

# Panasonic®

English

Deutsch

Français

Nederlands

Español

Italiano

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

**Operating Instructions** ..... **Microwave Oven** ..... For Commercial Use  
**Bedienungsanleitung** ..... **Mikrowellenherd** ..... Für gewerbliche Nutzung  
**Instructions d'utilisation** ..... **Four micro-ondes** ..... Pour une utilisation commerciale  
**Bedieningsinstructies** ..... **Magnetronoven** ..... voor commercieel gebruiken  
**Instrucciones de uso** ..... **Horno microondas** ..... Para uso comercial  
**Istruzioni per l'uso** ..... **Forno a microonde** ..... Per uso domestico  
**Bruksanvisning** ..... **Mikrovågsugn** ..... För kommersiell användning  
**Betjeningsinstruktioner** ..... **Mikrobølgeovn** ..... Til kommerciel brug  
**Bruksanvisning** ..... **Mikrobølgeovn** ..... For kommersielt bruk  
**Käyttöopas** ..... **Mikroaaltouuni** ..... Tarkoitettu kaupalliseen käyttöön

## NE-C1475



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour référence.

Leest u s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat u de oven in gebruik neemt.

Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno. Conserve este manual para futura referencia.

Leggere a fondo queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning i sin helhet innan du använder denna ugn och behåll som en framtida referens.

Man skal læse disse instruktioner fuldstændigt igennem før man betjener denne ovn, og gemme instruktionerne til fremtidig brug.

Les nøye igjennom disse instruksjonene før du tar i bruk denne ovnen, og ta vare på veiledningen for fremtidig referanse.

Lue nämä ohjeet kokonaan ennen uunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

**Panasonic Corporation**  
Web Site: <http://panasonic.net>

**A00033C68EU**  
F1005 - 60112  
Printed in Japan

**Please read after opening this page.**

**Zur besseren Verständnis der Bedienungsanleitung diese Seite aufklappen und geöffnet lassen.**

**Veillez lire après avoir ouvert cette page.**

**Graag aandachtig lezen voordat u deze pagina opent.**

**Leer después de abrir la página.**

**Per favore leggete dopo questa pagina.**

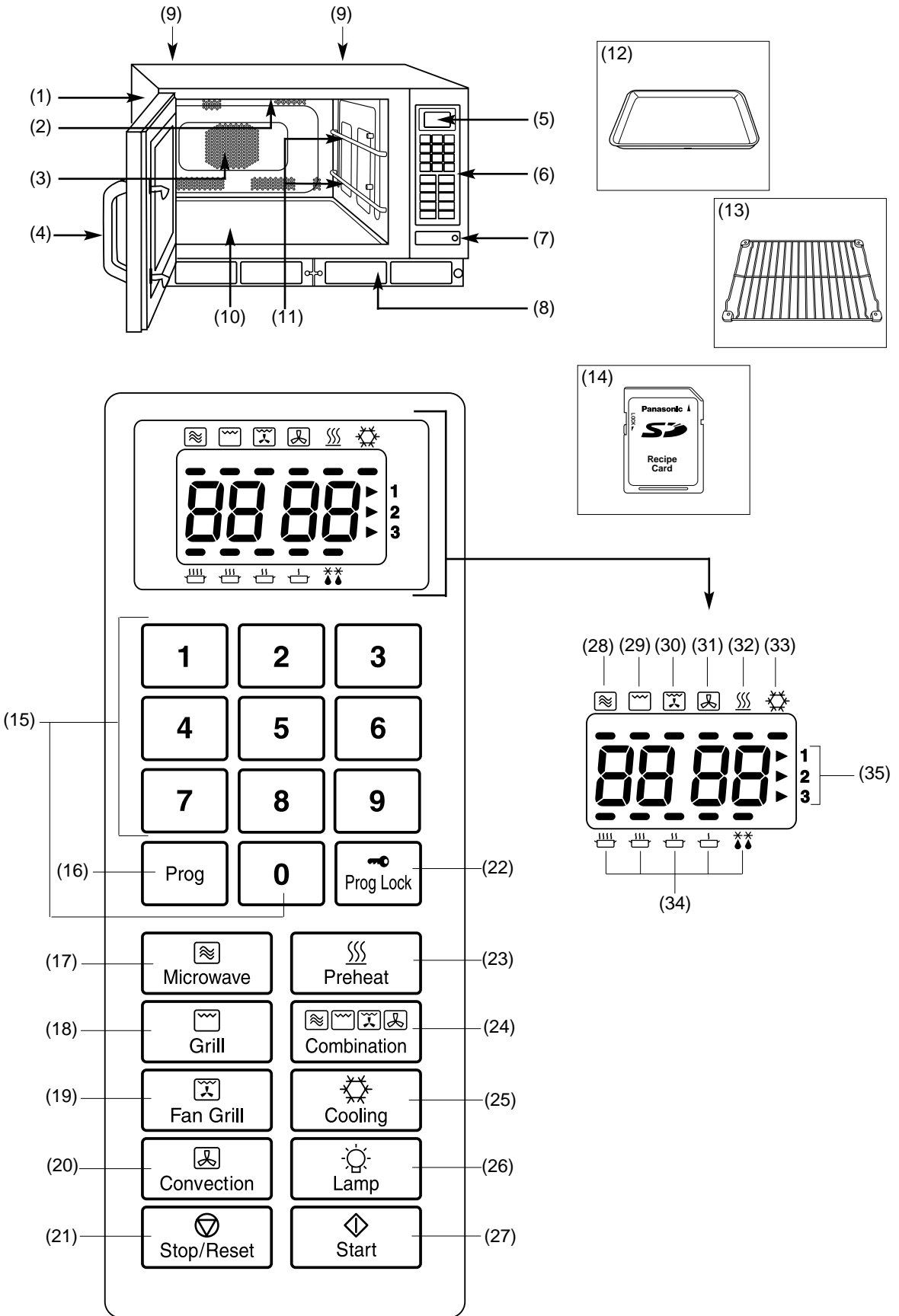
**Var vänlig läs efter att ha öppnat denna sida.**

**Læs efter at denne side er åbnet.**

**Vennligst les etter åpning av denne siden.**

**Lukekaa tämän sivun jälkeen.**

# Outline Diagram



## 1. Instructies voor aarden

**BELANGRIJK:** VOOR UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID MOET DIT APPARAAT GOED GEAARD WORDEN.

Wanneer een stopcontact niet geaard is, is het uw persoonlijke verantwoordelijkheid en de verplichting van de klant om dit te laten vervangen door een goed geaard stopcontact.

## WAARSCHUWING OVER VOLTAGE EN STROOM

Het gebruikte voltage moet hetzelfde zijn als dat opgegeven op de oven. Gebruik geen andere netspanning dan 220-230 V; 50 Hz. Dit kan uw magnetron beschadigen of er kan brand ontstaan.

## INSTALLATIE VAN DE MAGNETRON

Zet de oven op een oppervlak dat plat en stabiel is. Zet de oven niet op een hete of vochtige plaats, bijvoorbeeld vlakbij een gasfornuis of elektrisch fornuis. Werk niet met de oven wanneer de temperatuur hoger is dan 40 graden Celcius en/of de vochtigheid meer is dan 85%. Vrije luchtstroom rond de oven is belangrijk.

De mogelijkheid bestaat dat er enigszins interferentie plaatsvindt met zwakke zendsignalen als de oven te dicht bij een radio of TV staat. Voor veilig en efficiënt werken moet de oven voldoende luchtstroom naar de luchtopeningen bezitten, 5 centimeter aan de zij- en achterkant en 20 centimeter aan de bovenkant.

