di cottura a microonde o combinata non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
4. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
5. Il forno a microonde è stato progettato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare particolare attenzione quando si riscaldano alimenti a basso contenuto d'acqua, ad es. prodotti di panetteria, cioccolato, biscotti e dolci. Questo tipo di alimenti possono infatti bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Si sconsiglia il riscaldamento di alimenti a basso contenuto d'acqua quali popcorn o focacce. L'asciugatura di alimenti, giornali o vestiario e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per il ghiaccio terapeutiche, borse dell'acqua calda e oggetti simili potrebbero causare infortuni o incendi.
6. Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il tasto 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 funzione combinazione o grill per la prima volta, azionare il forno senza inserirvi né cibo e accessori (né il vassoio di vetro) in modalità grill 3 per 5 minuti. Ciò permetterà di bruciare l'olio utilizzato come anti-ruggine. Questo è l'unico caso in cui il forno dovrà essere azionato vuoto.



Attenzione! Superfici roventi

Tutte le superfici interne del forno saranno calde.

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

■ Attenzione!

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

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



Attenzione! Superfici roventi

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

Importanti Istruzioni per l'uso

Luce della cavità del forno

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

Tempi di cottura

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

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

■ Importante!

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

Piccole quantità di cibo

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

Bucherellare le superfici non porose

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

Termometro per carni

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

Uova

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

Liquidi

Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzia la formazione di bolle:

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

Per evitare tali eventualità si dovranno prendere le seguenti precauzioni:

- a Evitare l'uso di recipienti con pareti alte e a collo stretto.
- b Non surriscaldare.
- c Mescolare i liquidi prima di mettere il recipiente nel forno, e mescolare ancora a metà del tempo di cottura.
- d Dopo aver riscaldato, lasciare riposare nel forno per un po' e poi mescolare ancora prima di togliere il recipiente dal forno.
- e Quando si riscaldano dei liquidi nel microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzia la formazione di bolle, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.

Carta/plastica

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

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

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

Utensili/pellicole

Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.

Non utilizzare recipienti metallici o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.

Biberon/brocche

Prima di introdurli nel forno, togliere il coperchio, la tettarella o la pellicola dai biberon o dai vasetti di alimenti per bambini.

Mescolare o agitare bene il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini.

Per evitare bruciature, controllare la temperatura prima di consumare gli alimenti.

Funzionamento del motore della ventola

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

Accessori

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

Vassoio di vetro

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente in posizione.
2. Non utilizzare mai vassoi di vetro diversi da quello appositamente progettato per questo forno.
3. Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
4. Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
5. Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e interrompono la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta. Ciò è perfettamente normale.
6. Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.
7. Durante la cottura a microonde o combinata, il vassoio di vetro può vibrare. Questo non influisce sulle prestazioni della cottura.

Anello rotante

1. Non rimuovere l'anello rotante dalla base della cavità del forno.
2. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il prodursi di un'eccessiva rumorosità e l'accumulo di residui di cibo.
3. L'anello rotante deve essere sempre utilizzato insieme al vassoio di vetro.
4. Se si rimuove accidentalmente l'anello rotante, posizionarlo delicatamente nel foro al centro del forno e infilarlo sul mandrino sottostante. Sul mandrino è stata eseguita la lavorazione piatta in modo da tenere fermo l'anello rotante durante il funzionamento.

Griglia di metallo

1. La griglia va utilizzata per facilitare la doratura di piccole porzioni e ottenere una buona circolazione del calore.
2. Non porre recipienti metallici direttamente a contatto con la griglia di metallo quando si usa la funzione combinazione del microonde.
3. Non usare la griglia di metallo nella modalità solo microonde.

Cottura con Vaporiera Steam Plus (Coperchio, Vassoio forato per cottura al vapore, Teglia per cotture croccanti)

1. La Vaporiera Steam Plus per cotture a vapore e non solo è appositamente progettata per questo forno. Sebbene siano in metallo, sia il coperchio che il teglia per cotture croccanti possono essere utilizzati in sicurezza se collocati al centro del vassoio in vetro. Non utilizzare la Vaporiera Steam Plus in altri forni a microonde né in forni convenzionali.

2. Per utilizzare gli accessori per la cottura al Vapore Plus, il teglia per cotture croccanti, il vassoio per cottura al vapore e il coperchio vanno utilizzati insieme (pagina 23).
3. Il vassoio forato per la cottura al vapore va posizionato all'interno della base della vaporiera, solitamente da utilizzare per tutte le cotture croccanti. Chiudere con l'apposito coperchio. L'alimento va collocato sul vassoio forato per cottura al vapore. Il vassoio forato per cottura al vapore deve essere utilizzato sempre insieme al teglia per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) e al coperchio.
4. Prima di utilizzare la funzione Vapore Plus (Steam Plus), aggiungere sempre 150 ml di acqua del rubinetto nel teglia per cotture croccanti.
5. Gli accessori per la cottura con programma Vapore Plus (Steam Plus) possono essere utilizzati esclusivamente nella modalità microonde. Quando si utilizza il teglia per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) da solo, come ad esempio per una cottura grill croccante, può essere utilizzato in modalità grill o combinata.
6. Il teglia per le cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) e il coperchio possono essere utilizzati insieme (senza il vassoio forato per cottura al vapore) per friggere o stufare/bollire.
7. Quando si utilizza il teglia per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) appoggiarlo sempre sul vassoio di vetro. Non utilizzare il contenitore unitamente alla griglia di metallo.
8. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano gli accessori. Dopo l'uso, il coperchio e il manico potrebbero essere molto caldi. Fare attenzione quando si apre il coperchio.
9. Prima di cuocere un alimento, accertarsi che tutta la confezione sia stata rimossa.
10. Non avvicinare il volto mentre si apre il coperchio la Vaporiera Steam Plus. Prestare attenzione all'apertura del coperchio, in quanto il vapore può causare lesioni. Il coperchio deve essere utilizzato sempre assieme al teglia per cotture croccanti e al vassoio forato per cottura al vapore.
11. La guarnizione nera in silicone potrebbe spostarsi. Riposizionarla correttamente prima dell'uso.
12. Seguire sempre le istruzioni per l'utilizzo della Vaporiera Steam Plus. In caso contrario, può insorgere il rischio di lesioni o danni al forno.
 - Consultare le pagine 23-24 per maggiori informazioni sull'utilizzo della vaporiera steam plus.

Parti del Forno

1. Pulsante di apertura della porta

Per aprire lo sportello, premere il pulsante. L'apertura dello sportello durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. La cottura riprende non appena viene richiuso lo sportello e si preme il tasto Avvia/Imposta.

2. Vetro del forno

3. Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta

4. Presa di ventilazione del forno

5. Piastra di mica forno a microonde (non rimuovere)

6. Prese esterne di ventilazione del forno

7. Pannello dei comandi

8. Cavo di alimentazione

9. Spina

10. Vassoio di vetro

11. Anello rotante

12. Serpentine del grill

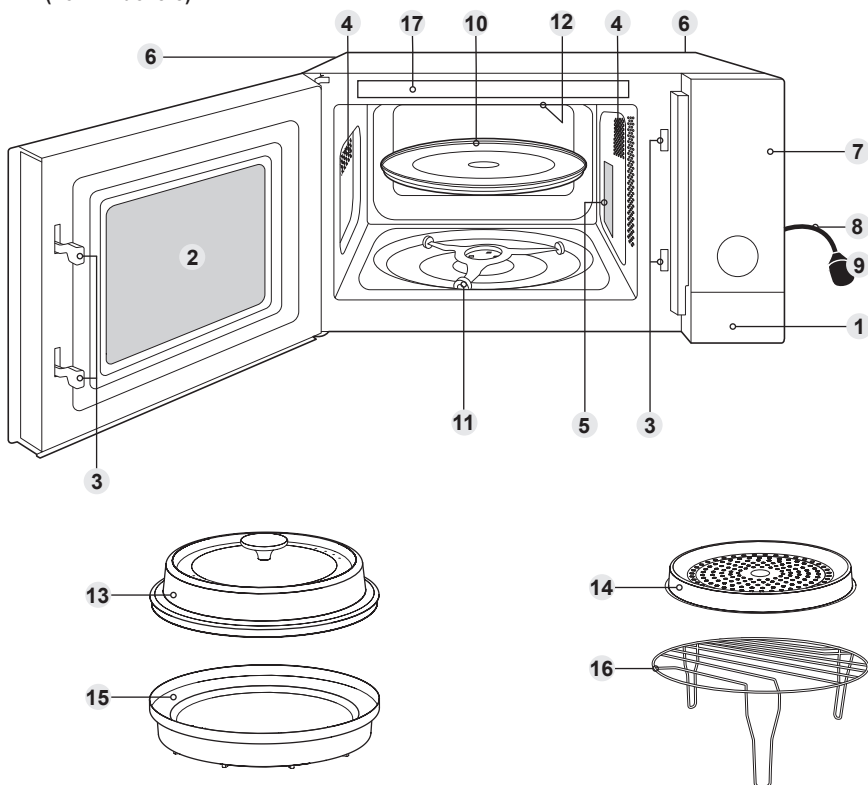
13. Coperchio

14. Vassoio forato per cottura al vapore

15. Teglia per cotture croccanti

16. Griglia di metallo

17. Etichetta menu

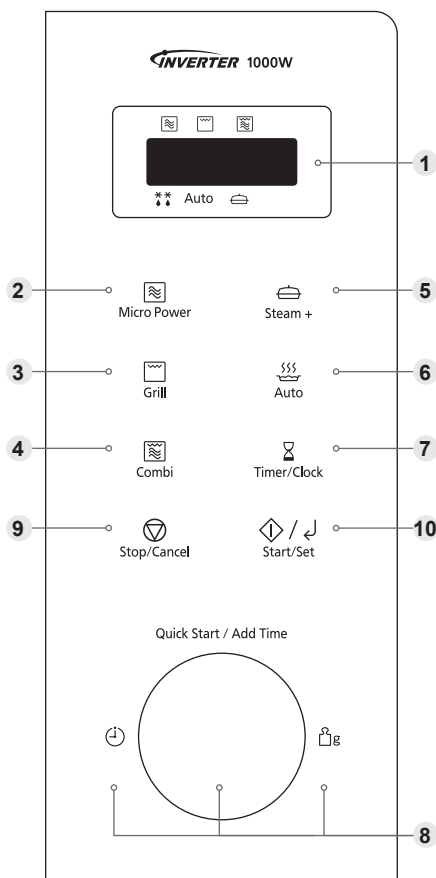


Le etichette di identificazione e di avvertenza sono fissate sulla superficie esterna.

■ Nota

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

Pannello di Controllo



• Il pannello di controllo può essere diverso ma le diciture e le funzionalità sono uguali.

■ Segnale acustico

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

1. **Pannello del display**
2. **Micro Power (Potenza Microonde)** (pagina 17)
3. **Grill** (pagina 21)
4. **Combinazione** (pagina 22)
5. **Tasto Steam Plus** (pagine 27-30)
6. **Menu Automatico** (pagine 31-35)
7. **Timer** (pagina 15, 25)

8. **Manopola**

Inserire il tempo o il peso dell'alimento girando la manopola. Utilizzare la manopola per la funzione Quick Start (Avvio rapido) e Add Time (Aggiunta tempo). (Pagina 18, 20)

9. **Arresto/Annullamento:**

Prima della cottura:

Premendo una volta si annullano le istruzioni selezionate.

Durante la cottura:

Se si preme una volta, si interrompe momentaneamente il programma di cottura. Se si preme una seconda volta, si annullano tutte le istruzioni e sul display viene visualizzato uno "0" oppure l'ora.

10. **Avvia/Imposta**

Premere Avvio per mettere in funzione il forno. Se, durante la cottura, lo sportello viene aperto o si preme una volta il tasto Arresto/Annullamento, premere nuovamente il tasto Avvia/Imposta per continuare con la cottura. Premere per confermare l'impostazione dopo aver selezionato il livello microonde, il livello grill, il livello combinazione o il numero del programma Automatico.

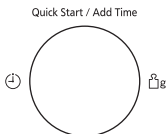
Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

■ Nota

1. Se viene impostata un'operazione ma il tasto Avvia/Imposta non viene toccato, dopo 6 minuti, l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora o a "0".
2. Per una visione ottimale posizionare il forno con il pannello del display a un'altezza non superiore a quella degli occhi.

Impostazione dell'orologio

Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene visualizzata la scritta "88.88".

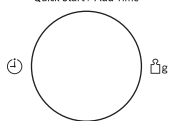


Premere Timer due volte.
L'ora inizia a lampeggiare.

Ruotare la manopola per impostare le ore.

Premere Avvia/Imposta.
I minuti iniziano a lampeggiare.

Quick Start / Add Time



Ruotare la manopola per impostare i minuti.

Premere Avvia/Imposta.
L'ora corrente è ora bloccata sul display.

■ Nota

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

Blocco di sicurezza Bambini

Questo sistema disattiva i comandi del forno, tuttavia la porta può essere aperta.
È possibile impostare il Blocco di sicurezza bambini quando il display visualizza "0" o l'ora corrente.

Per impostare:



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

Per cancellare:



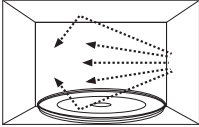
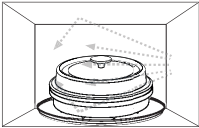
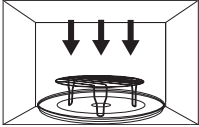
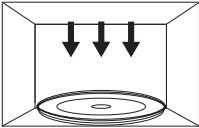
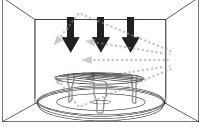
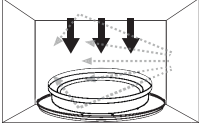
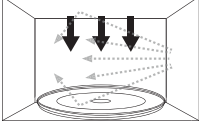
Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.
L'ora corrente riapparirà nel display.

■ Nota

Per attivare il Blocco di sicurezza bambini, il tasto Avvia/Imposta deve essere premuto 3 volte nell'arco di 10 secondi.

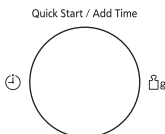
Modalità di Cottura

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

Modalità di cottura Utilizzo	Da utilizzare	Accessori	Contenitori
Microonde  O	- Scongelamento - Riscaldamento - Fusione: burro, cioccolato, formaggio. - Cottura di pesce, verdura, frutta, uova. - Preparazione di composte, marmellate, salse, creme, prodotti da forno, caramello, carne, pesce. - Cottura di dolci senza doratura.	—	Utilizzare piatti, pirofile o terrine in Pyrex® indicati per microonde, collocandoli direttamente sul vassoio in vetro. No metallo.
Vapore Plus (Steam Plus) 	Cottura al vapore di pesce, verdure, patate e pollo.	Vaporiera steam plus per cotture croccanti o al vapore e coperchio.	—
Grill  O 	- Cottura alla griglia di fettine sottili di carne o pesce. - Grigliatura.	Griglia di metallo	—
	Dorare, gratinare piatti gratin oppure torte di meringa.	—	Recipienti per microonde e resistenti al calore, appoggiati direttamente sul vassoio in vetro.
Cottura combinata  O  O 	Arrostire bistecche e pezzetti di pollo.	Griglia di metallo	No metallo
	Dorare e gratinare pizza, quiche o alimenti a base di patate.	Teglia per cotture croccanti	No metallo
	- Cottura di lasagne, carne, patate o gratin di verdure. - Cucinare in forno dolci o tortini dorati in superficie.	—	Recipienti per microonde e resistenti al calore, appoggiati direttamente sul vassoio in vetro. No metallo

Cottura e scongelamento a microonde

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



Premere Micro Power (Potenza Microonde).

Sul display viene visualizzata la potenza in Watt.

Ruotare la manopola per selezionare il livello di potenza desiderato.

(È possibile selezionare il livello di potenza anche premendo ripetutamente Micro Power (Potenza Microonde)).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Quick Start / Add Time



Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.

Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

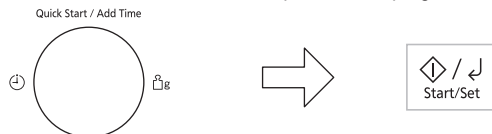
Livello di potenza		Tempo massimo disponibile
1000 W	Alta	30 minuti
800 W	Medio Alto	95 minuti
600 W	Media	
440 W	Bassa	
300 W	Cottura lenta	
160 W	Scongelamento	
100 W	Calda	

■ Nota

- Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo), come spiegato a pagina 20. Per annullare la funzione Add Time (Aggiunta tempo), premere un qualunque tasto mentre è visualizzato "Add".
- Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 26.
- Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 25.
- Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 10 secondi, fino a 10 minuti.
- Non utilizzare recipienti metallici per la cottura in modalità microonde.
- Quando il forno a microonde è azionato a una potenza microonde di 1000 W (alta) per un lungo periodo, regola automaticamente la potenza per proteggere i componenti.

Funzione Quick Start (Avvio rapido)

Questa funzione consente di avviare rapidamente il programma microonde a 1000 W.



Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.

Il livello di Potenza microonde viene automaticamente impostato su 1000 W.

Premere Avvia/Imposta.

Il programma Potenza microonde a 1000 W si avvia e inizia il conto alla rovescia del tempo.

■ Nota

1. Il tempo di cottura massimo per la funzione Quick Start (Avvio rapido) è di 30 minuti.
2. È possibile utilizzare la funzione Quick Start (Avvio rapido) per impostare la prima fase della cottura con programmazione Multifase. Impostare la seconda o terza fase dopo aver ruotato la manopola. Per la cottura con programmazione Multifase consultare pagina 26.

Istruzioni per lo scongelamento dei cibi

Suggerimenti per lo scongelamento dei cibi

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

Tempi di riposo

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

Tranci di carne e pollame

È preferibile mettere i tranci di carne su un piattino rovesciato o su una griglia di plastica per evitare che non rimangano nel sangue prodotto.

Carne trita o dadini di carne e pesce

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

Piccole porzioni di cibo



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

Pane

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

Allarmi

Durante i programmi di Scongelo automatico si udiranno dei segnali acustici. I segnali acustici servono a ricordare di verificare, mescolare o separare i pezzi. Il non fare ciò potrebbe provocare uno scongelamento ineguale.

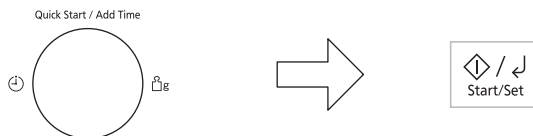
Tabelle di scongelamento

Allimento	Peso/Quantità	Tempo e modalità	Metodo
Panini (3)	1 pz 85 g	1000 W 20-30 sec	Lasciar riposare per 5 min
Formaggio (camembert) (3)	1 pz 250 g	160 W 6 min 20 sec	Lasciar riposare per minimo 1 ora
Formaggio (feta) (3)	1 pz 200 g	160 W 6-7 min	Lasciar riposare per almeno 20 min
Formaggio a fiocchi (3)	1 pz 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min
Filetti sottili di pesce (2, 3)	4 pz 500 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Lasciar riposare per 15 min
Filetti spessi di pesce (2, 3)	1 pz 380 g	160 W 10-12 min	
Tranci di pesce con lisca (2, 3)	1 pz 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Lamponi (1)	200 g	160 W 5-7 min	Lasciar riposare per 15 min
Prugne e albicocche (1)	300 g	160 W 9-11 min	Lasciar riposare per 15 min
	700 g	160 W 17-19 min	
Pasta brisé (1, 3)	1 panino 500 g	160 W 3-4 min	Tempo di attesa nel frigorifero. 20 min
Pasta per pizza (1, 3)	1 palla 240 g	160 W 4 min	Lasciar riposare per 10 min
Piccoli gamberetti (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Rompere il ghiaccio e scolare diverse volte.
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Grandi scampi (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min
Prosciutto cotto, magro (2)	4 fette 200 g	160 W 4-5 min	Lasciar riposare per 5 min
Salame (sottile) (2)	12 fette 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Desserts			
Foresta nera (1)	1 pz 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Lasciar riposare per 15 min
Cioccolato fondente (1)	1 pz 450 g	440 W 3 min	Lasciar riposare per 10 min
Tartine alla frutta (lampone) (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min

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

Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time).

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



Dopo la cottura, ruotare la manopola per impostare il tempo aggiuntivo.

Tempo di cottura massimo:

Potenza microonde a 1000 W : 30 minuti

Altre potenze microonde : 95 minuti

Grill, Combinata : 95 minuti

Premere Avvia/Imposta.

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

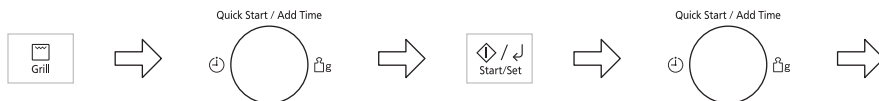
■ Nota

1. Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo).
2. La funzione Add Time (Aggiunta tempo) sarà annullata se non si esegue alcuna operazione per 1 minuto dopo la cottura, o se si preme un tasto qualsiasi quando è visualizzato "Add".
3. Questa funzione è disponibile esclusivamente per le funzioni Microonde, Grill e Combinata, mentre non è disponibile per i programmi Automatici.
4. La funzione Aggiunta tempo può essere utilizzata dopo una cottura con programmazione multifase.

Viene mantenuto il livello di potenza della fase di cottura precedente. Questa funzione non è disponibile quando l'ultima fase della sessione di cottura precedente consisteva in un tempo di riposo.

Uso del grill

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



Premere il tasto Grill.

Sul display viene visualizzato il livello Grill (3, 2 o 1).

Ruotare la manopola per selezionare il livello di potenza desiderato.
(È possibile selezionare il livello di potenza anche premendo ripetutamente Grill).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.



Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Livello di potenza		Tempo massimo disponibile
1000 W	Grill 3 (Alta)	95 minuti
850 W	Grill 2 (Media)	
700 W	Grill 1 (Bassa)	

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 10 secondi, fino a 10 minuti.

■ Nota

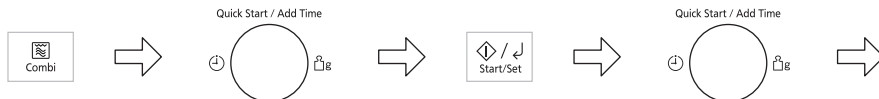
- Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo), come spiegato a pagina 20. Per annullare la funzione Add Time (Aggiunta tempo), premere un qualunque tasto mentre è visualizzato "Add".
- Sistemare gli alimenti sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Posizionare un piatto resistente al calore (ad es. Pyrex®) nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
- Non coprire mai gli alimenti da cuocere con il grill.
- Non provare a preriscaldare il grill.
- Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
- Durante il programma di cottura solo grill, le microonde non vengono utilizzate.
- Nella maggior parte dei casi è necessario girare a metà gli alimenti durante la cottura. Quando si girano gli alimenti, aprire lo sportello del forno e rimuovere CON ESTREMA ATTENZIONE la griglia di metallo utilizzando guanti da forno.
- Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. Dopo aver chiuso lo sportello, premere il tasto Avvia/Imposta. Sul display riprenderà la visualizzazione del tempo di cottura residuo. È consigliabile aprire spesso lo sportello del forno per verificare i progressi del cibo durante la cottura con il grill.
- È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura.
- Non toccare il dispositivo di riscaldamento nella parte superiore della cavità interna mentre la cavità è calda. Il dispositivo di riscaldamento potrebbe essere ancora caldo.
- Dopo aver utilizzato il GRILL, il prodotto potrebbe non funzionare per un po' di tempo per evitare il surriscaldamento.

■ ATTENZIONE!

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

Cottura Combinata

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



Premere il tasto Combinazione.

Sul display viene visualizzato il livello Combinazione (3, 2 o 1).

Ruotare la manopola per selezionare il livello di combinazione desiderato.

(È possibile selezionare il livello di combinazione anche premendo ripetutamente Combinazione).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.



Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

Livello	Microonde	Grill	Tempo massimo disponibile
Combinazione 3	440 W (Bassa)	1000 W (Alta)	95 minuti
Combinazione 2	300 W (Cottura lenta)	1000 W (Alta)	
Combinazione 1	300 W (Cottura lenta)	850 W (Media)	

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 10 secondi, fino a 10 minuti.

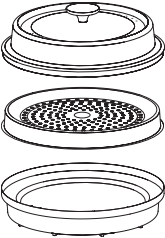
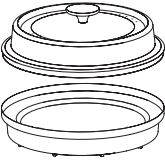
■ Nota

- Al termine dell'operazione, sul display viene visualizzata la dicitura "Add" per circa 1 minuto. Durante questo arco temporale è possibile utilizzare di nuovo la funzione Add Time (Aggiunta tempo), come spiegato a pagina 20. Per annullare la funzione Add Time (Aggiunta tempo), premere un qualunque tasto mentre è visualizzato "Add".
- La griglia di metallo è stata progettata per l'uso con il programma di cottura combinata e con la funzione grill. Non utilizzare mai accessori metallici diversi da quelli forniti in dotazione con il forno. Posizionare un piatto resistente al calore nella parte inferiore per raccogliere grasso e gocce.
- Utilizzare la griglia solo come indicato. Non utilizzare la griglia con meno di 200 g. di cibo in programma manuale. Per le piccole quantità di cibo non utilizzare la cottura combinata, ma la cottura con il grill o la cottura a microonde, per ottenere migliori risultati.
- Non coprire mai i cibi durante la cottura combinata.
- Non preriscaldare il grill per la cottura combinata.
- Potrebbe prodursi un arco elettrico se viene utilizzata la quantità errata di alimenti, se la griglia di metallo è danneggiata o se viene usato per errore un recipiente metallico. L'arco elettrico è costituito da scintille blu ben visibili all'interno del microonde. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente il funzionamento del forno.
- È consigliabile cucinare alcuni cibi in cottura combinata senza utilizzare la griglia, ad esempio gli arrosti, i cibi gratinati, le torte e i budini. Questi cibi dovrebbero essere cotti in un recipiente non metallico, resistente alle alte temperature posto direttamente sul vassoio di vetro.
- Per i programmi di cottura combinata non utilizzare contenitori da forno a microonde in plastica (a meno che non siano idonei alla cottura combinata). I piatti devono essere resistenti al calore del grill - ideali sono ad esempio quelli in vetro resistente alle alte temperature come il Pyrex® o la ceramica.
- NON utilizzare piatti o teglie metallici domestici poiché le microonde non penetrano negli alimenti in modo uniforme.

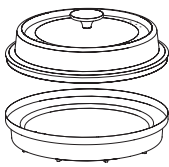
■ ATTENZIONE!

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

Utilizzare la vaporiera Steam Plus (funzionamento manuale)

Funzione	Accessori	Da utilizzare concetto	Istruzioni
Cottura grill croccante	Teglia per cotture croccanti 	Alcuni alimenti cotti con modalità microonde possono avere una consistenza morbida e una crosta molle. L'accessorio teglia per cotture croccanti permette invece di dorare e rendere croccanti pizze, quiche, torte e panature, proprio come il forno tradizionale. Il teglia per cotture croccanti può essere utilizzato in tre modi: scaldando il teglia mediante l'assorbimento da parte dello stesso delle microonde, scaldando gli alimenti che assorbiranno direttamente le microonde e riscaldando gli alimenti attraverso l'azione del grill. La base del teglia per cotture croccanti assorbe le microonde e le trasforma in calore. Il calore viene quindi condotto attraverso la teglia all'alimento. L'effetto riscaldante è potenziato dalla superficie antiaderente della teglia.	Per risultati ottimali, preriscaldare il teglia per cotture croccanti prima di utilizzarlo. Posizionare il contenitore direttamente sul vassoio di vetro e preriscaldare su Combinazione 3 per 5 minuti. Per una doratura ideale, spennellare un po' d'olio sull'accessorio prima di preriscaldarlo, quando si cuociono alimenti come salsicce o cordon bleu. Rimuovere il teglia per cotture croccanti dal forno e posizionare l'alimento nel contenitore stesso. Dopo la cottura utilizzare i guanti da forno in quanto il teglia per cotture croccanti sarà molto caldo. Per risultati ottimali, è importante che l'alimento venga posizionato nel teglia per cotture croccanti subito dopo averlo preriscaldato. Non è la durata della cottura a determinare la qualità del risultato. Consultare le tabelle sulla cottura a pagina 39.
Vapore	Contenitore per cottura al Vapore Plus (Teglia per cotture croccanti vassoio forato per cottura al vapore e coperchio) 	Gli accessori Vapore Plus sono indicati per cuocere al vapore verdure, patate, filetti di pesce, pesce intero e filetti di pollo. La base del teglia per cotture croccanti assorbe le microonde che ne riscaldano l'acqua posta all'interno, creando così il vapore che va a cuocere gli alimenti.	Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel teglia per cotture croccanti e posizionarvi il vassoio forato per cotture al vapore all'interno. Collocare gli alimenti direttamente sul vassoio per cottura al vapore. Coprire con il coperchio e appoggiare direttamente sul vassoio in vetro. Consultare i le tabelle sulla cottura a pagina 40.
Cotture succulente e frittura	Teglia per cotture croccanti e coperchio 	Il teglia per cotture croccanti va utilizzato unitamente al coperchio. E' indicato per alimenti come filetti di pesce, pezzi di pollo, hamburger, che vanno collocati direttamente sul teglia per cotture croccanti. Gli alimenti si cucinano grazie al calore che si genera nella base del contenitore. La parte dell'alimento che poggia sul teglia risulterà dorata e croccante.	Posizionare gli alimenti direttamente sul teglia per cotture croccanti, coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Non è necessario preriscaldare il contenitore. Se necessario, girare o sistemare gli alimenti durante la cottura. Consultare le tabelle sulla cottura a pagina 40.

