

Panasonic®

English

Nederlands

Français

Operating Instructions (Original instructions)

Gebruiksaanwijzing (Vertaling van de oorspronkelijke instructies)

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

Microwave Oven

Magnetron

Four à Micro-ondes

Household Use Only

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

Utilisation Domestique Uniquement

Model No. **NN-E48NBM**



- Important safety instructions. Before operating this oven, please read these instructions and precautions carefully and keep for future reference.
- Warning! The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
- Warning! Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be carried by a qualified service person.
- Warning! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Warning! When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

- **Warning!** The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- **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.
- **Warning!** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for Built-in use or for use inside a cupboard.
- 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, keep an eye on the oven as these types of containers ignite if overheated.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Reset and keep the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

- This appliance is intended to be used in household 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.
- 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.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.

- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 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 microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. DO NOT attempt to remove the outer casing from the oven.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.

Contents

Installation and connection	7
Placement of your oven	7
Important safety instructions	8
Parts of your oven	12
Control panel	13
Setting the clock	14
Child safety lock	14
Microwave cooking and defrosting	15
Multi-stage cooking	17
Quick 30 feature	18
Add time feature	18
Using the timer	19
Auto programmes	21
Auto defrost	21
Auto menu	22
Questions and answers	25
Care of your oven	26
Specifications	27

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

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

Installation and connection

Examine your microwave oven

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

Earthing instructions

■ Important!

THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

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

Operation voltage

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

Placement of your oven

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

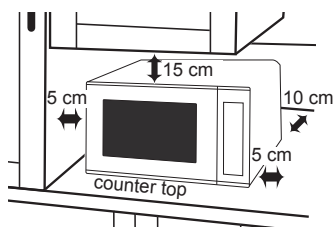
1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.

4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
6. The feet should not be removed.
7. This 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.

Counter-top use:

Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back and 5 cm on both sides.



Do not use outdoors.

Placement of your oven

8. Avoid using the oven in high humidity.
9. Do not block the air vents. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Important safety instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. **Repairs should only be carried out by a qualified service person.**
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Use of your oven

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

Fan motor operation

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

Oven light

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

Accessories

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

Glass tray

- Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
- Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
- Do not cook foods directly on the glass tray unless indicated in recipes. Always place food in a microwave safe dish.

Roller ring

- Do not remove the roller ring from the cavity floor.
- The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Important safety instructions

- 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.

Cooking time

- 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 time is exceeded, the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

Small quantities of foods

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

Foods low in moisture

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

Eggs

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

Piercing skin

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

Meat thermometer

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

Liquids

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

Paper/plastic

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven as these types of containers ignite if overheated.
- Do not use recycled paper products (e.g. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

Utensils/foil

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

Feeding bottles/baby food jars

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

Parts of your oven

1. Door Release Button

Press to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the programme. It is quite safe to open the door at any time during a cooking programme and there is no risk of microwave exposure. Cooking resumes after the door is closed and Start/Set is pressed.

2. Oven window

3. Air vents

4. Microwave feed guide (Do not remove.)

5. External air vents

6. Control panel

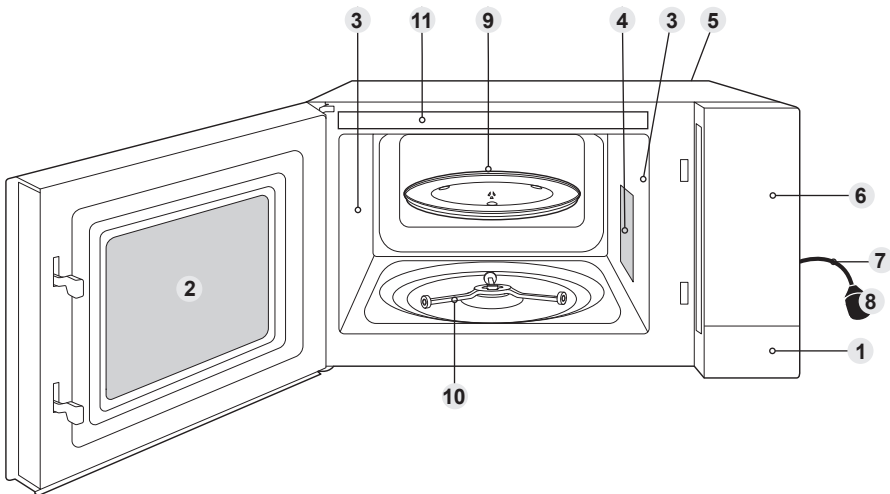
7. Power supply cord

8. Plug

9. Glass tray

10. Roller ring

11. Menu label

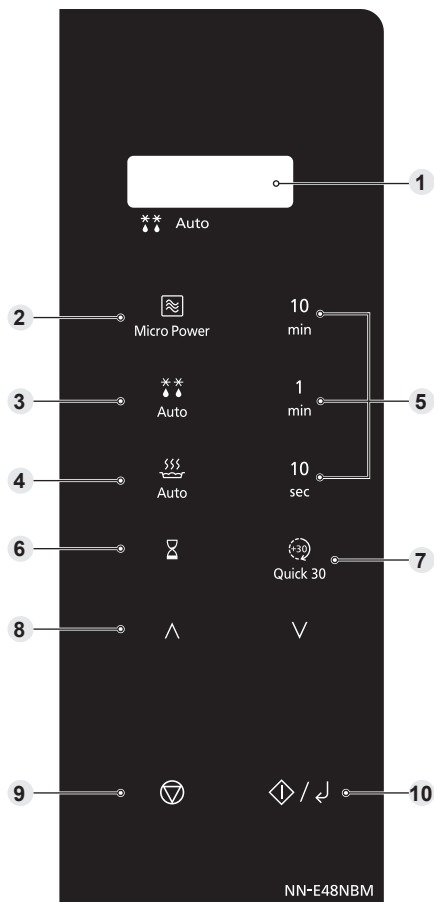


Identification label is attached on the oven.

■ Note

This illustration is for reference only.

Control panel



- 1 Display window
- 2 Micro Power pad
- 3 Auto Defrost pad
- 4 Auto Menu pad
- 5 Time pads
- 6 Timer/Clock pad
- 7 Quick 30 pad
- 8 Up/Down pads
- 9 Stop/Reset pad

Before Cooking

During Cooking

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

- 10 Start/Set pad

One press allows oven to begin operation. If door is opened or Stop/Reset is pressed once during oven operation, Start/Set must be pressed again to restart oven.

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

Beep sound

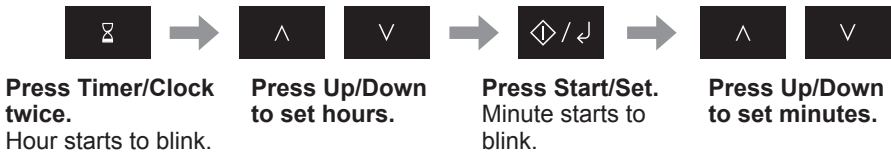
When a pad is pressed correctly a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete programme, the oven will beep 5 times and "End" will be displayed.

Note

If Start/Set is not pressed for 6 minutes after cooking programme setting, the oven will automatically cancel the cooking programme. The display will revert back to clock or dot.

Setting the clock

When the oven is first plugged in, "88.88" appears in 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 2 pm = 14:00 not 2:00.

Child safety lock

This feature will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child safety lock can be set when the display shows a dot or the time.

To Set:



Press Start/Set 3 times within 10 seconds.
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. 'L ---' is indicated in the display.

To Cancel:



Press Stop/Reset 3 times within 10 seconds.
The time of day will reappear in the display.

Microwave cooking and defrosting

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



Press Micro Power
to select the desired
power level.

Set the cooking time.
Refer to “Setting the cook
time/timer time” below.

Press Start/Set.
The time counts
down in the display.

Press	Power Level	Max. time available
once	900 W High	30 minutes
twice	200 W Defrost	99 minutes 50 seconds
3 times	500 W Medium	99 minutes 50 seconds
4 times	400 W Low	99 minutes 50 seconds
5 times	100 W Warm	99 minutes 50 seconds

■ Notes

1. The oven will automatically work on 900 W (High) MICROWAVE power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.
2. While cooking, the glass tray may vibrate. This will not affect cooking performance.
3. For MULTI-STAGE COOKING, refer to page 17.
4. STANDING TIME can be programmed after MICROWAVE power and time setting. Refer to page 19.
5. DO NOT use microwave only with any metal accessory in the oven.
6. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry, turn halfway through defrosting and protect ends and tips with aluminium foil.
7. When the microwave oven is operated at 900 W (High) microwave power for long time, the microwave oven automatically adjust the power to protect the components of the microwave oven.

■ Setting the cook time/timer time

When you set the cook time or the timer time, use following keys according to your needs.



Press each Time pad repeatedly according to the time value you want to set.

Press Quick 30 to set cooking time in 30 seconds increments.



After you enter a time value with each Time pad or Quick 30, you can adjust the time values with the Up/Down pads.

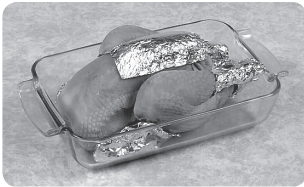
Microwave cooking and defrosting

Defrosting Guidelines

Standing times

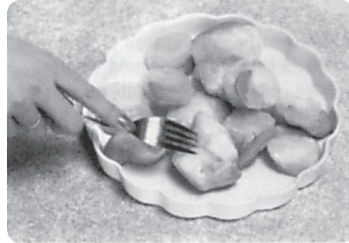
Individual portions of food may be cooked almost immediately after defrosting. It is normal for large portions of food to be frozen in the centre. Before cooking, allow to stand for a **minimum of one hour**. During this standing time, the temperature becomes evenly distributed and the food is defrosted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

Joints and poultry



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

Minced meat or cubes of meat and seafood



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

Small portions of food



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

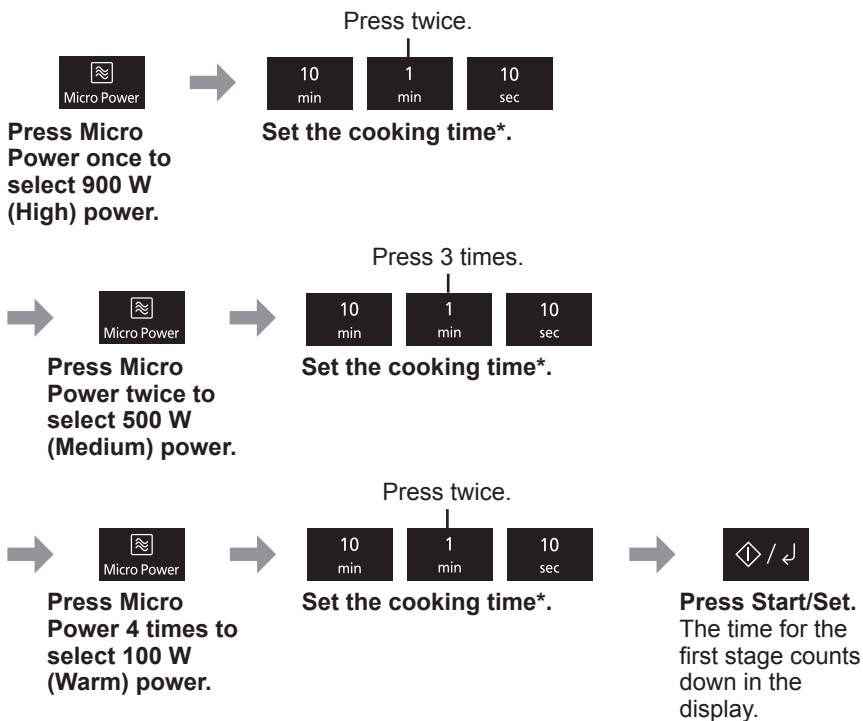
Bread

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

Multi-stage cooking

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

Example: To continually set 900 W (High) power for 2 minutes, 500 W (Medium) power for 3 minutes and 100 W (Warm) power for 2 minutes.