Deze oven moet geplaatst worden, zodat de stekker vrij is.

## 2. Voltage en stroom

Het gebruikte voltage moet hetzelfde zijn als opgegeven op de oven. Als men een hoger voltage dan dat wat opgegeven is gebruikt, kan dat gevaarlijk zijn en dit kan brand tot gevolg hebben of een ander ongeluk dat schade veroorzaakt.

## 3. Service

Het is gevaarlijk als iemand anders dan een service-technicus die door de fabrikant getraind is, reparatie werkzaamheden uitvoert.

**Verwijder de buitenomhulling van de oven niet.**

Hoge voltages heersen binnen de kast. Reparaties en aanpassingen dienen alleen uitgevoerd te worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Neem contact op met de fabrikant.

## Deurafdichtingen

Probeer de deur niet te wrikken of aanpassingen of reparaties aan de deur uit te voeren, de behuizing van het bedieningspaneel, schakelaars voor vergrendeling voor de veiligheid of een ander deel van de oven. Verwijder geen buitenpaneel van de oven.

De deurafdichtingen en de gebieden waar de deur wordt afgesloten, dient altijd schoon gehouden te worden – gebruik een vochtige doek.

## 4. Bediening indien leeg

Het apparaat moet niet bediend worden door **ZONDER VOEDSEL IN DE OVEN**. Als men het apparaat gebruikt en dit is leeg, zal het apparaat beschadigd worden.

## 5. Het snoer

Als het stroomsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door de fabrikant of de service-agent of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te vermijden.

Dompel de oven niet onder in water. Houd snoer weg van verhitte oppervlakten. Laat snoer niet over de rand van tafel of werkblad hangen. De achterkant van het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Laat het snoer niet in contact komen met de achterkant van het apparaat of het oppervlak van de kast.

## 6. Hete oppervlakten

Buitenwanden, waaronder luchtopeningen op de kast en de oven deur zullen tijdens gebruik heet worden. (Grill, convector en combinatie) Wees voorzichtig wanneer u de deur opent of sluit en wanneer u voedsel en accessoires insteekt of verwijdert.

De oven heeft verhitters die zich in de bovenkant en de achterkant van de oven bevinden. Na gebruik, zullen de bovenkant, de wanden en de onderkant zeer heet zijn.

## 7. Uitschakelen

Wanneer er een stroomstoring optreedt, kan de oven alleen uitgeschakeld worden door de stekker uit het stopcontact te trekken.

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

# Wanneer u voor de eerste keer de oven uitpakt

## 1. Controleer uw oven

Pak de oven uit, bewaar al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven op beschadiging zoals deuken, gebroken deurklinken of barsten in de deur. Stel de leverancier onmiddellijk op de hoogte hiervan als de eenheid beschadigd is. NB Installeer de eenheid NIET wanneer deze beschadigd is.

## 2. Deurafdichtingen

Men dient het apparaat te inspecteren op schade aan de deurafdichtingen en de gebieden van de deurafdichtingen en als deze gebieden beschadigd zijn, dient u het apparaat niet te gebruiken totdat het gerepareerd is door een servicetechnicus die door de fabrikant getraind is.

## 3. Garantiekaart

Vul de al gefrankeerde garantiekaart in en doe hem op de bus.

## 4. Verwijderen van beschermingsfolie

Een beschermende folie wordt gebruikt om te voorkomen dat de buitenkast tijdens transport beschadigd zal worden. Trek deze folie af voor installatie of gebruik.

# Plaatsing van oven

## 1. Plaatsing van oven

Oven moet geplaatst worden op een plat, stabiel oppervlak. Voor juiste bediening moet de oven voldoende ventilatie hebben.

Een tussenruimte van op zijn minst 5 centimeter moet aan de rechterkant en linkerkant en aan de achterkant van de oven beschikbaar zijn. Een minimale ruimte van 20 centimeter moet links boven de oven vrij zijn en de twee uitlaatopeningen aan de achterkant. Installeer het toestel niet hoger dan 1,6 m.

## 2. Planken

Zet de oven niet op een plank direct boven of naast een gaskookplaat of een elektrische kookplaat, een kooktoestel of frituurpan. Mogelijk kan de oven dan beschadigd worden. Het is gevaarlijk om deze oven op een plank te zetten die zo hoog is dat voedsel en accessoires niet veilig door de gebruiker kunnen worden verwijderd.

## 3. Stapelen

PROBEER IN GEEN GEVAL deze ovens te stapelen.

# Bediening

## 1. Luchtopeningen

Deze oven heeft voldoende ventilatie nodig aan de achterkant om maximale koefficiency te bereiken.

BLOKKEER DE VENTILATIEROOSTERS IN GEEN GEVAL.

## 2. Maximale kamertemperatuur

Werk niet met de oven, als de kamertemperatuur hoger ligt dan 40 graden Celsius en/of de vochtigheid hoger is dan 90%. Voldoende ventilatie rond de oven is belangrijk.

## 3. Gebruiken buitenshuis

Niet buitenshuis gebruiken.

## 4. Accessoires bewaren

Wanneer de oven niet wordt gebruikt, bewaar dan geen objecten anders dan ovenaccessoires binnen de oven in geval deze per ongeluk wordt ingeschakeld. Wanneer er een elektrische storing optreedt, kan de oven alleen bij het stopcontact worden uitgeschakeld.

# Voorzichtig

## 1. Alvorens te gebruiken

Voordat u de functie CONVECTIE, COMBINATIE, GRILL, GRILL CONVECTIE of VENTILATORGRILL voor de eerste keer gebruikt, moet u werken met deze oven zonder voedsel op CONVECTIE 250 graden Celsius gedurende twintig minuten. Dit stelt de olie die gebruikt wordt om tegen roest te beschermen in staat om verbrand te worden. Verwijder alle accessoires uit de oven.

## 2. Rook/brand

Tijdens koken in de modus MAGNETRON, als u rook ziet, houd dan de deur van de oven gesloten en trek de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de stroom uit. Als materialen binnen de oven zouden ontvlammen, houd dan de ovendeur gesloten en druk op de knop STOP/RESET. Indien nodig, schakel de stroom uit bij de zekering of het stopcontact.

## 3. Interferentie

Er bestaat een mogelijkheid dat er lichtelijke interferentie optreedt bij zwakke zendsignalen, als de oven te dicht bij een radio of TV staat.

## 4. Werken met de verhitter

Wanneer u de stroom HOOG, MEDIUM, LAAG en SUDDEREN gebruikt, halveer dan de werking van de grill-elementen en de CONVECTIE-ventilator om de opbouw van condens te verminderen. Zorg ervoor dat u de BOVENKANT VAN DE OVEN NIET AANRAAKT.

## 5. Schoonmaken

Maak dit apparaat niet schoon met een waterstraal. Als de oven niet goed schoon gehouden wordt, kan de binnenzijde van de oven aangetast worden. Dit kan de levensduur van het apparaat beperken en kan leiden tot gevaarlijke situaties. Er moet geen stoomreiniger gebruikt worden.

## 1. Hoe lang verhitten

Aangezien de verhittingstijd van MAGNETRON en COMBINATIE veel korter is dan bij andere kookmethoden, is het van cruciaal belang dat de aanbevolen tijden voor verhitting in acht genomen worden wanneer men voor het eerst het voedsel controleert.

De kooktijden die u in de grafiek vindt, zijn juist. Factoren die van invloed kunnen zijn op de kooktijden zijn de begintemperatuur, het volume, de omvang en de vorm van het voedsel en de schalen die gebruikt worden.