Utilizzare la vaporiera Steam Plus

Funzione	Accessori	Da utilizzare concetto	Istruzioni
Cottura lenta	Teglia per cotture croccanti e coperchio 	Il teglia per cotture croccanti va utilizzato unitamente al coperchio. E' indicato per stufare o preparare risotti, piatti di pesce, carne o stufati di verdure o zuppe. Gli alimenti si cucinano grazie al calore che si genera nella base del contenitore.	Posizionare gli alimenti direttamente nel teglia per cotture croccanti, coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Non è necessario preriscaldare il contenitore. Se necessario, mescolare durante la cottura. Consultare le ricette a pagina 41.

Cura della vaporiera Steam Plus

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

■ Nota

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

■ Attenzione!

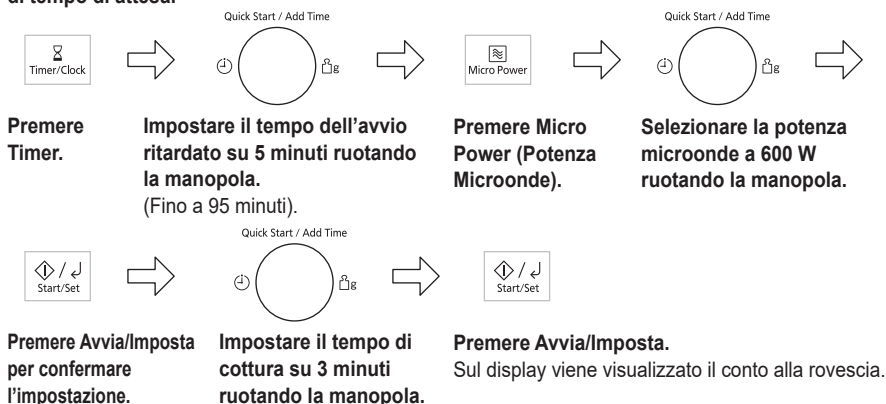
Utilizzare sempre il coperchio quando si scelgono le funzioni cottura al vapore, cottura succulenta o cottura lenta. Non avvicinare il volto mentre si apre il coperchio dell'accessorio dopo la cottura in quanto potrebbe causare lesioni.

Utilizzo del Timer

Cottura con avvio ritardato

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

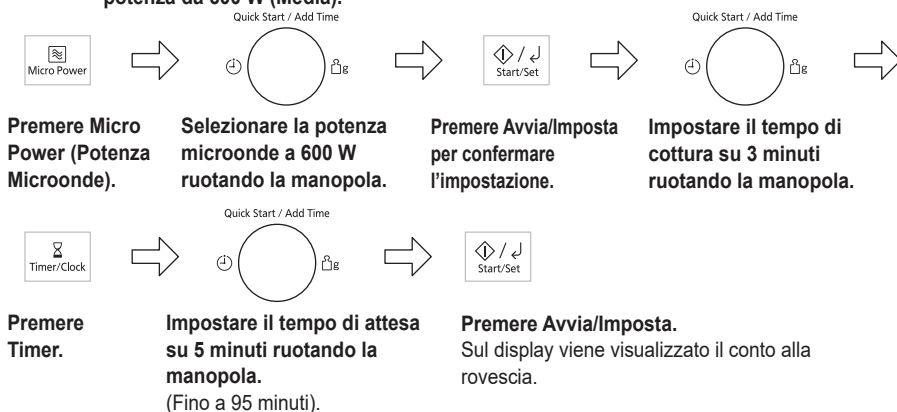
Esempio: Iniziare la cottura a potenza MICROONDE da 600 W (Media) per 3 minuti dopo 5 minuti di tempo di attesa.



Tempo di attesa

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

Esempio: Per impostare un'attesa di 5 minuti dopo una cottura di 3 minuti con MICROONDE a potenza da 600 W (Media).



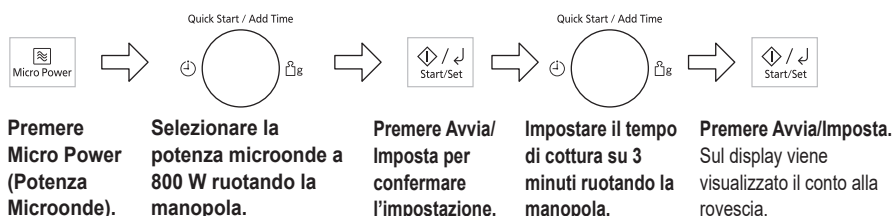
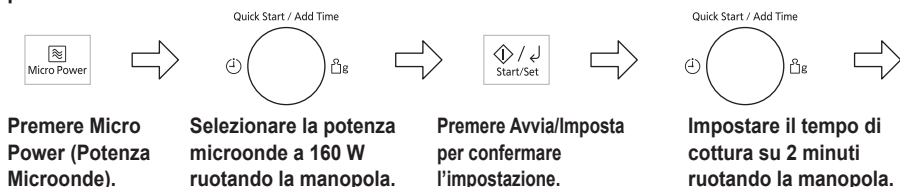
■ Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato o il tempo di riposo.
2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare il tempo e premere Avvia/Imposta.
4. Dopo aver impostato un programma automatico non è possibile programmare la modalità di cottura con avvio ritardato e il tempo di riposo.

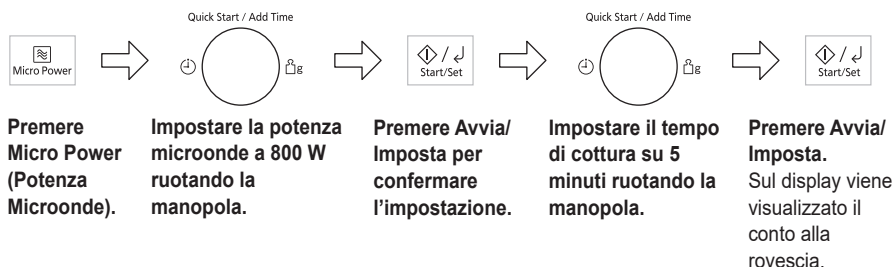
Cottura con programmazione Multifase

Cottura a 2 o 3 fasi

Esempio: per scongelare per 2 minuti e cuocere alimenti con potenza microonde a 800 W per 3 minuti.



Esempio: per grigliare con Grill 3 per 4 minuti e cuocere alimenti con potenza microonde a 800 W per 5 minuti.



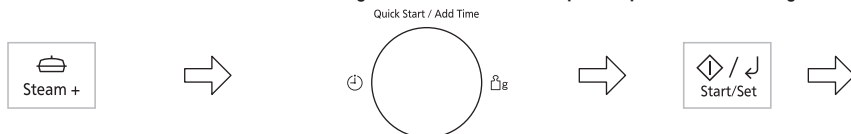
■ Nota

1. Per la cottura in 3 fasi, inserire un altro programma di cottura prima di premere il tasto Avvia/Imposta.
2. Durante il funzionamento, premendo una volta Stop/Cancel (Arresto/Annullamento) si arresta il funzionamento. Premere Avvia/Imposta riavvierà il funzionamento programmato. Premere due volte Arresto/Annullamento arresterà e annullerà il funzionamento programmato.
3. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.
4. Durante il funzionamento, verranno emessi due segnali acustici in ciascuna fase e 5 segnali acustici al termine di tutte le fasi.
5. L'alimentazione MICROONDE 1000 W (Alta) può essere impostata solo una volta in COTTURA MULTIFASE.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Programma 1 - 2

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



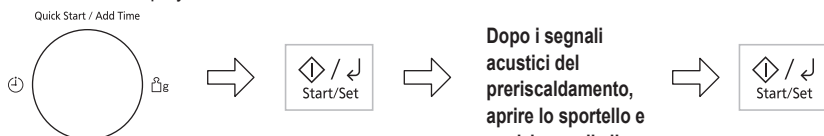
Sistemare il teglia per cotture croccanti sul vassoio di vetro e premere Steam Plus.

Il numero del programma verrà visualizzato sul display.

Ruotare la manopola per selezionare il programma desiderato.

(È possibile selezionare il programma anche premendo ripetutamente Steam Plus).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.



Ruotare la manopola per impostare il peso.

Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

Premere Avvia/Imposta per avviare il preriscaldamento.

Durante il preriscaldamento sul display si illumina la "P".

Dopo i segnali acustici del preriscaldamento, aprire lo sportello e posizionare il cibo sul teglia per cotture croccanti preriscaldato. Chiudere lo sportello.

Premere Avvia/Imposta.

Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia.

■ Nota

- È possibile utilizzare i Programmi di Cottura al Vapore Plus in base al peso solo per gli alimenti descritti.
- Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
- Pesare sempre gli alimenti piuttosto che fare affidamento sulle informazioni riportate sulla confezione.
- Utilizzare l'accessorio teglia per cotture croccanti solo come indicato qui di seguito.
- Per informazioni sull'utilizzo degli accessori del teglia per cotture croccanti, fare riferimento alle pagine 23-24.
- Non coprire gli alimenti quando si selezionano i programmi Steam Plus, pizza surgelata, prodotti a base di patate surgelate e quiche refrigerate, in quanto così facendo la superficie non si dorerà.
- Molti alimenti traggono beneficio da un TEMPO DI ATTESA. Dopo la cottura con un PROGRAMMA AUTOMATICO, lasciare che il calore continui a fluire nel centro.
- Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

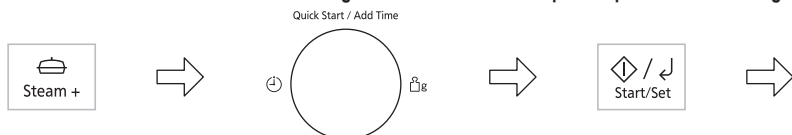
Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
1. Pizza Congelata  	120-440 g		Riscaldamento e doratura della superficie delle pizze surgelate precotte, bruschette e baguette al formaggio. Sistemare il teglia per cotture croccanti sul vassoio di vetro. Premere Steam Plus e ruotare la manopola per selezionare il programma 1. Premere Avvia/Imposta e ruotare la manopola per impostare il peso. Premere Avvia/Imposta per avviare il preriscaldamento. Dopo i segnali acustici del preriscaldamento, rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza sul teglia per cotture croccanti preriscaldato. Premere Avvia/Imposta per avviare la cottura. Alla fine della cottura trasferire la pizza su una griglia di raffreddamento. Questo programma non è indicato per pizze alte, pizze con crosta o pizze molto sottili.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
2. Quiche fredda   Steam +	150-400 g		Riscaldamento di quiche fresche precotte. Sistemare il teglia per cotture croccanti sul vassoio di vetro. Premere Steam Plus e ruotare la manopola per selezionare il programma 2. Premere Avvia/Imposta e ruotare la manopola per impostare il peso. Premere Avvia/Imposta per avviare il preriscaldamento. Dopo i segnali acustici del preriscaldamento, rimuovere completamente la confezione e posizionare la quiche sul teglia per cotture croccanti preriscaldato. Premere Avvia/Imposta per avviare la cottura. Alla fine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento. Le quiche contenenti molto formaggio possono diventare molto più calde di quelle ripiene di verdure. Questo programma non è indicato per torte salate a doppia crosta o quiche a farcitura spessa o quiche senza pasta.

Programma 3 - 8

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



Premere Steam Plus.

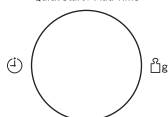
Il numero del programma verrà visualizzato sul display.

Ruotare la manopola per selezionare il programma desiderato.

(È possibile selezionare il programma anche premendo ripetutamente Steam Plus).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Quick Start / Add Time



Ruotare la manopola per impostare il peso.

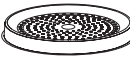
Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

Premere Avvia/Imposta.

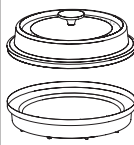
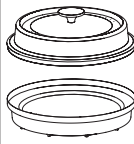
■ Nota

1. È possibile utilizzare i Programmi di Cottura al Vapore Plus in base al peso solo per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti piuttosto che fare affidamento sulle informazioni riportate sulla confezione.
4. Utilizzare gli accessori solo come indicato alle pagine 29-30.
5. Per informazioni sull'utilizzo degli accessori del teglia per cotture croccanti, fare riferimento alle pagine 23-24.
6. Molti alimenti traggono beneficio da un TEMPO DI ATTESA. Dopo la cottura con un PROGRAMMA AUTOMATICO, lasciare che il calore continui a fluire nel centro.
7. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
3. Uovo sodo  	1-8 pezzi	  	Per cucinare uova sode. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel teglia per cotture croccanti. Posizionare le uova fresche nel vassoio forato all'interno del teglia per cotture croccanti. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio di vetro. Premere Steam Plus, ruotare la manopola per selezionare il programma 3 e premere Avvia/Imposta. Ruotare la manopola per immettere il numero di uova. Premere Avvia/Imposta. • Quando si posiziona la Vaporiera Steam Plus nel forno, non inclinarla per evitare che le uova si muovano. • È possibile regolare il grado di cottura impostando il numero di pezzi in modo che sia superiore o inferiore rispetto all'effettivo numero di pezzi da bollire. Ad esempio, se si desiderano 2 uova sode più cotte, impostarlo su 3. Se invece si desiderano meno cotte, impostarlo su 1, ecc.
4. Vapore Filetti di pesce  	200-500 g	  	Per cuocere filetti di pesce fresco, ad es. salmone o merluzzo. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel teglia per cotture croccanti. Posizionare i filetti di pesce fresco sul vassoio forato all'interno del teglia per cotture croccanti. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio di vetro. Premere Steam Plus, ruotare la manopola per selezionare il programma 4 e premere Avvia/Imposta. Ruotare la manopola per impostare il peso dei filetti di pesce fresco. Premere Avvia/Imposta.
5. Vapore Petti di pollo  	200-800 g	  	Per cucinare petti di pollo freschi. Ogni petto di pollo dovrebbe pesare tra 100 g e 250 g. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel teglia per cotture croccanti. Posizionare i petti di pollo freschi sul vassoio forato all'interno del teglia per cotture croccanti. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio di vetro. Premere Steam Plus, ruotare la manopola per selezionare il programma 5 e premere Avvia/Imposta. Ruotare la manopola per impostare il peso dei petti di pollo freschi. Premere Avvia/Imposta.
6. Vapore Patate  	150-500 g	  	Per cuocere a vapore le patate senza la buccia. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel teglia per cotture croccanti. Posizionare le patate così preparate sul vassoio forato all'interno del teglia per cotture croccanti. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio di vetro. Premere Steam Plus, ruotare la manopola per selezionare il programma 6 e premere Avvia/Imposta. Ruotare la manopola per impostare il peso delle patate. Premere Avvia/Imposta.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni		
7. Cozze  	250 g (1 porzione) 500 g (2 porzioni)		Per cucinare cozze fresche al vino bianco, 250 g o 500 g. Preparare gli ingredienti come di seguito descritto. Lavare, strofinare e pulire accuratamente le cozze. Scartare eventuali cozze aperte. Adagiare burro e scalogno nel teglia per cotture croccanti. Appoggiare sul vassoio di vetro senza coperchio. Premere Steam Plus, ruotare la manopola per selezionare il programma 7 e premere Avvia/Imposta. Ruotare la manopola per selezionare 250 g o 500 g. Premere Avvia/Imposta. All'emissione del segnale acustico, aggiungere le cozze e il vino, quindi mescolare. Coprire con il coperchio, appoggiare sul vassoio di vetro e premere Avvia/Imposta.		
ingredienti <table><tr><td>Per 500 g 60 g di scalogno tritato finemente 1 cucchiaino di burro 150 ml di vino bianco 500 g cozze</td><td>Per 250 g 40 g di scalogno tritato finemente 1/2 cucchiaino di burro 100 ml di vino bianco 250 g cozze</td></tr></table>				Per 500 g 60 g di scalogno tritato finemente 1 cucchiaino di burro 150 ml di vino bianco 500 g cozze	Per 250 g 40 g di scalogno tritato finemente 1/2 cucchiaino di burro 100 ml di vino bianco 250 g cozze
Per 500 g 60 g di scalogno tritato finemente 1 cucchiaino di burro 150 ml di vino bianco 500 g cozze	Per 250 g 40 g di scalogno tritato finemente 1/2 cucchiaino di burro 100 ml di vino bianco 250 g cozze				
8. Risotto  	500 g (2 porzioni) 1000 g (4 Porzione)		Per preparare il risotto, 500 g o 1000 g. Seguire la ricetta qui di seguito indicata. Premere Steam Plus, ruotare la manopola per selezionare il programma 8 e premere Avvia/Imposta. Ruotare la manopola per selezionare 500 g o 1000 g. Premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici.		
ingredienti For 1000 g (4 porzioni) 40 g di porcini secchi 1 cipolla 50 g di burro 250 g di riso Arborio 1 spicchio d'aglio 400 ml di acqua bollente con un dado vegetale 30 g di parmigiano Dimezzare gli ingredienti per una porzione di 500 g (2 porzioni) Contenitori: nessuno Accessori: contenitore per cottura al Vapore Plus					
1. Ammollare i funghi come da istruzioni riportate sulla confezione, utilizzando 400 ml d'acqua per 40 g di funghi o 200 ml d'acqua per 20 g di funghi. 2. Versare il riso, la cipolla tritata, il burro, uno spicchio d'aglio schiacciato e i porcini in pezzi ammollati nel teglia per cotture croccanti. 3. Aggiungere il brodo vegetale e l'acqua utilizzata per l'ammollo (150 ml per 4 porzioni, 75 ml per 2 porzioni). Coprire con il coperchio. 4. Posizionare il teglia per cotture croccanti sul vassoio di vetro. 5. A fine cottura, aggiungere il parmigiano e mescolare.					

Scongelamento automatico

Questa funzione consente di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane. Premere Menu automatico, selezionare la categoria di scongelamento corretta e inserire il peso dell'alimento in grammi (vedere a pagina 32).

L'alimento deve essere disposto in un contenitore idoneo. Il pollo intero e i tagli di carne devono essere disposti su un contenitore per microonde. Costolette, porzioni di pollo e fette di pane devono essere disposte in un solo strato. Non è necessario coprire l'alimento.

Durante il programma il forno emetterà segnali acustici per ricordare all'utente di controllare il cibo. È indispensabile girare o mescolare gli alimenti frequentemente. Quando si avverte il primo segnale acustico è necessario girare gli alimenti. Dopo il secondo segnale acustico è necessario girare gli alimenti o dividerli in più parti.

1° segnale acustico

Girare



2° segnale acustico

Girare o separare

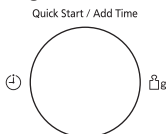


■ Nota

1. Controllare l'alimento 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).

Programmi Menu Automatico (Scongelo automatico)

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



Premere Menu automatico.

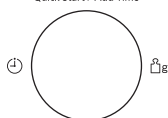
Il numero del programma automatico verrà visualizzato sul display.

Selezionare il programma di Menu automatico desiderato ruotando la manopola.

(È possibile selezionare il programma di Menu automatico anche premendo ripetutamente Menu automatico)

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.

Quick Start / Add Time



Impostare il peso del cibo congelato ruotando la manopola.

Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

Premere Avvia/Imposta.

Ricordare di girare o capovolgere gli alimenti durante lo scongelamento.

Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
9. Piccole Porzioni  	150-1000 g 	Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, bracirole (ognuna da 100 g a 400 g). Premere Menu automatico, selezionare il programma 9 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Girare/mescolare all'emissione dei segnali acustici.
10. Grosse Porzioni  	400-2000 g 	Grossi pezzi di carne, pollo intero, tranci di carne. Premere Menu automatico, selezionare il programma 10 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Si dovrebbe far passare un tempo di attesa che va da 1 a 2 ore prima della cottura per fare in modo che la parte centrale del cibo si scongeli. Girare all'emissione dei segnali acustici.
11. Pane  	100-800 g 	Pagnotte piccole o grandi, di pane bianco o integrale. Premere Menu automatico, selezionare il programma 11 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Girare all'emissione dei segnali acustici. Lasciar riposare il pane da 5 min (pane bianco leggero) fino a 30 min (pane di segale denso). Durante il tempo di attesa tagliare a metà le pagnotte grandi. Questo programma non è adatto per pane tagliato a fette o per pane dolce e panini.

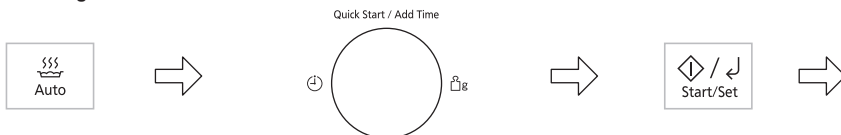
■ Nota

Vedere pag. 18 per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

Programmi Menu Automatico

Riscaldamento automatico/Cottura automatica

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



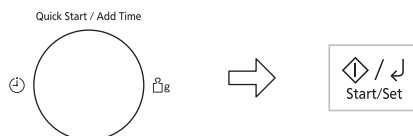
Premere Menu automatico.

Il numero del programma automatico verrà visualizzato sul display.

Selezionare il programma di Menu automatico desiderato ruotando la manopola.

(È possibile selezionare il programma di Menu automatico anche premendo ripetutamente Menu automatico).

Premere Avvia/Imposta per confermare l'impostazione.



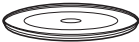
Impostare il peso del cibo ruotando la manopola.

Il peso aumenta/diminuisce con incrementi di 10 g.

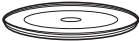
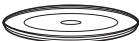
Premere Avvia/Imposta.

■ Nota

1. È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso solo per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti piuttosto che fare affidamento sulle informazioni riportate sulla confezione.
4. Utilizzare gli accessori solo come indicato alle pagine 33-35.
5. Non coprire il cibo quando si utilizza il programma 17 poiché ciò impedirebbe al cibo di dorarsi e il calore della griglia scioglierebbe il coperchio in plastica.
6. Molti alimenti traggono beneficio da un TEMPO DI ATTESA. Dopo la cottura con un PROGRAMMA AUTOMATICO, lasciare che il calore continui a fluire nel centro.
7. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
12. Alimenti Freschi Precotti  	200-800 g 	Riscaldamento di pietanze fredde in un piatto o in una terrina. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti dovrebbero essere a temperatura frigorifero, circa + 5 °C. Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 12 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Pesci o carni di grandi dimensioni in una salsa diluita possono richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per farinacei, quali riso, spaghetti o patate.

Programmi Menu Automatico

Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
13. Cibi Congelati  	200-500 g 	Riscaldare un pasto precotto congelato. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 13 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Controllare la temperatura e cucinare più a lungo se necessario prima di mangiare. Questo programma non è adatto per cibi congelati divisibili in porzioni.
14. Verdure Fresche  	200-800 g 	Cottura di verdure crude. Posizionare le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Versare 1 cucchiaino da cucina d'acqua per ogni 100 g di verdure. Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 14 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.
15. Pesce Fresco  	200-800 g 	Cottura di tranci o filetti di pesce. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 1-3 cucchiaini (15-45 ml) di acqua o brodo. Coprire con pellicola bucherellata o con un coperchio. Premere Menu automatico, selezionare il programma 15 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta.
16. Riso  	100-300 g 	Cuocere riso per piatti saporiti e non per tortini di riso (riso thailandese, basmati, Jasmine, del Suriname, Arborio o mediterraneo). Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Utilizzare una casseruola sicura per cottura a microonde e della forma adatta. Lasciare almeno $\frac{1}{2}$ profondità di volume per l'evaporazione per evitare il trabocco. Aggiungere una quantità di acqua bollente 2 volte superiore al riso. Aggiungere sale a piacere. Coprire con un coperchio o pellicola trasparente bucherellata. Premere Menu automatico, selezionare il programma 16 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.

Programmi Menu Automatico

Programma	Peso/Accessori	Istruzioni
17. Pezzi Di Pollo Fresco  	200-700 g 	Cottura di parti di pollo fresco, ad esempio petti, cosce e quarti. Posizionare il pollo in pezzi, con la pelle rivolta verso il basso, direttamente sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Al di sotto, sistemare un vassoio resistente al calore per raccogliere grasso e gocciolamenti. Premere Menu automatico, selezionare il programma 17 con la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Immettere il peso utilizzando la manopola, quindi premere Avvia/Imposta. Non coprire. Girare all'emissione dei segnali acustici. Far passare alcuni minuti di tempo di attesa alla fine del programma.
18. Aqua Clean  	–	Programma di pulizia. Fare riferimento alla pagina 46.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Allimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Bevande - Caffè - Latte			
1 tazza	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tazze	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 brocca	600 ml	1000 W 4 min da 30 sec a 5 min	–
Zuppa (congelata) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Zuppa (temperatura ambiente) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Pietanze - Fatte in casa			
Verdure (cotte) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Purè di patate (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Purea di verdure (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Riso, quinoa, cuscus (dal frigo) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Pancake (spessi) (1, 2)	1 pz	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 pz	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Involtino con salsa (1, 2) (involtino di manzo)	1 pz	1000 W 4 min 30 sec e lasciar riposare	–
	2 pz	1000 W 7 min e lasciar riposare	–
Fagottino di carne ripieno (1, 2)	2 pz 310 g	–	1000 W 10 min
	4 pz 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 quarto di pollo arrosto	1 pz 300 g	1000 W 3-4 min	–
Arrosti - Polpettone (1, 2)	2 fette 250 g	600 W 3 min	–
Ragù alla bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (ambiente)	–
Salse (1, 2)	100 g 2 cubetti	–	1000 W 1 min 50 sec
	300 g 6 cubetti	–	1000 W 4 min 10 sec
Alimenti per neonati (1, 2) (piccoli vasetti a temperatura ambiente)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min-1 min 30 sec	–
Alimenti per neonati (purea di verdure) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Coprire (3) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (4) Mettere il gratin in un piatto resistente al calore adatto ai microonde.

■ Nota

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

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Allimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Pane			
Grandi brioches (4)	1 pz 400 g	–	Combinazione 2; 3 min 30 sec, Lasciar riposare per 5 min
Croissant - piccole brioches (1, 3)	2 pz 100 g	–	Combinazione 2; 1 min e 2 min, Grill 3, Lasciar riposare per 1 min
Panini con l'uvetta (1, 3)	1 pz 120 g	–	Combinazione 2; 1 min 30 sec e 3 min Grill 3, Lasciar riposare per 1 min
Gratin			
Pesce	400 g	–	Combinazione 3; 16-18 min
Lasagna	400 g	Combinazione 3; 8 min (3)	Combinazione 3; 13-14 min
	600 g	Combinazione 3; 9-10 min e lasciar riposare 3 min	1000 W 13 min e 4 min Grill 3 sulla griglia
Melanzane alla parmigiana	350 g	Combinazione 3; 7-8 min (3)	Combinazione 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinazione 3; 8-9 min (3)	1000 W 11 min e 3 min Grill 3 sulla griglia
Pasta al forno	300-350 g	Combinazione 3; 8 min (3)	Combinazione 3; 10-11 min
Tortini	400 g	Combinazione 3; 6-7 min	Combinazione 3; 14 min
	600 g	Combinazione 3; 11 min e 4 min Grill 3 sulla griglia	1000 W 13 min e 5 min Grill 3 sulla griglia
Prodotti precotti			
Patate arroste da crude (1, 3)	2 pz 350 g	Combinazione 3; 13 min	–
Riso cantonese (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Ali e pezzi di pollo	6 pz 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pz 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Croque monsieur (1, 3)	1 pz 150 g	Combinazione 2; 4 min 30 sec	Combinazione 3; 4 min 30 sec
Hamburger (4)	1 pz 200 g	–	160 W 5-6 min, Lasciar riposare per 10 min
	2 pz 400 g	–	160 W 8 min 30 sec 10 min, Lasciar riposare per 10 min
Polpette di carne (1, 2)	1 pz 100 g	600 W 1 min e lasciar riposare 2 min	600 W 1 min 40 sec-2 min
	2 pz 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Pasta frolla (1, 4)	1 panino 375 g	160 W 3-4 min	Tempo di attesa nel frigorifero. 20 min
Patate ripiene di formaggio (3)	1 pz 140 g	–	Combinazione 3; 7 min
	2 pz 240 g	–	Combinazione 3; 9-10 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Coprire (3) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (4) Mettere il gratin in un piatto resistente al calore adatto ai microonde.