* Refer to "Setting the cook time/timer time" on page 15.

■ Notes

1. AUTO PROGRAMMES cannot be used with MULTI-STAGE COOKING.
2. When operating, 2 beeps will sound between each stage, and 5 beeps will sound after all stages have finished.
3. 900 W (High) MICROWAVE power can be set only once in MULTI-STAGE COOKING.

Quick 30 feature

This feature allows you to set cooking time in 30 seconds increments up to 5 minutes at 900 W (High) power.



Press Quick 30 until the desired cooking time appears in the display.

Press Start/Set.
The time counts down in the display.

Add time feature

This feature allows you to add cooking time during cooking.



During cooking, press 1 min or 10 sec.
Cooking time will be added up to 5 minutes.

■ Note

ADD TIME feature is not available for AUTO PROGRAMMES.

Using the timer

This feature operates as a **KITCHEN TIMER** or allows you to programme the **STANDING TIME/DELAY START**.

Kitchen timer

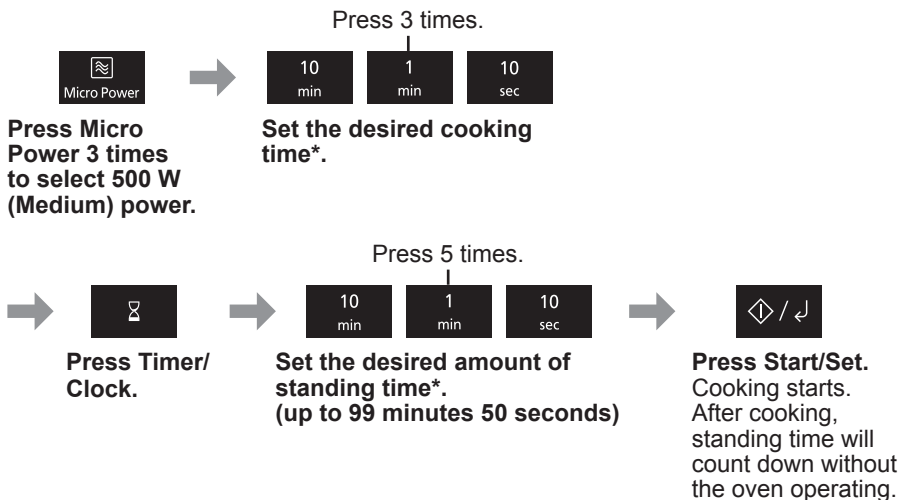
Example: To count 5 minutes.



* Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 15.

Standing time

Example: To stand for 5 minutes after cooking at 500 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes.

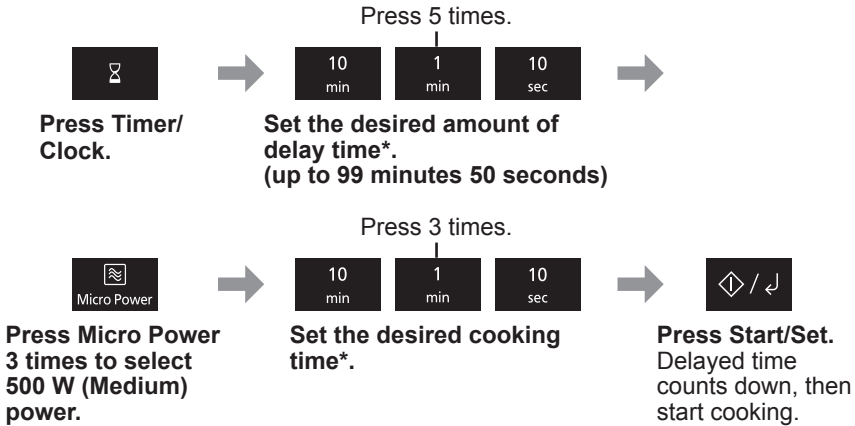


* Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 15.

Using the timer

Delay start

Example: To start cooking at 500 W (Medium) MICROWAVE power for 3 minutes after 5 minutes of standing time.



* Refer to “Setting the cook time/timer time” on page 15.

■ Notes

1. MULTI-STAGE COOKING can be programmed including STANDING TIME or DELAY START.
2. Even if the oven door is opened during KITCHEN TIMER, STANDING TIME or DELAY START, the time in the display window will continue to count down.
3. STANDING TIME/DELAY START cannot be programmed before/after any AUTO PROGRAMME.

Auto programmes

With this feature you can defrost/reheat/cook food according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. The oven determines MICROWAVE power level and cooking time automatically. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category. Do not include the weight of any added water or the container weight.

■ Notes

1. The AUTO PROGRAMMES must ONLY be used for foods described.
2. Only defrost/cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Most foods benefit from a STANDING TIME. After cooking with an AUTO PROGRAMME, allow heat to continue conducting to the centre.





Auto defrost





Select the desired Auto Defrost programme.
The AUTO PROGRAMME number appears in the display.

Set the weight of the frozen food.
The weight counts up/down in 10 g increments.

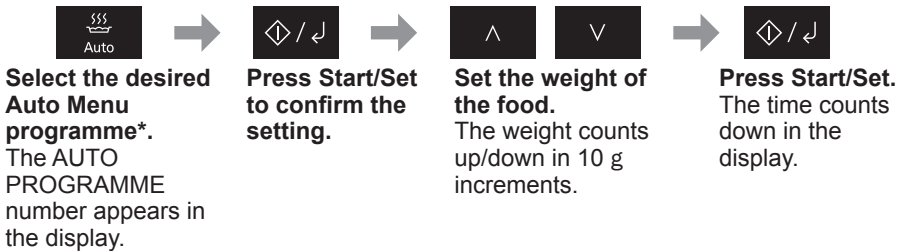
Press Start/Set.
Remember to stir or turn the food during defrosting.

Programme	Instructions
<p>1. Small Pieces</p>   1 press	<p>Weight: 200 - 1000 g</p> <p>For defrosting small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Press Auto Defrost once. Set the weight of the food and press Start/Set. Turn and shield at beeps. Allow to stand for 15 to 30 minutes.</p>
<p>2. Big Piece</p>   2 presses	<p>Weight: 600 - 1600 g</p> <p>For defrosting big piece of meat, whole chicken, meat joint. Press Auto Defrost twice. Set the weight of the food and press Start/Set. Whole chicken and meat joint will require shielding during defrosting. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminium foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed before cooking, so that the centre of the food thaws out. Turn and shield at beeps.</p>

Auto programmes

Programme	Instructions
<p>3. Bread/Cake</p>  <p> 3 presses</p>	<p>Weight: 100 - 600 g</p> <p>For defrosting bread (whole, slices, rolls) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this programme. Place the bread or cake on a large plate or shallow dish. Press Auto Defrost 3 times. Set the weight of the food and press Start/Set. Turn at beeps. Allow bread to stand for 10 (white light bread) to 30 minutes (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.</p>



Auto menu













* After press the Auto Menu pad, you can also use the Up/Down pads to select the Auto Menu programme.





■ Note

As some variations may occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

Programme	Instructions
<p>1. Chilled Meal</p>  <p> 1 press</p>	<p>Weight: 200 - 800 g</p> <p>For reheating a pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5 °C. Reheat in container as purchased. Follow manufacture's directions for preparation. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Press Auto Menu once and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps. Stir again at end of 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 foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>

Programme	Instructions
<p>2. Frozen Meal</p>  <p> 2 presses</p>	<p>Weight: 300 - 600 g</p> <p>For reheating a frozen pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C). Reheat in container as purchased. Follow manufacturer's directions for preparation. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Press Auto Menu twice and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of 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 foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>
<p>3. Fresh Vegetables</p>  <p> 3 presses</p>	<p>Weight: 100 - 800 g</p> <p>For cooking fresh vegetables like carrots, broccoli, cauliflower and green beans. Place prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a knife once in the centre and 4 times around the edge. Press Auto Menu 3 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps.</p>
<p>4. Frozen Vegetables</p>  <p> 4 presses</p>	<p>Weight: 100 - 800 g</p> <p>For all types of frozen vegetables, like frozen peas, sweetcorn or mixed vegetables. Place prepared vegetables into a suitable size microwave safe casserole and add 2-6 tbsp of water if desired. Cover with a well fitting lid. Place the casserole on glass tray. Press Auto Menu 4 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps. At the end of cooking, let it covered and stand for 3 to 5 minutes.</p>
<p>5. Fresh Fish</p>  <p> 5 presses</p>	<p>Weight: 200 - 700 g</p> <p>For cooking fresh fish filets and steaks. Place in a suitable sized container. Add 1-3 tbsp liquid. Cover with cling film. Pierce cling film once in the centre and 4 times around the edge. Press Auto Menu 5 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Allow a few minutes standing time.</p>
<p>6. Potatoes</p>  <p> 6 presses</p>	<p>Weight: 200 - 600 g</p> <p>For cooking potatoes. Pare potatoes well and cut into even size pieces. Place in a suitable size microwave safe casserole and add 1-3 tbsp of water. Cover with lid or cling film. Place the casserole on glass tray. Press Auto Menu 6 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stir at beeps.</p>

Auto programmes

Programme	Instructions														
<p>7. Chicken</p>   7 presses	<p>Weight: 200 - 800 g</p> <p>For cooking chicken pieces such as wings, drumsticks, thighs, half breasts etc. Pierce the chicken pieces well with fork before cooking. Place prepared chicken pieces in a suitable size microwave safe dish. Add 1-5 tbsp oil if desired. Cover with cling film pierced twice. Place the dish on glass tray. Press Auto Menu 7 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Turn at beeps.</p>														
<p>8. Casserole Rice</p>   8 presses	<p>Weight: 100 - 300 g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Recommended Water</th> <th>Dish Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> <td>3 litre</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> <td>3 litre</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>450 ml</td> <td>3 litre</td> </tr> </tbody> </table>	Rice	Recommended Water	Dish Size	100 g	150 ml	3 litre	200 g	300 ml	3 litre	300 g	450 ml	3 litre	<p>For cooking white rice including short grain, long grain, jasmine rice and basmati rice. Place rice in a suitable size microwave safe casserole. Add recommended water listed above. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Cover with lid. Place the casserole on glass tray. Press Auto Menu 8 times and press Start/Set. Set the weight of the food and press Start/Set. Stand 5 minutes after cooking.</p>
Rice	Recommended Water	Dish Size													
100 g	150 ml	3 litre													
200 g	300 ml	3 litre													
300 g	450 ml	3 litre													

Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

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

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

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

A: The oven is designed not to accept an incorrect programme. For example, the oven will not accept a 4th 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.