### Brand!

Als men het voedsel te lang verhit, zal het oneetbaar worden en in extreme omstandigheden zou dit brand kunnen opleveren en zou mogelijk de binnenkant van de oven beschadigd kunnen worden. Het is cruciaal dat de oven regelmatig wordt schoongemaakt en vrij blijft van te veel vet. Zie "Uw oven goed onderhouden en schoonmaken". (Zie pagina 109 – 110.)

## 2. Kleine hoeveelheden voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel of voedsel met een lage vochtigheidsgraad kunnen branden, uitdrogen of ook vlam vatten, als men ze te lang kookt.

### Brand!

Als materialen binnen de oven vlam vatten, houd dan de deur van de oven gesloten, druk op de knop STOP/RESET. Schakel uit bij het stopcontact, als dat mogelijk is of schakel de stroom uit bij de zekering of het stopcontact.

## 3. Voedselcomponenten

Voedsel met veel suiker, vetten en vocht wordt sneller heet met de magnetron, omdat hun eigenschappen magnetron-energie aantrekken. Dichter voedsel, rijk aan eiwit en vezel, absorbeert magnetronenergie langzamer en dit betekent in de praktijk dat deze langer verhit moeten worden.

## 4. Voedsel rijk aan vet/suiker

Het is belangrijk om de verhittingstijd correct in te stellen voor voedsel met veel vet, alcohol en suiker. Als dit voedsel te lang met de magnetron wordt verhit, kan het vlam vatten. LOOP NOOIT WEG ALS HET APPARAAT WERKT. Het gaat hier om donuts, lichte cake met siroop, kerstpuddingen en pastetijtes.

## 5. Eieren

Eieren in hun schaal en hele gekookte eieren dienen niet verhit te worden in magnetron ovens aangezien ze kunnen exploderen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgelopen.

## 6. Huid doorprikken

Aardappelen, appels, eierdooiers, groente in zijn geheel en worsten zijn voorbeelden van voedsel met met een poreuze omhulling. Deze moeten met een vork worden doorgeprikt voordat ze met de MAGNETRON worden gekookt om te voorkomen dat ze barsten.

## 7. Frituren

Probeer niet in uw oven te frituren.

## 8. De interne temperatuur controleren

Om er zeker van te zijn dat bacteriën die voedsel vergiftigen zoals Lysteria en Salmonella volledig vernietigd worden, moet u ervoor zorgen dat de interne temperatuur van het voedsel op zijn minst 72 graden Celsius bedraagt, wanneer u dit opnieuw verhit. Gebruik een goede thermometer met een sonde om de temperatuur aan het einde van de verhittingstijd te controleren. Verhit langere tijd als de juiste temperatuur niet bereikt wordt. GEBRUIK GEEN huishoudthermometer – gebruik alleen goed gekalibreerde apparatuur.

## 9. Vloeistoffen

Wanneer u vloeistoffen met de MAGNETRON verhit (bijvoorbeeld soep, sauzen en dranken), kan oververhitting tot het kookpunt optreden zonder dat u bellen ziet. Dit zou tot gevolg kunnen hebben dat de hete vloeistof overkookt. Om deze mogelijkheid te voorkomen moet u de volgende stappen nemen:

- Vermijd om bakjes met rechte hoeken met nauwe halzen te gebruiken.
- Verhit het voedsel niet over.
- Roer de vloeistof voordat u het bakje in de oven zet en herhaal dit halverwege de verhittingstijd.
- Na verhitting laat u het voedsel korte tijd in de oven staan en roert voorzichtig opnieuw voordat u het bakje verwijdert.

## 10. Papier, plastic

Wanneer u voedsel in plastic of papieren bakjes verhit, controleer dan de oven vaak, aangezien deze soorten doosjes mogelijk vlam vatten, wanneer ze oververhit worden.

(Zie pagina 92.)

Gebruik geen gerecyclede papieren producten, deze kunnen onzuiverheden bevatten, die voor vonken zorgen of kunnen branden wanneer deze gebruikt worden, tenzij de verpakking vermeld dat ze specifiek ontworpen zijn voor gebruik met een magnetron.

## 11. Opnieuw verhitten

Het is cruciaal dat opnieuw verhit voedsel echt heet (72 graden Celcius) wordt opgediend. Controleer altijd voordat u het opdient en als u twijfelt, zet het voedsel dan terug in de oven om nog langer te verhitten.

## 12. Tijd dat men het voedsel moet laten staan

Tijd dat men het voedsel moet laten staan voor voedsel; dat gekookt of opnieuw verhit wordt door MAGNETRON of COMBINATIE. Tijdens de tijd dat het voedsel blijft staan, zal hitte door blijven stromen om het voedsel volledig te koken. Hoe dichter het voedsel, des te langer de tijd dat het voedsel moet blijven staan. Opnieuw verhit voedsel moet een tijd blijven staan.

## 13. Accessoires

Volg de specifieke instructies in deze gids voor het juist gebruik van ovenaccessoires en kookgerei. Wanneer u dit niet doet, kunt u de oven beschadigen.

Wees voorzichtig wanneer u voedsel en/of accessoires verwijdert. Het spijlenrooster dat bijgeleverd wordt IS GEHEEL LOS - wees voorzichtig als u deze uittrekt om voedsel te verwijderen.

## 14. Kookdoosjes

Voordat u MAGNETRON of COMBINATIE gebruikt, moet u controleren dat de bakjes geschikt zijn.

(Zie pagina 92.)

GEBRUIK DE MAGNETRON NIET bij afgedichte bakjes, want deze zullen ontploffen.

## 15. Werken met de motor van de ventilator

Nadat u MAGNETRON, CONVECTIE, COMBINATIE, GRILL, VENTILATORGRILL of GRILL CONVECTIE hebt gebruikt, draait de motor van de ventilator gedurende ongeveer 5 minuten om de elektrische componenten te koelen. Dit is normaal en u kunt voedsel uit de oven halen, zelfs als de motor van de ventilator nog draait.

## 16. Zuigflessen/potten

Zuigflessen en potten met babyvoedsel dienen open te zijn wanneer ze verhit worden en de inhoud moet geroerd of door elkaar geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voordat men deze consumeert om er zeker van te zijn dat men zich niet verbrandt.

## 17. Gebruik van oven

Deze oven is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, noch door personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van de oven door iemand de verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen, zodat ze niet met de oven kunnen spelen.

## Overzicht magnetron functions

### Bijgeleverde accessoires

#### (8) Luchtfilter

INSTALLEER EERST LUCHTFILTERS ALVORENS U DE OVEN IN GEBRUIK NEEMT.

Als u geen luchtfilters gebruikt, kunnen de luchtgaten verstopt raken door vuil en vet waardoor de oven oververhit kan raken. Zie pagina 110 voor installatie.

#### (12) Keramische plaat

Onderdelen **A06033230GP**

Wanneer men metalen schalen op COMBINATIE gebruikt, zet u de keramische plaat tussen het voedselbakje en het spijlenrooster.

De keramische plaat dient in de oven te blijven tijdens het voorverhitten op een combinatieprogramma.

Als u voedsel direct op de keramische plaat zet, zorg er dan voor dat deze schoon en vrij van overmatig vet is.

KOEL de keramische plaat voordat u deze schoonmaakt, zodat u een breuk voorkomt. De keramische plaat dient gezet te worden op de basis van de oven om druppels op te vangen wanneer men grillt.