■ Nota

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

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Allimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Prodotti precotti			
Risotto ai funghi (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min
Salsiccia a fette con salsa (2)	2 pz 220 g	1000 W 1 min 30 sec-2 min	–
Tagliatelle alla bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Desserts			
Ciambella (1, 3)	1 pz 50 g	–	Combinazione 2; 1 min 20 sec, Lasciar riposare per 3 min in forno
	2 pz 100 g	–	Combinazione 2; 1 min 30 sec, Lasciar riposare per 3 min in forno
Wafer (1, 3)	1 pz 20 g	–	Combinazione 2; 50-60 sec, Aggiungere 1 min grill per maggiore croccantezza
	2 pz 40 g	–	Combinazione 2; 1 min 30 sec, Aggiungere 1 min grill per maggiore croccantezza

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Coprire (3) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (4) Mettere il gratin in un piatto resistente al calore adatto ai microonde.

■ Nota

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

Tabelle di Cottura con Vaporiera Steam Plus

Allimento	Peso/ Quantità	Fresco	Congelato
Grill croccante; utilizzare il teglia per cotture croccanti			
Bretzel con formaggio/ pancetta (P)	1 pz 130 g	Combinazione 2; 1 min 30 sec	Combinazione 3; 3 min
	2 pz 250 g	–	Combinazione 3; 3 min 30 sec
Bocconcini di pollo (P, 1)	8 pz 100 g	–	Combinazione 3; 3 min
Croissant con formaggio (P)	1 pz 70 g	Combinazione 2; 1 min	Combinazione 2; 2 min 30 sec
	2 pz 140 g	Combinazione 2; 2 min	Combinazione 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 pz 100 g	Combinazione 2; 5 min	Combinazione 3; 4 min 30 sec
	2 pz 300 g	Combinazione 2; 6 min	Combinazione 3; 8 min
Pesce impanato (P, 1)	1 pz 140 g	Combinazione 2; 4 min 30 sec	Combinazione 3; 5 min 30 sec
	2 pz 280 g	Combinazione 2; 5-6 min	Combinazione 3; 8 min
Verdure (P, 1)	4 pz 150 g	–	Combinazione 3; 4 min
Involtoni di carne (P)	2 pz 160 g	Combinazione 2; 5-6 min	Combinazione 3; 4 min
Quiche di verdure (P)	1 pz 160 g	Combinazione 3; 2 min e lasciar riposare 2 min	Combinazione 3; 7 min e lasciar riposare per 2 min
Quiche agli spinaci (P)	1 pz 400 g		Combinazione 3; 8 min e lasciar riposare per 3 min
Pancake ripieni, crepe arrotolate (P, 1)	2 pz 240 g	Combinazione 3; 3 min	Combinazione 3; 5 min e lasciar riposare per 3 min
Pizza congelata (P)	1 pz 300 g	Combinazione 3; 2 min 30 sec - 4 min 30 sec	Combinazione 3; 7-9 min
Pizzette (P)	9 pz 270 g	–	Combinazione 3; 6 min e 5 min, grill 3
Polpettone (P)	1 pz 75 g	Combinazione 3; 2 min	Combinazione 3; 3 min 30 sec
	2 pz 150 g	Combinazione 3; 2 min	Combinazione 3; 5 min
Samosa, manzo (P, 1)	4 pz 240 g	Combinazione 2; 5 min	Combinazione 3; 8 min 30 sec
Tortilla alla cipolla (P, 1)	1 pz 250 g	Combinazione 3; 5 min	Combinazione 3; 7 min
	1 pz 500 g	Combinazione 3; 6 min 30 sec	Combinazione 3; 10 min
Salsiccia (P, 1) Grossa Sottile	4 x 240 g	Combinazione 2; 8 min	–
	4 x 140 g	Combinazione 2; 7 min	–

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, in un piatto resistente al calore. (4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul teglia per cotture croccanti precedentemente riscaldato (5 min sopra Combinazione 3), oliare se necessario.

Tabelle di Cottura con Vaporiera Steam Plus

Allimento	Peso/ Quantità	Fresco	Congelato
Al vapore; utilizzare il teglia per cotture croccanti, il vassoio forato per cottura al vapore e il coperchio. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel teglia per cotture croccanti.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 min	–
Carote	250 g	1000 W 12-14 min	–
Zucchine	250 g	1000 W 8-10 min	–
Piselli e mais	300 g	–	1000 W 13-15 min
Gamberi	350 g	1000 W 13-15 min	–
Sgombri interi	2 x 200 g	1000 W 16-18 min	–
Coperchio	2 x 300 g	1000 W 20-22 min	–
Orata intera fresca Friggere; utilizzare il teglia per cotture croccanti e il			
Salmon (4)	2 pz 280 g	1000 W 12-17 min	–
Spigola (4)	2 pz 180 g	1000 W 8-10 min	–
Hamburger (1)	2 pz 220 g	1000 W 10 min	–
Cosce di pollo con la pelle (4)	4 pz 500 g	1000 W 20 min	–
Cotoletta alla milanese (1)	2 pz 250 g	1000 W 10 min	–
Petto di pollo con la pelle (4)	2 pz 320 g	1000 W 25 min	–
Petto d'anatra con la pelle (4)	2 pz 320 g	1000 W 20 min	–
Pesce impanato (1)	2 pz 300 g	1000 W 10 min	–
Bastoncini di pesce (1)	8 pz 220 g	–	1000 W 10 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, in un piatto resistente al calore. (4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul teglia per cotture croccanti precedentemente riscaldato (5 min sopra Combinazione 3), oliare se necessario.

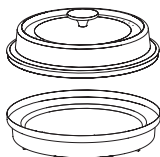
Minestrone

ingredienti

4-6 porzioni

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

Accessori: Teglia per cotture croccanti e coperchio.



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

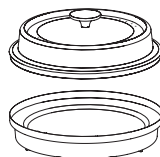
Bouillabaisse (Zuppa di pesce)

ingredienti

4-6 porzioni

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

Accessori: Teglia per cotture croccanti e coperchio.



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

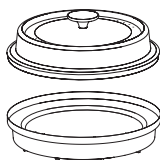
Ratatouille

ingredienti

4 porzioni

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

Accessori: Teglia per cotture croccanti e coperchio.



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

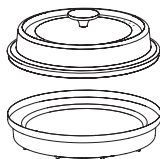
Chorizo, ceci e patate stufate

ingredienti

4 porzioni

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

Accessori: Teglia per cotture croccanti e coperchio.



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

Croque Monsieur

ingredienti

1 Porzione

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

Contenitori: nessuno

Accessori: griglia

1. Collocare sulla griglia il pane, con la parte imburrata rivolta verso l'alto, e cuocere in modalità Grill 3 per 5 minuti fino a tostarlo leggermente.
2. Su una delle due fette di pane spalmare la senape sul lato non tostato e guarnire con prosciutto e formaggio. Coprire con la seconda fetta di pane, rivolgendo la parte tostata verso l'alto. Disporre nuovamente sulla griglia, cuocere in modalità Combinazione 2 per un minuto e mezzo / due minuti o finché il formaggio non si fonde.

Lasagna

ingredienti

4 porzioni

Ragù:

1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
5 ml di olio
400 g di pomodori in lattina, tagliati a pezzi
150 ml di vino rosso
30 ml di passata di pomodoro
5 ml di erbe aromatiche miste
500 g carne di manzo trita
sale e pepe
Lasagne:
500 ml di besciamella
100 g di formaggio duro es.
Cheddar, grattugiato
5 ml di senape
sale e pepe
50 g di parmigiano grattugiato
250 g di lasagne fresche

Contenitori: 1 casseruola da 1,5 litri con coperchio + 1 piatto ampio rettangolare

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

Boston Brownies

ingredienti

6 Porzioni

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

Contenitore: 16 X 20 cm

Accessori: Pyrex® foderato
ciotola con carta forno

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

Domande e Risposte

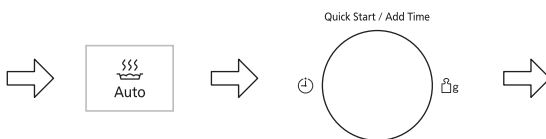
- D: Perché il forno non si accende?
- R: Se il forno non si accende, verificare i punti seguenti:
1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
 2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
 3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso.
Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.
- D: Il forno causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?
- R: Possono verificarsi delle interferenze con alcuni apparecchi radio, televisori, sistemi Wi-Fi, telefoni cordless, monitor per bambini, dispositivi Bluetooth o altri apparecchi senza fili durante l'utilizzo del forno a microonde. Tali disturbi sono simili a quelli causati da piccoli elettrodomestici quali mixer, aspirapolvere, phon e così via. Non segnalano, tuttavia, alcun problema del forno.
- D: Il forno non avvia il programma impostato. Perché?
- R: Il forno è stato progettato per rifiutare programmi non corretti. Ad esempio, il forno non accetterà una quarta fase di cottura.
- D: Talvolta proviene aria calda dalle fessure di ventilazione del forno. Perché?
- R: Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.
- D: Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?
- R: È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura grill. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura microonde e nel programma combinato.
- D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e ticchettii, provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?
- R: I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza microonde alla potenza grill per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.
- D: Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e grill. Perché?
- R: Dopo numerosi utilizzi del forno, si consiglia di pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo di vassoio di vetro per 5 minuti in modalità GRILL. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.
- 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.

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste.
Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio, alle giunture della porta e alle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi. Evitare di pulire l'area della piastra di mica le microonde situata sul lato destro della parete della cavità.
Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno poiché possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, si badi a non far penetrare dell'acqua nelle fessure di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare forti detergenti né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare lo sportello aperto per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, premere il tasto di Arresto/Annullamento per cancellare il display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna dello sportello del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un malfunzionamento del forno.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
8. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sull'anello rotante e sulla base della cavità del forno, quindi asciugare con un panno pulito. Vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base della cavità del forno né le rotelle dell'anello rotante. Non rimuovere l'anello rotante dalla base della cavità del forno per la pulizia.
9. Quando si usano le modalità di cottura grill o la modalità di cottura combinata, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno.
Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
10. Non utilizzare pulitori a vapore.
11. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
12. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo in misura significativa la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
13. Mantenere le fessure di ventilazione sempre libere da ostruzioni.
Controllare che polvere o altro materiale non si depositino sulle fessure di ventilazione. Se le fessure di ventilazione sono ostruite potrebbero causare il surriscaldamento dell'apparecchio e compromettere di conseguenza il buon funzionamento del forno o determinare situazioni di pericolo.

Utilizzo del Programma Aqua Clean

Questo Programma serve per pulire la cavità e rimuovere eventuali odori di cibo dal forno a microonde.

Versare 200 ml di acqua del rubinetto con 1 cucchiaino di succo di limone in un recipiente per microonde (ad es. caraffa o scodella in Pyrex®). Utilizzare una caraffa o scodella con capacità di almeno 500 ml.



Premere Menu automatico.

Selezionare il Programma 18 del Menu automatico ruotando la manopola.

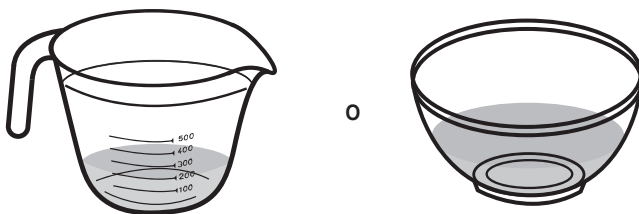
(È possibile selezionare il Programma 18 anche premendo ripetutamente Menu automatico).



Al completamento del programma si avvertiranno cinque segnali acustici. Aprire lo sportello del forno e pulire la cavità e lo spazio intorno allo sportello con un panno morbido.

Premere Avvia/Imposta.

Il programma dura 20 minuti.



■ Nota

1. Non rimuovere il vassoio di vetro e l'anello rotante durante questo Programma.
2. Per la pulizia del vassoio di vetro e dell'anello rotante, fare riferimento alla pagina 45.
3. Ripetere la procedura indicata sopra secondo necessità.

Caratteristiche Tecniche

Alimentazione		230 V 50 Hz
Frequenza di Esercizio		2450 MHz
Consumo energetico	Massimo	1550 W
	Microonde	1550 W
	Grill	1000 W
Potenza in uscita	Microonde	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Dimensioni Esterne		495 mm (L) x 378 mm (P) x 292 mm (A)
Dimensioni della Cavit� del Forno		330 mm (L) x 347 mm (P) x 251 mm (A)
Volume Complessivo della Cavit�		29 L
Diametro Vassoio di Vetro		288 mm
Peso Netto		12 kg
Rumorosit�		L_{WA} 63 dB

Informazioni sul consumo di energia elettrica in modo bassa potenza e tempo massimo per raggiungere il modo bassa potenza.

Modo stand-by	0,8 W
Tempo massimo per raggiungere il modo stand-by	20 minuti

Il Peso e le Dimensioni indicate sono approssimativi.

Questo prodotto rispetta la norma europea per le emissioni EMC (EMC = Compatibilit  elettromagnetica) EN 55011. Ai sensi di tale norma, il prodotto   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 pu  essere utilizzato nei comuni ambienti domestici.

Índice

Instrucciones de Seguridad	2-6	Uso del recipiente Steam Plus	
Eliminación de productos residuales	7	(Operación manual).....	23
Instalación y Conexión	8	Uso del recipiente Steam Plus	24
Colocación del Horno	8	Uso del Temporizador.....	25
Instrucciones Importantes para el usuario.....	9-11	Cocción Multifase	26
Accesorios para el Horno	12	Programas Steam Plus.....	27-30
Partes del Horno	13	Programas de menú automático	
Cuadros de Mandos	14	(Descongelar Automáticamente)	31-32
Ajuste del Reloj	15	Programas de menú automático	33-35
Bloqueo de Seguridad para Niños	15	Tablas de Cocción y Calentamiento	36-38
Modos de Cocción	16	Tablas de cocción con el recipiente	
Cocción y descongelación con microondas	17	Steam Plus	39-40
Función de Inicio Rápido	18	Recetas	41-43
Descongelar con Microondas.....	18	Preguntas y Respuestas	44
Tablas de Descongelación.....	19	Cuidado de su Horno.....	45
Uso de la Función Añadir Tiempo.....	20	Uso del programa Aqua Clean	46
Grill	21	Especificaciones Técnicas	47
Cocción en el Modo Combinado	22		

Le agradecemos que haya adquirido un horno microondas Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japón
 Importador: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania

Instrucciones de Seguridad

- Instrucciones sobre seguridad importantes. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, solo si hay una persona responsable de su seguridad que les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso seguro del aparato y sobre los peligros que pueden derivarse. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
- Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe reemplazarlo por el cable especial que pondrá a su disposición el fabricante.
- ¡AVISO! El aparato debe inspeccionarse para comprobar si existen daños en las juntas de la puerta o en la zona circundante; si estas zonas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio cualificado por el fabricante.
- ¡AVISO! No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguridad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas.
- Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.

Instrucciones de Seguridad

- ¡AVISO! No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
- ¡AVISO! Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
- ¡AVISO! No permita a los niños el uso del horno sin supervisión, solamente lo podrán usar cuando se les haya dado las instrucciones adecuadas para que sean capaces de usar el horno de forma segura y una vez entendidos los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.
- Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado ni dentro de alacenas.
- ¡AVISO! El aparato debe desconectarse de su fuente de alimentación durante el mantenimiento y cuando se sustituyan piezas. Tras la extracción del enchufe de alimentación, el operador de servicio debe poder verlo en todo momento para evitar su reconexión accidental.

Para uso en encimeras:

- El microondas se debe colocar en una superficie plana y estable, 85 cm por encima del suelo, con la parte trasera contra una pared. Si uno de los lados del horno se coloca junto a una pared, el otro lado debe estar completamente abierto. Deje 15 cm de espacio libre por encima del horno.
- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.

Instrucciones de Seguridad

- Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse la almohadilla Parada/Cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo habitación privada con cama y desayuno.
- Cuando se calienten líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, puede darse un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido.
- El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse. La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.
- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de microondas. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.
- Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Cuando salpique la comida o se derramen líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie la placa cerámica, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos.

- **No use limpiadores para hornos convencionales.**
- Cuando use el modo grill o combinado, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
- Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar negativamente a la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
- **¡AVISO!** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe evitarse tocar los elementos calentadores del interior del horno. Los niños menores de 8 años no deben usar el horno a menos que estén bajo supervisión continua.
- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y ésto puede provocar la rotura del cristal.
- Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el combinado y el grill; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para ser utilizados en hornos microondas.

Instrucciones de Seguridad

- El horno dispone de dos resistencias para el modo grill situadas en la parte superior del horno y dos resistencias situadas en la base del horno. Después de usar las funciones grill y combinación, las superficies internas del horno estarán muy calientes. Se debe tener cuidado de no tocar la resistencia del interior del horno.
- Este horno de combinación está diseñado para calentar alimentos y bebidas únicamente. Tenga cuidado al calentar alimentos bajos en humedad, p. ej. artículos de panadería, chocolate, galletas y pasteles. Pueden quemarse, resecarse o incendiarse fácilmente si se cocinan demasiado tiempo. No recomendamos calentar alimentos bajos en humedad tales como palomitas de maíz o poppadoms. Secar alimentos, periódicos o vestimentas, y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos, bolsa de trigo terapéutico, botellas de agua caliente y elementos similares, puede generar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
- Se recomienda a los usuarios que eviten ejercer presión hacia abajo sobre la puerta del microondas mientras esté abierta. En caso contrario, existe el riesgo de que el horno se incline hacia adelante.
- La luz del horno debe ser reemplazada por un técnico de mantenimiento capacitado por el fabricante. No intente retirar la carcasa externa del horno.
- Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.

Eliminación de productos residuales

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



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

Para un tratamiento, recuperación y reciclaje correctos, lleve estos productos a los puntos de recogida específicos, donde los aceptarán gratuitamente. De forma alternativa, en algunos países, podrá devolver sus productos al distribuidor local tras la compra de un nuevo producto equivalente.

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

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

Para los usuarios empresariales de la Unión Europea

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

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

Este símbolo solo es válido en la Unión Europea.

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

Instalación y Conexión

Examine su horno microondas

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

No instale un horno microondas dañado.

Instrucciones para conexión a tierra

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

■ ¡Importante!

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

Voltaje de funcionamiento

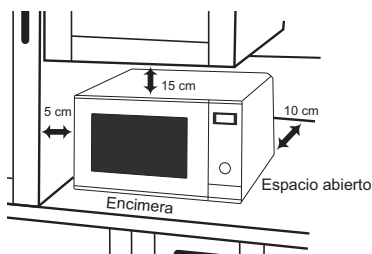
La tensión debe ser la misma que la especificada en la etiqueta del horno. Si se utiliza una tensión superior a la especificada, podría producirse un incendio u otros daños.

Colocación del Horno

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

Uso sobre una superficie:

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a una altura de más de 85 cm del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para un correcto funcionamiento, debe garantizarse una circulación de aire suficiente para el horno.
4. Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.



5. No coloque el horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
6. Los pies no deben retirarse.
7. Este horno es sólo para uso doméstico. No usarlo al aire libre.
8. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - zonas de cocina para trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de tipo habitación privada con cama y desayuno.
9. El cable de alimentación no debe tocar la parte exterior del horno. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o una superficie de trabajo. No sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua.
10. No obstruya los respiraderos de los lados y la parte trasera del horno. Si se bloquean estos orificios mientras el horno está funcionando, podría sobrecalentarse. En tal caso, el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y vuelve a funcionar únicamente después de enfriarse.

Instrucciones Importantes para el usuario

Utilización de su Horno

1. No utilice el horno para un uso distinto a la preparación de alimentos. Este horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No utilice este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios.
2. Cuando no se esté utilizando el horno, no guarde ningún objeto dentro del mismo por si acaso se enciende accidentalmente.
3. No debe poner en funcionamiento el aparato en microondas o combinación si no hay alimentos dentro del horno. Podría estropearse el aparato si se utiliza de este modo.
4. Antes del uso, compruebe que los utensilios/ recipientes son adecuados para ser utilizados en un horno microondas.
5. El horno microondas está diseñado únicamente para calentar alimentos y bebidas. Debe tenerse cuidado cuando se calienten alimentos con un índice de humedad bajo como, por ejemplo, pan, chocolate, galletas y pastas. Pueden quemarse, secarse o prenderse fuego fácilmente si se calientan durante demasiado tiempo. No se recomienda calentar alimentos con un índice de humedad bajo como palomitas de maíz o papadams. El uso del horno para secar alimentos, periódicos o prendas de ropa o para calentar almohadillas térmicas, zapatillas, ropa húmeda, bolsas de trigo terapéuticas, bolsas de agua caliente y objetos similares puede dar como resultado lesiones o un incendio.
6. Si se emite humo o se produce fuego en el interior del horno, pulse la almohadilla Parada/Cancelar y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague la electricidad en el fusible o en el panel del disyuntor.

Funcionamiento del calentador

1. Antes de usar la función de combinación o grill por primera vez, haga funcionar el horno sin alimentos ni accesorios (incluida la bandeja de cristal) en grill 3 durante 5 minutos. Esto permitirá que se queme el aceite que se utiliza para la protección contra la corrosión. Esta es la única ocasión en la que el horno se hace funcionar vacío.



¡Precaución! Superficies calientes

Todas las superficies interiores del horno estarán muy calientes.

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

■ ¡Precaución!

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

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



¡Precaución! Superficies calientes

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

Instrucciones Importantes para el usuario

Lámpara del Horno

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

Tiempos de Cocción

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

Empiece con el tiempo de cocción mínimo para evitar cocinar los elementos en exceso. Si los alimentos no están suficientemente cocinados, siempre puede cocinarlos durante más tiempo.

■ ¡Importante!

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

Pequeñas Cantidades de Alimentos

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

Perforar la Piel

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

Termómetro para la Carne

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

Huevos

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

Instrucciones Importantes para el usuario

Líquidos

Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas, en su horno microondas puede ocurrir un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo.

Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido caliente.

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

- a Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
- b No caliente en exceso.
- c Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y, de nuevo, a la mitad del tiempo de cocción.
- d Tras calentar el líquido, déjelo en el horno durante unos instantes y remueva de nuevo antes de retirarlo del recipiente.
- e El calentamiento de bebidas en microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.

Papel/Plástico

Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.

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

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

Utensilios/Papel de Aluminio

No caliente latas cerradas o botellas porque podrían explotar.

Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deberían utilizarse cuando se cocine con microondas. Se producirán chispas.

Biberones/Potitos para Bebés

La parte superior y la tetina o la tapa deben retirarse del biberón o los tarros de comida para bebé antes de colocarlos en el horno.

El contenido de los biberones y potitos tiene que removerse o agitarse.

La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

Funcionamiento del motor de ventilación

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

Accesorios

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

Bandeja de Cristal

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

Aro Giratorio

1. No retire el anillo giratorio del suelo de la cavidad del horno.
2. El anillo giratorio y el suelo de la cavidad del horno deben limpiarse frecuentemente para evitar ruidos y la acumulación de restos de comida.
3. El anillo giratorio debe utilizarse para cocinar siempre junto con la bandeja de cristal.
4. Si retira accidentalmente el anillo giratorio, coloque el anillo giratorio suavemente en el orificio del centro del horno y sitúelo en el husillo de abajo.
El procesamiento plano se aplica en el husillo para sujetar firmemente el anillo giratorio durante el funcionamiento.

Parrilla

1. La rejilla se utiliza para facilitar el dorado de pequeños platos y para ayudar a que el calor circule correctamente.
2. No utilice ningún recipiente metálico directamente sobre la rejilla en combinación con el microondas.
3. No utilice la parrilla en la modalidad de microondas.

Steam Plus Pot

(tapa, bandeja de vapor, recipiente)

1. El recipiente Steam Plus se ha diseñado específicamente para este horno. Aunque la tapa y el recipiente sean de metal, si se coloca en el centro de la bandeja de cristal se puede utilizar de forma segura. No utilizar el recipiente Steam Plus en cualquier otro horno microondas ni en hornos convencionales.
2. Para usar los accesorios Steam Plus, ha de utilizarse el recipiente, la rejilla de vapor y la tapa a la vez (página 23).
3. La rejilla de vapor se coloca dentro del recipiente, con la tapa encima. El alimento se dispone sobre la rejilla de vapor. La bandeja para vapor se debe utilizar siempre junto con el recipiente y la tapa.
4. Añadir siempre 150 ml de agua corriente a la base del recipiente antes de utilizar la función Steam Plus.
5. Los accesorios Steam Plus solo se deben utilizar en modo microondas. Al usar el recipiente solo en modo grill, pueden utilizarse los modos grill o de combinación.
6. El recipiente y la tapa se pueden usar juntos (sin la rejilla de vapor) para las funciones de freír o guisar/hervir.
7. Utilizar siempre el recipiente sobre el plato giratorio. No usar con la rejilla.
8. Usar siempre guantes para manipular los accesorios. Después del uso, la tapa y el asa pueden estar calientes. Tenga cuidado al retirar la tapa.
9. Cerciorarse de haber retirado todo el envoltorio antes de cocinar.
10. No abrir la tapa con la cara muy cerca del recipiente Steam Plus. Ir con cuidado, ya que el vapor puede provocar lesiones. La tapa se debe utilizar siempre junto con el recipiente y la bandeja para vapor.
11. La protección negra de silicona se puede retirar. Reponerla siempre antes del uso.
12. Volver a colocar antes de usarse. Seguir siempre las instrucciones para utilizar el recipiente Steam Plus. En caso contrario, puede haber riesgo de lesiones o daños al horno.
 - Consulte las páginas 23-24 para obtener más información sobre el uso del recipiente Steam Plus.

Partes del Horno

1. Botón de apertura de la puerta

Púlselo para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, éste se detendrá temporalmente sin borrar el ajuste que se haya hecho con anterioridad. La cocción se reiniciará en cuanto se cierre la puerta y se pulse la almohadilla Iniciar/Ajustar.

2. Ventana del horno

3. Sistema de cierre de seguridad de la puerta

4. Orificios de ventilación

5. Guía de alimentación de microondas (no retirar)

6. Orificios de ventilación exteriores

7. Panel de control

8. Cable de alimentación

9. Enchufe

10. Bandeja de cristal

11. Anillo giratorio

12. Elementos del grill

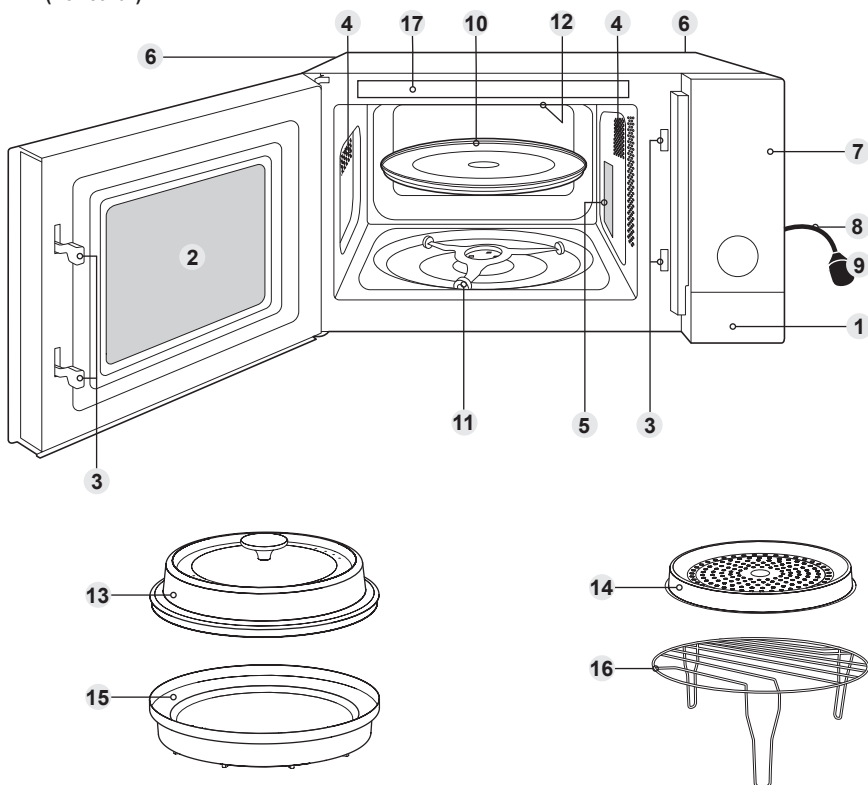
13. Tapa

14. Bandeja de vapor

15. Recipiente

16. Rejilla

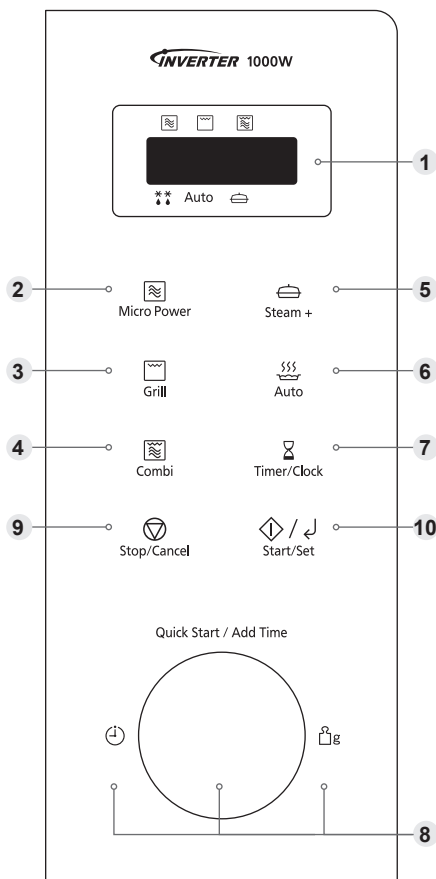
17. Etiqueta del menú



Las etiquetas de identificación y precaución se encuentran en la superficie exterior.