Care of your oven

1. The oven should be unplugged 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 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/Reset to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affect the bottom surface or roller ring wheels. Do not remove the roller ring from the cavity floor for cleaning.
9. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Specifications

Power Source:	230 V, 50 Hz
Power Consumption:	Maximum; 1400 W
Output:	900 W (IEC-60705)
Outside Dimensions:	469 mm (W) x 380 mm (D) x 280 mm (H)
Oven Cavity Dimensions:	329 mm (W) x 326 mm (D) x 236 mm (H)
Overall Cavity Volume:	25 L
Glass Tray Diameter:	288 mm
Operating Frequency:	2450 MHz
Net Weight:	12 kg
Noise:	L_{WA} 63 dB

Weight and Dimensions shown are approximate.

Specifications subject to change without notice.

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



Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)

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

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis.

Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

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

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

For business users in the European Union

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

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

- **Belangrijke veiligheidsinstructies.** Voordat u deze oven gebruikt, lees deze instructies en voorzorgen zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
- **WAARSCHUWING!** De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan microgolven. Reparaties mogen alleen door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
- **WAARSCHUWING!** 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.

- **WAARSCHUWING!** 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.
- **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.
- **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

- Gebruik dit apparaat niet, indien het 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.
- Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- Deze oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik boven op een werkvlak. Hij is niet bedoeld voor ingebouwd gebruik of voor gebruik in 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.
- Als u voedingsmiddelen gaat verwarmen in kunststof of papieren verpakkingen, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze verpakkingen bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Als er rook vrijkomt of er een brand in de oven ontstaat, druk dan op Stop/Reset en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken. Koppel het netsnoer los of sluit de stroom af met de zekering of de stroomschakelaar.

- 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.
- 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 reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
- **GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.**
- 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.
- 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.
- 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.
- 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, pitzakken, hete waterflessen en dergelijke, kan leiden tot gevaar voor letsel, ontbranding of brand.
- De ovenlamp moet vervangen worden door een onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Probeer NIET de buitenbehuizing van de oven te verwijderen.
- Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Inhoud

Installatie en aansluiting	7
Plaatsing van uw oven.....	7
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	8
Onderdelen van uw oven.....	12
Bedieningspaneel	13
De klok instellen	14
Kinderslot.....	14
Koken en ontdooien met de magnetron	15
Bereiding in meerdere stappen	17
Quick 30 (Snel 30)-functie	18
Tijd toevoegen-functie	18
De timer gebruiken	19
Automatische programma's.....	21
Automatisch ontdooien	21
Auto menu	22
Vragen en antwoorden	25
Verzorging van uw magnetronoven.....	26
Specificaties	27

Bedankt voor het aanschaffen van een Panasonic apparaat.

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

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 aantreft. Een beschadigde magnetronoven mag niet geïnstalleerd worden.

Aarding

■ Belangrijk!

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

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een correct geaarde wandcontactdoos.

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.

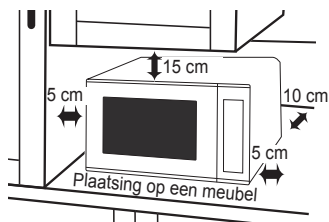
Plaatsing van uw oven

Deze oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik boven op een werkvlak. Hij is niet bedoeld voor ingebouwd gebruik of voor gebruik in een kast.

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

Plaatsing op een meubel:

Laat 15 cm ruimte aan de bovenkant van de oven, 10 cm aan de achterkant en 5 cm aan beide kanten.



Als een kant van de oven vlak tegen een muur wordt geplaatst, mag de andere kant of bovenkant niet worden geblokkeerd.

4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
 5. 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.
 6. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
 7. 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.
- Niet buitenshuis gebruiken.

Plaatsing van uw oven

8. Het is af te raden de oven in een vochtige omgeving te gebruiken.
9. De ventilatie-openingen niet blokkeren. Als deze openingen tijdens gebruik worden geblokkeerd, kan de oven oververhit raken. De oven wordt in dergelijk geval beschermd door thermisch beveiligingsapparatuur en de werking wordt pas na afkoelen hervat.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

Belangrijke veiligheidsinstructies

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus gerepareerd is.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan microgolven.
Reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend uitgevoerd worden door onderhoudspersoneel welke door de fabrikant erkend zijn.
4. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit direct vervangen worden door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of een gelijkaardige gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
5. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
6. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Gebruik van uw magnetronoven

- 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.
- Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
- Gebruik de magnetronoven niet om voorwerpen in op te bergen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt **ZONDER VOEDINGSWAREN IN DE OVEN**. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.
- Als er rook vrijkomt of er een brand in de oven ontstaat, druk dan op Stop/Reset en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken. Koppel het netsnoer los of sluit de stroom af met de zekering of de stroomschakelaar.

Werking van de 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.

Ovenlicht

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

Accessoires

- Er wordt een aantal toebehoren bij deze magnetronoven geleverd. Volg altijd de instructies op van het betreffende toebehoren.

Glazen draaiplateau

- Laat de oven niet werken zonder de rolring en het glazen plateau.
- Gebruik uitsluitend het glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetronoven ontworpen is.
- Als het glazen draaiplateau heet is, moet het eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.
- Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
- 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.
- Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau tenzij dit in het recept wordt aangegeven. Plaats het voedsel altijd in een magnetronbestendige schaal.

Rolring

- Verwijder de rolring niet uit de holte in de bodem.
- De rolring en de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om lawaai en een teveel aan voedselresten te voorkomen.
- Gebruik altijd de rolring bij het koken met het glazen plateau.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Als u de rolring per ongeluk verwijderd, 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.

Kooktijd

- 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 kooktijd, kan het bederven, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten en de magnetronoven 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.

Voedsel met weinig vocht

- 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, pitzakken, hete waterflessen en dergelijke, kan leiden tot gevaar voor letsel, ontbranding of brand.

Eieren

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

Niet-poreuze schil

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

Vleesthermometer

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

Vloeistoffen

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

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

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

Papier/kunststof

- Als u voedingsmiddelen gaat verwarmen in kunststof of papieren verpakkingen, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze verpakkingen bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Gebruik geen producten van gerecycled papier (bijv. keukenrol), tenzij het papieren product goedgekeurd is voor gebruik in de magnetron. Producten van gerecycled papier kunnen materialen bevatten die tijdens gebruik vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Keukengerei/folie

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

Zuigflessen/potjes babyvoeding

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

Onderdelen van uw oven

1. Vrijgaveknop deur

Duwen om de deur te openen. Als u de deur opent tijdens het koken, dan stopt het kookproces zonder het programma te annuleren. Het is veilig om de deur op elk moment tijdens een kookprogramma te openen en er is geen risico op blootstelling aan magnetrongolven. Het koken wordt hervat nadat de deur is gesloten en op Start/Instellen is gedrukt.

2. Doorkijkvenster

3. Ventilatie-openingen

4. Magnetronbuis (Niet verwijderen.)

5. Externe ventilatie-openingen

6. Bedieningspaneel

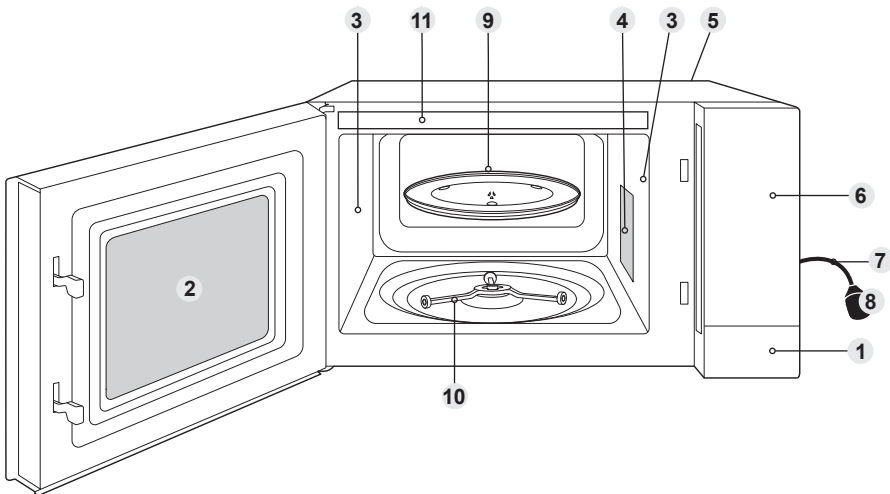
7. Netsnoer

8. Stekker

9. Glazen draaiplateau

10. Rolring

11. Menu label

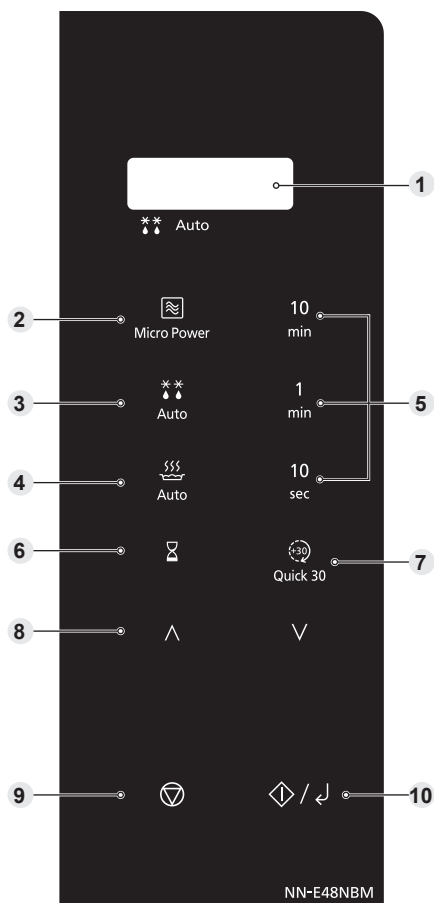


Het typeplaatje is op de oven aangebracht.

■ Opmerking

Deze afbeelding is alleen ter referentie.

Bedieningspaneel



- 1 Display
- 2 Micro Power (Magnetron vermogen)-toets
- 3 Automatisch ontdooien-toets
- 4 Toets auto menu
- 5 Tijd-toetsen
- 6 Timer/Clock (Klok)-toets
- 7 Quick 30 (Snel 30)-toets
- 8 Omhoog/Omlaag-toetsen

9 Stop/Reset-toets Voor het koken

Eén keer drukken wist uw instructies.

Tijdens het koken

Eén keer drukken stopt tijdelijk het kookproces. Als u nog een keer drukt, worden al uw instructies geannuleerd en er verschijnt een punt of de tijd van de dag op het display.

10 Start/Instellen-toets

Met één druk op de knop begint de oven te werken. Wanneer de deur wordt geopend of Stop/Annuleren eenmaal wordt ingedrukt tijdens de werking van de oven, moet Start/Instellen opnieuw worden ingedrukt om de oven opnieuw te starten.

- Uw bedieningspaneel kan er anders uitzien, maar de woorden op de toetsen en functies zullen hetzelfde zijn.