#### (13) Spijlenrooster

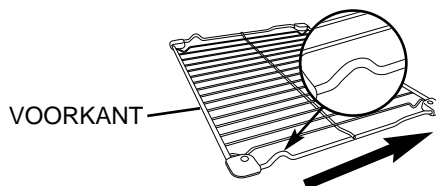
Onderdelen **A06023C50BPS**

Het rooster kan gebruikt worden voor de functies CONVECTIE, COMBINATIE, GRILL CONVECTIE, GRILL en VENTILATORGRILL. LAAT IN GEEN GEVAL het rooster in de oven met de functie ALLEEN MAGNETRON. ZET METALEN SCHALEN NIET DIRECT OP het spijlenrooster wanneer men de functie COMBINATIE gebruikt.

Gebruik de keramische plaat.

Gebruik de keramische plaat. Het rooster ligt niet vast – wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert.

#### Rooster installeren



Instekrichting in de holte

#### (14) SD Memory Card

Onderdelen **PR-SD016BCS0**

De oven wordt geleverd met een SD Memory Card. Deze kaart bevat Excel-bestanden waarmee u de oven kunt programmeren met behulp van uw pc. U kunt maximaal 99 persoonlijke verhittingsprogramma's opslaan op de SD Memory Card. Raadpleeg een onderhoudsmonteur bij verlies of schade van de SD Card.

Ga naar "Programmagegevens op een SD-geheugenkaart opslaan" voor informatie over het gebruik van de SD Card en de software voor het programmeren van het geheugen.

## *Uitleg van uw oven*

---

- (1) **Deksel ovenlamp**
- (2) **Kwarts-grill elementen**
- (3) **Convectieventilator en verhitter**
- (4) **Deurhendel**
- (5) **Displayvenster**
- (6) **Bedieningspaneel**
- (7) **SD-card slot**
- (9) **Ventilatieopeningen**
- (10) **Keramische plaat**
- (11) **Plankondersteuning (boven, beneden)**

## *Bedieningspaneel*

---

- (15) **Nummerblok**
- (16) **Programmablok**
- (17) **Magnetronblok**
- (18) **Grillblok**
- (19) **Ventilatorgrilltoets**
- (20) **Convectietoets**
- (21) **Stop/Reset-toets**
  - Voor te verhitten:
    - Een keer drukken display wissen.
  - Tijdens verhitten:
    - Een keer drukken stopt verhittingscyclus en twee keer drukken wist de display.
  - NB Zie pagina 104 voor bediening wanneer in programmavergrendeling.
- (22) **Programma vergrendeltoets**
- (23) **Voorverwarm-toets**
- (24) **Combinatietoets**
- (25) **Afkoeltoets**
- (26) **Lamptoets**
  - De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur wordt gesloten. Als u het voedsel wilt controleren, druk dan op het lampknop. Dit zal dan gedurende 10 seconde verlicht worden. De ovenlamp gaat aan, telkens wanneer de oven geopend wordt.
- (27) **Starttoets**
  - Herhaalfunctie:**
    - U kunt hetzelfde verhittingsprogramma herhalen als u op de START-knop drukt binnen 1 minuut nadat het laatste programma is beëindigd.
    - Als de START-toets niet wordt ingedrukt, wordt het displayvenster 1 minuut nadat de ovendeur is gesloten leeg.
    - Na dertig minuten keert u terug na "0", als de ovendeur open is.

## *Displayvenster*

---

De cursor zal oplichten om het programma aan te duiden dat ingesteld is. Controleer altijd de cursorpositie voordat u op de knop START drukt.

- (28) **Magnetron**
- (29) **Grill**
- (30) **Ventilatorgrill**
- (31) **Convectie**
- (32) **Voorverwarmen**
- (33) **Koeling**
- (34) **Stroomniveau magnetron**
- (35) **Indicator kookfase**



# SD-geheugenkaart

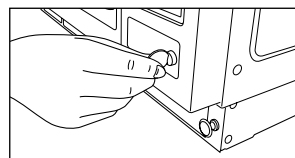
- Een SD-geheugenkaart is in het SD-card slot ingebracht. Het maakt het u mogelijk maximaal 99 geheugenprogramma's in de oven op te slaan.
- Gebruik de kaart wanneer u geheugenprogramma's opslaat of opnieuw oproept.
  - ※ U kunt de geheugenprogrammagegevens op uw SD-geheugenkaart met behulp van uw personal computer opslaan.
  - Zie "Programmagegevens op een SD-geheugenkaart opslaan".

## Hoe een SD-geheugenkaart in te steken / te verwijderen

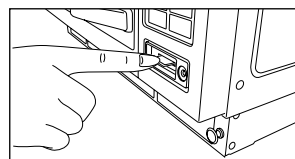
※ Als u een SD Memory Card wilt invoeren / verwijderen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact. Het displayvenster moet leeg zijn, anders kunnen de gegevens op de SD Memory Card beschadigd raken.

### Hoe te verwijderen

1. Schroef de SD-card slot los en verwijder deze.

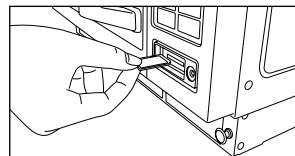


2. Duw de SD-geheugenkaart met uw vinger om deze uit te trekken. Verwijder deze vervolgens.

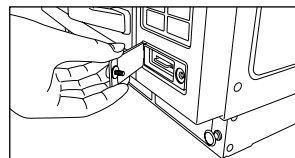


### Hoe in te steken

1. Plaats een SD Memory Card in het toestel met het etiket naar boven zoals aangegeven met behulp van het ▲-symbool.



2. Lijn de linker kant van de SD-card slot uit. Schroef om aan de rechterkant te sluiten.



### Voorzichtig:

1. Sluit de SD-card slot altijd behalve wanneer er een SD-geheugenkaart wordt ingestoken / verwijderd om te voorkomen dat water of stof de oven binnenkomen.
2. Plaats uitsluitend een SD Memory Card in het apparaat die geschikt is voor deze oven. Gebruik geen andere soort kaart of een vervangende SD Memory Card.
3. Houd de verwijderde SD-geheugenkaart weg van statische elektriciteit.
4. Haal SD-geheugenkaarten niet uit elkaar en verander deze niet.
5. Pas nooit een elektrische schok op SD-geheugenkaarten toe. Buig deze niet, laat deze niet vallen en zorg dat ze niet vochtig worden.
6. Raak de metalen eindpunten van een SD-geheugenkaart niet aan met uw hand of met metaal.
7. Verwijder het label niet. Plak geen ander label op de SD-geheugenkaart.
8. Laat geen SD-geheugenkaarten op plaatsen waar een hoge temperatuur heerst of direct zonlicht op staat.
9. Laat geen SD-geheugenkaarten op plaatsen waar roest veroorzakende gassen zijn.
10. Neem bij verlies of schade van de SD Memory Card contact op met een onderhoudsmonteur voor vervanging van de kaart.

# Soorten schalen die men kan gebruiken

## MAGNETRON

### 1. Glas

WEL GEBRUIKEN:

Hittebestendig glas bijvoorbeeld Pyrex

NIET GEBRUIKEN:

Gevoelig glas, loodkristal dat kan barsten of breken.

### 2. Porselein/keramiek

WEL GEBRUIKEN:

Geglazuurde porseleinen schalen, porselein en keramische schalen ontworpen om te koken.

NIET GEBRUIKEN:

Fijne porseleinen schalen met metalen patronen. Kruiken met geplakte hendels.

### 3. Potten/aardewerk/steengoed

WEL GEBRUIKEN:

Als volledig geglazuurd.