■ Notas

1. Esta ilustración es sólo de referencia.
2. El plato giratorio, la rejilla, la tapa, la bandeja para vapor y el recipiente son los únicos accesorios de este horno. Todos los demás utensilios de cocina que se mencionan en el presente manual se deben adquirir por separado.



- Su panel de control puede tener una apariencia diferente, pero las palabras de las almohadillas y la funcionalidad serán las mismas.

■ Pitido

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

1. Pantalla de visualización
2. Almohadilla Micro Power (Potencia Micro) (página 17)
3. Grill pad (página 21)
4. Almohadilla de combinación (página 22)
5. Almohadilla de Steam Plus (páginas 27-30)
6. Almohadilla de menú automático (páginas 31-35)
7. Almohadilla Temporizador/Reloj (página 15, 25)
8. Botón giratorio
Introducir el tiempo o el peso de los alimentos con el botón giratorio. Use el botón giratorio para la función Inicio Rápido y Añadir tiempo. (Página 18, 20)
9. Almohadilla Parada/Cancelar:
Antes de cocinar:
Borra las instrucciones si se pulsa una vez.
Durante la cocción:
Si pulsa una vez, detendrá temporalmente el programa de cocción. Si vuelve a pulsar, cancelará todas sus órdenes y en la pantalla aparecerá un "0" o la hora del día.
10. Almohadilla de Iniciar/Ajustar
Pulsar para que el horno empiece a funcionar. Si se abre la puerta durante la cocción o se toca una vez Parada/Cancelar, hay que pulsar nuevamente Iniciar/Ajustar para continuar con la cocción.
Pulse para confirmar el ajuste después de seleccionar el nivel de microondas, el nivel de grill, el nivel de combinación o el número de programa automático.

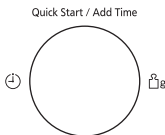
El diseño del panel de control del microondas puede ser de diferente color, pero las funciones de éste no varían

■ Notas

1. Si se establece una operación y no se pulsa la almohadilla Iniciar/Ajustar, el horno cancelará la operación automáticamente después de 6 minutos. La pantalla volverá al reloj o a "0".
2. Coloque el horno con la ventana de visualización no más alta que el nivel de los ojos para una experiencia de visualización óptima.

Ajuste del Reloj

Cuando el horno se conecta por primera vez, aparece “88·88” en la pantalla de visualización.



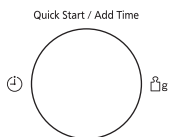
Pulse Temporizador/Reloj dos veces.

La hora empieza a parpadear.

Ajuste las horas con el botón giratorio.

Pulse Iniciar/Ajustar.

Los minutos empiezan a parpadear.



Ajuste los minutos con el botón giratorio.

Pulse Iniciar/Ajustar.

La hora del día queda fijada en la pantalla.

■ Notas

1. Para reajustar la hora del día, repita todo el paso anterior.
2. El reloj mantendrá la hora siempre que el horno esté enchufado y reciba alimentación eléctrica.
3. El reloj tiene formato de 24 horas; es decir 2 pm = 14:00 no 2:00.

Bloqueo de Seguridad para Niños

Usando este sistema hará que los mandos del horno sean inoperables; sin embargo, la puerta podrá abrirse.

El bloqueo para niños puede activarse cuando el visualizador muestra un “0” o la hora.

Para activarlo:



Pulse Iniciar/Ajustar tres veces.

Desaparecerá la hora. La hora real no se perderá. La pantalla mostrará la palabra “L ---”.

Para cancelarlo:



Pulsar el botón parada / cancelar tres veces.

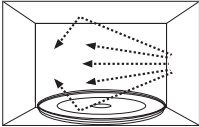
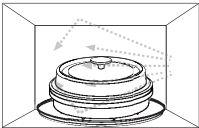
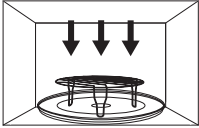
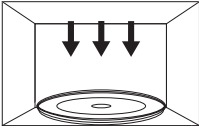
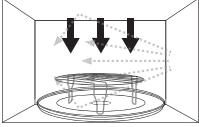
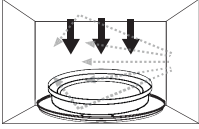
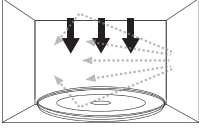
Volverá a aparecer la hora en la pantalla.

■ Nota

Para activar el bloqueo de seguridad para niños, se debe pulsar el Iniciar/Ajustar 3 veces en un período de 10 segundos.

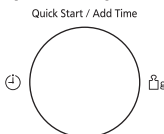
Modos de Cocción

Las tablas que aparecen a continuación son ejemplos de los accesorios. Pueden variar en función de la receta y del plato usado.

Modos de cocción	Usos	Accesorios a utilizar	Recipientes
Microondas  O	- Descongelar - Recalentar - Fundir: mantequilla, chocolate, queso. - Cocinar: pescado, verduras, frutas, huevos. - Preparar: frutas asadas, mermelada, salsas, natillas, pasteles, caramelo, carne, pescado. - Hornear pasteles sin color.	—	Recipientes de Pyrex® aptos para el microondas (p. ej. platos o boles) directamente sobre el plato giratorio. Sin metal.
Steam Plus  O	Preparar al vapor pescado, verdura, patatas y pollo.	Recipiente Steam Plus (Recipiente, bandeja para vapor y tapa).	—
Grill  O	- Trozos finos de carne o pescado al grill. - Tostadas al grill.	Rejilla	—
	Dorar platos gratinados o tartas de merengue.	—	Metálicos o resistentes al calor, directamente sobre el plato giratorio.
Combination  O	Asar filetes y trozos de pollo.	Rejilla	Sin metal
 O	Dorar y dejar crujientes pizzas, quiches o patatas.	Recipiente	Sin metal
	- Cocinar lasaña, carne, patatas o verduras gratinadas. - Hornear y dorar tarta y postres.	—	Aptos para el microondas o resistentes al calor, directamente sobre el plato giratorio. Sin metal

Cocción y descongelación con microondas

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



Pulse Micro Power (Potencia Micro).

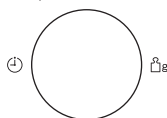
Los vatios aparecerán en la pantalla.

Seleccione el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.

(También puede pulsar Micro Power (Potencia Micro) varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Quick Start / Add Time



Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.

Pulse Iniciar/Ajustar.

En la pantalla aparecerá una cuenta atrás.

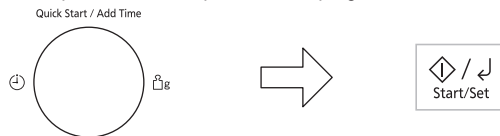
Nivel de potencia		Tiempo máximo disponible
1000 W	Alta	30 minutos
800 W	Medio alto	95 minutos
600 W	Media	
440 W	Baja	
300 W	Fuego lento	
160 W	Descongelar	
100 W	Tibia	

■ Notas

- Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo. Consulte la página 20. Para cancelar la función Añadir tiempo, pulse cualquier almohadilla cuando se muestre "Add".
- Para la cocción multifase, consulte la página 26.
- El tiempo de reposo puede programarse después de establecer la potencia de microondas y el tiempo de cocción. Consulte la página 25 para obtener información sobre el uso del temporizador.
- Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 10 segundos hasta llegar a los 10 minutos.
- No utilice recipientes metálicos en modo de microondas.
- Cuando el horno microondas funciona a una potencia de microondas de 1000 W (Alta) durante mucho tiempo, el horno microondas ajusta automáticamente la potencia para proteger los componentes del horno microondas.

Función de Inicio Rápido

Esta función permite iniciar rápidamente el programa de microondas de 1000 W.



Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.

El nivel de potencia de microondas se ajusta automáticamente a 1000 W.

Pulse Iniciar/Ajustar.

Se iniciará el programa de potencia de microondas de 1000 W y se iniciará la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

■ Notas

1. El tiempo máximo de cocción para la función de Inicio Rápido es de 30 minutos.
2. Puede utilizar la función de Inicio Rápido para ajustar la primera fase de la cocción multifase. Ajuste la segunda o tercera fase después de girar el botón giratorio. Consulte la página 26 para obtener información sobre la cocción multifase.

Descongelar con Microondas

Consejos para Descongelar

Compruebe la descongelación varias veces, incluso aunque esté usando los botones automáticos. Respete los tiempos de reposo.

Tiempos de Reposo

Las porciones pequeñas de comida se deben cocinar casi inmediatamente después de su descongelación. Es normal que los trozos de comida más grandes estén congelados en el centro. Antes de cocinarlos, déjelos reposar durante un mínimo de una hora. Durante este tiempo de reposo la temperatura se hace homogénea en todo el alimento y se descongela por conducción. Nota: Si no va a cocinar los alimentos inmediatamente, guárdelos en el frigorífico. Nunca vuelva a congelar comida ya descongelada sin haberla cocinado antes.

Carnes para Asados y Aves

Es preferible poner la carne para asar en un plato boca abajo o en una rejilla de plástico para que no pierda sus jugos.

Carne Picada o Dados de Carne y Pescado

Ya que la parte exterior de estos alimentos se descongela con mucha rapidez, es necesario separar los trozos con frecuencia mientras se descongelan y sacarlos cuando ya estén descongelados.

Porciones Pequeñas



Las chuletas y los trozos de pollo se deben separar lo antes posible para que se descongelen por igual. Las zonas grasas y los extremos se descongelan más rápidamente. Póngalos cerca del centro de la bandeja de cristal.

Pan

Las barras de pan requieren un tiempo de reposo de 5 a 30 minutos para que el centro se descongele. El tiempo de reposo se puede reducir si se separan las rebanadas y los bollos y las barras de pan se cortan por la mitad.

Pitido

Durante los programas de Descongelar Automáticamente se emitirán pitidos. Los pitidos sirven para recordarle que debe comprobar, remover o separar los trozos. En caso contrario, se puede obtener una descongelación desigual.

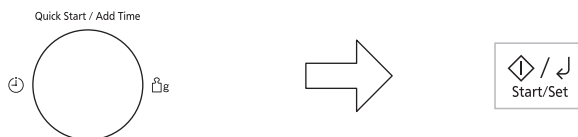
Tablas de Descongelación

Alimentos	Peso/Cantidad	Tiempo & Modo	Método
Panecillos (3)	1 unidad 85 g	1000 W 20-30 sec	Reposo 5 min
Queso (camembert) (3)	1 unidad 250 g	160 W 6 min 20 sec	1 hora de reposo como mínimo
Queso (feta) (3)	1 loncha 200 g	160 W 6-7 min	Reposo 20 min como mínimo
Queso cottage (quark) (3)	1 unidad 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	Reposo 10 min
Filetes de pescado finos (2, 3)	4 unidades 500 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Reposo 15 min
Filetes de pescado gruesos (2, 3)	1 unidad 380 g	160 W 10-12 min	
Filete de pescado con espina (2, 3)	1 unidad 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Frambuesas (1)	200 g	160 W 5-7 min	Reposo 15 min
Ciruelas y albaricoques (1)	300 g	160 W 9-11 min	Reposo 15 min
	700 g	160 W 17-19 min	
Pasta quebradiza (1, 3)	1 lámina 500 g	160 W 3-4 min	El tiempo de reposo de 20 min en el refrigerador
Masa de pizza (1, 3)	1 bala 240 g	160 W 4 min	Reposo 10 min
Gambas o langostinos pequeños (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Romper el hielo y escurrir varias veces. Reposo 10 min
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Gambas o langostinos grandes (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	
Jamón cocido, magro (2)	4 lonjas 200 g	160 W 4-5 min	Reposo 5 min
Salami (2)	12 lonjas 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Postres			
Selva negra (1)	1 unidad 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Reposo 15 min
Fondant de chocolate (1)	1 unidad 450 g	440 W 3 min	Reposo 10 min
Tarta de frutas (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	Reposo 10 min

(1) Girar e ir removiendo. (2) Separar y girar varias veces. (3) Retirar el envoltorio y colocar en una bandeja resistente al calor. (4) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor.

Uso de la Función Añadir Tiempo

Esta característica permite añadir tiempo al finalizar la cocción anterior.



Después de la cocción, ajuste el tiempo adicional con el botón giratorio.

Tiempo máximo de cocción:

Potencia de microondas de 1000 W	: 30 minutos
Otras potencias de microondas	: 95 minutos
Grill, Combinación	: 95 minutos

Pulse Iniciar/Ajustar.

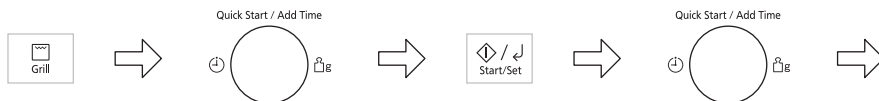
Se añadirá tiempo. El tiempo de la pantalla comenzará a descontarse.

■ Notas

1. Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo.
2. La función Añadir tiempo se cancelará si no realiza ninguna operación durante 1 minuto después de la cocción o pulsa cualquier almohadilla cuando se muestra "Add".
3. Esta función solo está disponible para las funciones de Microondas, Grill y Combinación, y no está disponible para los programas automáticos.
4. La función Añadir tiempo se puede utilizar tras la cocción multifase. El nivel de potencia es el mismo en la última fase. Esta función no estará operativa si la última fase fue de tiempo de reposo.

Grill

El sistema grill del horno permite cocinar de forma rápida y eficiente una amplia variedad de alimentos, p. ej. costillas, salchichas, filetes, tostadas, etc. Hay tres ajustes de grill disponibles. El plato giratorio debe estar siempre colocado al usar el horno.



Pulse Grill.

En la pantalla aparece el nivel de grill (3, 2 o 1).

Seleccione el nivel de potencia deseado con el botón giratorio.

(También puede pulsar Grill varias veces para seleccionar el nivel de potencia).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.



Pulse Iniciar/Ajustar.

En la pantalla aparecerá una cuenta atrás.

Nivel de potencia		Tiempo máximo disponible
1000 W	Grill 3 (Alta)	95 minutos
850 W	Grill 2 (Media)	
700 W	Grill 1 (Baja)	

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 10 segundos hasta llegar a los 10 minutos.

■ Notas

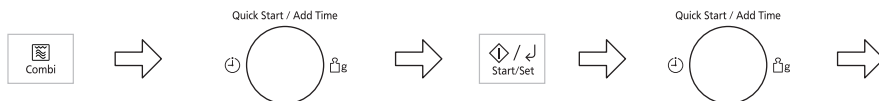
- Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo. Consulte la página 20. Para cancelar la función Añadir tiempo, pulse cualquier almohadilla cuando se muestre "Add".
- Coloque los alimentos sobre la rejilla, en la bandeja de cristal. Coloque un plato resistente al calor (por ejemplo, Pyrex®) debajo, para recoger la grasa y las gotas.
- No cubra los alimentos cuando utilice el grill.
- No trate de precalentar el grill.
- El grill sólo funciona con la puerta del horno cerrada, no se puede utilizar la función de grill con la puerta abierta.
- No hay potencia de microondas en el programa de sólo grill.
- Debe darse la vuelta a la mayoría de alimentos a media cocción. Cuando dé la vuelta a los alimentos, abra la puerta del horno y retire CON CUIDADO la rejilla con la ayuda de unos guantes.
- Después de darles la vuelta, vuelva a colocar la comida en el horno y cierre la puerta. Después de cerrar la puerta del horno, pulse Iniciar/Ajustar. La pantalla del horno seguirá descontando el tiempo de grill restante. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento, para comprobar la evolución de los alimentos mientras se está utilizando el grill.
- El grill brillará intermitentemente durante la cocción, es normal.
- No toque el dispositivo de calentamiento en la parte superior de la cavidad interior mientras la cavidad esté caliente.
El dispositivo de calentamiento puede estar aún caliente.
- Después del uso del GRILL, es posible que el producto no funcione durante algún tiempo para evitar el sobrecalentamiento.

■ ¡PRECAUCIÓN!

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

Cocción en el Modo Combinado

El modo combinación es adecuado para alimentos que se suelen preparar al grill y para recalentar deliciosos aperitivos. El grill se iluminará y apagará durante la cocción- esto es normal.



Pulse Combinación.
En la pantalla aparece el nivel de combinación (3, 2 o 1).

Seleccione el nivel de combinación deseado con el botón giratorio.
(También puede pulsar Combinación varias veces para seleccionar el nivel de combinación).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio.



Pulse Iniciar/Ajustar.

En la pantalla aparecerá una cuenta atrás.

Nivel	Microondas	Grill	Tiempo máximo disponible
Combinación 3	440 W (Baja)	1000 W (Alta)	95 minutos
Combinación 2	300 W (Fuego lento)	1000 W (Alta)	
Combinación 1	300 W (Fuego lento)	850 W (Media)	

Ajustar el Tiempo Durante la Cocción

Si fuera necesario puede modificar el tiempo de cocción durante la misma. Use el botón giratorio de tiempo/peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse o disminuirse en incrementos de 10 segundos hasta llegar a los 10 minutos.

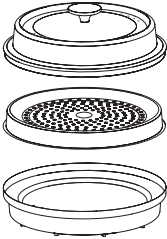
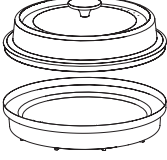
■ Notas

- Una vez finalizada la operación, aparece "Add" durante aproximadamente 1 minuto en la pantalla. Mientras se visualiza, puede volver a utilizar la función Añadir tiempo. Consulte la página 20. Para cancelar la función Añadir tiempo, pulse cualquier almohadilla cuando se muestre "Add".
- La rejilla está diseñada para ser utilizada para con las funciones de combinación y grill. Nunca intente utilizar ningún otro accesorio metálico que no haya sido proporcionado con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa o las gotas.
- Utilice la parrilla del grill sólo como se describe. No la utilice si está usando el horno con menos de 200 g de alimentos en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no cocine en modo combinado, cocine sólo con el grill o el microondas para obtener los mejores resultados.
- No cubra nunca los alimentos cuando esté cocinando en modo combinado.
- No precaliente el grill en el modo combinado.
- Los arcos eléctricos se pueden formar si el peso del alimento es incorrecto, la rejilla está dañada o se ha utilizado un recipiente metálico accidentalmente. Los arcos eléctricos consisten en parpadeos de luz azul que pueden apreciarse en el microondas. Si esto ocurriera, pare el horno inmediatamente.
- Algunos alimentos deberían cocinarse en el modo combinado sin utilizar la parrilla del grill, por ejemplo, asados, gratinados, pasteles y pudings. Los alimentos deberían colocarse en un recipiente no metálico resistente al calor y ponerse directamente sobre la bandeja de cristal.
- No utilice recipientes plásticos para microondas en programas del modo combinado (a menos que sean adecuados para la cocción mixta). Los recipientes deben poder soportar el calor del grill de la parte superior, por ejemplo, resultan ideales los de cristal resistente al calor como el Pyrex® o la cerámica.
- NO utilice sus propios platos o recipientes metálicos, ya que las microondas no penetrarán uniformemente en los alimentos.

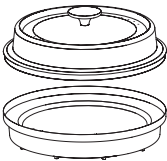
■ ¡PRECAUCIÓN!

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

Uso del recipiente Steam Plus (Operación manual)

Función	Accesorio a utilizar	Concepto	Instrucciones
Grill crujiente	Recipiente 	Algunos alimentos cocinados con microondas pueden tener la corteza blanda y empapada. El recipiente dora y deja crujientes pizzas, quiches, tartas y productos empanados como si se cocinaran en un horno convencional. El recipiente funciona de tres formas: al calentar el recipiente absorbe las ondas del microondas, calentando directamente los alimentos por las microondas y calentando los alimentos por el grill. La base del recipiente absorbe las microondas y las convierte en calor. Después el recipiente transfiere el calor al alimento. El efecto de transferencia de calor se maximiza por la superficie antiadherente.	Para unos mejores resultados, precalentar el recipiente antes del uso. Colocar directamente sobre la bandeja de cristal y precalentar en Combinación 3 durante 5 minutos. Para que los alimentos se doren mejor, extender aceite por el recipiente con un pincel antes de recalentar alimentos como salchichas y empanados. Sacar el recipiente del horno e introducir en el alimento. Utilizar guantes para horno, ya que el recipiente estará muy caliente. Para los mejores resultados, es importante introducir los alimentos en el recipiente inmediatamente después de precalentarlo. No se garantiza el rendimiento en caso de demora. Consultar la tabla de cocción de la página 39.
Vapor	Recipiente Steam Plus (Recipiente, bandeja para vapor y tapa) 	Los accesorios Steam Plus son aptos para preparar al vapor verduras, patatas, filetes de pescado, pescados enteros o filetes de pollo. La base del recipiente absorbe las microondas, con lo que se calienta el agua del interior. Esto genera el vapor que cocina los alimentos.	Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente y colocar la bandeja para vapor dentro. Poner el alimento directamente sobre la bandeja para vapor. Cubrir con la tapa y colocar directamente sobre el plato giratorio. Consultar la tabla de cocción de la página 40.
Freír	Recipiente y tapa 	El recipiente se utiliza junto con la tapa. Los alimentos aptos, como filetes de pescado, trozos de pollo o hamburguesas, se colocan directamente en el recipiente. La comida se cocina con el calor de la base del mismo. La parte inferior del alimento quedará dorada y crujiente.	Colocar los alimentos directamente en el recipiente, cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. No se requiere precalentamiento. Si es necesario, dar la vuelta o colocar de otro modo los alimentos durante la cocción. Consultar la tabla de cocción de la página 40.

Uso del recipiente Steam Plus

Función	Accesorio a utilizar	Concepto	Instrucciones
Fuego lento	Recipiente y tapa 	El recipiente se utiliza junto con la tapa. Es apto para guisar o hervir risotto, marisco o guisos y sopas de carne o verdura. El alimento se cocina con el calor de la base del recipiente.	Colocar los alimentos directamente en el recipiente, cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. No se requiere precalentamiento. Si es necesario, remover durante la cocción. Consultar las recetas en la página 41.

Cuidado del recipiente Steam Plus

1. No cortar pizzas, quiches ni otros alimentos directamente sobre el recipiente, ya que la superficie antiadherente resultará dañada.
2. Tras el uso, lavar los accesorios Steam Plus en agua caliente jabonosa y aclarar con agua caliente. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni estropajos, ya que estropearán la superficie del recipiente.
3. Los accesorios Steam Plus son aptos para el lavavajillas.

■ Notas

1. Con el modo grill crujiente, no precalentar el recipiente en el modo de microondas.
2. Colocar el recipiente siempre en el centro del plato giratorio y comprobar que no toque la pared del interior del horno. En caso contrario, podrían producirse chispas que dañarían el interior.
3. Utilizar siempre el recipiente sobre el plato giratorio. No usar con la rejilla.
4. Utilizar siempre guantes para manipular los accesorios.
5. Cerciorarse de haber retirado todo el envoltorio antes de cocinar.
6. No colocar ningún material sensible al calor en el recipiente caliente, ya que podrían producirse quemaduras.
7. No utilizar el recipiente Steam Plus en cualquier otro horno microondas ni en hornos convencionales.
8. No utilizar la bandeja para vapor y la tapa por separado.
9. Para obtener los mejores resultados con el modo grill crujiente, utilizar el recipiente en los modos grill, combinación y microondas. Solo se puede usar el modo Combinación 3 para precalentar el recipiente.

■ ¡Precaución!

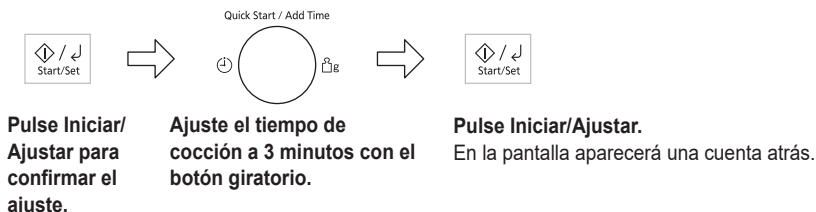
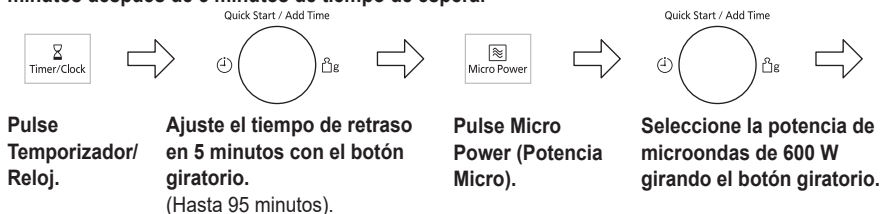
Utilizar guantes para horno para retirar los accesorios. Utilizar siempre la tapa con las funciones de preparar al vapor, freír o guisar/hervir. Tras la cocción, evitar abrir la tapa con la cara demasiado cerca del accesorio, ya que se podrían producir lesiones.

Uso del Temporizador

Cocción con Arranque Retrasado

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

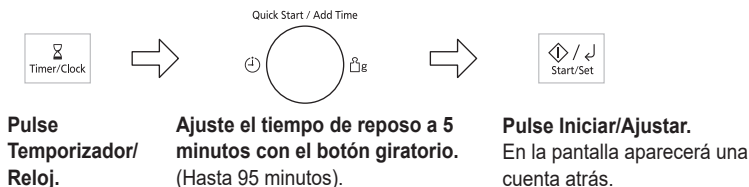
Ejemplo: Para iniciar la cocción con potencia de MICROONDAS de 600 W (Media) durante 3 minutos después de 5 minutos de tiempo de espera.



Tiempo de Parada

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

Ejemplo: Para esperar durante 5 minutos tras una cocción a potencia de MICROONDAS de 600 W (Media) durante 3 minutos.



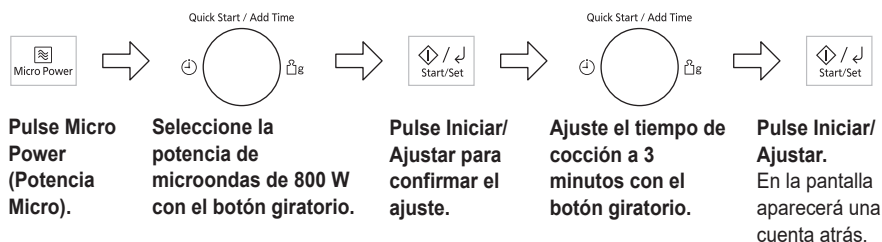
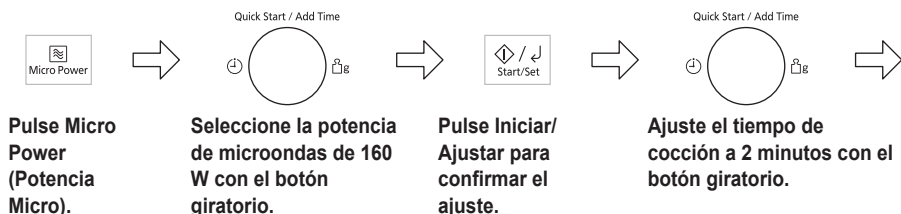
■ Notas

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo el retraso del inicio de la cocción o el tiempo de reposo.
2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de Parada o la Temporización en Minutos, el tiempo de la ventana de visualización continuará contando hacia atrás.
3. Esta función también puede utilizarse como temporizador. En este caso, pulse el Temporizador/Reloj, establezca el tiempo y pulse Iniciar/Ajustar.
4. No se puede programar retraso del inicio de la cocción ni el tiempo de reposo después de un programa automático.