■ Piepton

Wanneer een toets goed wordt ingedrukt, is een piepgeluid hoorbaar. Als een toets wordt ingedrukt en er is geen piepgeluid hoorbaar, dan heeft het apparaat de instructie niet geaccepteerd of is de instructie niet toegelaten. De oven piept twee keer tussen de geprogrammeerde fasen. Aan het einde van elk volledig doorlopen programma maakt de oven 5 keer een piepgeluid en verschijnt "End" (Einde) op het weergavevenster.

■ Opmerking

Als Start/Instellen gedurende 6 minuten na het instellen van het kookprogramma niet wordt ingedrukt, annuleert de oven automatisch het kookprogramma. Het display keert terug naar klok of punt.

De klok instellen

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, verschijnt "88.88" 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 deze functie worden de bedieningselementen van de oven onbruikbaar; de deur kan echter wel worden geopend. Het kinderveiligheidsslot kan worden ingesteld wanneer het display een punt of de tijd weergeeft.

Instellen:



Druk binnen 10 seconden 3 keer op **Start/Instellen**.

De tijd van de dag zal verdwijnen. De werkelijke tijd gaat niet verloren. 'L ---' wordt aangegeven op het display.

Om te annuleren:



Druk binnen 10 seconden 3 keer op **Stoppen/Annuleren**.

De tijd van de dag zal opnieuw op het display verschijnen.

Koken en ontdooien met de magnetron

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



Druk op Micro Power (Magnetron vermogen) om het gewenste vermogensniveau te selecteren.

Stel de kooktijd in.
Zie "Instellen van de kooktijd/
timertijd" hieronder.

Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display
begint af te tellen.

Druk	Vermogensniveau	Max. beschikbare tijd	
een keer	900 W	Hoog	30 minuten
twee keer	200 W	Ontdooien	99 minuten 50 seconden
3 keer	500 W	Midden	99 minuten 50 seconden
4 keer	400 W	Laag	99 minuten 50 seconden
5 keer	100 W	Opwarmen	99 minuten 50 seconden

Opmerkingen

1. De oven werkt automatisch op 900 W (Hoog) magnetronvermogen als een bereidingstijd wordt ingevoerd zonder dat het vermogensniveau eerder is geselecteerd.
2. Tijdens het koken kan het glazen draaiplateau vibreren. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties.
3. Raadpleeg pagina 17 voor BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.
4. Nadat het vermogen en de kooktijd zijn ingesteld, kan ook de tijdsduur worden ingesteld die de voedselwaren na MAGNETRONvermogen onaangeroerd moeten blijven staan (RUSTTIJD). Raadpleeg pagina 19.
5. Gebruik de magnetron NIET met een metalen accessoire in de oven.
6. Controleer tijdens het ontdooien altijd het voedsel door de deur te openen en opnieuw te starten. Het is niet nodig om het voedsel tijdens het ontdooien te bedekken. Om een gelijkmatig resultaat te garanderen het voedsel tijdens het ontdooien meerdere keren roeren, omdraaien of scheiden. Voor grote bouten en gevogelte, halverwege het ontdooien omdraaien en de uiteinden en punten beschermen met aluminiumfolie.
7. Wanneer de magnetronoven gedurende lange tijd op 900 W (hoog) vermogen werkt, past de magnetronoven automatisch het vermogen aan om de onderdelen van de magnetronoven te beschermen.

Instellen van de kooktijd/timertijd

Wanneer u de kooktijd of de timertijd instelt, gebruik de volgende toetsen afhankelijk van uw behoeften.



Druk herhaaldelijk op elk van de Tijdstoetsen, afhankelijk van de tijds waarde die u wilt instellen.

Druk op Quick 30 (Snel 30) om de kooktijd in te stellen in stappen van 30 seconden.



Nadat u een tijds waarde hebt ingevoerd met elk Tijdstoetsen pad of Quick 30 (Snel 30), kunt u de tijds waarden aanpassen met de Omhoog/Omlaag toetsen.

Koken en ontdooien met de magnetron

Ontdooien

NAGAARTIJDEN

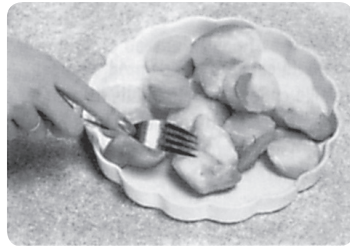
Afzonderlijke porties voedsel kunnen praktisch onmiddellijk na het ontdooien bereid worden. Het is normaal dat grotere porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Alvorens te gaan bereiden **minimaal een uur** laten staan. Tijdens de rusttijd, wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en wordt het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

BRAADSTUK EN GEVOGELTE



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

GEHAKT OF BROKJES VLEES EN VIS



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

KLEINE PORTIES VOEDSEL



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

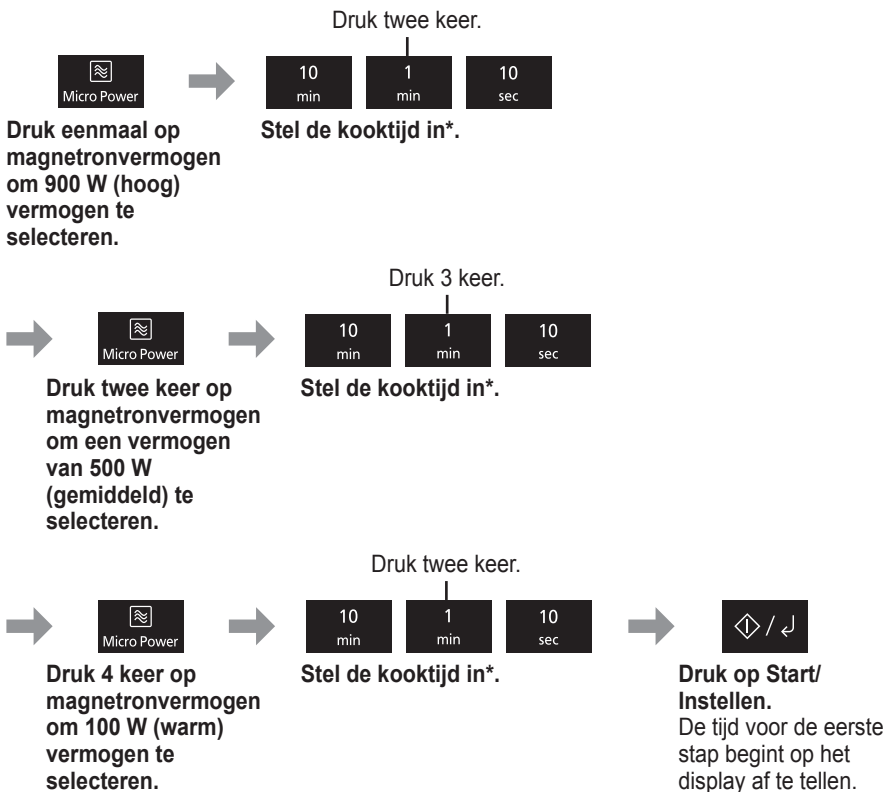
BROOD

Voor brood is de standaard insteltijd noodzakelijk om deze geheel te ontdooien. De standaard insteltijd kan verkort worden door de sneden uiteen te halen of het brood door te snijden.

Bereiding in meerdere stappen

Met deze functie kunt u tot 3 bereidingsstappen continu programmeren.

Bijvoorbeeld: instellen van continu 900 W (hoog) vermogen gedurende 2 minuten, 500 W (gemiddeld) vermogen gedurende 3 minuten en 100 W (warm) vermogen gedurende 2 minuten.



* Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" 15.

■ Opmerkingen

1. AUTOMATISCH PROGRAMMA'S kunnen niet worden gebruikt met BEREIDING IN MEERDERE STAPPEN.
2. Tijdens de werking klinken er 2 pieptonen tussen elke stap en 5 pieptonen nadat alle stappen zijn beëindigd.
3. 900 W (Hoog) MAGNETRONvermogen kan slechts één keer worden ingesteld in KOOKPROGRAMMA'S MET MEERDERE FASEN.

Quick 30 (Snel 30)-functie

Met deze functie kunt u de kooktijd instellen in stappen van 30 seconden tot maximaal 5 minuten bij 900 W (hoog) vermogen.



Druk op Quick 30 (Snel 30) totdat de gewenste kooktijd in het weergavescherm verschijnt.

Druk op Start/Instellen.
De tijd op het display begint af te tellen.

Tijd toevoegen-functie

Met deze functie kunt u tijdens het koken de kooktijd verlengen.



Druk tijdens het koken op 1 min of 10 sec.
De kooktijd zal tot 5 minuten worden toegevoegd.

■ Opmerking

De TIJD TOEVOEGEN-functie is niet beschikbaar in de AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.

De timer gebruiken

Deze functie werkt als een KEUKENTIMER of stelt u in staat om de NAGAARTIJD/UITGESTELDE START te programmeren.

Keukentimer

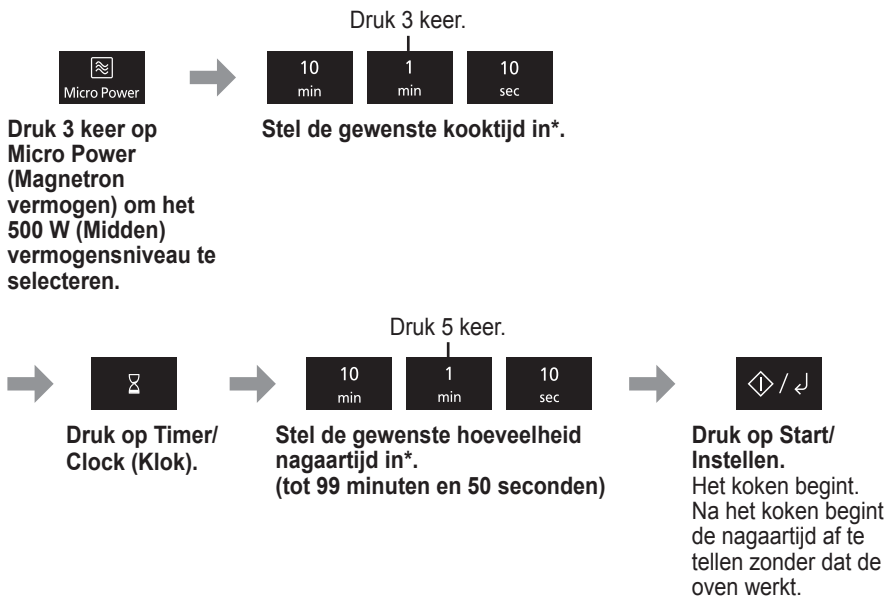
Bijvoorbeeld: Om 5 minuten te tellen.



* Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" 15.

Nagaartijd

Bijvoorbeeld: Om na het koken op 500 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, de voedingsmiddelen gedurende 5 minuten te laten rusten.