NIET GEBRUIKEN:

Als ongeglazuurd – deze schalen kunnen water dat energie absorbeert absorberen. Dit heeft tot gevolg dat de schaal heet wordt en verhoogt de verhittingstijd.

### 4. Folie/metaal

WEL GEBRUIKEN:

Alleen voor opnieuw verhitten:  
Aparte portie, foliebakjes met open deksel. Zorg ervoor dat de bakjes niet de WANDEN of de DEUR van de oven raken. Kook niet in foliebakjes. Kleine hoeveelheden aluminium folie kunnen gebruikt worden om gewrichten in vlees te beschermen tijdens het ontdoeien - zorg ervoor dat de folie niet de zijkanten van de oven raakt.

NIET GEBRUIKEN:

Metalen schalen, spijlenrooster, elk schaal met METALEN PATRONEN of BIJGESNEDEN METALEN SPIEZEN, GEBRUIK DE FOLIEBAKJES NIET OPNIEUW – vonken kunnen hiervan het gevolg zijn als ze INGEKEEPT/BESCHADIGD zijn. Gebruik geen Le Cureset-stijl schalen. (Gietijzer bedekt met emaille.) Deze kunnen gebruikt worden voor convectie of grill.

### 5. Plastic

WEL GEBRUIKEN:

Schalen van hittebestendig kunststof zoals Durable Polysulfon in plaats van zachte kunststof schalen. (Verwijder een metalen dwarsbalk.)

NIET GEBRUIKEN:

Melamine, polypropyleen, fenolureüm, gebruik ook geen plastic zakken voor voedselopslag en bakjes zoals bijvoorbeeld margarinekuipjes yoghurtflacons en mayonaisetubes.

### 6. Dekfolie

WEL GEBRUIKEN:

Niet geplastificeerde folie ontworpen voor gebruik bij magnetrons. Laat de folie het voedsel niet raken. Om te voorkomen dat stoom het voedsel verbrandt, prikt u de folie om dit te laten ontsnappen en verwijdert zorgvuldig de folie van de schaal.

NIET GEBRUIKEN:

Transparante vershoudfolie alleen ontworpen voor het bedekken voor voedsel.

### 7. Hout/riet

WEL GEBRUIKEN:

Houten satéstokjes ontworpen voor voedselgebruik.

NIET GEBRUIKEN:

Rieten manden, houten schalen (als ze lang gebruikt worden drogen deze uit en kunnen ze vlamvatten.)

### 8. Papier

WEL GEBRUIKEN:

Wegwerpbaar, polyester gecoate kartonnen schalen indien ontworpen voor magnetron

NIET GEBRUIKEN:

Papieren servetten (deze kunnen ontvlammen), koppen met een coating, gerecyclede producten (tenzij de fabrikant stelt dat ze geschikt zijn).

## COMBINATIE

Combinatieprogramma's gebruiken microgolven en hitte (CONVECTIE of GRILL) daarom moet u het bakje zorgvuldig kiezen.

WEL GEBRUIKEN:

Metalen bakjes controleer dat ze geen gekartelde metalen randen hebben. Keramiek dat geen metalen rand heeft. Hittebestendig glas en porselein.

NIET GEBRUIKEN:

Geëmailleerde items (met mogelijke gouden/metalen rand. Geëmailleerd gietijzer bijvoorbeeld Le Creuset. Elke schaal dat niet hittebestendig is bijvoorbeeld plastic en folie.

## CONVECTIE / GRILL CONVECTIE

WEL GEBRUIKEN:

Alle bakjes geschikt voor conventionele ovens bijvoorbeeld metaal, keramiek, aardewerk, geëmailleerd gietijzer etcetera.

NIET GEBRUIKEN:

Plastic bakjes, huishoudfolie, hout/riet, glas, papier.

## GRILL / VENTILATORGRILL



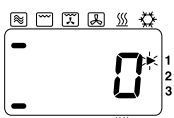



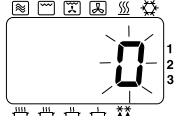

NIET GEBRUIKEN:

Elk bakje geschikt voor hevig grillen bijvoorbeeld roestvrij staal, Le Creuset, keramiek, bakbladen etcetera.

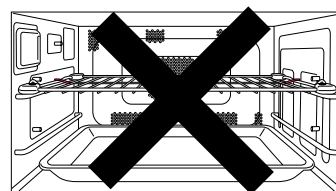
NIET GEBRUIKEN:

Plastic bakjes, fijn keramiek, folie etcetera.

# Uw oven als een magnetron gebruiken

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur. Schuif voedsel in. Sluit deur.	De ovenlamp zal aan gaan.  De ovenlamp zal uitgaan.	
2 Selecteer niveau sterkte. 	Druk op MAGNETRON-blok om het juiste vermogen te selecteren, bijvoorbeeld HOOG – zie hieronder.	
3 Selecteer de tijd.	Druk op NUMMER-blok om een verhittingstijd in te stellen bijvoorbeeld 4 minuten 30 seconden. Druk op knop 4, 3 en 0. Max. tijd kunt u instellen: HOOG 15 minuten Anders 60 minuten	
4 Druk op de START-toets. 	Displayvenster zal de tijd aftellen. De ventilator zal aan gaan.	
5 Open deur.	Op het einde van het verhittingsprogramma piept de oven driemaal en '0' flinkt in het venster totdat de deur open gaat.  Verwijder voedsel. Displayvenster duidt het vorige programma aan.	Einde programma  Open deur 

## TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



Gebruik het rooster of de keramische plaat niet wanneer men kookt met de MAGNETRON.

DRUK	STERKTENIVEAU	WATT
Eenmaal 	HOOG	1350
Tweemaal 	MIDDEN	650
Driemaal 	LAAG	420
Viermaal 	SUDDEREN	240
Vijfmaal 	ONTDOOIEN	180
Zesmaal 	PAUZE	0

## • Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

De oven kan geprogrammeerd worden met maximaal drie verschillende fasen om opeenvolgend te werken.

Dat kunnen de functies MAGNETRON, GRILL, CONVECTIE, VENTILATORGRILL, GRILL CONVECTIE of COMBINATIE zijn. Als een product langer dan 15 minuten op HOOG vermogen moet worden verhit, maak dan gebruik van de programmering in twee fasen.

### Voor programmeren in twee fasen:

Volg de stappen 1 tot 3 en voer dan het volgende verhittingsprogramma in en druk op START.



### Voor programmeren in drie fasen:

Volg programmeren in drie fasen en voer een derde verhittingsprogramma in voordat u op START drukt.



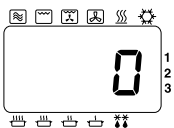





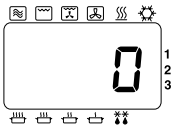

## • Hete oppervlakken

Wees zeer voorzichtig wanneer u heet voedsel verwijdert. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen.

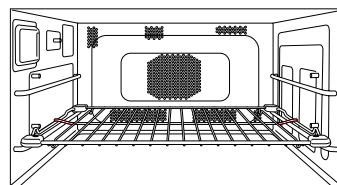
## • Herhaalfunctie

Zie pagina 90.