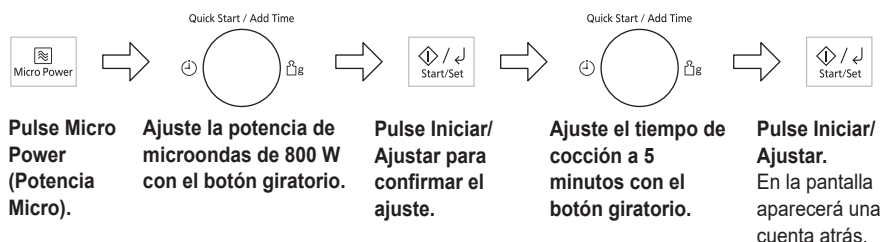
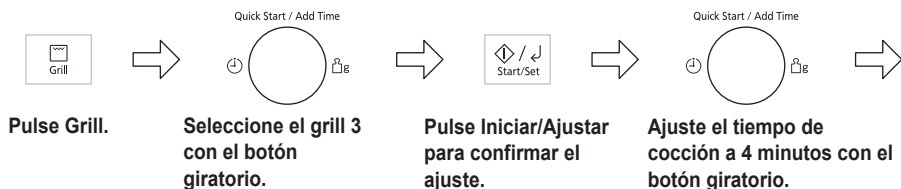
Cocción Multifase

2 o 3 fases de cocción

Ejemplo: Para descongelar durante 2 minutos y cocinar alimentos a 800 W de potencia de microondas durante 3 minutos.



Ejemplo: Para cocinar a grill 3 durante 4 minutos y cocinar los alimentos a 800 W de potencia de microondas durante 5 minutos.



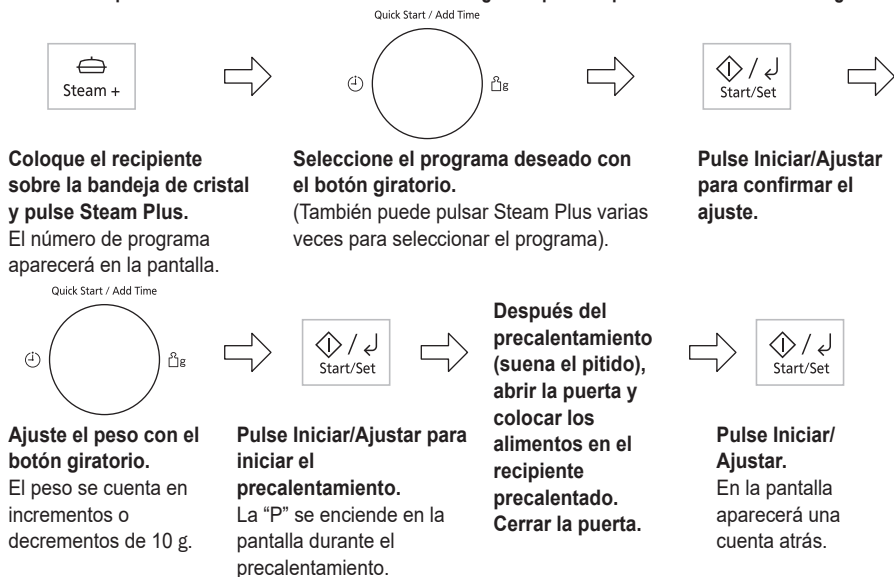
■ Notas

1. Para la cocción en 3 etapas, introduzca otro programa de cocción antes de pulsar Iniciar/Ajustar.
2. Mientras esté en funcionamiento, se detendrá si se pulsa una vez el botón de parada/cancelar. Al pulsar Iniciar/Ajustar se reiniciará el funcionamiento programado. Al pulsar dos veces el botón de parada/cancelar, se detendrá y borrará el funcionamiento programado.
3. Los programas automáticos no se pueden utilizar con la cocción multifase.
4. Durante el funcionamiento, se escucharán 2 pitidos entre cada fase y 5 pitidos una vez que hayan finalizado todas las fases.
5. La potencia de 1000 W (Alta) MICROONDAS se puede ajustar solo una vez en la COCCIÓN EN VARIAS FASES.

Programas Steam Plus

Programa 1 - 2

Esta función permite cocinar o recalentar los alimentos según su peso. El peso se debe introducir en gramos.



■ Notas

1. Programas Steam Plus de peso automático sólo se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos; no confíe en la información contenida en el paquete.
4. Usar solo el recipiente como se indica a continuación.
5. Para obtener información sobre el uso del accesorio de recipiente, consulte las páginas 23-24.
6. No cubrir el alimento si se usan los programas Steam Plus para pizza congelada y quiche refrigerada, ya que esto impedirá que se doren los alimentos.
7. La mayoría de los alimentos se benefician de un TIEMPO DE ESPERA. Después de cocinar con un PROGRAMA AUTOMÁTICO, permita que el calor se siga dirigiendo al centro.
8. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

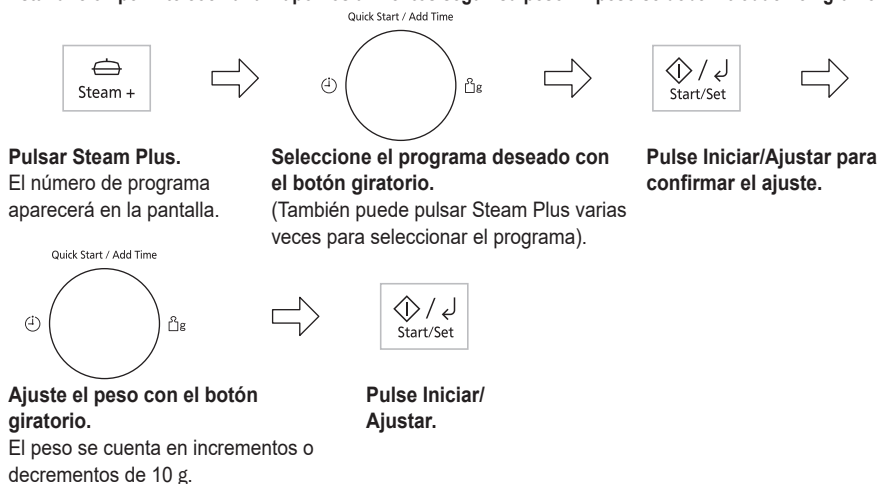
Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
1. Pizza Congelada  	120-440 g		Para recalentar y dorar la parte superior de una pizza, una brocheta o pan de queso precocinados congelados. Coloque el recipiente sobre la bandeja de cristal. Pulse Steam Plus y seleccione el programa 1 con el botón giratorio. Pulse Iniciar/Ajustar y gire el botón giratorio para ajustar el peso. Pulse Iniciar/Ajustar para iniciar el precalentamiento. Después de que suene el pitido de precalentamiento, retirar todo el envoltorio y colocar la pizza en el recipiente precalentado. Pulse Iniciar/Ajustar para iniciar la cocción. Cuando finalice la cocción, transferir la pizza a una rejilla de enfriamiento. Este programa no es adecuado para pizzas de base gruesa, pizzas de costra rellena ni para pizzas muy finas (tipo Flammkueche).

Programas Steam Plus

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
2. Quiché frío  	150-400 g		Para recalentar quiche fresca precocinada. Coloque el recipiente sobre la bandeja de cristal. Pulse Steam Plus y seleccione el programa 2 con el botón giratorio. Pulse Iniciar/Ajustar y gire el botón giratorio para ajustar el peso. Pulse Iniciar/Ajustar para iniciar el precalentamiento. Después de que suene el pitido de precalentamiento, retirar todo el envoltorio y colocar la quiche en el recipiente precalentado. Pulse Iniciar/Ajustar para iniciar la cocción. Cuando finalice la cocción, pasar la quiche a una rejilla de enfriamiento. Las quiches con alto contenido de queso pueden estar mucho más calientes que las de verduras. Este programa no es apto para pasteles de doble masa, quiches con mucho relleno o sin corteza.

Programa 3 - 8

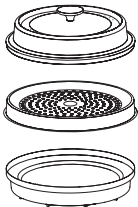
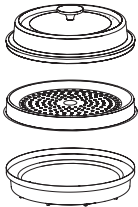
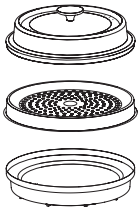
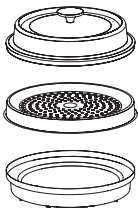
Esta función permite cocinar al vapor los alimentos según su peso. El peso se debe introducir en gramos.



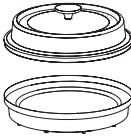
■ Notas

1. Programas Steam Plus de peso automático sólo se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos; no confíe en la información contenida en el paquete.
4. Utilice sólo los accesorios tal y como se indica en las páginas 29-30.
5. Para obtener información sobre el uso del accesorio de recipiente, consulte las páginas 23-24.
6. La mayoría de los alimentos se benefician de un TIEMPO DE ESPERA. Después de cocinar con un PROGRAMA AUTOMÁTICO, permita que el calor se siga dirigiendo al centro.
7. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Programas Steam Plus

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
3. Huevos Cocidos  	1-8 piezas		Para hacer huevo cocido. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente. Colocar los huevos frescos sobre la placa de vapor, dentro del recipiente. Cubrir con la tapa y colocar sobre la bandeja de cristal. Pulse Steam Plus, seleccione el programa 3 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el número de huevos con el botón giratorio. Pulse Iniciar/Ajustar. • Cuando coloque el recipiente Steam Plus en el horno, no lo incline para evitar que los huevos se muevan. • Puede ajustar el grado de cocción configurando el número de piezas para que sea mayor o menor que el número real de piezas que se van a hervir. Por ejemplo, si quiere que 2 huevos cocidos estén más duros, póngalo a 3, y si los quiere más blandos, póngalo a 1, etc.
4. Filetes de pescado al vapor  	200-500 g		Para cocinar filetes de pescado frescos, p. ej. bacalao, salmón o abadejo. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente. Colocar los filetes de pescado fresco sobre la placa de vapor, dentro del recipiente. Cubrir con la tapa y colocar sobre la bandeja de cristal. Pulse Steam Plus, seleccione el programa 4 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de los filetes de pescado fresco con el botón giratorio. Pulse Iniciar/Ajustar.
5. Pechugas de pollo al vapor  	200-800 g		Para cocinar pechugas de pollo fresco. Cada pechuga de pollo debe pesar entre 100 y 250 g. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente. Colocar las pechugas de pollo fresco sobre la placa de vapor, dentro del recipiente. Cubrir con la tapa y colocar sobre la bandeja de cristal. Pulse Steam Plus, seleccione el programa 5 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de las pechugas de pollo fresco con el botón giratorio. Pulse Iniciar/Ajustar.
6. Patatas al vapor  	150-500 g		Para preparar al vapor patatas sin piel. Pelar las patatas y cortarlas en trozos uniformes. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente. Colocar las patatas preparadas sobre la placa de vapor, dentro del recipiente. Cubrir con la tapa y colocar sobre la bandeja de cristal. Pulse Steam Plus, seleccione el programa 6 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Ajuste el peso de las patatas con el botón giratorio. Pulse Iniciar/Ajustar.

Programas Steam Plus

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
7. Mejillones   Steam +	250 g (1 porción) 500 g (2 porciones)		Para cocinar mejillones frescos en salsa de vino blanco, 250 g o 500 g. Prepare los ingredientes como se indica a continuación. Lavar, frotar y quitar las barbas de los mejillones. Tirar todos los que estén abiertos. Poner mantequilla y chalotas en el recipiente. Colocar sobre la bandeja de cristal sin la tapa. Pulse Steam Plus, seleccione el programa 7 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Utilizar el botón giratorio para seleccionar 250 g o 500 g. Pulsar Iniciar/Ajustar. Cuando suenen los pitidos, añadir los mejillones y el vino y remover. Cubrir con la tapa, colocar sobre la bandeja de cristal y pulsar Iniciar/Ajustar.
Ingredientes			
		Para 500 g 60 g de chalotas cortadas finamente 1 cucharada de mantequilla 150 ml de vino blanco 500 g de mejillones	Para 250 g 40 g de chalotas cortadas finamente 1/2 cucharada de mantequilla 100 ml de vino blanco 250 g de mejillones
8. Risotto   Steam +	500 g (2 porciones) 1000 g (4 raciones)		Para cocinar risotto, 500 g o 1000 g. Preparar como se indica en la siguiente receta. Pulse Steam Plus, seleccione el programa 8 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Utilizar el botón giratorio para seleccionar 500 g o 1000 g. Pulsar Iniciar/Ajustar. Remueva al oír el pitido.
Ingredientes			
Para 1000 g (4 raciones) 40 g de setas porcini deshidratadas 1 cebolla 50 g de mantequilla 250 g de arroz Arborio 1 diente de ajo 400 ml de agua caliente con 1 pastilla de caldo vegetal 30 g de parmesano			
La mitad de los ingredientes para 500 g (2 raciones)			
Plato: ninguno Accesorio: Steam Plus Pot			
1. Remojar las setas según las instrucciones del envase con 400 ml de agua para 40 g y 200 ml para 20 g. 2. Añadir al recipiente arroz, cebolla picada, mantequilla, un diente de ajo picado y setas porcini remojadas y cortadas. 3. Añadir caldo vegetal y el agua de remojo (150 ml para una receta de cuatro raciones, 75 ml para dos raciones). Cubrir con la tapa 4. Colocar el recipiente sobre el plato giratorio. 5. Verter el parmesano al finalizar la cocción.			

Programas de menú automático (Descongelar Automáticamente)

Descongelar automáticamente

Esta función le permite descongelar carne picada, chuletas, pollo en porciones, carne en porciones y pan. Pulse el menú automático para seleccionar la categoría de descongelación correcta y después introduzca el peso del alimento en gramos (consulte la 32).

Los alimentos deben colocarse en un plato adecuado, los pollos enteros y las porciones de carne deben estar en una fuente alta o en un plato resistente a microondas. Las chuletas, el pollo en porciones y las rebanadas de pan deben colocarse en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos.

Durante el programa, el horno emitirá un pitido para recordarle que debe comprobar los alimentos. Es esencial que gire y remueva los alimentos con frecuencia. Al oír el primer pitido debe girar los alimentos. Al segundo pitido debe girar los alimentos o partírlos.

1.º pitido

Girar



2.º pitido

Girar o partir

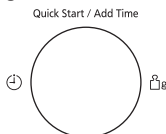


■ Notas

1. Compruebe los alimentos durante la descongelación. La velocidad de descongelación de los alimentos varía.
2. Durante la descongelación no es necesario tapar el alimento.
3. Gire o remueva siempre el alimento, especialmente cuando el horno "pita".
4. La carne picada/chuletas/pollo en porciones debe partirse o separarse tan pronto como sea posible y colocarse en una sola capa.
5. Permita un tiempo de reposo de forma que se descongele el centro del alimento (mínimo 1-2 horas para porciones de carne y pollos enteros).

Programas de menú automático (Descongelar Automáticamente)

Con esta prestación podrá descongelar alimentos congelados según su peso.



Pulse Menú automático.

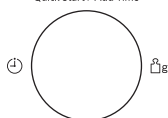
El número de programa automático aparecerá en la pantalla.

Seleccione el programa de menú automático con el botón giratorio.

(También puede pulsar el menú automático varias veces para seleccionar el programa de menú automático.)

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.

Quick Start / Add Time



Ajuste el peso de los alimentos congelados con el botón giratorio.

El peso se cuenta en incrementos o decrementos de 10 g.

Pulse Iniciar/Ajustar.

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

Programa	Peso/Accesorios	Instrucciones
9. Piezas Pequeñas 	150-1000 g 	Piezas pequeñas de carne, escalopas, salchichas, carne picada, filetes de pescado, filetes, chuletas (de entre 100 g y 400 g cada uno). Pulse el menú automático, seleccione el programa 9 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Gire/remueva cada vez que suene el pitido.
10. Pieza Grande 	400-2000 g 	Trozos grandes de carne, pollos enteros y redondos de carne. Pulse el menú automático, seleccione el programa 10 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Se debe dejar un tiempo de reposo de 1 a 2 horas antes de la cocción para que se descongele el centro de los alimentos. Dar la vuelta cada vez que suene el pitido.
11. Pan 	100-800 g 	Barras pequeñas o grandes de pan blanco o integral. Pulse el menú automático, seleccione el programa 11 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Dar la vuelta cada vez que suene el pitido. Deje reposar el pan entre 5 (pan blanco ligero) y 30 minutos (pan de centeno denso). Corte las barras grandes por la mitad en el tiempo de reposo. Este programa no es adecuado para pan en rebanadas o pan y bollos dulces.

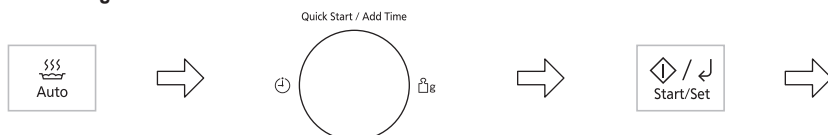
■ Nota

Ver página 18 para la descongelación con microondas.

Programas de menú automático

Recalentamiento automático/Cocción automática

Esta función permite cocinar o recalentar los alimentos según su peso. El peso se debe introducir en gramos.



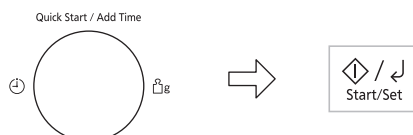
Pulse Menú automático.

El número de programa automático aparecerá en la pantalla.

Seleccione el programa de menú automático con el botón giratorio.

(También puede pulsar el menú automático varias veces para seleccionar el programa de menú automático).

Pulse Iniciar/Ajustar para confirmar el ajuste.



Ajuste el peso de los alimentos con el botón giratorio.

El peso sube o baja en incrementos de 10 g.

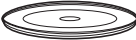
Pulse Iniciar/Ajustar.

■ Notas

1. Los programas de peso automático sólo se deben utilizar para los alimentos descritos.
2. Cocine sólo los alimentos que se encuentren entre los rangos de peso descritos.
3. Pese siempre los alimentos; no confíe en la información contenida en el paquete.
4. Utilice sólo los accesorios tal y como se indica en las páginas 33-35.
5. No cubra los alimentos cuando utilice el programa 17, ya que impedirá que se doren y el calor del grill derretirá cualquier plástico que los cubra.
6. La mayoría de los alimentos se benefician de un TIEMPO DE ESPERA. Después de cocinar con un PROGRAMA AUTOMÁTICO, permita que el calor se siga dirigiendo al centro.
7. Para que se produzcan algunas variaciones en los alimentos, compruebe que están bien cocidos y completamente calientes antes de servirlos.

Programa	Peso/ Accesorios	Instrucciones
12. Carne Fria  	200-800 g 	Para recalentar un plato de comida o un guiso fresco. Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar en el frigorífico a una temperatura aproximada de + 5 °C. Cúbralos con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 12 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remueva al oír el pitido. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante unos minutos. Es posible que las piezas grandes de pescado/carne con un poco de salsa tarden más tiempo en cocinarse. Este programa no es adecuado para alimentos ricos en almidón como arroces, tallarines o patatas.

Programas de menú automático

Programa	Peso/ Accesorios	Instrucciones
13. Comida Congelada  	200-500 g 	Para recalentar una comida o un guiso precocinado congelado; los alimentos deben estar en el frigorífico a una temperatura aproximada de (-18 °C); cúbralos con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 13 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remuévala al oír el pitido y córtela a trozos. Al finalizar el programa, vuelva a remover y deje reposar durante unos minutos. Compruebe la temperatura y cocine los alimentos durante más tiempo antes de comer, si es necesario. Este programa no es adecuado para alimentos congelados a porciones.
14. Verduras Frescas  	200-800 g 	Para cocinar verdura fresca. Coloque la verdura preparada en un recipiente del tamaño adecuado. Rocíe una cucharada sopera de agua por cada 100 g de verduras. Cubra con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 14 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remueva al oír el pitido. Escúrrala tras la cocción y sazónela al gusto.
15. Pescado Fresco  	200-800 g 	Para cocinar filetes o rodajas de pescado. Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado y añada 1-3 cucharadas soperas (15-45 ml) de agua o caldo. Cubra con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 15 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar.
16. Arroz a la Cazuela  	100-300 g 	Para cocinar arroz para platos salados que no sean arroz con leche (arroz tailandés, basmati, jazmín, Surinam, arborio o mediterráneo). Escorra bien el arroz antes de cocerlo. Utilice una cazuela apta para microondas de tamaño adecuado. Deje al menos ½ profundidad de volumen para la evaporación para evitar que hierva en exceso. Añada el doble de agua hirviendo que de arroz. Añada sal si lo desea. Cúbralo con film transparente perforado o con una tapa. Pulse el menú automático, seleccione el programa 16 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. Remuévalo al oír el pitido. Deje reposar durante 5 minutos tras la cocción.

Programas de menú automático

Programa	Peso/ Accesorios	Instrucciones
17. Trozos De Pollo Fresco  	200-700 g 	Para cocinar trozos de pollo fresco con hueso, p. ej. muslos, contramuslos y cuartos. Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo directamente sobre la rejilla de la bandeja de cristal. Disponer un recipiente resistente al calor debajo para recoger los jugos que goteen. Pulse el menú automático, seleccione el programa 17 con el botón giratorio y pulse Iniciar/Ajustar. Introduzca el peso con el botón giratorio y, a continuación, pulse Iniciar/Ajustar. No tapar. Dar la vuelta cada vez que suene el pitido. Deje reposar el plato unos minutos al finalizar el programa.
18. Aqua Clean  	—	Programa de limpieza. Consulte la página 46.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/Cantidad	Frescos	Congelados
Bebidas, café y leche			
1 taza	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tazas	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 jarra	600 ml	1000 W 4 min 30 sec a 5 min	–
Sopa (refrigerada) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Sopa (ambiente) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Platos combinados - Caseros			
Verdura (cocida) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Puré de patatas (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Puré de verduras (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Arroz, quinoa y sémola (refrigerado) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Crepes (finas) (1, 2)	1 unidad	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 unidades	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Rollos con salsa (1, 2) (Roulade de ternera)	1 unidad	1000 W 4 min 30 s y reposo	–
	2 unidades	1000 W 7 min y reposo	–
Papillotes de col rellena (1, 2)	2 unidades 310 g	–	1000 W 10 min
	4 unidades 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 cuarto de pollo asado	1 unidad 300 g	1000 W 3-4 min	–
Carne asada - Asado de carne picada (1, 2)	2 lonjas 250 g	600 W 3 min	–
Salsa boloñesa (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (ambiente)	–
Salsa holandesa (1, 2)	2 cubos de 100 g	–	1000 W 1 min 50 sec
	6 cubos de 300 g	–	1000 W 4 min 10 sec
Comida para bebés (1, 2) (recipiente pequeño a temperatura ambiente)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min-1 min 30 sec	–
Comida para bebés (puré de verduras) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Poner el gratinado en un plato apto para el microondas resistente al calor.

■ Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un tiempo de reposo, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/ Cantidad	Frescos	Congelados
Pan			
Brioche grande (4)	1 unidad 400 g	–	Combinación 2; 3 min 30 sec, reposo 5 min
Croissants - brioche pequeño (1, 3)	2 unidades 100 g	–	Combinación 2; 1 min y 2 min grill 3, reposo 1 min
Panecillos con pasas (1, 3)	1 unidad 120 g	–	Combinación 2; 1 min 30 sec y 3 min grill 3, reposo 1 min
Gratinados			
Pescado a la bordelesa	400 g	–	Combinación 3; 16-18 min
Lasaña	400 g	Combinación 3; 8 min (3)	Combinación 3; 13-14 min
	600 g	Combinación 3; 9-10 min y reposo 3 min	1000 W 13 min & 4 min Grill 3 en la rejilla
Moussaka	350 g	Combinación 3; 7-8 min (3)	Combinación 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinación 3; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 3 en la rejilla
Tallarines gratinados con jamón y atún	300-350 g	Combinación 3; 8 min (3)	Combinación 3; 10-11 min
Pastel de carne picada	400 g	Combinación 3; 6-7 min	Combinación 3; 14 min
	600 g	Combinación 3; 11 min & 4 min Grill 3 en la rejilla	1000 W 13 min & 5 min Grill 3 en la rejilla
Alimentos precocinados			
Patatas asadas crudas (1, 3)	2 unidades 350 g	Combinación 3; 13 min	–
Arroz a la cantonesa (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Alas/trozos de pollo	6 unidades 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 unidades 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Sándwich de jamón y queso (1, 3)	1 unidad 150 g	Combinación 2; 4 min 30 sec	Combinación 3; 4 min 30 sec
Hamburguesa (4)	1 unidad 200 g	–	160 W 5- 6 min, reposo 10 min
	2 unidades 400 g	–	160 W 8 min 30 sec - 10 min, reposo 10 min

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Poner el gratinado en un plato apto para el microondas resistente al calor.

■ Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un tiempo de reposo, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Tablas de Cocción y Calentamiento

Alimentos	Peso/ Cantidad	Frescos	Congelados
Alimentos precocinados			
Pastelitos de carne (1, 2)	1 unidad 100 g	600 W 1 min & reposo 2 min	600 W 1 min 40 sec-2 min
	2 unidades 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Hojaldre (1, 4)	1 lámina 375 g	160 W 3-4 min	El tiempo de reposo de 20 min en el refrigerador
Patatas rellenas de queso (3)	1 unidad 140 g	–	Combinación 3; 7 min
	2 unidades 240 g	–	Combinación 3; 9-10 min
Risotto con setas (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min
Salchicha troceada con salsa (2)	2 unidades 220 g	1000 W 1 min 30 sec-2 min	–
Tallarines a la boloñesa (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Postres			
Donuts (1, 3)	1 unidad 50 g	–	Combinación 2; 1 min 20 sec, reposo 3 min en horno
	2 unidades 100 g	–	Combinación 2; 1 min 30 sec, reposo 3 min en horno
Gofres (1, 3)	1 unidad 20 g	–	Combinación 2; 50-60 sec, añadir 1 min de grill para que esté más crujiente
	2 unidades 40 g	–	Combinación 2; 1 min 30 sec, añadir 1 min de grill para que esté más crujiente

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Poner el gratinado en un plato apto para el microondas resistente al calor.

■ Nota

Comprobar siempre que la comida está completamente caliente tras recalentarla en el microondas. Si no está seguro, vuelva a ponerla en el horno. Los alimentos todavía necesitan un tiempo de reposo, especialmente cuando no se pueden remover. Cuanto más densos sean los alimentos, mayor será el tiempo de reposo.

Tablas de cocción con el recipiente Steam Plus

Alimentos	Peso/Cantidad	Frescos	Congelados
Grill crujiente; utilizar el recipiente			
Pretzel con queso/bacón (P)	1 unidad 130 g	Combinación 2; 1 min 30 sec	Combinación 3; 3 min
	2 unidades 250 g	–	Combinación 3; 3 min 30 sec
Nuggets de pollo (P, 1)	8 unidades 100 g	–	Combinación 3; 3 min
Croissant de queso (P)	1 unidad 70 g	Combinación 2; 1 min	Combinación 2; 2 min 30 sec
	2 unidades 140 g	Combinación 2; 2 min	Combinación 2; 3 min
San Jacobo (P, 1)	1 unidad 100 g	Combinación 2; 5 min	Combinación 3; 4 min 30 sec
	2 unidades 300 g	Combinación 2; 6 min	Combinación 3; 8 min
Pescado empanado (P, 1)	1 unidad 140 g	Combinación 2; 4 min 30 sec	Combinación 3; 5 min 30 sec
	2 unidades 280 g	Combinación 2; 5-6 min	Combinación 3; 8 min
Pastel de hojaldre con verduras (P, 1)	4 unidades 150 g	–	Combinación 3; 4 min
Rollitos de salchicha/carne (P)	2 unidades 160 g	Combinación 2; 5-6 min	Combinación 3; 4 min
Quiche de cebolla (P)	1 unidad 160 g	Combinación 3; 2 min reposo 2 min	Combinación 3; 7 min y reposo 2 min
Quiche de espinacas (P)	1 unidad 400 g		Combinación 3; 8 min y reposo 3 min
Crepes rellenas, enrolladas (P, 1)	2 unidades 240 g	Combinación 3; 3 min	Combinación 3; 5 min y reposo 3 min
Pizza fresca (P)	1 unidad 300 g	Combinación 3; 2 min 30 sec - 4 min 30 sec	Combinación 3; 7-9 min
Piccolinis (P)	9 unidades 270 g	–	Combinación 3; 6 min y 5 min de grill 3
Pasteles de cerdo (P)	1 unidad 75 g	Combinación 3; 2 min	Combinación 3; 3 min 30 sec
	2 unidades 150 g	Combinación 3; 2 min	Combinación 3; 5 min
Samosas, ternera (P, 1)	4 unidades 240 g	Combinación 2; 5 min	Combinación 3; 8 min 30 sec
Tortilla de cebolla (P, 1)	1 unidad 250 g	Combinación 3; 5 min	Combinación 3; 7 min
	1 unidad 500 g	Combinación 3; 6 min 30 sec	Combinación 3; 10 min
Salchicha cruda (P, 1) Gruesa Fina	4 x 240 g	Combinación 2; 8 min	–
	4 x 140 g	Combinación 2; 7 min	–

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Con la piel hacia abajo. ((P) Cuartos de pollo asados (5 min en Combinación 3), engrasado, si es necesario.