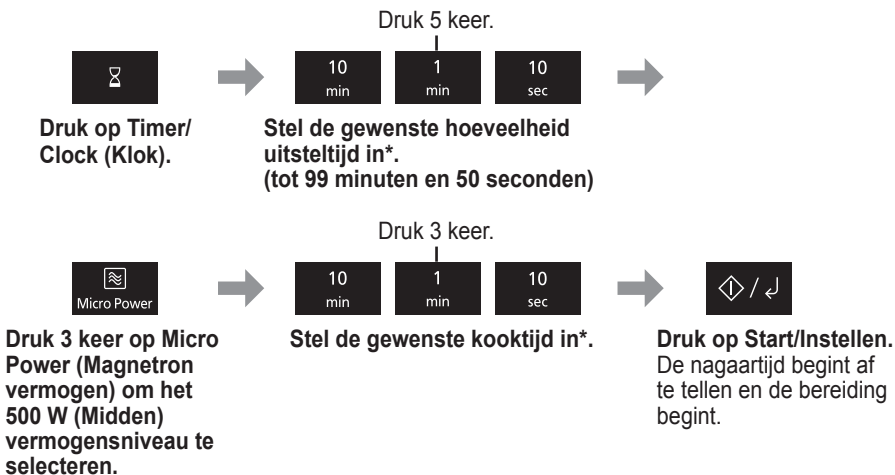


* Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" 15.

De timer gebruiken

Uitgestelde start

Bijvoorbeeld: Om na het koken op 500 W (Midden) MAGNETRON-vermogen gedurende 3 minuten, 5 minuten nagaartijd te beginnen.



* Zie "Instellen van de kooktijd/timertijd" 15.

■ Opmerkingen

1. KOKEN IN MEERDERE FASEN kan worden geprogrammeerd met inclusief RUSTTIJD of UITGESTELDE START.
2. Zelfs als de ovendeur wordt geopend tijdens KEUKENTIMER, NAGAARTIJD of UITGESTELDE START, blijft de tijd op het display verder aftellen.
3. NAGAARTIJD/UITGESTELDE START kan niet vóór/na eender welk AUTOMATISCH PROGRAMMA worden geprogrammeerd.

Automatische programma's

Met deze functie kunt u voedsel ontdooien/opwarmen/koken op basis van het gewicht. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt ingesteld in grammen. De oven bepaalt automatisch het MAGNETRONvermogen en de kooktijd. Voor een snelle selectie begint het gewicht bij het meest gebruikte gewicht voor elke categorie. Tel het gewicht van toegevoegd water of het gewicht van de schotel niet mee.

■ Opmerkingen

1. De AUTOMATISCH PROGRAMMA'S mogen ALLEEN worden gebruikt voor het beschreven voedsel.
2. Ontdooi/bereid alleen voedsel binnen de beschreven gewichtsbereiken.
3. Weeg altijd het voedsel in plaats van te vertrouwen op de informatie op de verpakking.
4. Het meeste voedsel heeft voordeel van een NAGAARTIJD. Na het koken met een AUTOMATISCH PROGRAMMA, laat de warmte tot in het midden doordringen.

Automatisch ontdooien



Selecteer het gewenste programma voor automatisch ontdooien.



Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

Stel het gewicht van het bevroren voedsel in.

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	Instructies
<p>1. Stukjes Vlees</p>   1 keer drukken	<p>Gewicht: 200 - 1000 g</p> <p>Voor het ontdooien van kleine stukjes vlees, escalope, worstjes, gehakt, biefstuk, karbonades, visfilet (elk 100 g tot 400 g). Druk een keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Omdraaien en afschermen bij piepgeluiden. Laat 15 tot 30 minuten rusten.</p>
<p>2. Grote Stukken Vlees</p>   2 keer drukken	<p>Gewicht: 600 - 1600 g</p> <p>Voor het ontdooien van grote stukken vlees, hele kip, bouten. Druk twee keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Hele kip en bouten moeten tijdens het ontdooien worden afschermd. Bescherm vleugels, borst en vet met gladde stukjes aluminiumfolie bevestigd met cocktailprikkers. Laat de folie de wanden van de oven niet aanraken. Een rusttijd van 1 tot 2 uur moet voorafgaand aan het koken worden gehandhaafd zodat het midden van het voedsel ontdooit. Omdraaien en afschermen bij piepgeluiden.</p>

Automatische programma's

Programma	Instructies
<p>3. Brood/Cake</p>  <p>*** Auto</p> <p>3 keer drukken</p>	<p>Gewicht: 100 - 600 g</p> <p>Voor het ontdooien van brood (geheel, sneden, broodjes) en cakes. Roomcakes en glacétaarten zijn niet geschikt voor dit programma. Plaats het brood of de cake op een groot bord of een ondiepe schotel. Druk 3 keer op de automatisch ontdooien. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Omdraaien bij de pieptonen. Laat het brood 10 (wit, licht brood) tot 30 minuten (dicht roggebrood) rusten. Snij grote broden in de helft tijdens de nagaartijd.</p>

Auto menu



Selecteer het gewenste Auto menu programma*.

Het nummer van het AUTOMATISCH PROGRAMMA verschijnt op het display.

Druk op Start/Instellen om de instelling te bevestigen.

Stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht verhoogt/verlaagt in stappen van 10 g.


Druk op Start/Instellen.









De tijd op het display begint af te tellen.

* Nadat u op het blok auto menu hebt gedrukt, kunt u ook de Omhoog/Omlaag toetsen gebruiken om het Auto Menu programma te selecteren.







Opmerking

Aangezien er variaties in voedsel kunnen voorkomen, moet u controleren of het voedsel goed is gekookt en gloeiend heet is voordat u het serveert.

Programma	Instructies
<p>1. Verse Maaltijd</p>  <p>sss Auto</p> <p>1 keer drukken</p>	<p>Gewicht: 200 - 800 g</p> <p>Voor het opwarmen van een voorgedroogde maaltijd. Alle voedsel moet voorgedroogd zijn. Voedsel moet in de koelkast op een temperatuur van ongeveer +5 °C worden bewaard. Opwarmen in de verpakking waarin de maaltijd is aangeschaft. Volg de instructies van de fabrikant voor de bereiding. Als u voedsel in een schaal doet, bedek het dan met een doorprikte folie. Plaats de verpakking op de glazen draaiplaat. Druk eenmaal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Bij de pieptonen roeren. Aan het einde van het programma nogmaals roeren en enkele minuten laten staan. Grote porties vlees/vis in een dunne saus vragen mogelijk om een langere kooktijd. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk eten, zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in een kom met een onregelmatige vormgeving vragen mogelijk om een langere kooktijd.</p>

Programma	Instructies
<p>2. Diepgevroren Maaltijd</p>  <p> 2 keer drukken</p>	<p>Gewicht: 300 - 600 g</p> <p>Om een voorgekookte diepvriesmaaltijd op te warmen. Alle voedsel moet voorgekookt en ingevroren zijn (-18 °C). Opwarmen in de opwarmverpakking waarin de maaltijd is aangeschaft. Volg de instructies van de fabrikant voor de bereiding. Als u voedsel in een schaal doet, bedek het dan met een doorpriekte folie. Plaats de verpakking op de glazen draaiplaat. Druk tweemaal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Bij de pieptonen roeren en blokken in stukken breken. Aan het einde van het programma nogmaals roeren en enkele minuten laten staan. Grote porties vlees/vis in een dunne saus vragen mogelijk om een langere kooktijd. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk eten, zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in een kom met een onregelmatige vormgeving vragen mogelijk om een langere kooktijd.</p>
<p>3. Verse Groenten</p>  <p> 3 keer drukken</p>	<p>Gewicht: 100 - 800 g</p> <p>Voor het koken van verse groenten zoals wortels, broccoli, bloemkool en groene bonen. Plaats de bereide groenten in een schaal van geschikte grootte. Besprenkel met 1 eetlepel water per 100 g groenten. Bedekken met folie. Doorprik de folie met een scherp mes eenmaal in het midden en 4 keer rondom de randen. Druk 3 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Bij de pieptonen roeren.</p>
<p>4. Diepgevroren Groenten</p>  <p> 4 keer drukken</p>	<p>Gewicht: 100 - 800 g</p> <p>Geschikt voor alle soorten diepvriesgroenten, zoals erwten, maïs of gemengde groenten. Plaats de geprepareerde groente in een magnetronveilige ovenschotel en voeg daar naar voorkeur 2-6 eetlepels water aan toe. Dek af met een goed passend deksel. Plaats de schotel op de glazen draaiplaat. Druk 4 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Bij de pieptonen roeren. Laat het aan het einde van het koken voor 3 tot 5 minuten afgedekt staan.</p>
<p>5. Verse Vis</p>  <p> 5 keer drukken</p>	<p>Gewicht: 200 - 700 g</p> <p>Voor het bereiden van verse visfilets en steaks. Plaats de vis in een schaal van geschikte grootte. Voeg 1-3 eetlepels vloeistof toe. Bedekken met folie. Doorprik de folie met een scherp mes eenmaal in het midden en 4 keer rondom de randen. Druk 5 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Een paar minuten laten rusten.</p>

Automatische programma's

Programma	Instructies												
<p>6. Aardappelen</p>   6 keer drukken	<p>Gewicht: 200 - 600 g</p> <p>Om aardappelen te koken. Schil de aardappelen goed en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Plaats de aardappelen in een magnetronveilige ovenschaal van de gepaste grootte en voeg 1-3 soeplepels water toe. Dek af met een deksel of folie. Plaats de schotel op de glazen draaiplaat. Druk 6 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Bij de pieptonen roeren.</p>												
<p>7. Kip</p>   7 keer drukken	<p>Gewicht: 200 - 800 g</p> <p>Om stukjes kip te koken zoals vleugels, drumsticks, dijen, halve borsten, enz. Prik de kipstukjes goed met een vork door voordat u ze kookt. Leg de voorbereide stukken kip in een geschikte magnetronbestendige schaal. Voeg desgewenst 1-5 eetlepels olie toe. Dek af met een goed passend deksel. Plaats de ovenschotel op de glazen draaiplaat. Druk 7 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Omdraaien bij de pieptonen.</p>												
<p>8. Auflauf Reis</p>   8 keer drukken	<p>Gewicht: 100 - 300 g</p> <table border="1" data-bbox="583 676 1001 820"> <thead> <tr> <th>Rijst</th> <th>Aanbevolen hoeveelheid water</th> <th>Schotelgrootte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> <td>3 liter</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> <td>3 liter</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>450 ml</td> <td>3 liter</td> </tr> </tbody> </table> <p>Om witte rijst te koken, waaronder kortkorrelige, langkorrelige, jasmijnrijst en basmatirijst. Plaats de rijst in een magnetronveilige ovenschaal van de juiste grootte. Voeg het aanbevolen water toe dat hierboven wordt vermeld. Laat minstens ½ diepte van het volume over voor verdamping en om overkoken te voorkomen. Dek af met een deksel. Plaats de schotel op de glazen draaiplaat. Druk 8 maal op Auto menu en druk op Start/Instellen. Stel het gewicht van het voedsel in en druk op Start/Instellen. Laat na het koken 5 minuten staan.</p>	Rijst	Aanbevolen hoeveelheid water	Schotelgrootte	100 g	150 ml	3 liter	200 g	300 ml	3 liter	300 g	450 ml	3 liter
Rijst	Aanbevolen hoeveelheid water	Schotelgrootte											
100 g	150 ml	3 liter											
200 g	300 ml	3 liter											
300 g	450 ml	3 liter											

Vragen en antwoorden

V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?

- A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten?
Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker.
Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.

V: Mijn oven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?

- A: Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de oven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.

V: De oven 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 ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.