## Uw oven gebruiken voor convectie

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<b>1</b> Open deur. Schuif voedsel in. Sluit deur.	De ovenlamp zal aan gaan.  De ovenlamp zal uitgaan.	
<b>2</b> Druk op CONVECTIE- toets.*  	Selecteer vereiste oventemperatuur, bijvoorbeeld 180 graden Celsius. Ga door met CONVECTIE indrukken, totdat de temperatuur die u nodig hebt in het displayvenster staat. Temperatuur gaat omhoog in stappen van tien graden van 100 graden Celsius tot 250 graden Celcius.	
<b>3</b> Selecteer de tijd.	Druk op de NUMMER-blok om een verhittingstijd in te stellen, bijvoorbeeld 18 minuten. Druk op de knop 1, 8, 0 en 0 in. Maximale verhittingstijd is 99 minuten 99 seconden.	
<b>4</b> Druk op de START- toets.  	Displayvenster zal aftellen. De convectieventilator gaat aan.	
<b>5</b> Open deur.	Aan het einde van het verhittingsprogramma laat de oven driemaal een pieptoon horen en "0" flikkert in het venster totdat de deur open is.  Verwijder voedsel. Displayvenster duidt het vorige programma aan.	Einde programma   Open deur 

### TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



U krijgt de beste resultaten als u de schaal op het rooster in de LAAGSTE stand plaatst. Het voedsel kan ook direct op het rooster worden geplaatst mits het rooster voor gebruik goed schoon is gemaakt.

#### Voorzichtig:

Het spijlenrooster ligt los. Wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijderd.

\* De oven zal de meest recente CONVECTIE-temperatuur die gebruikt is onthouden, indien u dezelfde opnieuw wilt gebruiken. Druk op het CONVECTIE-knop, wanneer het koken klaar is en vervolgens zal de meest recent gebruikte temperatuur weergegeven worden.

- **Hete oppervlakken**

Wees zeer voorzichtig wanneer u heet voedsel verwijderd. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen.

- **Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)**

Zie pagina 93.

- **Convectietemperatuur opnieuw oproepen**

De gekozen temperatuur kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de CONVECTIE-toets is ingedrukt.

Temperatuur zal kort weergegeven worden in venster voordat u terugkeert naar de resterende verhittingstijd.

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

- **Voorverhitten**



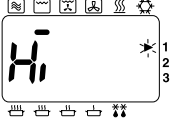





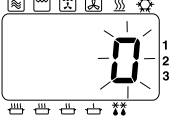

Voor de beste resultaten voor convectie dient de oven voorverhit te worden.

(Zie pagina 106.)

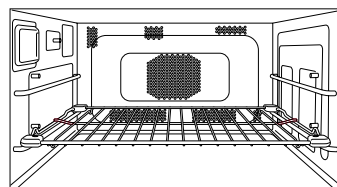
- **Herhaalfunctie**

Zie pagina 90.

# Uw oven gebruiken voor grillconvectie

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur. Schuif voedsel in. Sluit deur.	De ovenlamp zal aan gaan.  De ovenlamp zal uitgaan.	
2 Druk op GRILL-blok. 	U kunt niveau hoog of laag selecteren, maar als de CONVECTIE-toets is ingedrukt wordt de grillstand automatisch ingesteld.	
3 Druk op CONVECTIE- toets.* 	Selecteer vereiste oventemperatuur, bijvoorbeeld 180 graden Celsius. Ga door met CONVECTIE indrukken, totdat de temperatuur die u nodig hebt in het displayvenster staat. Temperatuur gaat omhoog in stappen van tien graden van 100 graden Celsius tot 250 graden Celcius.	
4 Selecteer de tijd.	Druk op de NUMMER-blok om een verhittingstijd in te stellen, bijvoorbeeld 18 minuten. Druk op de knop 1, 8, 0 en 0 in. Maximale verhittingstijd is 99 minuten 99 seconden.	
5 Druk op de START-toets. 	Displayvenster zal aftellen. De convectieventilator gaat aan.	
6 Open deur.	Aan het einde van het verhittingsprogramma laat de oven driemaal een pieptoon horen en "0" flikkert in het venster totdat de deur open is.  Verwijder voedsel. Displayvenster duidt het vorige programma aan.	Einde programma  Open deur 

## TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



U krijgt de beste resultaten als u de schaal op het rooster in de LAAGSTE stand plaatst. Het voedsel kan ook direct op het rooster worden geplaatst mits het rooster voor gebruik goed schoon is gemaakt.

### Voorzichtig:

Het spijlenrooster ligt los. Wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert.

\* De oven zal de meest recente GRILL CONVECTIE-temperatuur die gebruikt is onthouden, indien u dezelfde opnieuw wilt gebruiken. Druk op het CONVECTIE-knop, wanneer het koken klaar is en vervolgens zal de meest recent gebruikte temperatuur weergegeven worden.

### • Hete oppervlakken

Wees zeer voorzichtig wanneer u heet voedsel verwijdert. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen.

### • Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

Zie pagina 93.

### • Convectietemperatuur opnieuw oproepen

De gekozen temperatuur kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de CONVECTIE-toets is ingedrukt.

Temperatuur zal kort weergegeven worden in venster voordat u terugkeert naar de resterende verhittingstijd.

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

De grillstand kan niet worden herroepen.

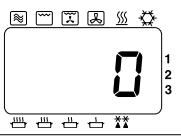

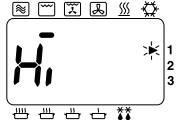



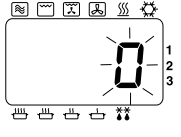
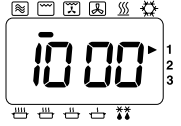
### • Voorverhitten

Voor de beste resultaten voor convectie dient de oven voorverhit te worden. (Zie pagina 106.)

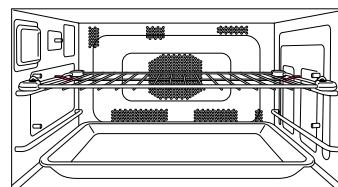
### • Herhaalfunctie

Zie pagina 90.

## Uw oven op de stand GRILL gebruiken

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur. Schuif voedsel in. Sluit deur.	De ovenlamp zal aan gaan.  De ovenlamp zal uitgaan.	
2 Druk op GRILL-blok. 	Selecteer vereist Grillstand, bijvoorbeeld HOOG.  Display      Uitvoer 1 druk op    Hi      1840 W 2 druk op    Lo      1500 W	
3 Selecteer de tijd.	Druk op de NUMMER-blok om een verhittingstijd in te stellen, bijvoorbeeld 10 minuten. Druk op de knop 1, 0, 0 in en 0. De maximale verhittingstijd is 60 minuten.	
4 Druk op de START-toets. 	Displayvenster zal aftellen. De convectieventilator gaat aan.	
5 Open deur.	Aan het einde van het verhittingsprogramma laat de oven driemaal een pieptoon horen en "0" flinkt in het venster, totdat de deur geopend wordt.  Verwijder voedsel. Displayvenster zal het vorige programma aanduiden (minder dan 1 minuut).	Einde programma   Open deur 

### TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



Om de beste resultaten te behalen zet u het voedsel op het spijlenrooster in de positie boven. De keramische plaat kan op de basis van de oven worden geplaatst om spetters en druppels op te vangen. Kleine stukken voedsel die mogelijk vallen tussen het spijlenrooster kunnen direct op de keramische plaat gekookt worden op het spijlenrooster in de positie boven. Vaak laten afvloeien om excessief spatten te voorkomen. Die schalen kunnen mogelijk voltooid worden onder de grill op het spijlenrooster in de positie onder of direct op de keramische plaat geplaatst worden.

#### **Voorzichtig:**

Het spijlenrooster ligt los.  
Wees voorzichtig als u voedsel  
verwijdert.

- **Hete oppervlakken**

Wees zeer voorzichtig wanneer u heet voedsel verwijdert. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen.

- **Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)**

Zie pagina 93.