Tablas de cocción con el recipiente Steam Plus

Alimentos	Peso/Cantidad	Frescos	Congelados
Preparar al vapor; utilizar el recipiente, la bandeja de vapor y la tapa. Verter 150 ml de agua corriente en el recipiente.			
Brécol	300 g	1000 W 10-12 min	–
Zanahorias	250 g	1000 W 12-14 min	–
Calabacines	250 g	1000 W 8-10 min	–
Guisantes y mazorcas de maíz	300 g	–	1000 W 13-15 min
Gambas	350 g	1000 W 13-15 min	–
Caballa entera	2 x 200 g	1000 W 16-18 min	–
Dorada entera	2 x 300 g	1000 W 20-22 min	–
Freír; utilizar el recipiente y la tapa.			
Salmón (4)	2 unidades 280 g	1000 W 12-17 min	–
Lubina (4)	2 unidades 180 g	1000 W 8-10 min	–
Hamburguesas (1)	2 unidades 220 g	1000 W 10 min	–
Muslos de pollo con piel (4)	4 unidades 500 g	1000 W 20 min	–
Escalope (1)	2 unidades 250 g	1000 W 10 min	–
Pechuga de pollo con piel (4)	2 unidades 320 g	1000 W 25 min	–
Pechuga de pato con piel (4)	2 unidades 320 g	1000 W 20 min	–
Pescado empanado (1)	2 unidades 300 g	1000 W 10 min	–
Palitos de pescado (1)	8 unidades 220 g	–	1000 W 10 min

(1) girar e ir removiendo. (2) cubrir. (3) colocar sobre la rejilla, si fuera necesario, en un recipiente resistente al calor. (4) Con la piel hacia abajo. ((P) Cuartos de pollo asados (5 min en Combinación 3), engrasado, si es necesario.

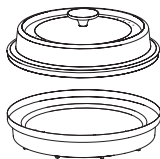
Sopa Minestrone

Ingredientes

4-6 raciones

1 cebolla cortada
2 dientes de ajo picados
15 ml de aceite de oliva
1 calabacín cortado en cuatro rodajas longitudinales y finas
1 zanahoria cortada en cubos
2 tallos de apio cortados en rodajas
600 ml de caldo vegetal
15 ml de azúcar
15 ml de puré de tomate
400 g de tomate de lata triturado
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo
150 g de garbanzos en lata escurridos

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre el plato giratorio y cocinar a 1000 W durante 30 minutos o hasta que las verduras estén blandas. Remover cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
2. Deje reposar durante cinco minutos antes de servirlo. Retirar la hoja de laurel y el tomillo. Sazonar al gusto.

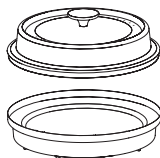
Bullabesa

Ingredientes

4-6 raciones

45 ml de aceite de oliva
15 ml de puré de tomate
1 cebolla cortada
1 puerro pequeño cortado en rodajas
2 dientes de ajo picados
200 g de tomate de lata triturado
400 ml de caldo de pescado
75 ml de vino blanco seco
2 ramas de tomillo
Sal y pimienta
¼ de piel de naranja
2 hebras de azafrán
5 ml de salsa de chile
250 g de bacalao sin piel y cortado en trocitos
250 g de marisco variado
4 gambas grandes frescas

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre el plato giratorio y cocinar a 1000 W durante 20 minutos o hasta que el pescado esté hecho.
2. Retirar el tomillo antes de servir. Sazonar al gusto.

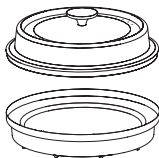
Ratatouille

Ingredientes

4 raciones

1 berenjena cortada en trocitos
 1 calabacín cortado en trocitos
 1 cebolla cortada
 1 pimiento verde cortado en rodajas
 1 pimiento rojo cortado en rodajas
 1 diente de ajo pelado y triturado
 400 g de tomate de lata triturado
 Sal y pimienta

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre la bandeja de cristal y cocinar a 1000 W entre 20 y 25 minutos o hasta que las verduras estén blandas. Remover cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sazonar al gusto.

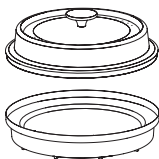
Estofado de chorizo, garbanzos y patatas

Ingredientes

4 raciones

1 cucharada de aceite de oliva
 100 g de chorizo cortado en cubos
 1 cebolla cortada en rodajas finas
 1 diente de ajo picado
 400 g de garbanzos en lata escurridos
 500 g de patata cortada en cubos
 500 ml de caldo vegetal
 1 rama de perejil para la guarnición

Accesorio: Recipiente y tapa



1. Mezclar todos los ingredientes en el recipiente Steam Plus. Cubrir con la tapa, colocar sobre el plato giratorio y cocinar a 1000 W durante 40 minutos o hasta que las verduras estén blandas. Remover cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
2. Dejar reposar durante cinco minutos antes de servir. Adornar con perejil. Sazonar al gusto.

Croque Monsieur

Ingredientes

Una ración

4 rebanadas de pan con mantequilla
5 ml de mostaza de Dijon
2 lonchas de jamón ahumado
100 g de queso en lonchas

Plato: ninguno

Accesorio: rejilla

1. Colocar el pan sobre la rejilla con el lado untado de mantequilla hacia arriba y cocinarlo con el Grill 3 durante 5 minutos o hasta que se dore.
2. En una rebanada de pan, untar el otro lado con mostaza y poner el jamón y queso encima. Cubrir con la otra rebanada, con el lado tostado hacia arriba. Volver a colocar sobre la rejilla, cocinar en Combinación 2 entre 1 minuto 30 segundos y 2 minutos o hasta que se derrita el queso.

Lasaña

Ingredientes

4 raciones

Salsa para la carne:

1 cebolla cortada
1 diente de ajo picado
5 ml de aceite
400 g de tomate de lata triturado
150 ml de vino rojo
30 ml de puré de tomate
5 ml de hierbas variadas
500 g de carne de ternera picada
Sal y pimienta
Lasaña:
500 ml de salsa Bechamel
100 g de queso duro rallado p. ej. Cheddar
5 ml de mostaza
Sal y pimienta
50 g de queso parmesano rallado
250 g de lasaña fresca

Plato: 1 cazuela de 1,5 litros con tapa y 1 plato rectangular grande

1. Poner la cebolla, el ajo y el aceite en la cazuela. Cubrir con la tapa y colocar sobre el plato giratorio. Cocinar a 600 W durante 3 minutos. Introducir el resto de ingredientes de la salsa de carne en la cazuela. Remover bien. Cubrir con la tapa y cocinar a 1000 W durante 10 minutos. Remover. A continuación, cocinar a 600 W entre 15 y 20 minutos o hasta que esté hecho.
2. Añadir mostaza, aderezo y queso rallado a la salsa blanca. Cubrir la base del plato con una capa de salsa boloñesa; a continuación, con una capa de lasaña, (no superponer las láminas de lasaña), y, por último, con una capa de Bechamel. Repetir estas capas dos veces más y acabar con una capa de Bechamel. Espolvorear queso parmesano por encima. Colocar sobre la base del horno y cocinar en Combinación 3 entre 10 y 15 minutos o hasta que se haya dorado.

Brownies de Boston

Ingredientes

Para 6 raciones

100 g de chocolate
100 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno
100 g de harina
50 g de nueces picadas
2 cucharadas soperas de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo
1 sobre de azúcar de vainilla
2 huevos batidos

Recipiente: Bandeja de Pyrex® de 16 X 20 cm forrada con papel vegetal

1. Colocar el chocolate y la mantequilla en un cuenco y cocinar a 600 W durante 2 minutos o hasta que el chocolate se haya derretido.
2. Añadir removiendo los demás ingredientes y batirlo bien.
3. Verterlo en la bandeja y dejar cocer durante unos 6 minutos en Combinación 3 o hasta que quede firme.
4. Dejar enfriar antes de cortar a cuadrados.

Preguntas y Respuestas

P: ¿Por qué no se enciende el horno?

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

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

P: El horno produce interferencias con el televisor. ¿Se trata de algo normal?

R: Pueden producirse interferencias de algunas radios, TV, Wi-Fi, teléfonos inalámbricos, supervisores infantiles, bluetooth u otros equipos de equipos inalámbricos al cocinar con el horno microondas. Estas interferencias son parecidas a las originadas por electrodomésticos pequeños como batidoras, aspiradores, secadores de pelo, etc. No significa que haya un problema con el horno.

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

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

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

R: El calor que emiten los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno.

Este aire calentado es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay microondas en este aire. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.

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

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

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

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

P: El horno huele y produce humo al usar las funciones horno, combinación y grill. ¿Por qué?

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

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

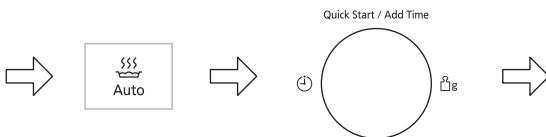
R: Después de usar el horno, es posible que el motor de ventilación continúe girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede continuar usando el horno en este momento.

1. Desconecte el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Cuando salpique la comida o se derramen líquidos y se adhieran a las paredes del horno, limpie la placa cerámica, los cierres herméticos de la puerta y las zonas de los cierres herméticos con un paño húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes fuertes o abrasivos. Evite limpiar la zona de la guía de alimentación del microondas situada a la derecha de la pared de la cavidad. No use limpiadores para hornos convencionales.
3. No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que puede rayar la superficie y el cristal podría hacerse añicos.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños en las partes operativas del interior del horno, debe evitarse que el agua se filtre en las aberturas de ventilación.
5. Si el panel de control llega a ensuciarse, límpielo con un trapo seco, y suave. No use detergentes severos o abrasivos en el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del horno para prevenir que el horno se pusiera en marcha accidentalmente. Después de limpiarlo, pulse el botón Parada/Cancelar para borrar la ventana de visualización.
6. Si se acumula vapor en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se hace funcionar en condiciones de humedad elevada y no indica un funcionamiento incorrecto del horno.
7. En ocasiones es necesario retirar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia con jabón o en el lavavajillas.
8. El anillo giratorio y el suelo de la cavidad del horno deben limpiarse regularmente para evitar que se produzcan ruidos. Simplemente limpie el anillo giratorio y el suelo de la cavidad del horno con un detergente suave y agua caliente y luego seque con un paño limpio. Los vapores de la cocción se acumulan durante el uso repetido pero esto no afecta en modo alguno al suelo de la cavidad del horno ni a las ruedas del anillo giratorio. No retire el anillo giratorio del suelo de la cavidad del horno para la limpieza.
9. Cuando use el modo grill o combinado, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
10. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
11. El mantenimiento de este horno debe ser realizado por personal cualificado. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado más cercano para las tareas de mantenimiento y las reparaciones del horno.
12. Debe mantener el horno limpio, puesto que, de no hacerlo, las superficies podrían deteriorarse, lo cual podría afectar negativamente a la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
13. Mantenga las salidas de aire limpias en todo momento. Compruebe que las salidas de aire no estén bloqueadas con polvo u otros materiales. Si las salidas de aire están bloqueadas podría producirse un sobrecalentamiento, que afectaría al funcionamiento del horno y posiblemente provocaría una situación peligrosa.

Uso del programa Aqua Clean

Este Programa sirve para limpiar la cavidad y eliminar cualquier olor a comida del horno microondas.

Ponga 200 ml de agua del grifo con 1 cucharada de zumo de limón en un recipiente apto para microondas (por ejemplo, una jarra o un bol Pyrex®). Utilice una jarra o un bol de al menos 500 ml de volumen.



Pulse Menú automático.

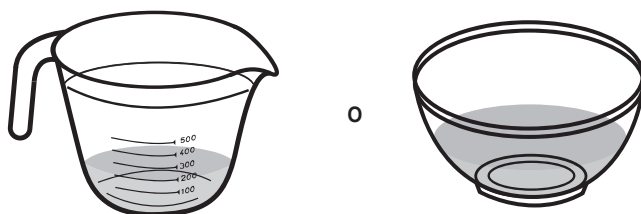
Seleccione el programa 18 del menú automático con el botón giratorio. (También puede pulsar el menú automático varias veces para seleccionar el programa 18).



Al finalizar el programa suenan cinco pitidos. Abra la puerta del horno y limpie la cavidad y la zona de la puerta con un paño suave.

Pulse Iniciar/Ajustar.

El programa dura 20 minutos.



■ Notas

1. No retire la bandeja de cristal ni el anillo giratorio durante este programa.
2. Para limpiar la bandeja de cristal y el anillo giratorio, consulte la página 45.
3. Repita el procedimiento anterior según sea necesario.

Especificaciones Técnicas

Alimentación eléctrica		230 V 50 Hz
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Consumo eléctrico	Máximo	1550 W
	Microondas	1550 W
	Grill	1000 W
Potencia de salida	Microondas	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Dimensiones exteriores		495 mm (An.) x 378 mm (Prof.) x 292 mm (Al.)
Dimensiones de la cavidad del horno		330 mm (An.) x 347 mm (Prof.) x 251 mm (Al.)
Volumen total de la cavidad		29 L
Diámetro de la bandeja de cristal		288 mm
Peso neto		12 kg
Ruido		L_{WA} 63 dB

Información sobre el consumo eléctrico en modo de bajo consumo y tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo.

Modo preparado	0,8 W
El tiempo máximo para alcanzar el modo preparado	20 minutos

El peso y las dimensiones mostrados son aproximados.

Este producto es un equipo que cumple con la norma europea sobre perturbaciones CEM (CEM = compatibilidad electromagnética) EN 55011. Conforme a la citada norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B y está dentro de los límites requeridos. Grupo 2 significa que la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente en forma de radiación electromagnética con el propósito de calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede usarse en ámbitos domésticos normales.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	2-6	Combinatiekoken	22
Het ontdoen van afvalproducten.....	7	De Steam Plus Pan gebruiken	
Installatie en Aansluiting	8	(handmatige bediening).....	23
Plaatsen van de Oven	8	De Steam Plus Pan Gebruiken.....	24
Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers	9-11	De Timer Gebruiken	25
Ovenaccessoires	12	Vorbereiding in Meerdere Stappen	26
Onderdelen van uw Oven	13	Steam Plus Programma's.....	27-30
Bedieningspanelen	14	Auto menu-programma's	
Instellen van de Klok	15	(Automatisch ontdooien).....	31-32
Kinderslot	15	Auto menu-programma's	33-35
Kookstanden	16	Gegevens voor Opwarmen en Koken	36-38
Koken en Ontdooien met de		Bereidingstabellen Met Steam Plus Pan.....	39-40
Magnetronfunctie	17	Recepten	41-43
Functie Quick Start (Snelstart)	18	Vragen en Antwoorden	44
Ontdooien.....	18	Verzorging van uw Magnetronoven.....	45
Gegevens Voor Ontdooien	19	De functie Aqua Clean-programma gebruiken	46
De Add Time (extra tijd) functie gebruiken.....	20	Technische Specificaties	47
Grillen	21		

Hartelijk dank dat u voor een Panasonic magnetronoven heeft gekozen.

Panasonic Corporation Osaka, Japan
 Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland

Veiligheidsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

- **WAARSCHUWING!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetron-oven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie.
- Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- **WAARSCHUWING!** Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
- **WAARSCHUWING!** Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
- Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.
- **WAARSCHUWING!** Het apparaat moet tijdens onderhoud van zijn stroombron worden losgekoppeld. Na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact, moet de stekker zichtbaar zijn voor de onderhoudstechnicus om te voorkomen dat de stekker door onachtzaamheid terug in het stopcontact wordt gestoken.

Voor gebruik op een kast:

- De magnetronoven moet worden geplaatst op een effen, stabiel oppervlak 85 cm boven de vloer, met de achterkant van de oven tegen een achtermuur. Als een van de kanten vlak tegen de muur staat, moeten de andere kant en de bovenkant vrij staan. Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm.

Veiligheidsinstructies

- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de toets Stop/Annuleren en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskitchenette in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de magnetron functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.
- Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, keramische plaat, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.

- **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
- Bij het grillen of combinatie koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
- Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- **WAARSCHUWING!** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Men moet er zorg voor dragen om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten van het apparaat weg worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatieopeningen en de ovendeur worden tijdens gebruik van de combinatie en grill-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Veiligheidsinstructies

- De oven heeft twee grillverwarmingselementen aan de bovenkant en twee aan de onderkant van de oven. Na gebruik van de stand grill, oven, stoom, Panacrunch of combinatie is de binnenkant van de oven zeer heet. Let er dus op dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt.
- Deze combinatieoven 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 warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, therapeutische tarwezak, warmwaterkruiken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontsteking of brand.
- Het wordt gebruikers afgeraden neerwaartse druk op de magnetrondeur uit te oefenen wanneer deze openstaat. Dit zou een veiligheidsrisico veroorzaken, omdat de magnetron dan voorover kan kantelen.
- De ovenlamp moet worden vervangen door een onderhoudsmonteur van de fabrikant. Probeer niet om de behuizing van de oven te verwijderen.
- Gebruik geen metaalachtige bakjes of schotels met metaalachtige randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Het ontdoen van afvalproducten

Informatie over de Verwijdering van Afval van Elektrische en Elektronische Apparaten



Dit symbool op de producten 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 recyclage moet u deze producten naar de aangeduide verzamelpunten brengen waar ze gratis zullen worden aanvaard. In sommige landen kunt u uw producten ook teruggeven aan uw lokale handelaar bij de aankoop van een gelijkwaardig, nieuw product.

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 die een ongeschikte behandeling van het afval zou kunnen opleveren. Vraag meer details over een verzamelpunt in uw buurt bij de lokale overheid.

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

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Wanneer u elektrische en elektronische apparaten wilt verwijderen, zoekt u best contact met uw handelaar of leverancier voor meer informatie.

Informatie over de Verwijdering in andere Landen buiten de Europese Unie

Dit symbool geldt slechts in de Europese Unie.

Wanneer u dit product wilt verwijderen, zoekt u best contact met uw lokale overheid of handelaar voor meer informatie over de correcte verwijderingsmethode.

Installatie en Aansluiting

Uw Magnetronoven Controleren

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

Aarding

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

■ Belangrijk!

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

Bedrijfsspanning

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

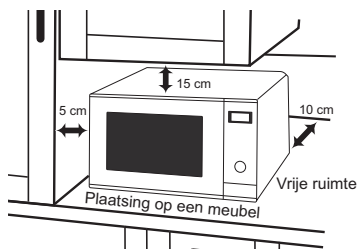
Plaatsen van de Oven

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

Plaatsing op een Meubel:

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

5. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
6. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
7. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskitchenette in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boederijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfast-achtige omgevingen.
9. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
10. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval is de magnetronoven afgeschermd door middel van een thermische beveiliging, zodat hij alleen weer kan functioneren als hij is afgekoeld.



Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
3. Gebruik het apparaat niet met de functie magnetron of combinatie zonder dat zich hierin voedsel bevindt. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
4. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
5. De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van voedingsmiddelen en dranken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedingsmiddelen die weinig vocht bevatten, bijv. brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk verbranden, uitdrogen of vuur vatten als ze te lang worden gekookt. We raden u niet aan om voedingsmiddelen te verwarmen die weinig vocht bevatten, zoals popcorn of papadums. Het drogen van voedingsmiddelen, kranten of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken, therapeutische pitzakken, hete waterflessen en dergelijke, kan leiden tot gevaar voor letsel, ontbranding of brand.
6. Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de toets Stop/Annuleren en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.

Werking van oven en grill

1. Voordat u de functie Combinatie of Grill voor de eerste keer gebruikt, moet u de oven zonder voedsel en accessoires (inclusief glazen draaiplateau) 5 minuten op Grill 3 laten werken. Hierdoor kan de olie die gebruikt wordt voor bescherming tegen roest worden verbrand. Dit is de enige keer dat de oven leeg wordt gebruikt.



Waarschuwing! Hete oppervlakken.

Hete oppervlakken Alle binnenoppervlakken van de oven worden heet.

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

■ Voorzichtig!

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

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



Waarschuwing! Hete oppervlakken.

Na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehoren zeer heet zijn.

Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers

Ovenverlichting

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

Kooktijden

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

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

■ Belangrijk!

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

Kleine Hoeveelheden Voedsel

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

Niet-Poreuze Schil

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

Vleesthermometer

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

Eieren

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

Vloeistoffen

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

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

- a Gebruik geen rechte glazen of bekertjes met smalle of toelopende bovenkant.
- b Niet te lang verwarmen.
- c Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
- d Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.
- e Indien vloeistoffen zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen plotseling gaan overkoken. Wees daarom extra voorzichtig.

Papier/Kunststof

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

Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven.

Onzuiverheden in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.

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

Keukengerei/Folie

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.

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

Zuigflessen/Potjes Babyvoeding

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

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

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

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor enkele minuten draaien om de elektrische componenten af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel eruit halen, ook al draait de ventilatormotor. U kunt in die tijd de oven nog steeds gebruiken.

Accessoires

Er wordt een aantal toebehoren bij deze magnetronoven geleverd. Volg altijd de instructies op van het betreffende toebehoren.

Glazen Draaiplateau

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

Draairing

1. Verwijder de rolring niet uit de holte in de bodem van de ovenruimte.
2. De rolring en de holte in de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om lawaai en een teveel aan voedselresten te voorkomen.
3. Gebruik altijd de rolring bij het koken met het glazen plateau.
4. Als u de rolring per ongeluk verwijdert, plaats de rolring dan voorzichtig in de opening in het midden van de oven en plaats hem op de spindel eronder. Een vlakke bewerking wordt op de spindel aangebracht om de rolring stevig vast te houden tijdens de werking.

Grill Rooster

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

Steam Plus Pan (deksel, stoompan, Crisp-pan)

1. De Steam Plus Pan is speciaal ontworpen voor deze magnetron. Hoewel het deksel en de Crisp-pan van metaal zijn, kunt u ze veilig gebruiken als u ze midden op het glazen draaiplateau zet. Gebruik de Steam Plus Pan niet in andere magnetrons en gebruik hem niet in gewone ovens.
2. Bij gebruik van de Steam Plus Pan worden de crisp-pan, stoompan en het deksel gelijktijdig gebruikt (pagina 23).
3. De stoompan wordt in de crisp-pan geplaatst met het deksel er bovenop. Het voedsel wordt in de stoompan geplaatst. U moet de stoompan altijd in combinatie met de crisp-pan en het deksel gebruiken.
4. Giet altijd 150 ml leidingwater in de bodem van de crisp-pan voordat u Steam Plus gebruikt.
5. De Steam Plus Pan mag alleen in de magnetronstand worden gebruikt. Wanneer u de crisp-pan alleen gebruikt om knapperig te braden, dan kan dat met de grill- of combinatiestand.
6. De crisp-pan en het deksel kunnen tezamen worden gebruikt (zonder de stoompan) voor braden of sudderen.
7. Gebruik de crisp-pan altijd op het glazen plateau. Gebruik niet met het rooster.
8. Gebruik altijd de ovenwanten wanneer u de accessoires vastpakt. Het deksel en de handgreep kunnen na gebruik heet zijn. Verwijder het deksel voorzichtig.
9. Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het voedsel voordat u het gaat bereiden.
10. Open het deksel niet als uw gezicht zich dichtbij de Steam Plus Pan bevindt. Wees voorzichtig, stoom kan lichamelijk letsel veroorzaken. U moet het deksel altijd in combinatie met de crisp-pan en de stoompan gebruiken.
11. De zwarte siliconen afdichting kan verwijderd zijn. Plaats deze vóór gebruik altijd terug.
12. Volg bij het gebruik van de Steam Plus Pan altijd de gebruiksaanwijzing. Als u dat niet doet, loopt u kans op letsel of schade aan de oven.
 - Zie pagina's 23-24 voor meer informatie over het gebruik van de Steam Plus Pan.

Onderdelen van uw Oven

1. Deur-ontgrendelknop

Indrukken om de deur te openen. Indien u de deur tijdens het bereiden opent, wordt het bereidingsproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. De bereiding zal direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op Start/Instellen gedrukt heeft.

2. Doorkijkvenster

3. Veiligheids-deurvergrendelingssysteem

4. Ventilatie-openingen

5. Magnetronbuis (niet verwijderen)

6. Externe ventilatie-openingen

7. Bedieningspaneel

8. Netsnoer

9. Stekker

10. Glazen draaiplateau

11. Rolring

12. GRILL-elementen

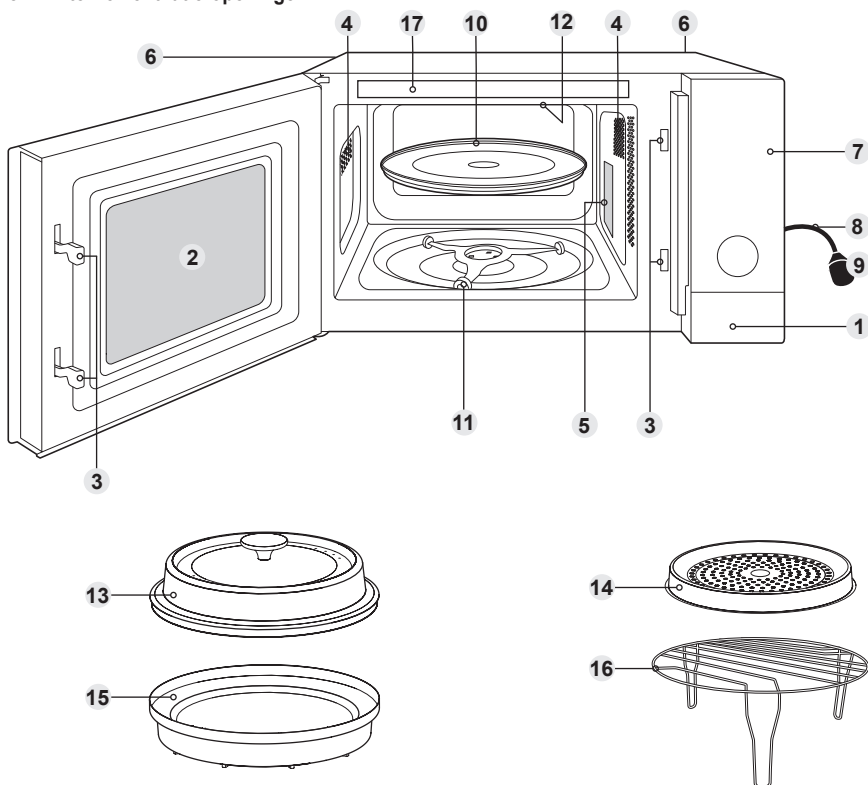
13. Deksel

14. Stoompan

15. Crisp-pan

16. Grill rooster

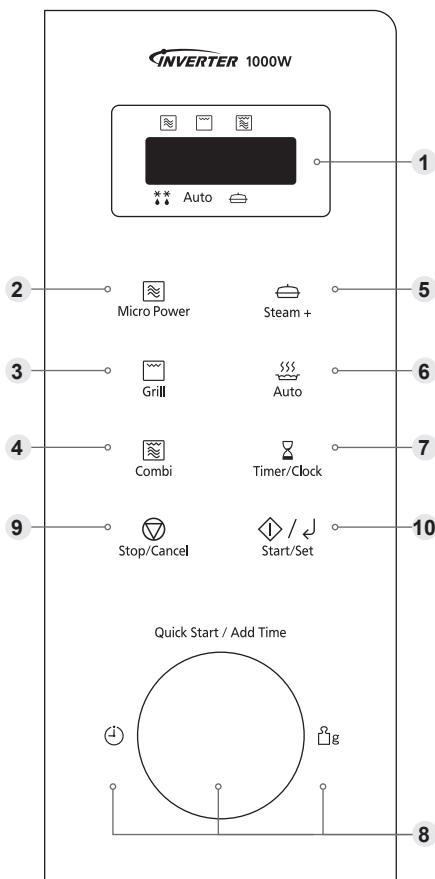
17. Menu label



Identificatie- en waarschuwingsplaatjes zijn op de oven bevestigd.

■ Opmerkingen

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



- Uw bedieningspaneel kan er anders uitzien, maar de woorden op de toetsen en functies zullen hetzelfde zijn.

■ Pieptoon

Als u een toets correct indrukt, hoort u een pieptoon. Als u op een toets drukt en u hoort geen pieptoon, dan heeft het apparaat de instructie niet ontvangen of niet geaccepteerd. Aan het einde van een compleet programma piept de oven 5 keer.