Verzorging van uw magnetronoven

1. De stekker van de oven moet uit het stopcontact worden verwijderd alvorens deze 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 schuurponsjes 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 oven deur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
5. Als het bedieningspaneel vies wordt, maakt u het schoon met een zachte doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. Laat bij het reinigen van het bedieningspaneel de oven deur open staan om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het reinigen drukt u op Stop/Reset om het display te wissen.
6. Als er dampvorming is op de binnen- of buitenkant van de oven deur, veegt u dit 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 het apparaat.
7. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het draaiplateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
8. De rolring en de holte in de bodem van de oven moeten regelmatig worden schoongemaakt om overdreven lawaai te voorkomen. Veeg het oppervlak van de bodem van de oven schoon met een zacht detergent en heet water, en droog het af met een schone doek. Was de rolring in zacht zeepwater. Bij een regelmatig gebruik worden kookdampen verzameld. Dit heeft echter geen invloed op het oppervlak van de bodem of op de wielen van de rolring. Verwijder de rolring niet uit de holte in de bodem om deze schoon te maken.
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende verdeler.
11. 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.
12. Houd ventilatie-openingen altijd zuiver. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen. 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.

Specificaties

Netvoeding:	230 V, 50 Hz
Stroomverbruik:	Maximum; 1400 W
Capaciteit:	900 W (IEC-60705)
Buitenafmetingen:	469 mm (B) x 380 mm (D) x 280 mm (H)
Binnenafmetingen:	329 mm (B) x 326 mm (D) x 236 mm (H)
Totaal volume van de ovenkamer:	25 L
Diameter van het glazen draaiplateau:	288 mm
Bedrijfsfrequentie:	2450 MHz
Netto gewicht:	12 kg
Lawaai:	LWA 63 dB

De aangegeven afmetingen en gewicht zijn bij benadering.

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Dit product is een apparaat dat voldoet aan de Europese norm voor EMC-storingen (EMC = Elektromagnetische Compatibiliteit) EN 55011. Volgens deze norm is dit product een apparaat van groep 2, klasse B en ligt binnen de vereiste grenzen. Groep 2 betekent dat radiofrequente energie opzettelijk wordt gegenereerd in de vorm van elektromagnetische straling met als doel het verwarmen of koken van voedingsmiddelen. Klasse B betekent dat dit product in normale huishoudelijke ruimten mag worden gebruikt.



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.

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser ce four à micro-ondes, veuillez lire attentivement les instructions et précautions et conservez-les pour référence ultérieure.
- 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. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
- Attention! Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Lors du réchauffage de liquides, par ex. de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.
- Attention! Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

- 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.
- Attention! Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- 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.
- Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.

- Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.
- 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.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces types de récipients ont tendance à s'enflammer si surchauffé.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt / Ré-initialisation 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.

- Ne cherchez pas à cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers 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 DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
- 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.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- 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 chaufferettes, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de maintenance formé par le fabricant. **NE PAS** tenter de retirer le boîtier extérieur 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.

Sommaire

Installation et connexion	7
Placement de votre four	7
Consignes de sécurité importantes	8
Pièces de votre four.....	12
Panneau de commande	13
Réglage de l'horloge.....	14
Verrouillage de sécurité enfant.....	14
Cuisson et décongélation aux micro-ondes.....	15
Cuisson à étapes multiples.....	17
Fonction quick 30 (rapide 30)	18
Fonction add time (ajout de temps).....	18
Utilisation de la minuterie	19
Programmes auto	21
Décongélation auto	21
Menu automatique.....	22
Questions et réponses.....	25
Entretien de votre four	26
Caractéristiques.....	27

Merci d'avoir acheté un appareil Panasonic.

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

Installation et connexion

Examen de votre four à micro-ondes

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

Instructions de mise à la terre

■ Important!

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

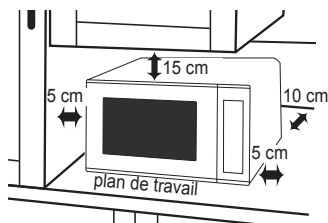
Placement de votre four

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

1. Placer le four sur une surface plate et stable, à 85 cm au-dessus du sol.
2. 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.

Utilisation sur un plan de travail :

Laissez 15 cm d'espace au-dessus du four, 10 cm au fond et 5 cm des deux côtés.



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

Tension de fonctionnement

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

Si l'un des côtés du four est placé au ras d'un mur, l'autre côté ou le dessus ne doit pas être bloqué.

4. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.
6. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
7. 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.

Placement de votre four

- Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Éviter d'utiliser le four dans un endroit à l'humidité élevée.
 9. Ne pas bloquer les prises d'air. Si ces ouvertures sont bloquées durant le fonctionnement, le four risque de surchauffer. Dans un tel cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et reprend le fonctionnement uniquement après avoir refroidi.
 10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Consignes de sécurité importantes

1. Les joints de la porte et les zones de joint de la porte doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
2. Ne 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.
Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
3. Ne pas utiliser cet appareil si le CORDON OU la PRISE sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il a chuté. Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de service formé par le fabricant d'effectuer une réparation.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de maintenance ou similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
5. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
6. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation de votre four

- Ne pas utiliser le four pour toute autre fin que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
- Avant utilisation, vérifier que les accessoires / récipients sont adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y ranger aucun objet à l'intérieur au cas où il est accidentellement mis sous tension.
- L'appareil ne doit pas être utilisé SANS ALIMENT DANS LE FOUR. Un tel fonctionnement risque d'endommager l'appareil.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt / Ré-initialisation 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 du moteur de ventilation

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

Éclairage du four

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

Accessoires

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

Plateau de verre

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

Anneau à roulettes

- Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher cavitaire.
- L'anneau à roulettes et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.

Consignes de sécurité importantes

- L'anneau à roulettes doit toujours être utilisé avec le plateau de verre pour la cuisson.
- 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.

Temps de cuisson

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

■ Important!

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

Petites quantités de nourriture

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

Aliments peu riches en eau

- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. 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, de bouteilles d'eau chaude et similaire risquent de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.

Œufs

- Ne cherchez pas à cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers 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.

Perçage de la peau

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

Thermomètre à viande

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

Liquides

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

Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes :

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

Papier / plastique

- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces types de récipients ont tendance à s'enflammer si surchauffé.

- N'utiliser aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer en cours de d'utilisation.
- Retirez les liens métalliques de fermeture des sacs de cuisson avant de les placer dans le four.

Ustensiles / papier aluminium

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

Biberons / petits pots pour bébés

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

Pièces de votre four

1. Bouton de déverrouillage de la porte

Appuyer pour ouvrir la porte.

L'ouverture de la porte pendant la cuisson interrompt le processus de cuisson sans annuler le programme. Il est tout à fait sûr d'ouvrir la porte à tout moment pendant un programme de cuisson et il n'y a aucun risque d'exposition aux micro-ondes. La cuisson reprend après que la porte soit fermée et le bouton Démarrer/Régler soit appuyé.

2. Hublot de four

3. Prise d'air

4. Guide d'alimentation micro-ondes (Ne pas enlever.)

5. Prise d'air externe

6. Panneau de commande

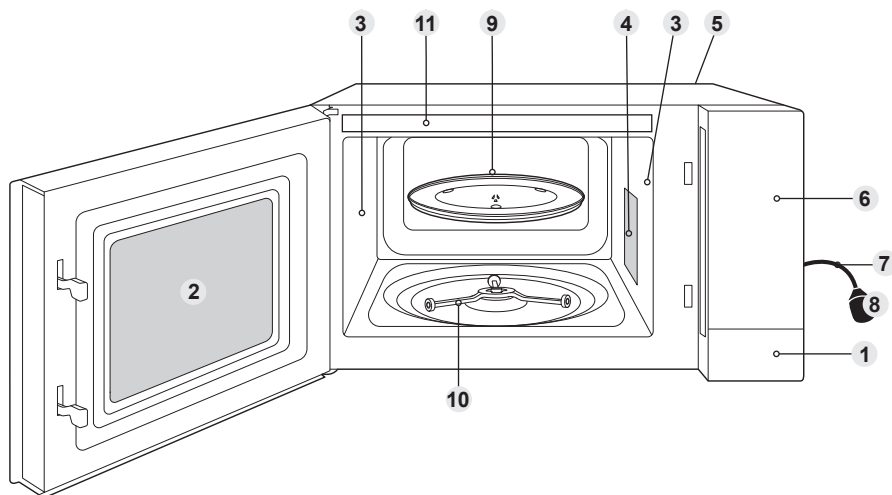
7. Cordon d'alimentation

8. Prise

9. Plateau de verre

10. Anneau à roulettes

11. Étiquette de menu

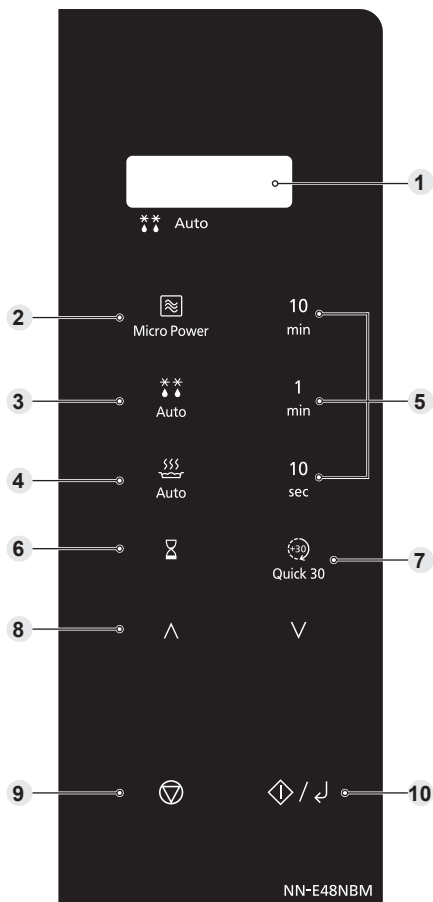


L'étiquette d'identification est fixée sur le four.

■ Remarque

Cette illustration est à seule fin de référence.

Panneau de commande



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Bouton Micro Power (Micro Puissance)
- 3 Bouton Décongélation Auto
- 4 Bouton Menu automatique
- 5 Bouton de Minuterie
- 6 Bouton de Minuterie/Horloge
- 7 Bouton Quick 30 (Rapide 30)
- 8 Boutons Haut/Bas

9 Bouton Arrêt/Ré-initialisation Avant la cuisson

Une pression annule vos instructions.

Pendant la cuisson

Une pression interrompt momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et un point ou l'heure apparaissent sur l'écran.

10 Bouton Démarrer/Régler

Une pression permet au four de commencer l'opération. Si la porte est ouverte ou si vous appuyez une fois sur Arrêt/Réinitialisation pendant l'opération, vous devez appuyer de nouveau sur Démarrer/Régler pour redémarrer le four.