- **Convectietemperatuur opnieuw oproepen**

De geselecteerde grillstand kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de GRILL-blok is ingedrukt.

Het grillstand zal worden weergegeven in het venster voordat men terugkeert naar de resterende verhittingstijd.

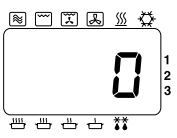





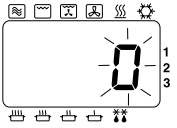

- **Voorverhitten**

Voor de beste resultaten voor convectie dient de oven voorverhit te worden.  
(Zie pagina 106.)

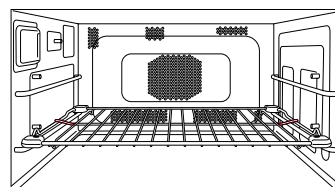
- **Herhaalfunctie**

Zie pagina 90.

# Uw oven gebruiken als een ventilatorgrill

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur. Schuif voedsel in. Sluit deur.	De ovenlamp zal aan gaan.  De ovenlamp zal uitgaan.	
2 Druk op VENTILATORGRILL-toets.* 	Stel de temperatuur in die de ventilatorgrill moet aannemen, bijv. 180°C. Ga door met de VENTILATORGRILL-toets in te drukken totdat de vereiste temperatuur in het displayvenster wordt weergegeven. Temperatuur gaat omhoog in stappen van 10 graden Celcius van 100 tot 250 graden Celcius.	
3 Selecteer de tijd.	Druk op de NUMMER-blok om een verhittingstijd in te stellen, bijvoorbeeld 20 minuten. Druk op de knop 2, 0, 0 en 0. De maximale verhittingstijd is 99 minuten en 99 seconden.	
4 Druk op de START-toets. 	Displayvenster zal tijd aftellen. De convectieventilator gaat aan.	
5 Open deur.	Aan het einde van het verhittingsprogramma maakt de oven driemaal een piepgeluid en "0" flinkt in het venster, totdat de deur geopend wordt.  Verwijder voedsel. Displayvenster zal het eerdere programma aanduiden.	Einde programma  Open deur 

## TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



U krijgt de beste resultaten als u de schaal op het rooster in de LAAGSTE stand plaatst. Het voedsel kan ook direct op het rooster worden geplaatst mits het rooster voor gebruik goed schoon is gemaakt.

### Voorzichtig:

Het spijlenrooster ligt los.  
Wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert.

\* De oven zal de meest recente VENTILATORGRILL-temperatuur die gebruikt wordt onthouden, mocht u dezelfde temperatuur opnieuw wilt gebruiken.  
Druk op het VENTILATORGRILL-toets als het kookproces voltooid is en de meest recente temperatuur zal worden weergegeven.

## • Hete oppervlakken

Wees zeer voorzichtig wanneer u heet voedsel verwijdert. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen.

## • Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

Zie pagina 93.

## • De VENTILATORGRILL-temperatuur opnieuw oproepen

De geselecteerde temperatuur kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de toets VENTILATORGRILL is ingedrukt.

Temperatuur zal kort weergegeven worden in venster voordat u terugkeert naar het resterende verhittingstijd.

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

## • Voorverhitten

Voor de beste resultaten voor convectie dient de oven voorverhit te worden.  
(Zie pagina 106.)

## • Herhaalfunctie

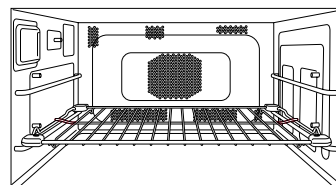
Zie pagina 90.

# Uw oven gebruiken met COMBINATIE

## Combinatie die u vooraf wilt instellen

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<b>1</b> Open deur. Schuif voedsel in. Sluit deur.	De ovenlamp zal aan gaan.  De ovenlamp zal uitgaan.	
<b>2</b> Druk op de COMBINATIE-toets. 	Selecteer het nummer van de COMBINATIE die u vooraf wilt instellen (1-5), bijvoorbeeld 1. Zie hieronder.	
<b>3</b> Selecteer de tijd.	Druk op de NUMMER-blokken om een verhittingstijd in te stellen, bijvoorbeeld 3 minuten. Druk op de knop 3, 0 en 0. De maximale verhittingstijd is 5 minuten.	
<b>4</b> Druk op de START-toets. 	Displayvenster zal tijd aftellen.	
<b>5</b> Open deur.	Aan het einde van het verhittingsprogramma maakt de oven driemaal een piepgeluid en "0" flinkt in het venster, totdat de deur geopend wordt.  Verwijder voedsel. Displayvenster zal het eerdere programma aanduiden.	Einde programma   Open deur 

### TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



Voor de beste resultaten zet u het voedsel op het spijlenrooster in de positie onder. De keramische plaat MOET gebruikt worden als het kookbakje van metaal is. Zet NOOIT een metalen bakje direct op het spijlenrooster, wanneer u met een COMBINATIE kookt, aangezien vonken dan kunnen worden opgewekt en de schaal oven kunnen beschadigen.

#### Voorzichtig:

Het spijlenrooster ligt los. Wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert.

DRUK OP	DISPLAY	HOOGTE MAGNETRON	INSTELLING GRILL OF CONVECTIE	NIVEAU GRILL OF CONVECTIE-TEMPERATUUR	MAXIMALE VERHITTINGSTIJD
Eenmaal	1*	HOOG	Ventilatorgrill	250°C	5 minuten
Tweemaal	2	LAAG	Ventilatorgrill	250°C	60 minuten
Driemaal	3	ONTDOOIEN	Ventilatorgrill	250°C	60 minuten
Viermaal	4	LAAG	Grill convection	250°C	60 minuten
Vijfmaal	5	LAAG	Grill	Hoog	60 minuten

\*Combi 1 mag alleen worden gebruikt als **eerste fase** van een verhittingsprogramma met twee of drie fasen.



## *Uw oven gebruiken met COMBINATIE*

- **Hete oppervlakken**

Wees zeer voorzichtig wanneer u heet voedsel verwijdert. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen.

- **Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)**

Zie pagina 93.

- **Nummer herroepen van combinatie die u vooraf wilt instellen**

Het nummer van de combinatie die u vooraf wilt instellen (1-5) kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de COMBINATIE-toets is ingedrukt.

Voordat de resterende verhittingstijd in het venster wordt weergegeven, wordt eerst het nummer van de vooraf ingestelde combinatie weergegeven.

- **Voorverhitten**

Voor de beste resultaten voor convectie dient de oven voorverhit te worden.

(Zie pagina 106.)

- **Herhaalfunctie**

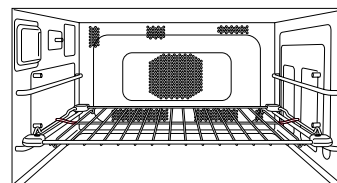
Zie pagina 90.