1. Display
2. Micro Power (Magnetron vermogen)-toets (pagina 17)
3. Grill pad (pagina 21)
4. Combinatie-toets (pagina 22)
5. Toets Steam Plus (pagina's 27-30)
6. Toets auto menu (pagina's 31-35)
7. Timer/Clock (Klok)-toets (pagina 15, 25)

8. Draaiknop

Selecteer de tijd of het gewicht van het voedsel door de draaiknop te draaien. Gebruik de draaiknop om de functie Quick Start (Snelstart) en Add Time (extra tijd) te activeren. (Pagina 18, 20)

9. Toets Stop/Annuleren:

Voor het koken:

Eén keer drukken wist uw instructies.

Tijdens het koken:

Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en een "0" of de tijd verschijnt in het display.

10. Start/Instellen-toets

Indrukken om de oven te starten. Als u tijdens het bereiden de deur hebt geopend of eenmaal op Stop/Annuleren hebt gedrukt, dan moet u nogmaals op Start/Instellen drukken om verder te gaan met bereiden. Druk hierop om de instelling te bevestigen nadat u het magnetronniveau, grillniveau, combinatieniveau of het nummer van het programma Automatisch hebt geselecteerd.

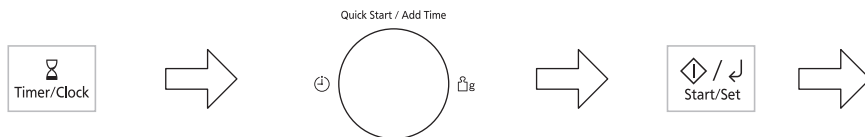
Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

■ Opmerkingen

1. Als u een programma heeft ingesteld, maar niet op de toets Start/Instellen drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na 6 minuten. Op het display wordt dan weer de tijd van de dag of "0" weergegeven.
2. Plaats de magnetronoven met het display op ooghoogte voor optimale kijkervaring.

Instellen van de Klok

Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt “88.88” in het uitleesvenster.

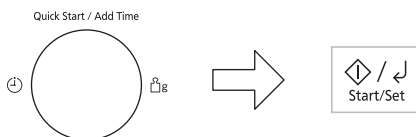


Druk tweemaal op Timer/ Clock (Klok).

Uur begint te knipperen.

Draai aan de draaiknop om de uren in te stellen.

Druk op Start/Instellen.
Minuut begint te knipperen.



Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen.

Druk op Start/Instellen.
De tijd is nu vergekend op het display.

■ Opmerkingen

1. Om de tijd van de dag opnieuw in te stellen, herhaalt u de hele stap hierboven.
2. De klok zal de tijd van de dag behouden zolang de oven is aangesloten en er elektriciteit is.
3. Dit is een 24-uurs klok, dwz 2 pm = 14:00 niet 2:00.

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De ovendeur kan echter wel geopend worden.

Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het display een “0” of de tijd weergeeft.

Instellen:



Druk driemaal op Start/Instellen.

De tijd van de dag zal verdwijnen. De werkelijke tijd gaat niet verloren. 'L ---' wordt aangegeven op het display.

Opheffen:



Druk driemaal op de stop/ wistoets.

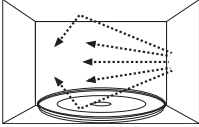
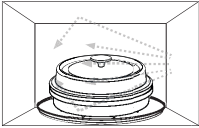
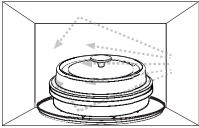
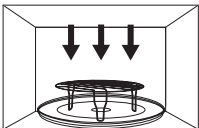
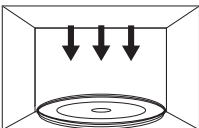
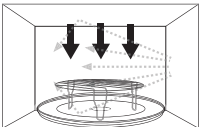
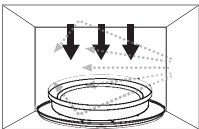
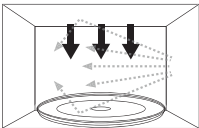
De tijd van de dag zal opnieuw op het display verschijnen.

■ Opmerking

Om het kinderslot te activeren, moet Start/Instellen 3 keer worden ingedrukt binnen een periode van 10 seconden.

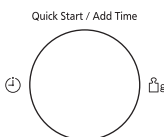
Kookstanden

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

Kookstanden	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Ovengerei
Magnetron 	• Ontdooien • Opwarmen • Smelten: boter, chocolade, kaas. • Vis, groente, fruit koken. • Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, custard, gebak, karamel, vlees, vis • Cakes bakken zonder kleur.	–	Geschikt voor magnetron (bijv. Pyrex® schalen, borden of kommen) rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Geen metaal.
Of Steam + 	• Vis, groenten, aardappels en kip stomen.	Steam Plus Pan (Crisp-pan, stoompan en deksel).	–
	• Het bakken van visfilets, stukjes kip en burgers. • Het laten sudderen van risotto, een zeevruchtenpotje en een groente of vlees stoofschotel.	Crisp-pan en deksel.	–
Grill 	• Grillen van dunne stukjes vlees of vis. • Brood roosteren.	Grill rooster	–
Of 	• Bruinen van gratinschotels of schuimtaarten.	–	Metaal of. hittebestendig, rechtstreeks op het glazen draaiplateau.
Combinatie 	• Biefstuk en stukken kip roosteren.	Grill rooster	Geen metaal
Of 	• Bruinen en knapperig maken van pizza's, quiches of aardappelproducten.	Crisp-pan	Geen metaal
Of 	• Bereiden van lasagne, vlees, aardappels of groentegratins. • Cakes en desserts bakken en bruinen.	–	Geschikt voor magnetron en hittebestendig, rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Geen metaal

Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie

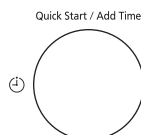
Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetron, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.



Druk op Micro Power (Magnetronvermogen).
Het wattage verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.
(U kunt ook herhaaldelijk op Micro Power (Magnetronvermogen) drukken om het magnetronvermogen te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.



Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.

Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display telt af.

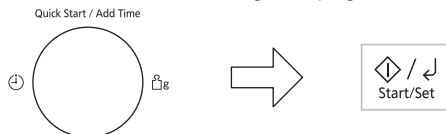
Vermogensniveau		Max. beschikbare tijd
1000 W	Hoog	30 minuten
800 W	Gemiddeld hoog	95 minuten
600 W	Midden	
440 W	Laag	
300 W	Sudderend	
160 W	Ontdooien	
100 W	Opwarmen	

Opmerkingen

- Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergegeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) gebruiken. Zie pagina 20. Om de functie Add Time (extra tijd) te annuleren, drukt u op een willekeurige toets wanneer "Add" wordt weergegeven.
- Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 26.
- U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 25 voor het gebruik van de timer.
- Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 10 seconden maximaal 10 minuten worden verhoogd/verlaagd.
- Gebruik geen metalen ovengerei in de magnetronstand.
- Wanneer de magnetronoven gedurende lange tijd op 1000 W (hoog) vermogen werkt, past de magnetronoven automatisch het vermogen aan om de onderdelen van de magnetronoven te beschermen.

Functie Quick Start (Snelstart)

Met deze functie kunt u snel het magnetronprogramma van 1000 W starten.



Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.

Het magnetronvermogen wordt automatisch ingesteld op 1000 W.

Druk op Start/Instellen.

Het magnetronprogramma van 1000 W start en de tijd op het display telt af.

■ Opmerkingen

1. De maximale bereidingstijd voor de functie Quick Start (Snelstart) is 30 minuten.
2. U kunt de functie Quick Start (Snelstart) gebruiken om de eerste fase van Voorbereiding in meerdere stappen instellen. Stel de tweede of derde stap in na het draaien aan de draaiknop. Zie pagina 26 voor de functie Voorbereiding in Meerdere Stappen.

Ontdooien

Tips Voor het Ontdooien

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

Nagaartijden

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

Braadstuk en Gevogelte

Plaats de braadstukken bij voorkeur op een omgekeerd bord of plastic rooster, zodat ze niet in hun sappen komen te liggen.

Gehakt of Brokjes Vlees en Vis

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

Kleine Porties Voedsel



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

Brood

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

Pieptoon

Tijdens de programma's Automatisch ontdooien hoort u een pieptoon. Deze pieptoon herinnert u eraan om het voedsel te controleren, erin te roeren of te scheiden. Als u dit niet doet, kan het zijn dat het voedsel niet gelijkmatig ontdooit is.

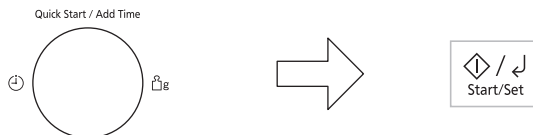
Gegevens Voor Ontdooien

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Tijd en programma	Methode
Kadetjes (3)	1 stuk 85 g	1000 W 20-30 sec	Rust 5 min
Kaas (camembert) (3)	1 stuk 250 g	160 W 6 min 20 sec	1 uur rusten minimum
Kaas (feta) (3)	1 plak 200 g	160 W 6-7 min	Rust 20 min minimum
Hüttenkäse (quark) (3)	1 pot 250 g	160 W 7-8 min 30 sec	Rust 10 min
Visfillets dun (2, 3)	4 stuk 500 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Rust 15 min
Visfillets dik (2, 3)	1 stuk 380 g	160 W 10-12 min	
Vismoot met been (2, 3)	1 stuk 450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Fruit framboos (1)	200 g	160 W 5-7 min	Rust 15 min
Fruit pruimen/abrikozen (1)	300 g	160 W 9-11 min	Rust 15 min
	700 g	160 W 17-19 min	
Gebak, kruimeldeeg (1,3)	1 roll 500 g	160 W 3-4 min	Permanent tijd 20 min in de koelkast
Pizzadeeg (1,3)	1 bol 240 g	160 W 4 min	Rust 10 min
Garnalen, klein (2)	200 g	160 W 6-7 min 30 sec	Het ijs breken en meerdere malen afgieten.
	450 g	160 W 8 min 30 sec - 10 min	
Garnalen, groot (2)	300 g	160 W 12 min 30 sec	Rust 10 min
Gekookte ham, mager (2)	4 plakjes 200 g	160 W 4-5 min	Rust 5 min
Delicatessen, vet - salami (2)	12 plakken 250 g	160 W 6 min 30 sec - 7 min 30 sec	
Desserten			
Zwartwoudtaart (1)	1 stuk 600 g	160 W 8 min 30 sec - 12 min 30 sec	Rust 15 min
Chocoladetaart (1)	1 stuk 450 g	440 W 3 min	Rust 10 min
Fruittaart (framboos) (3)	470 g	160 W 7-8 min 30 sec	Rust 10 min

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

De Add Time (extra tijd) functie gebruiken

U kunt deze functie gebruiken om na het koken extra bereidingstijd toe te voegen.



Draai na bereiding aan de draaiknop om de extra tijd in te stellen.

Maximale bereidingstijd:

1000 W magnetronvermogen : 30 minuten

Overige magnetronvermogens : 95 minuten

Grill, Combinatie : 95 minuten

Druk op Start/Instellen.

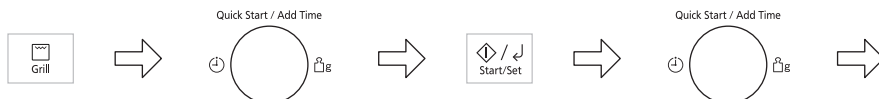
Tijd wordt toegevoegd. De tijd op het display telt af.

■ Opmerkingen

1. Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) opnieuw gebruiken.
2. De functie Add Time (extra tijd) wordt geannuleerd als u gedurende 1 minuut na het bereiden geen handeling verricht, of als u op een toets drukt terwijl "Add" wordt weergegeven.
3. Deze functie is alleen beschikbaar voor de functies Magnetron, Grill en Combinatie, en niet voor automatische programma's.
4. De Add Time functie kan worden gebruikt na bereiden van voedsel in meerdere stappen. Het vermogensniveau is gelijk aan dat tijdens de laatste stap. Deze functie werkt niet als de laatste stap rusttijd is.

Grillen

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



Druk op Grill.
Grillniveau (3, 2 of 1) verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.
(U kunt ook herhaaldelijk op Grill drukken om het vermogen te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.



Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display telt af.

Vermogensniveau		Max. beschikbare tijd
1000 W	Grill 3 (Hoog)	95 minuten
850 W	Grill 2 (Midden)	
700 W	Grill 1 (Laag)	

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 10 seconden maximaal 10 minuten worden verhoogd/verlaagd.

Opmerkingen

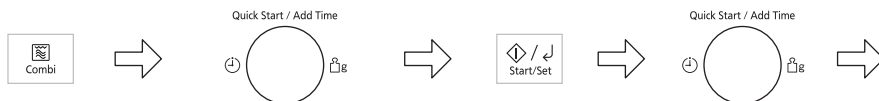
- Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) gebruiken. Zie pagina 20. Om de functie Add Time (extra tijd) te annuleren, drukt u op een willekeurige toets wanneer "Add" wordt weergegeven.
- Plaats voedsel op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Plaats er een hittebestendige schotel (bijv. Pyrex®) onder om vet en druppels op te vangen.
- Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
- De grill niet voorverwarmen.
- De grill functioneert uitsluitend als de oven deur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
- Voor het programma grillen is geen magnetronvermogen beschikbaar.
- Bij de meeste gerechten is het noodzakelijk om deze, nadat ongeveer de helft van de bereidingstijd versteken is, te draaien. Voor het draaien van de gerechten moet u, nadat u de deur geopend heeft, heel VOORZICHTIG én met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.
- Na het draaien, zet u het gerecht weer in de oven en sluit u de deur. Druk na het sluiten van de deur op Start/Instellen. Het display van de magnetronoven zal doorgaan met het aftellen van de resterende griltijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de oven openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
- Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal.
- Raak het verwarmingsapparaat aan de bovenkant van de binnenruimte niet aan als die heet is. Het verwarmingsapparaat kan nog steeds heet zijn.
- Na het gebruik van GRILL is het mogelijk dat het product gedurende enige tijd niet werkt om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING!

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

Combinatiekoken

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



Druk op Combinatie.
Combinatieniveau (3, 2 of 1) verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste combinatieniveau te selecteren.
(U kunt ook herhaaldelijk op Combinatie drukken om het combinatieniveau te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.



Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display telt af.

Niveau	Magnetron	Grill	Max. beschikbare tijd
Combinatie 3	440 W (laag)	1000 W (hoog)	95 minuten
Combinatie 2	300 W (sudder)	1000 W (hoog)	
Combinatie 1	300 W (sudder)	850 W (Midden)	

De tijd Wijzigen Tijdens de Bereiding

Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 10 seconden maximaal 10 minuten worden verhoogd/verlaagd.

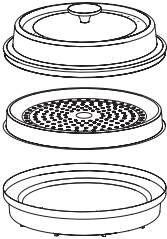
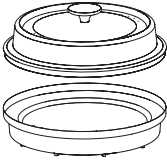
Opmerkingen

- Nadat de bewerking is voltooid, wordt "Add" gedurende ongeveer 1 minuut op het display weergegeven. Tijdens het weergegeven kunt u de functie Add Time (extra tijd) gebruiken. Zie pagina 20. Om de functie Add Time (extra tijd) te annuleren, drukt u op een willekeurige toets wanneer "Add" wordt weergegeven.
- Het grillrooster is ontworpen voor combinatiegebruik en om te grillen. Gebruik nooit andere metalen accessoires dan de accessoires die bij de oven geleverd worden. Plaats er een hittebestendige schotel onder om vet of druppels op te vangen.
- Gebruik het grillrooster alleen zoals in de instructies is beschreven. Gebruik het grill rooster niet voor het bereiden van gerechten met een gewicht van 200 g of als de oven handmatig ingesteld staat. Voor optimale resultaten bij het bereiden van kleine hoeveelheden kunt u de functies grill of alleen magnetron gebruiken, maar nooit de functie combinatie.
- Tijdens het bereiden van gerechten met de functie combinatie dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
- De grill bij de functie combinatie niet voorverwarmen.
- Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grillrooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen verpakking in de oven geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading zijn flitsen van blauw licht die in de magnetron worden gezien. Als dit gebeurt, stop de oven onmiddellijk.
- Sommige gerechten dienen zonder het gebruik van het grill rooster in de stand combinatie bereid te worden, bijv. rollades, gratins, taarten en desserts. Deze gerechten dienen op een vuurvaste niet metalen plaat/schaal geplaatst te worden, direct op het draaiplateau.
- Gebruik geen kunststof (plastic) magnetron schaaltes bij het bereiden van gerechten in het programma combinatie (tenzij geschikt voor combinatiekoken). De schalen dienen bestand te zijn tegen de hitte van de boven-grill - vuurvast glas bijv. Pyrex® of keramiek zijn hiervoor uiterst geschikt.
- Gebruik uw eigen metaalachtige schaaltes of bakjes NIET, omdat de magnetronstralen het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.

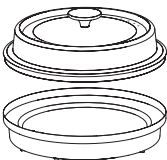
WAARSCHUWING!

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

De Steam Plus Pan gebruiken (handmatige bediening)

Functie	Te gebruiken accessoire	Concept	Instructies
Crisp-grill	Crisp-pan 	Sommige etenswaren krijgen een zachte, kleffe korst als ze in de magnetron worden bereid. Met de crisp-pan bakt u pizza's, quiches, pastetjes en broodproducten net zo mooi bruin en krokant als in een conventionele oven. De crisp-pan werkt op drie manieren: de crisp-pan wordt verwarmd door het absorberen van de microgolven en het voedsel wordt direct verwarmd door de microgolven en door de grill. De bodem van de crisp-pan absorbeert de microgolven en zet deze om in warmte. Vervolgens wordt de warmte via de crisp-pan overgebracht op het voedsel. Het verwarmingseffect is maximaal dankzij de anti-aanbaklaag.	Voor het beste resultaat verwarmt u de Crisp-pan vóór het gebruik. Plaats hem rechtstreeks op het glazen draaiplateau en verwarm hem 5 minuten lang voor op Combinatie 3. Voor een mooiere bruine laag wrijft u de pan in met olie voordat u bijvoorbeeld worstjes of cordon bleu voorverwarmt. Verwijder de Crisp-pan uit de oven en leg het voedsel in de Crisp-pan. Gebruik ovenwanten, omdat de Crisp-pan zeer heet wordt. Voor het beste resultaat is het belangrijk dat u het voedsel direct na het voorwarmen in de Crisp-pan plaatst. Als te lang wordt gewacht is een goed resultaat niet gegarandeerd. Zie de kooktabel op pagina 39.
Stoom	Steam Plus Pan (Crisp-pan, stoompan en deksel) 	De Steam Plus accessoires zijn geschikt voor het stomen van groenten, aardappels, visfilets, hele vis, kipfilet. Microgolven worden geabsorbeerd door de bodem van de crisp-pan die het water verwarmt. Hierdoor ontstaat de stoom die het voedsel kookt.	Giet 150 ml leidingwater in de crisp-pan en plaats de stoompan in de crisp-pan. Plaats het voedsel rechtstreeks in de stoompan. Breng het deksel aan en plaats het geheel rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Zie de kooktabel op pagina 40.
Braden	Crisp-pan en deksel 	De crisp-pan wordt tezamen met het deksel gebruikt. Geschikte voedingsproducten zoals visfilets, stukken kip, hamburgers worden rechtstreeks in de crisp-pan geplaatst. Het voedsel wordt gekookt door de warmte die uit de bodem van de pan komt. De onderkant van het voedsel wordt bruin en krokant.	Plaats het voedsel rechtstreeks in de crisp-pan, breng het deksel aan en plaats op het glazen draaiplateau. Voorverwarmen is niet nodig. Het voedsel kan tijdens het koken omgekeerd of anders neergelegd worden. Zie de kooktabel op pagina 40.

De Steam Plus Pan Gebruiken

Functie	Te gebruiken accessoire	Concept	Instructies
Suddereren	Crisp-pan en deksel 	De crisp-pan wordt tezamen met het deksel gebruikt. De pan is geschikt voor het laten sudderen van risotto, zeebanket, vlees, groentenstoofpot of soep. Het voedsel wordt gekookt door de warmte die uit de bodem van de pan komt.	Plaats het voedsel rechtstreeks in de crisp-pan, breng het deksel aan en plaats op het glazen draaiplateau. Voorverwarmen is niet nodig. Roer tijdens het koken, indien nodig. Zie de recepten op pagina 41.

Onderhoud van de Steam Plus pan

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

■ Opmerkingen

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

■ Voorzichtig!

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

De Timer Gebruiken

Koken met Startvertraging

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

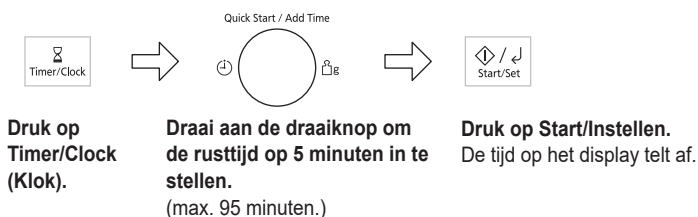
Bijvoorbeeld: Om na het koken op 600 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, 5 minuten nagaartijd te beginnen.



Wachttijd Na het Oken

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

Bijvoorbeeld: Om na het koken op 600 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, de voedingsmiddelen gedurende 5 minuten te laten rusten.



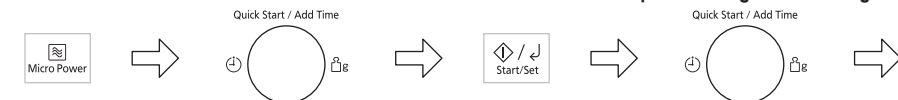
■ Opmerkingen

- 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd, inclusief start met koken uitstellen of rusttijd.
- Als de ovendeur tijdens de wachttijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.
- Deze functie kunt u ook gebruiken als kookwekker. Druk in dit geval op de Timer/Clock (Klok)-toets, stel de tijd in en druk op Start/Instellen.
- Na een automatisch programma kunnen uitgestelde start en rusttijd niet worden geprogrammeerd.

Voorbereiding in Meerdere Stappen

Voorbereiding in 2 of 3 Stappen

Voorbeeld: Om voedsel 2 minuten te ontdooien en 3 minuten te bereiden op 800 W magnetronvermogen.



Druk op Micro Power (Magnetronvermogen).

Draai aan de draaiknop om magnetronvermogen 160 W te selecteren.

Druk op Start/ Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd op 2 minuten in te stellen.



Druk op Micro Power (Magnetronvermogen).

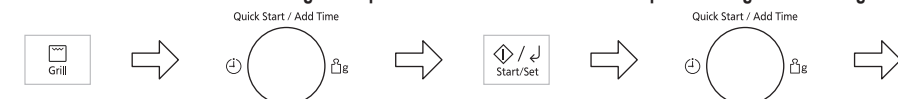
Draai aan de draaiknop om magnetronvermogen 800 W te selecteren.

Druk op Start/ Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd op 3 minuten in te stellen.

Druk op Start/ Instellen.
De tijd op het display telt af.

Voorbeeld: Om voedsel 4 minuten te grillen op Grill 3 en 5 minuten te bereiden op 800 W magnetronvermogen.



Druk op Grill.

Draai aan de draaiknop om Grill 3 te selecteren.

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd op 4 minuten in te stellen.



Druk op Micro Power (Magnetronvermogen).

Draai aan de draaiknop om magnetronvermogen 800 W te selecteren.

Druk op Start/ Instellen om de instelling te bevestigen.

Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd op 5 minuten in te stellen.

Druk op Start/ Instellen.
De tijd op het display telt af.

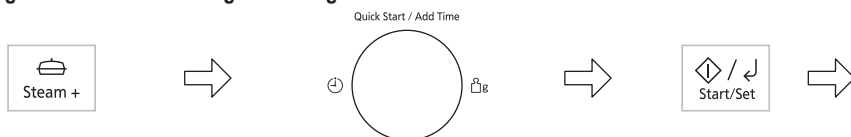
■ Opmerkingen

- Om voedsel te bereiden in 3 stappen, voert u een ander kookprogramma in voordat u op Start/ Instellen drukt.
- Als u tijdens de bereiding eenmaal op Stop drukt, wordt de bereiding stopgezet. Als u terug op Start/Instellen drukt, loopt het programma voort. Als u tweemaal op Stop/Annuleren drukt, wordt het programma stopgezet en geannuleerd.
- Voor het bereiden van voedsel in meerdere stappen kunnen geen automatische programma's worden gebruikt.
- Tijdens de werking klinken er 2 pieptonen tussen elke stap en 5 pieptonen nadat alle stappen zijn beëindigd.
- 1000 W (Hoog) het vermogen van de MAGNETRON kan slechts eenmaal worden ingesteld in BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.

Steam Plus Programma's

Programma 1 - 2

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



Plaats de Crisp-pan op het glazen draaiplateau en druk op Steam Plus.

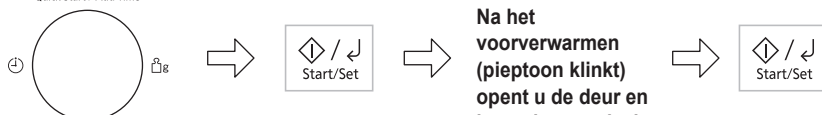
Het nummer van het programma verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste programma te selecteren.

(U kunt ook herhaaldelijk op Steam Plus drukken om het programma te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Quick Start / Add Time



Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen.

Het gewicht verhoogt/verlaagt in stappen van 10 g.

Druk op Start/Instellen om het voorverwarmen te starten.

Tijdens het voorverwarmen brandt de "P" op het display.

Na het voorverwarmen (pieptoon klinkt) opent u de deur en legt u het voedsel in de voorverwarmde Crisp-pan. Sluit de deur.

Druk op Start/Instellen.

De tijd op het display telt af.

Opmerkingen

1. De Steam Plus programma's kunnen alleen gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Weeg altijd het voedsel in plaats van te vertrouwen op de informatie op de verpakking.
4. Gebruik de crisp-pan uitsluitend zoals hieronder beschreven.
5. Zie pagina 23-24 voor meer informatie over het gebruik van de Crisp-pan.
6. Dek voedsel niet af wanneer u Steam Plus-programma's gebruikt voor bevroren pizza en gekoelde quiche omdat het voedsel anders niet kan bruinen.
7. Het meeste voedsel heeft voordeel van een NAGAARTIJD. Na het koken met een AUTOMATISCH PROGRAMMA, laat de warmte tot in het midden.doordringen.
8. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Programma	Gewicht	Toebehoren	Instructies
1. Diepvries Pizza  	120-440 g		Voor opwarmen en bruinen van bevroren voorgebakken pizza, bruschetta en stokbrood met kaas. Plaats de Crisp-pan op het glazen draaiplateau. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 1 te selecteren. Druk op Start/Instellen en draai daarna aan de draaiknop om het gewicht in te stellen. Druk op Start/Instellen om het voorverwarmen te starten. Verwijder na het piepgeluid van het voorverwarmen alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde Crisp-pan. Druk op Start/Instellen om het bereiden te starten. Leg de pizza na de bereiding op een koelrooster. Dit programma is niet geschikt voor panpizza's, pizza's met gevulde korst of zeer dunne pizza's zoals Flammekueche.

Steam Plus Programma's

Programma	Gewicht	Toebehoren	Instructies
2. Verse quiche  	150-400 g		Voor opwarmen van voorgebakken verse quiche. Plaats de Crisp-pan op het glazen draaiplateau. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 2 te selecteren. Druk op Start/Instellen en draai daarna aan de draaiknop om het gewicht in te stellen. Druk op Start/Instellen om het voorverwarmen te starten. Verwijder na het piepgeluid van het voorverwarmen alle verpakking en plaats de quiche in de voorverwarmde Crisp-pan. Druk op Start/Instellen om het bereiden te starten. Leg de quiche na de bereiding op een koelrooster. Quiche die veel kaas bevat kan veel heter worden dan een quiche met groenten. Dit programma is niet geschikt voor taarten met dubbele bodem, diepgevulde quiches of quiches zonder korst.

Programma 3 - 8

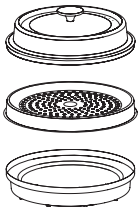
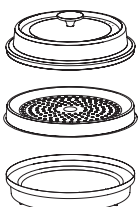
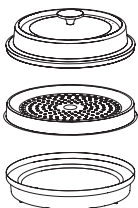
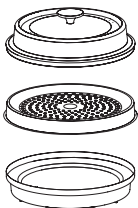
Met deze functie kan voedsel worden gestoomd overeenkomstig het gewicht. Het gewicht moet worden ingevoerd in gram.