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

■ Bip sonore

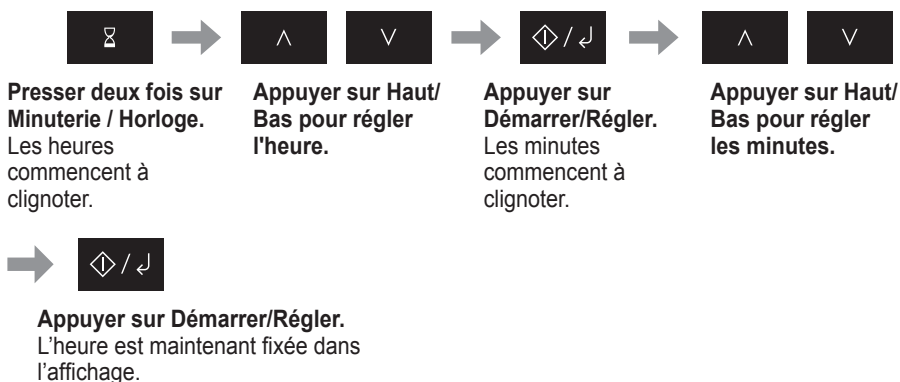
Vous entendez un bip quand vous appuyez correctement sur une touche. Si vous appuyez sur une touche et que vous n'entendez aucun bip, l'unité n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. Le four sonnera deux fois entre des étapes programmées. À la fin de tout programme terminé, le four sonnera 5 fois et « End » (Fin) sera affiché.

■ Remarque

Si le bouton Démarrer/Régler n'est pas appuyé pendant 6 minutes après le réglage du programme de cuisson, le four va automatiquement annuler le programme de cuisson. L'affichage reviendra sur l'horloge ou le point.

Réglage de l'horloge

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

Cette fonction rend les commandes du four inutilisables ; Cependant, la porte peut être ouverte. Le verrou de sécurité enfant peut être réglé lorsque l'écran affiche un point ou l'heure.

Pour l'activer :



Appuyez sur Démarrer/Régler 3 fois pendant 10 secondes.

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

Pour le désactiver :



Appuyez sur Arrêt/Réinitialisation 3 fois en moins de 10 secondes.

L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

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



Appuyez sur **Micro Power (Micro Puissance)** pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Régler le temps de cuisson.
Se reporter à la section "Réglage du temps de cuisson/ minuteur" ci-dessous.

Appuyer sur **Démarrer/Régler.**
Le compte à rebours s'affiche.

Presser	Niveau de puissance	Temps maximal disponible	
une fois	900 W	Élevée	30 minutes
deux fois	200 W	Décongélation	99 minutes 50 secondes
3 fois	500 W	Moyen	99 minutes 50 secondes
4 fois	400 W	Doux	99 minutes 50 secondes
5 fois	100 W	Chaud	99 minutes 50 secondes

■ Remarques

1. Le four fonctionne automatiquement à la puissance de 900 W (Élevée) si un temps de cuisson est entré sans que le niveau de puissance ait été préalablement sélectionné.
2. Pendant la cuisson, le plateau de verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.
3. Pour une CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES, se reporter à la page 17.
4. Le TEMPS DE REPOS peut être programmé après la PUISSANCE DE MICRO-ONDES et le réglage de l'heure. Consulter la page 19.
5. NE PAS essayer d'utiliser le mode micro-ondes seul avec un quelconque accessoire en métal dans le four.
6. Toujours vérifier la nourriture durant la décongélation en ouvrant la porte puis en redémarrant. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments durant la décongélation. Pour obtenir un résultat équilibré, mélanger, retourner ou séparer plusieurs fois au cours de la décongélation. Pour de grosses pièces et de la volaille, retourner à mi-temps durant la décongélation, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium.
7. Lorsque le four à micro-ondes fonctionne à une puissance de 900 W (Haut) pendant une longue période, le four à micro-ondes règle automatiquement la puissance pour protéger les composants du four à micro-ondes.

■ Réglage du temps de cuisson/minuteur

Lorsque vous réglez le temps de cuisson ou le minuteur, utilisez les touches suivantes selon vos besoins.



Appuyer chaque bouton de minuterie de manière répétée selon la valeur de temps que vous voulez régler.

Appuyer sur la touche **Quick 30 (Rapide 30)** pour régler le temps de cuisson par incrément de 30 secondes.



Après avoir saisi la valeur de temps avec chaque bouton de minuterie ou la touche **Quick 30 (Rapide 30)**, vous pouvez régler les valeurs de temps avec les boutons Haut/Bas.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Conseils pour la décongélation

TEMPS DE REPOS

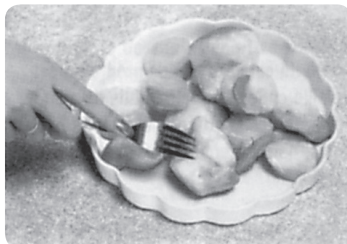
Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser au **minimum une heure** de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation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

LES RÔTIS AVEC OS ET LES VOLAILLES ENTIÈRES



Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties. Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition **qu'ils ne touchent pas les parois du four**.

LA VIANDE HACHÉE OU EN CUBES, LES PETITS CRUSTACÉS



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

PETITES PIÈCES



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

LE PAIN

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos 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.

Cuisson à étapes multiples

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

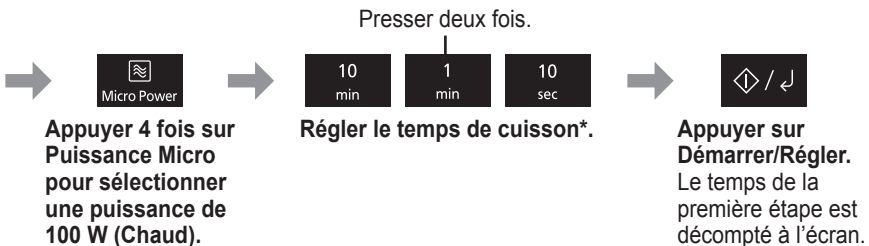
Exemple : Pour régler en continu une puissance de 900 W (Fort) pour 2 minutes, 500 W (Moyen) pour 3 minutes et 100 W (Chaud) pour 2 minutes.



Appuyer une fois sur Puissance Micro pour sélectionner une puissance de 900 W (Fort).



Appuyer deux fois sur Puissance Micro pour sélectionner une puissance de 500 W (Moyen).



Appuyer 4 fois sur Puissance Micro pour sélectionner une puissance de 100 W (Chaud).

* Se rapporter à la section "Réglage du temps de cuisson/minuteur" à la page 15.

■ Remarques

1. Les PROGRAMMES AUTO ne peuvent pas être utilisés avec la CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES.
2. En mode de fonctionnement, 2 bips retentissent entre chaque étape, et 5 bips retentissent après que toutes les étapes ont été terminées.
3. La puissance de MICRO-ONDES de 900 W (Fort) peut être réglée une seule fois en CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES.

Fonction quick 30 (rapide 30)

Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson par incrément de 30 secondes jusqu'à 5 minutes à une puissance de 900 W (Fort).



Appuyez sur Quick 30 (Rapide 30) jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré apparaisse sur l'affichage.

Appuyer sur Démarrer/Régler. Le compte à rebours s'affiche.

Fonction add time (ajout de temps)

Cette fonction vous permet d'ajouter le temps de cuisson pendant la cuisson.



Pendant la cuisson, appuyez 1 minute ou 10 secondes. Le temps de cuisson sera augmenté jusqu'à 5 minutes.

■ Remarque

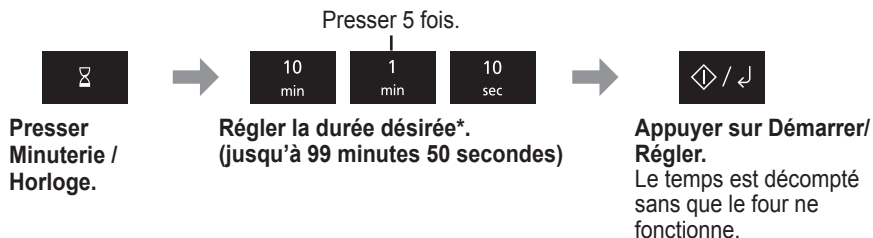
La fonction AJOUT DE TEMPS n'est pas disponible pour PROGRAMMES AUTO.

Utilisation de la minuterie

Cette fonction opère comme une **MINUTERIE DE CUISINE** ou vous permet de programmer le **TEMPS DE REPOS / DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**.

Minuterie de cuisine

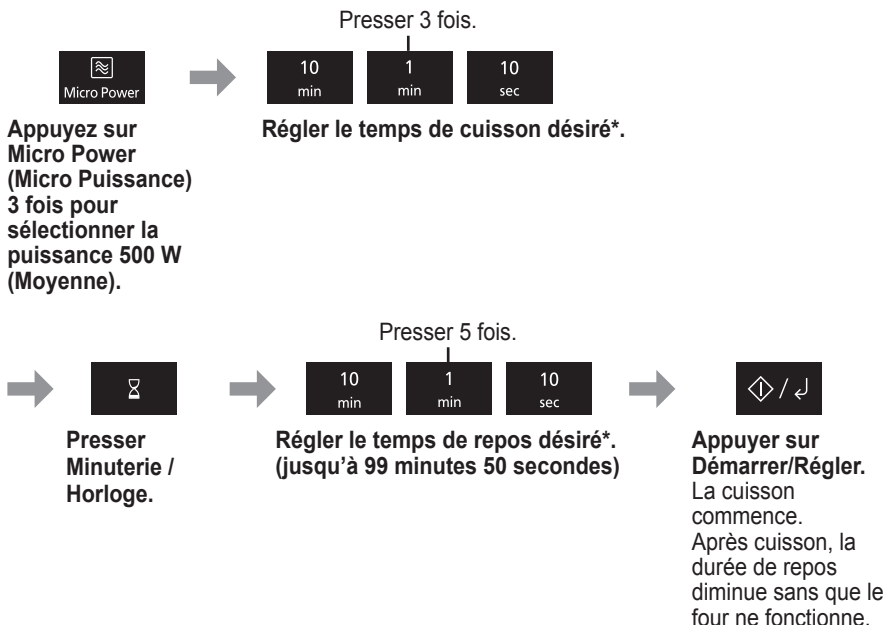
Exemple : Pour compter 5 minutes.



* Se rapporter à la section "Réglage du temps de cuisson/minuteur" à la page 15.

Temps de repos

Exemple : Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance MICRO-ONDES 500 W (Moyenne).

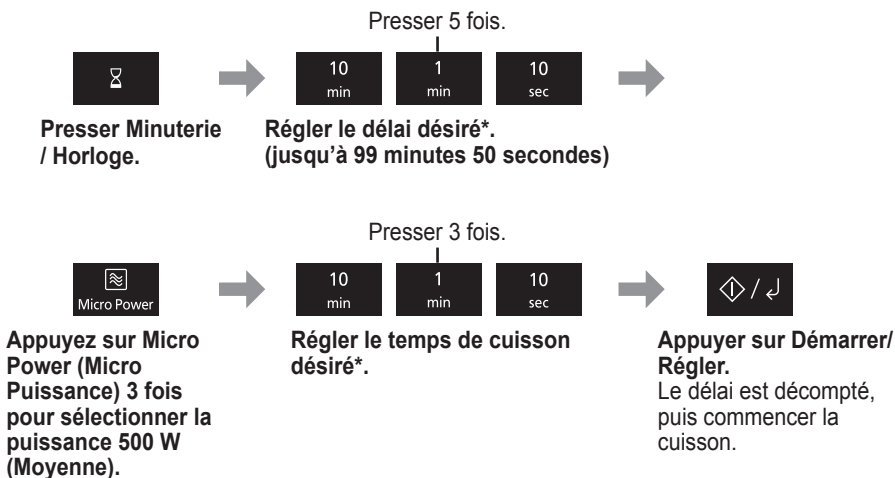


* Se rapporter à la section "Réglage du temps de cuisson/minuteur" à la page 15.

Utilisation de la minuterie

Démarrage différé

Exemple : Pour démarrer la cuisson à la puissance MICRO-ONDES de 500 W (Moyenne) pendant 3 minutes après 5 minutes de repos.



* Se reporter à la section "Réglage du temps de cuisson/minuteur" à la page 15.

■ Remarques

1. La CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES peut être programmée avec TEMPS DE REPOS ou DÉMARRAGE DIFFÉRÉ.
2. Même si la porte du four est ouverte pendant la MINUTERIE DE LA CUISINIÈRE, le TEMPS DE REPOS ou le DÉMARRAGE DIFFÉRÉ, la durée indiquée dans la fenêtre d'affichage continuera le décompte.
3. Le TEMPS DE REPOS / DÉMARRAGE DIFFÉRÉ ne peut pas être programmé avant / après aucun PROGRAMME AUTO.

Programmes auto

Avec ces fonctions, vous pouvez décongeler/réchauffer/cuire des aliments en fonction du poids. Sélectionner la catégorie et régler le poids des aliments. Le poids est programmé en grammes. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance des MICRO-ONDES et le temps de cuisson. Pour une sélection rapide, le poids commence à partir du poids le plus communément utilisé pour chaque catégorie. Ne pas inclure le poids de toute eau ajouté ou le poids du récipient.

■ Remarques

1. Les PROGRAMMES AUTO doivent être utilisés UNIQUEMENT pour les aliments décrits.
2. Décongeler / cuire des aliments uniquement dans les plages de poids décrites.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un TEMPS DE REPOS. Après avoir cuisiné avec un PROGRAMME AUTO, laisser la chaleur continuer à se propager au centre.

Décongélation auto



Sélectionner le programme de Décongélation Auto désiré.





Le numéro de programme auto s'affiche.

Réglez le poids des aliments congelés.


Le poids est incrémenté / décrétementé par 10 g.

Appuyer sur Démarrer/Régler.

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

Programme	Instructions
<p>1. Petites Pièces</p>   1 pression	<p>Poids : 200 - 1000 g</p> <p>Pour décongeler des petits morceaux de viande, escalope, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (chacun de 100 g à 400 g). Appuyez une fois sur Décongélation Auto. Réglez le poids des aliments et appuyez Démarrer/Régler. Retourner et protéger lors des bips. Laisser reposer pendant 15 à 30 minutes.</p>
<p>2. Grosse Pièce</p>   2 pressions	<p>Poids : 600 - 1600 g</p> <p>Pour décongeler de gros morceaux de viande, poulets entiers, pièces de viande. Appuyez deux fois sur Décongélation Auto. Réglez le poids des aliments et appuyez Démarrer/Régler. Les poulets entiers et les pièces de viande nécessiteront d'être protégées durant la décongélation. Protéger les ailes, les poitrines et les corps gras avec des feuilles lisses d'aluminium fixées avec des bâtonnets à cocktail. Ne pas laisser la feuille d'aluminium toucher les parois du four. Laisser un temps de repos de 1 à 2 heures avant cuisson pour que le cœur des aliments soit décongelé. Retourner et protéger lors des bips.</p>

Programmes auto

Programme	Instructions
<p>3. Pain/Gâteau</p>  <p>3 pressions</p>	<p>Poids : 100 - 600 g</p> <p>Pour décongeler du pain (entier, en tranches, petits pains) et les gâteaux. Les gâteaux à la crème et les gâteaux glacés ne conviennent pas à ce programme. Placer le pain ou le gâteau dans une grande assiette ou un plat en peu profond. Appuyez 3 fois sur Décongélation Auto. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Tournez aux bips. Laisser le pain reposer de 10 (pain blanc léger) à 30 minutes (pain de seigle dense). Couper en deux les grandes miches de pain durant le temps de repos.</p>

Menu automatique



Sélectionner le programme du Menu automatique désiré*.
Le numéro de programme auto s'affiche.

Appuyer sur Démarrer/Régler pour confirmer le réglage.


Réglez le poids des aliments.
Le poids est incrémenté / décrémenté par 10 g.









Appuyer sur Démarrer/Régler.
Le compte à rebours s'affiche.

* Après avoir appuyé sur le bouton Menu automatique, vous pouvez également utiliser les touches Haut/Bas pour sélectionner le programme du Menu automatique.







■ Remarque

Comme certaines variations peuvent se produire dans les aliments, vérifiez que les aliments soient bien cuits et chauds avant de servir.

Programme	Instructions
<p>1. Plat Surgelé</p>  <p>1 pression</p>	<p>Poids : 200 - 800 g</p> <p>Pour réchauffer un repas précuit. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, approx. +5 °C. Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Suivre les instructions du fabricant pour la préparation. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Appuyez une fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Régler le poids des aliments et appuyez sur Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>

Programme	Instructions
<p>2. Repas Congelé</p>  	<p>Poids : 300 - 600 g</p> <p>Pour réchauffer un repas précuit congelé. Tous les aliments doivent être précuits et congelés (-18 °C). Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Suivre les instructions du fabricant pour la préparation. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Appuyez deux fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips et couper les blocs en morceaux. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>
<p>3. Légumes Frais</p>  	<p>Poids : 100 - 800 g</p> <p>Pour la cuisson de légumes frais tels que des carottes, des brocolis, des choux-fleurs et des haricots verts. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille adaptée. Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible avec un couteau une fois au centre et 4 fois autour du bord. Appuyez 3 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et appuyez sur Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips sonores.</p>
<p>4. Légumes Surgelés</p>  	<p>Poids : 100 - 800 g</p> <p>Pour toutes sortes de légumes surgelés, comme les petits pois, le maïs ou les mélanges de légumes. Placer les légumes préparés dans une casserole adaptée allant au micro-ondes puis ajouter 2 à 6 cuillères à soupe d'eau si nécessaire. Couvrir avec un couvercle bien ajusté. Placer la casserole sur le plateau de verre. Appuyez 4 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips. À la fin de la cuisson, laisser la casserole couverte reposer pendant 3 à 5 minutes.</p>
<p>5. Poisson Frais</p>  	<p>Poids : 200 - 700 g</p> <p>Pour la cuisson de filets de poisson frais et de steaks. Placer dans un récipient de taille adaptée. Ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible une fois au centre et 4 fois autour du bord. Appuyez 5 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Laisser reposer quelques minutes.</p>

Programmes auto

Programme	Instructions														
<p>6. Pommes de Terre</p>   6 pressions	<p>Poids : 200 - 600 g</p> <p>Pour la cuisson des pommes de terre. Bien peler les pommes de terre et les couper en morceaux de même taille. Les placer dans une casserole de taille adaptée allant au micro-ondes et ajouter 1 à 3 cuillères à café d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Placer la casserole sur le plateau de verre. Appuyez 6 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Mélanger lors des bips.</p>														
<p>7. Poulet</p>   7 pressions	<p>Poids : 200 - 800 g</p> <p>Pour la cuisson des morceaux de poulet, comme les ailes, les pilons, les cuisses, et les escalopes, etc. Bien percer les morceaux de poulet avec une fourchette avant de les faire cuire. Placer les morceaux de poulet préparés dans un plat de taille adaptée allant au micro-ondes. Ajouter 1 à 5 cuillères à soupe d'huile le cas échéant. Couvrir avec un couvercle bien ajusté. Placer le plat sur le plateau de verre. Appuyez 7 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et appuyer sur Démarrer/Régler. Tournez aux bips.</p>														
<p>8. Riz En Casserole</p>   8 pressions	<p>Poids : 100 - 300 g</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Quantité d'eau recommandée</th> <th>Taille du récipient</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> <td>3 litres</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> <td>3 litres</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>450 ml</td> <td>3 litres</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Quantité d'eau recommandée	Taille du récipient	100 g	150 ml	3 litres	200 g	300 ml	3 litres	300 g	450 ml	3 litres	
Riz	Quantité d'eau recommandée	Taille du récipient													
100 g	150 ml	3 litres													
200 g	300 ml	3 litres													
300 g	450 ml	3 litres													
<p>Pour la cuisson du riz blanc, notamment le riz à grains courts, longs grains, le riz jasmin et basmati. Placer le riz dans une casserole de taille adaptée allant au micro-ondes. Ajouter la quantité d'eau recommandée ci-dessus. Prévoir au moins ½ profondeur du volume pour l'évaporation et pour éviter tout débordement d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Placer la casserole sur le plateau de verre. Appuyez 8 fois sur Menu automatique et appuyez sur Démarrer/Régler. Réglez le poids des aliments et presser Démarrer/Régler. Laisser reposer pendant 5 minutes après la cuisson.</p>															

Questions et réponses

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

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

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

Q: Mon four provoque des interférences sur ma télévision. Est-ce normal ?

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

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

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

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

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

Entretien de votre four

1. Le four doit être débranché avant le nettoyage.
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 DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.
3. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs ni de grattoirs en métal aiguisé pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils risquent d'érafler la surface, ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.
4. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne pas laisser d'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
5. Si le panneau de commande devient sale, le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs sur le panneau de commande. Lors du nettoyage du panneau de commande, laisser la porte ouverte pour éviter toute mise en route accidentelle. Après le nettoyage, appuyer le bouton Arrêt / Ré-initialisation pour effacer la fenêtre d'affichage.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque le four est utilisé dans un environnement fortement humide et n'indique en rien un dysfonctionnement de l'appareil.
7. Il est nécessaire à l'occasion de retirer le plateau de verre pour le nettoyage. Laver le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. L'anneau à roulettes et la sole du compartiment du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyer simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau chaude puis sécher avec un chiffon propre. L'anneau à roulettes peut être lavé dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisson s'accumulent durant une utilisation répétée mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou l'anneau à roulettes. Ne pas retirer l'anneau à roulettes du plancher cavitaire pour le nettoyage.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. 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.
11. 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.
12. Maintenir propres les prises d'air en permanence. Vérifier qu'aucune poussière ou autres matériaux n'obstruent les prises d'air en haut, en bas et à l'arrière du four. Si les prises d'air sont obstruées, ceci risque de causer une surchauffe qui peut affecter le fonctionnement du four et aboutir potentiellement à une situation dangereuse.

Caractéristiques

Source d'alimentation :	230 V, 50 Hz
Consommation électrique :	Maximum ; 1400 W
Sortie :	900 W (CEI-60705)
Dimensions extérieures :	469 mm (L) x 380 mm (P) x 280 mm (H)
Dimensions du compartiment de cuisson :	329 mm (L) x 326 mm (P) x 236 mm (H)
Volume Total de la Cavité :	25 L
Diamètre du Plateau de Verre :	288 mm
Fréquence de Fonctionnement :	2450 MHz
Poids net :	12 kg
Niveau sonore :	L_{WA} 63 dB

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

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



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

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

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

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

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

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

Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Si vous souhaitez vous 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.

Panasonic Corporation
Website: <https://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2022

PN:
F0622-0
Printed in P.R.C.