Opmerkingen

1. De Steam Plus programma's kunnen alleen gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Weeg altijd het voedsel in plaats van te vertrouwen op de informatie op de verpakking.
4. Gebruik alleen de accessoires die vermeld worden op pagina 29-30.
5. Zie pagina 23-24 voor meer informatie over het gebruik van de Crisp-pan.
6. Het meeste voedsel heeft voordeel van een NAGAARTIJD. Na het koken met een AUTOMATISCH PROGRAMMA, laat de warmte tot in het midden doordringen.
7. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Steam Plus Programma's

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies
3. Gekookt ei  	1-8 stuks		Om gekookt ei te bereiden. Giet 150 ml kraanwater in de Crisp-pan. Leg de verse eieren op de stoomplaat in de Crisp-pan. Dek de pan af met het deksel en plaats de pan op het glazen draaiplateau. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 3 te selecteren. Druk vervolgens op Start/Instellen. Draai aan de draaiknop om het aantal eieren in te stellen. Druk op Start/Instellen. • Kantel de Steam Plus Pan niet wanneer u deze in de oven plaatst, om te voorkomen dat de eieren verschuiven. • U kunt de mate van gaarheid aanpassen door het aantal eieren groter of kleiner in te stellen dan het werkelijke aantal eieren dat gekookt moet worden. Als u bijvoorbeeld 2 gekookte eieren harder wilt, stelt u het aantal in op 3, en als u ze zachter wilt, stelt het aantal in op 1, enz.
4. Visfilets stomen  	200-500 g		Voor het bereiden van verse visfilets van bijvoorbeeld kabeljauw, zalm of schelvis. Giet 150 ml kraanwater in de Crisp-pan. Leg de verse visfilets op de stoomplaat in de Crisp-pan. Dek de pan af met het deksel en plaats de pan op het glazen draaiplateau. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 4 te selecteren. Druk vervolgens op Start/Instellen. Draai aan de draaiknop om het gewicht van de verse visfilets in te stellen. Druk op Start/Instellen.
5. Kipfilets stomen  	200-800 g		Bereiden van verse kipfilets. Elke portie kipfilet moet tussen 100-250 g wegen. Giet 150 ml kraanwater in de Crisp-pan. Leg de verse kipfilets op de stoomplaat in de Crisp-pan. Dek de pan af met het deksel en plaats de pan op het glazen draaiplateau. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 5 te selecteren. Druk vervolgens op Start/Instellen. Draai aan de draaiknop om het gewicht van de verse kipfilets in te stellen. Druk op Start/Instellen.
6. Aardappels stomen  	150-500 g		Geschilde aardappels stomen. Schil de aardappels en snij ze in even grote stukken. Giet 150 ml kraanwater in de Crisp-pan. Leg de aardappels op de stoomplaat in de Crisp-pan. Dek de pan af met het deksel en plaats de pan op het glazen draaiplateau. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 6 te selecteren. Druk vervolgens op Start/Instellen. Draai aan de draaiknop om het gewicht van de aardappelen in te stellen. Druk op Start/Instellen.

Steam Plus Programma's

Programma	Gewicht	Accessoires	Instructies		
7. Mosselen   Steam +	250 g (1 portie) 500 g (2 porties)		Om 250 g of 500 g verse mosselen in een witte wijnsaus te bereiden, bereidt u de ingrediënten zoals hieronder beschreven. Was en schrob de mosselen en ontdoe ze van de baard. Gooi geopende mosselen weg. Doe boter en sjalotjes in de Crisp-pan. Plaats de pan zonder deksel op het glazen draaiplateau. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 7 te selecteren. Druk vervolgens op Start/Instellen. Draai aan de draaiknop om 250 g of 500 g te selecteren en druk vervolgens op Start/Instellen. Voeg de mosselen en wijn toe wanneer de pieptoon klinkt en roer ze om. Plaats het deksel op de pan, plaats de pan op het glazen draaiplateau en druk op Start/Instellen.		
Ingrediënten <table><tr><td>Voor 500 g 60 g sjalotjes, fijn gesneden, 1 el boter 150 ml witte wijn 500 g mosselen</td><td>Voor 250 g 40 g sjalotjes, fijn gesneden 1/2 el boter 100 ml witte wijn 250 g mosselen</td></tr></table>				Voor 500 g 60 g sjalotjes, fijn gesneden, 1 el boter 150 ml witte wijn 500 g mosselen	Voor 250 g 40 g sjalotjes, fijn gesneden 1/2 el boter 100 ml witte wijn 250 g mosselen
Voor 500 g 60 g sjalotjes, fijn gesneden, 1 el boter 150 ml witte wijn 500 g mosselen	Voor 250 g 40 g sjalotjes, fijn gesneden 1/2 el boter 100 ml witte wijn 250 g mosselen				
8. Risotto   Steam +	500 g (2 porties) 1000 g (4 Porties)		Voor koken van risotto, 500 g of 1000 g. Bereid zoals beschreven in het onderstaande recept. Druk op Steam Plus en draai daarna aan de draaiknop om programma 8 te selecteren. Druk vervolgens op Start/Instellen. Draai aan de draaiknop om 500 g of 1000 g te selecteren en druk vervolgens op Start/Instellen. Omroeren zodra de pieptoon klinkt.		
Ingrediënten Voor 1000 g (4 porties) 40 g gedroogd eekhoorntjesbrood 1 ui 50 g boter 250 g arboriorijst 1 teentje knoflook 400 ml heet water met 1 blokje groentebouillon 30 g Parmezaanse kaas Halveer de ingrediënten voor 500 g (2 porties) Schaal: geen Accessoire: Steam Plus Pan					
- Laat het eekhoorntjesbrood overeenkomstig de aanwijzingen van producent inweken. Gebruik 400 ml water voor 40 g 200 ml voor 20 g. - Voeg de rijst, gesneden ui, boter, het geplet teentje knoflook en de geweekte en het gesneden eekhoorntjesbrood toe aan de crisp-pan. - Voeg de groentebouillon en het weekwater toe (150 ml voor 4 porties, 75 ml voor 2 porties). Dek af met het deksel. - Zet de crisp-pan op het glazen draaiplateau. - Roer de Parmezaanse kaas in aan het einde van de bereiding.					

Auto menu-programma's (Automatisch ontdooien)

Automatisch ontdooien

Deze functie is geschikt voor het ontdooien van gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood. Druk op auto menu, selecteer de juiste ontdooicategorie en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in het aantal gram in (zie pagina 32).

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.

Tijdens het programma laat de oven een piepgeluid horen om u eraan te herinneren het voedsel te controleren. Het is essentieel dat u het voedsel regelmatig omdraait en roert. Bij het horen van de eerste pieptoon moet u het voedsel omkeren. Bij het horen van de tweede pieptoon moet u het voedsel omkeren of omroeren.

1e piep

Omkeren



2e piep

Omkeren of verdelen

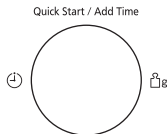


■ Opmerkingen

1. Controleer 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).

Auto menu-programma's (Automatisch ontdooien)

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



Druk op auto menu.

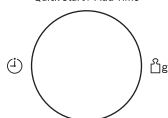
Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste programma auto menu te selecteren.

(U kunt ook herhaaldelijk op auto menu drukken om het programma auto menu te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Quick Start / Add Time



Draai aan de draaiknop om het gewicht van het bevroren voedsel in te stellen.

Het gewicht verhoogt/verlaagt in stappen van 10 g.

Druk op Start/Instellen.

Vergeet niet om in het voedsel te roeren of het om te keren tijdens het ontdooien.

Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
9. Kleine Stukjes  	150-1000 g 	Kleine stukjes vlees, kalfsoesters, gehakt, visfilet, steaks, koteletten (van 100 g tot 400 g per stuk). Druk op auto menu, selecteer programma 9 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omkeren/roeren zodra de pieptoon klinkt.
10. Grote Stukken  	400-2000 g 	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Druk op auto menu, selecteer programma 10 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Laat 1 tot 2 uur rusten voordat u met de bereiding begint, zodat het midden van het voedsel kan ontdooien. Omkeren zodra de pieptoon klinkt.
11. Brood  	100-800 g 	Kleine of grote broden, wit of volkoren. Druk op auto menu, selecteer programma 11 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omkeren zodra de pieptoon klinkt. Laat brood 5 minuten (luchtig wit brood) tot 30 minuten (compact roggebrood) rusten. Snijd tijdens de rusttijd grote broden door de helft. Dit programma is niet geschikt voor gesneden brood, zoete broodjes en kadetjes.

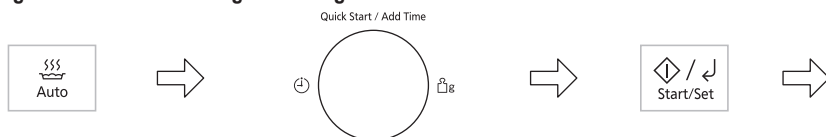
■ Opmerking

Zie ontdooien-tips up bladzijde 18.

Auto menu-programma's

Automatisch opwarmen/Automatisch bereiden

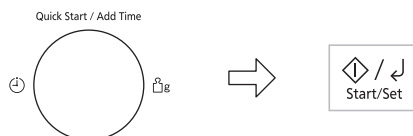
Met deze functie kan voedsel worden bereid of worden opgewarmd overeenkomstig het gewicht. Het gewicht moet worden ingevoerd in gram.



Druk op auto menu.
Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

Draai aan de draaiknop om het gewenste programma auto menu te selecteren.
(U kunt ook herhaaldelijk op auto menu drukken om het programma auto menu te selecteren.)

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.



Draai aan de draaiknop om het gewicht van het voedsel in te stellen.

Het gewicht loopt op/af in stappen van 10 g.

Druk op Start/Instellen.

■ Opmerkingen

1. De automatische gewichtsprogramma's kunnen alleen gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Weeg altijd het voedsel in plaats van te vertrouwen op de informatie op de verpakking.
4. Gebruik alleen de accessoires die vermeld worden op pagina 33-35.
5. Dek het voedsel niet af wanneer u programma 17 gebruikt omdat dit voorkomt dat het voedsel bruin wordt en de hitte van de grill de plastic afdekking doet smelten.
6. Het meeste voedsel heeft voordeel van een NAGAARTIJD. Na het koken met een AUTOMATISCH PROGRAMMA, laat de warmte tot in het midden doordringen.
7. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
12. Verse Maaltijd   Auto	200-800 g 	Voor het opwarmen van een verse maaltijd of een ovenschotel. Alle ingrediënten moeten voorgerekookt zijn. Voedsel moet op koelkasttemperatuur zijn, ongeveer +5°C. Dek af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 12 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Roer aan het einde van het programma nogmaals om en laat enkele minuten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vlees of vis in een dunne saus langer bereid moeten worden. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk voedsel zoals rijst, noedels of aardappelen.

Auto menu-programma's

Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
13. Diepvries Maaltijd  	200-500 g 	Om een diepvriesmaaltijd of ovenschotel op te warmen; Alle voedsel moet voorgedroogd en ingevroren zijn (-18 °C). Dek af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 13 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Bij pieptoon roeren en grote stukken in stukjes snijden. Roer aan het einde van het programma nogmaals om en laat enkele minuten rusten. Temperatuur controleren en langer laten bereiden indien nodig. Dit programma is niet geschikt voor in kleine porties ingevroren voedsel.
14. Verse Groenten  	200-800 g 	Verse groenten bereiden. Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbakje van geschikte afmeting. Besprenkel met 1 eetlepel water per 100 g groenten. Dek de bak af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 14 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na bereiding afgieten en naar wens kruiden.
15. Verse Vis  	200-800 g 	Visfilets of vismoten bereiden. Leg de groenten in een geschikte magnetronbak en voeg 1-3 eetlepels (15-45 ml) water of afgietsel toe. Dek de bak af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 15 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen.
16. Rijst  	100-300 g 	Voor het bereiden van rijst voor gekruide gerechten, niet voor rijstpudding (Thaise, Basmati-, jasmijn-, Surinaamse, Arborio- of mediterrane rijst). Eerst grondig spoelen. Gebruik een ovenschaal die geschikt is voor de magnetron. Laat minimaal de helft van de volumediepte verdampen om overkoken te voorkomen. Voeg tweemaal zoveel kokend water toe dan rijst. Voeg desgewenst zout toe. Dek de bak af met doorgestoken vershoudfolie of een deksel. Druk op auto menu, selecteer programma 16 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Laat na bereiding 5 minuten rusten.

Auto menu-programma's

Programma	Gewicht/ Accessoires	Instructies
17. Verse Kipstukken  	200-700 g 	Voor het bereiden van verse kip met bot, zoals bouten, drumsticks en vleugels. Leg de stukken kip met het vel omlaag rechtstreeks op het grillrooster op het glazen draaiplateau. Plaats een vuurvaste schaal om druppels op te vangen. Druk op auto menu, selecteer programma 17 met de draaiknop en druk vervolgens op Start/Instellen. Voer het gewicht in met de draaiknop en druk op Start/Instellen. Niet afdekken. Omkeren zodra de pieptoon klinkt. Laat na afloop van het programma enkele minuten rusten.
18. Aqua Clean  	–	Reinigingsprogramma. Zie pagina 46.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Dranken - Koffie - Melk			
1 kop	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 koppen	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 kan	600 ml	1000 W 4 min 30 sec tot 5 min	–
Soep (gekoeld) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min	–
Soep (omgevingstem) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec - 3 min	1000 W 5-6 min
	1000 ml	1000 W 7-8 min	1000 W 15-16 min
Kant-en-klare gerechten- zelfgemaakt			
Groeten (gekookt) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Aardappelpuree (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Groentenpuree (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8-9 min
Rijst, quinoa, couscous (gekoeld) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Pannenkoek (dik) (1, 2)	1 stuk	1000 W 45-55 sec	1000 W 1 min 30-40 sec
	2 stuk	1000 W 55 sec - 1 min 5 sec	–
Paupietie met saus (1, 2) (rundsroulade)	1 stuk	1000 W 4 min 30 min & rusten	–
	2 stuk	1000 W 7 min & rusten	–
Gevulde kooltasjes (1, 2)	2 stuk 310 g	–	1000 W 10 min
	4 stuk 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 vierde gegrilde kip	1 stuk 300 g	1000 W 3-4 min	–
Gebraad - gehaktgebraad (1, 2)	2 plakken 250 g	600 W 3 min	–
Bolognesesaus (1, 2)	210 g	600 W 3 min 20 sec (omgevingstem)	–
Botersaus (1, 2)	100 g 2 blokjes	–	1000 W 1 min 50 sec
	300 g 6 blokjes	–	1000 W 4 min 10 sec
Babyvoeding (1, 2) (kleine pot op kamertem.)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min-1 min 30 sec	–
Babyvoeding (groetenpuree) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen (4) De gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.

■ Opmerking

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

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Brood			
Brioche groot (4)	1 stuk 400 g	–	Combinatie 2; 3 min 30 sec, Rust 5 min
Croissants - brioche klein (1, 3)	2 stuk 100 g	–	Combinatie 2; 1 min & 2 min Grill 3, Rust 1 min
Koffiebroodje rozijnen (1, 3)	1 stuk 120 g	–	Combinatie 2; 1 min 30 sec & 3 min Grill 3, Rust 1 min
Gratins			
Vis bordelaise	400 g	–	Combinatie 3; 16-18 min
Lasagn	400 g	Combinatie 3; 8 min (3)	Combinatie 3; 13-14 min
	600 g	Combinatie 3; 9 - 10 min & rusten 3 min	1000 W 13 min & 4 min Grill 3 op rooster
Moussaka	350 g	Combinatie 3; 7-8 min (3)	Combinatie 3; 10-11 min
	450-500 g	Combinatie 3; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 3 op rooster
Noedelgratin met ham/ tonijn	300-350 g	Combinatie 3; 8 min (3)	Combinatie 3; 10-11 min
Jagerschotel	400 g	Combinatie 3; 6-7 min	Combinatie 3; 14 min
	600 g	Combinatie 3; 11 min & 4 min Grill 3 op rooster	1000 W 13 min & 5 min Grill 3 op rooster
Convenience foods			
Gebakken aardappel, van rauw (1, 3)	2 stuk 350 g	Combinatie 3; 13 min	–
Gebakken rijst (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Kipvleugels/-brokjes	6 stuk 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 stuk 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Croque monsieur (1, 3)	1 stuk 150 g	Combinatie 2; 4 min 30 sec	Combinatie 3; 4 min 30 sec
Hamburger (4)	1 stuk 200 g	–	160 W 5-6 min, Rust 10 min
	2 stuk 400 g	–	160 W 8 min 30 sec - 10 min, Rust 10 min
Hamburgers (1, 2)	1 stuk 100 g	600 W 1 min & 2 min rusten	600 W 1 min 40 sec-2 min
	2 stuk 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Gebak, bladerdeel (1, 4)	1 roll 375 g	160 W 3-4 min	Permanent tijd 20 min in de koelkast
Aardappel gevuld met kaas (3)	1 stuk 140 g	–	Combinatie 3; 7 min
	2 stuk 240 g	–	Combinatie 3; 9-10 min

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen (4) De gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.

■ Opmerking

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

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Convenience foods			
Risotto met champignon (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min
Worstplakken in saus (2)	2 stuk 220 g	1000 W 1 min 30 sec-2 min	–
Tagliatelle bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Desserten			
Doughnuts (1, 3)	1 stuk 50 g	–	Combinatie 2; 1 min 20 sec, Rust 3 min in oven
	2 stuk 100 g	–	Combinatie 2; 1 min 30 sec, Rust 3 min in oven
Wafel (1, 3)	1 stuk 20 g	–	Combinatie 2; 50-60 sec, Voeg 1 min grillen toe voor meer knapperigheid
	2 stuk 40 g	–	Combinatie 2; 1 min 30 sec, Voeg 1 min grillen toe voor meer knapperigheid

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen (4) De gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.

■ Opmerking

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

Bereidingstabellen Met Steam Plus Pan

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Afgrillen; gebruik de crisp-pan			
Bretzel met kaas/spek (P)	1 stuk 130 g	Combinatie 2; 1 min 30 sec	Combinatie 3; 3 min
	2 stuk 250 g	–	Combinatie 3; 3 min 30 sec
Kipnuggets (P, 1)	8 stuk 100 g	–	Combinatie 3; 3 min
Kaascroissant (P)	1 stuk 70 g	Combinatie 2; 1 min	Combinatie 2; 2 min 30 sec
	2 stuk 140 g	Combinatie 2; 2 min	Combinatie 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 stuk 100 g	Combinatie 2; 5 min	Combinatie 3; 4 min 30 sec
	2 stuk 300 g	Combinatie 2; 6 min	Combinatie 3; 8 min
Vis, gepaneerd(P, 1)	1 stuk 140 g	Combinatie 2; 4 min 30 sec	Combinatie 3; 5 min 30 sec
	2 stuk 280 g	Combinatie 2; 5-6 min	Combinatie 3; 8 min
Galettes, groeten (P, 1)	4 stuk 150 g	–	Combinatie 3; 4 min
Worst, van rauw (P)	2 stuk 160 g	Combinatie 2; 5-6 min	Combinatie 3; 4 min
Quiche, ui (P)	1 stuk 160 g	Combinatie 3; 2 min Permanent tijd 2 min	Combinatie 3; 7 min & 2 min rusten
Quiche, spinazie (P)	1 stuk 400 g		Combinatie 3; 8 min & 3 min rusten
Pannenkoek, gevuld, gerold (P, 1)	2 stuk 240 g	Combinatie 3; 3 min	Combinatie 3; 5 min & 3 min rusten
Pizza, vers (P)	1 stuk 300 g	Combinatie 3; 2 min 30 sec - 4 min 30 sec	Combinatie 3; 7-9 min
Pizza piccolinis (P)	9 stuk 270 g	–	Combinatie 3; 6 min & 5 min Grill 3
Pork pie (P)	1 stuk 75 g	Combinatie 3; 2 min	Combinatie 3; 3 min 30 sec
	2 stuk 150 g	Combinatie 3; 2 min	Combinatie 3; 5 min
Samosas, rund (P, 1)	4 stuk 240 g	Combinatie 2; 5 min	Combinatie 3; 8 min 30 sec
Tortilla, ui (P, 1)	1 stuk 250 g	Combinatie 3; 5 min	Combinatie 3; 7 min
	1 stuk 500 g	Combinatie 3; 6 min 30 sec	Combinatie 3; 10 min
Frankfurtworst (P, 1)	Dik 4 x 240 g	Combinatie 2; 8 min	–
	Dun 4 x 140 g	Combinatie 2; 7 min	–

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen. (4) Vissenhuid naar beneden. (P) Op de voorverwarde crisp-pan plaatsen (5 min op Combinatie 3), ingevet indien nodig.

Bereidingstabellen Met Steam Plus Pan

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Stoom; gebruik de crisp-pan, steamer en deksel. Giet 150 ml leidingwater in de crisp-pan.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 min	–
Wortels	250 g	1000 W 12-14 min	–
Courgettes	250 g	1000 W 8-10 min	–
Erwten en zoete maïs	300 g	–	1000 W 13-15 min
Garnalen	350 g	1000 W 13-15 min	–
Hele makreel	2 x 200 g	1000 W 16-18 min	–
Hele zeebrasem	2 x 300 g	1000 W 20-22 min	–
Braden; gebruik de crisp-pan en het deksel.			
Zalm (4)	2 stuk 280 g	1000 W 12-17 min	–
Zeebaars (4)	2 stuk 180 g	1000 W 8-10 min	–
Hamburgers (1)	2 stuk 220 g	1000 W 10 min	–
Kippenbouten met vel (4)	4 stuk 500 g	1000 W 20 min	–
Schnitzel (1)	2 stuk 250 g	1000 W 10 min	–
Kipfilet met vel (4)	2 stuk 320 g	1000 W 25 min	–
Eendfilet met vel (4)	2 stuk 320 g	1000 W 20 min	–
Gepaneerde vis (1)	2 stuk 300 g	1000 W 10 min	–
Vissticks (1)	8 stuk 220 g	–	1000 W 10 min

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken (3) Op rooster, indien nodig, in een hittebestendige schotel plaatsen. (4) Vissenhuid naar beneden. (P) Op de voorverwarnde crisp-pan plaatsen (5 min op Combinatie 3), ingevet indien nodig.

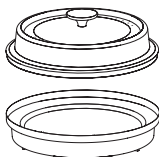
Minestrone-soep

Ingrediënten

4-6 personen

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

Accessoire: Crisp-pan en
deksel



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

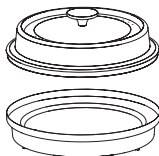
Bouillabaisse

Ingrediënten

4-6 personen

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

Accessoire: Crisp-pan en deksel



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

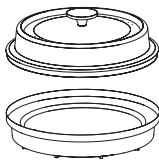
Ratatouille

ingrediënten

4 personen

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

Accessoire: Crisp-pan en deksel



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

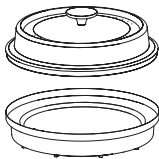
Stoofschotel met chorizo, kikkererwten en aardappels

ingrediënten

4 personen

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

Accessoire: Crisp-pan en deksel



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

Croque Monsieur

ingrediënten

1 Persoon

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

Schaal: geen

Accessoire: rooster

1. Leg het brood met de beboterde zijde omhoog op het rooster en rooster 5 minuten op gril 3 totdat het brood gebruind is.
2. Bestrijk de niet-geroosterde zijde van één sneetje brood met mosterd en beleg dit met ham en kaas. Leg het andere sneetje er bovenop, met de geroosterde zijde naar boven. Leg terug op het rooster en zet voor één minuut en 30 seconden tot 2 minuten of totdat de kaas is gesmolten op Combinatie 2.

Lasagne

ingrediënten

4 personen

Vleessaus:

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

Lasagne:

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

Schaal: 1 x 1,5 liter ovenschotel met deksel + 1 x grote rechthoekige schaal

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

Boston Brownies

ingrediënten

6 Personen

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

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

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

Vragen en Antwoorden

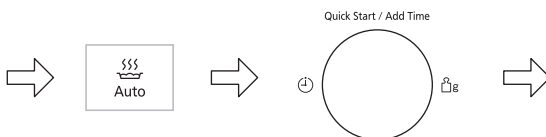
- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waar schijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.
- V: Mijn oven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A: Bij apparaten met wifi, bluetooth of een andere draadloze verbinding - zoals radio's, tv's, draadloze telefoons, babyfoons etc. - kan er interferentie ontstaan wanneer u kookt met de magnetronoven. Dezelfde interferentie kan zich voordoen met andere huishoudelijke apparaten, zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw oven.
- V: De oven wil mijn programma niet accepteren. Waarom?
- A: De oven is ontworpen om een verkeerd programma niet te accepteren. Bijvoorbeeld de oven zal geen 4e stap accepteren.
- V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatieopeningen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A: Alleen wanneer u de grillfunctie gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven en mag niet worden gebruikt met de magnetron- en combinatiefuncties.
- V: Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A: Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van magnetronoven op grill voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.
- V: Tijdens het combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?
- A: Na herhaaldelijk gebruik wordt het aanbevolen de oven schoon te maken en de oven gedurende 5 minuten zonder voedingsmiddelen en glazen draaiplateau op GRIL te laten werken. Dit verbrandt elk voedingsmiddel, residu of olie die een geur en/of rook kan veroorzaken.
- 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.

1. Zet de oven uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon.
Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, keramische plaat, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen. Vermijd het reinigen van de magnetronbuis aan de rechterkant van de ovenkamer.
Gebruik geen commerciële ovenreinigers.
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
5. Indien het bedieningspaneel vuil wordt, moet dit met een zachte, droge doek gereinigd worden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de ovendeur open blijven om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Druk na het reinigen op de toets Stop/Annuleren om het displayvenster te wissen.
6. Als er dampvorming is op de binnen- of buitenkant van de ovendeur, veegt u deze af met een zachte doek. Dit kan optreden als de oven onder hoge vochtigheidsomstandigheden wordt gebruikt en is op geen enkele wijze de aanduiding voor een storing van de oven.
7. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het draaiplateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
8. De rolring en de holte in de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om overdreven lawaai te voorkomen. Veeg de rolring en het oppervlak van de bodem van de oven schoon met een zacht detergent en heet water, en droog ze af met een schone doek.
Bij regelmatig gebruik worden kookdampen verzameld. Dit heeft echter geen invloed op de holte in de bodem van de oven of op de wielen van de rolring. Verwijder de rolring niet uit holte in de bodem van de oven om hem schoon te maken.
9. Bij het grillen of combinatie koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken.
Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan "roken".
10. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
11. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende verdeler.
12. Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
13. Houd ventilatie-openingen altijd zuiver. Controleer dat stof of andere materialen geen van de ventilatie-openingen blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen. 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.

De functie Aqua Clean-programma gebruiken

Dit programma reinigt de ovenholte en verwijdert etensluchtjes uit de magnetronoven.

Giet 200 ml kraanwater en 1 eetlepel citroensap in een magnetronbakje (bijvoorbeeld een Pyrex®-kan of -kom). Gebruik een kan of kom met een volume van minstens 500 ml.



Druk op auto menu.

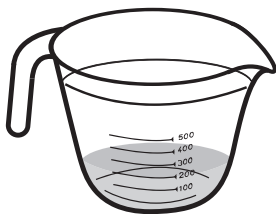
Draai aan de draaiknop om het auto menu-programma 18 te selecteren. (U kunt ook herhaaldelijk op auto menu drukken om programma 18 te selecteren.)



Na afloop van het programma klinkt 5 keer een pieptoon. Open de ovendeur en veeg de holte en de deur schoon met een zachte doek.

Druk op Start/ Instellen.

Het programma duurt 20 minuten.



Of



■ Opmerkingen

1. Verwijder het glazen draaiplateau en de rolring niet tijdens dit programma.
2. Zie pagina 45 om het glazen draaiplateau en de rolring te reinigen.
3. Herhaal bovenstaande procedure zo vaak als nodig is.

Technische Specificaties

Voeding		230 V 50 Hz
Bedrijfsfrequentie		2450 MHz
Stroomverbruik	Maximum	1550 W
	Magnetron	1550 W
	Grill	1000 W
Uitgangsvermogen	Magnetron	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Buitenafmetingen		495 mm (B) x 378 mm (D) x 292 mm (H)
Binnenafmetingen		330 mm (B) x 347 mm (D) x 251 mm (H)
Totaal volume van de ovenkamer		29 L
Diameter van het glazen draaiplateau		288 mm
Netto gewicht		12 kg
Geluidsniveau:		L_{wa} 63 dB

Informatie over het elektriciteitsverbruik in de energiebesparingsstand en de maximale tijd die nodig is om de energiebesparingsstand te bereiken.

Stand-by-stand	0,8 W
De maximale tijd om de stand-by-stand te bereiken	20 minuten

De aangegeven afmetingen en gewicht zijn bij benadering.

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

Panasonic Corporation
<https://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2024

F0924-20125
Printed in China