# Uw oven gebruiken met COMBINATIE

## Handmatige combinatie

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<b>1</b> Open deur. Schuif voedsel in. Sluit deur.	De ovenlamp zal aan gaan.  De ovenlamp zal uitgaan.	
<b>2</b> Selecteer hoogte niveau.**  	Druk op het MAGNETRON-programmanummer, bijvoorbeeld LAAG.	
<b>3</b> Druk op GRILL-knop.*    of VENTILATORGRILL-knop***    of CONVECTIE-knop* ***    of GRILL-knop*    +  CONVECTIE-knop* ***  	<b>MAGNETRON + GRILL</b> Grillstand selecteren. Display Uitvoer 1 maal drukken Hi 1840 W 2 maal drukken Lo 1500 W bijv. Hi.  <b>OF</b> <b>MAGNETRON + VENTILATORGRILL</b> Druk net zolang op de ventilatorgrillknop totdat de juiste temperatuur op het display wordt weergegeven. bijv. 200°C.  <b>OF</b> <b>MAGNETRON + CONVECTIE</b> Druk net zolang op de convectieknop totdat de juiste temperatuur op het display wordt weergegeven. bijv. 200°C.  <b>OF</b> <b>MAGNETRON + GRILLCONVECTIE</b> U kunt niveau Hi of Lo kiezen maar de grillstand wordt automatisch ingesteld nadat de convectieknop is ingedrukt.  +  Druk net zolang op de convectieknop totdat de juiste temperatuur op het display wordt weergegeven. bijv. 200°C.	        
<b>4</b> Selecteer de tijd.	Stel de verhittingstijd in met behulp van de numerieke toetsen. bijv. MAGNETRON + GRILL 18 min. Druk op de toetsen 1, 8, 0 en 0. Max. verhittingstijd is: 60 min.	

## TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



Voor de beste resultaten zet u het voedsel op het spijlenrooster in de positie onder. De keramische plaat **MOET** gebruikt worden als het kookbakje van metaal is. Zet **NOOIT** een metalen bakje direct op het spijlenrooster, wanneer u met een COMBINATIE kookt, aangezien vonken dan kunnen worden opgewekt en de schaal oven kunnen beschadigen.

### Voorzichtig:



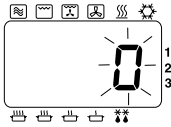

Het spijlenrooster ligt los. Wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert.

\* Combinatie van magnetron en grill en convectie is mogelijk.

\*\* Combinatie-instellingen waarbij het apparaat op HOOG vermogen wordt gebruikt zijn alleen toegestaan voor verhittingsprogramma's met twee of drie fasen en voor een verhittingstijd tot 5 min.

\*\*\* De oven zal de meest recente temperatuur van CONVECTIE, GRILL CONVECTIE of VENTILATORGRILL onthouden die u bij COMBINATIE gebruikt, indien u dezelfde instelling opnieuw wilt gebruiken. Druk op de knop voor CONVECTIE of VENTILATORGRILL wanneer het koken afgelopen is en de meest recent gebruikte temperatuur zal weergegeven worden.

# Uw oven gebruiken met COMBINATIE

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<b>5</b> Druk op de START-toets. 	Displayvenster telt af.	
<b>6</b> Open deur.	Op het einde van het verhittingsprogramma piept de oven driemaal en "0" flinkt in het venster totdat de deur open gaat.  Verwijder voedsel. Displayvenster duidt het vorige programma aan.	Fin de programma   Open deur 

- **Hete oppervlakken**

Wees zeer voorzichtig wanneer u heet voedsel verwijdert. Gebruik hiervoor keukenhandschoenen.

- **Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)**

Zie pagina 93.

- **Grillniveau opnieuw oproepen (alleen grillcombinatie)**

De geselecteerde grillstand kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de GRILL-blok is ingedrukt.

Temperatuur zal kort weergegeven worden in venster voordat u terugkeert naar het resterende verhittingstijd.

- **Convectietemperatuur opnieuw oproepen**

De gekozen temperatuur kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de CONVECTIE-toets is ingedrukt.

Temperatuur zal kort weergegeven worden in venster voordat u terugkeert naar het resterende verhittingstijd.

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

- **Ventilator grillstand opnieuw oproepen**

De geselecteerde temperatuur kan nog 3 seconden worden gecontroleerd nadat de toets VENTILATORGRILL is ingedrukt.

Temperatuur zal kort weergegeven worden in venster voordat u terugkeert naar het resterende verhittingstijd.

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

- **Voorverhitten**

Voor de beste resultaten voor convectie dient de oven voorverhit te worden.  
(Zie pagina 106.)

- **Herhaalfunctie**

Zie pagina 90.

## De geheugenprogramma's selecteren



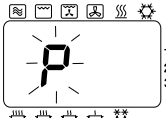





Zorg dat de SD-geheugenkaart in de oven ingestoken is.

Uw oven heeft 99 lege geheugenprogramma's voor uw eigen programma's.

Alle 99 programma's uit het geheugen kunnen handmatig worden ingesteld met behulp van de programmatoets op het bedieningspaneel.

De programma's kunnen ook met behulp van uw pc worden opgeslagen op de SD Memory Card (zie "Programmagegevens op een SD-geheugenkaart opslaan").

Programmagegevens die rechtstreeks op de SD Memory Card worden opgeslagen, overschrijven eventueel eerder ingestelde handmatige programma's.

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur.	De ovenlamp gaat aan.	
2 Druk op de PROG-blok.  Houd de deur open.	Houd knop ingedrukt gedurende <b>twee seconden</b> totdat "P" wordt weergegeven.	
3 Druk op programmanummer.	Bijvoorbeeld om programma in te stellen 03: SUDDEREN 20 min. Druk op de NUMMER-blok 0 en 3. Als programma eerder is ingesteld, zal dit in de display worden weergegeven. Als het programmageheugen leeg is, zal het programma in de display worden vermeld.	
4 Selecteer de sterkte.	Druk bijvoorbeeld viermaal op de de MAGNETRON-blok.	
5 Selecteer de tijd.	Bijvoorbeeld NUMMER-blok 2, 0, 0 en 0.	
6 Druk op de PROG-knop 	Na drie seconden keert de display terug naar "0".	

- **Programmavergrendeling**

Het is NIET mogelijk een programma in te voeren wanneer programmavergrendeling is ingesteld. (Zie pagina 104.)

- **Meerdere fasen (sequentieel koken)**

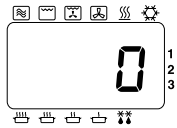



Het is mogelijk om in het geheugen een programma van twee of drie fasen te programmeren, met behulp van MAGNETRON, CONVECTIE, GRILL, VENTILATORGRILL, GRILL CONVECTIE of COMBINATIE.

- **Een geheugenprogramma wijzigen**

Als u een programma wilt wijzigen volgt u gewoon de stappen 1-6 op de vorige pagina om een nieuw programma in te voeren.

## De geheugenprogramma's gebruiken

Zorg ervoor dat de SD-geheugenkaart in de oven is ingestoken.  
De geheugenprogramma's gebruiken.

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<p>1 Open deur. Schuif voedsel in.</p> <p>Sluit deur.</p>	<p>De ovenlamp zal aan gaan.</p> <p>De ovenlamp zal uitgaan.</p>	
<p>2 Druk op het gewenste NUMMER-blok.</p>	<p>Bijvoorbeeld voor programma 03. Druk op de NUMMER-blok 0 en 3. Dit voorbeeld is vooringesteld geheugenprogramma. SUDDEREN power 20 min.</p>	
<p>3 Druk op de START-toets.</p> 	<p>Displayvenster zal aftellen.</p>	

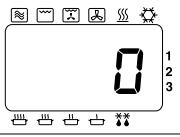

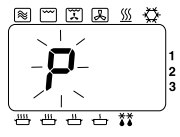
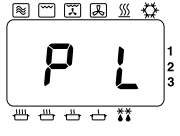
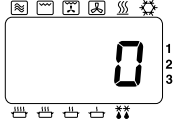
### • Programmavergrendeling

Als programmavergrendeling geactiveerd is, start het programma onmiddellijk en daarom is het niet nodig om op de START-knop te drukken.

# Hoe programmavergrendeling te activeren

## “One-Touch”-bedieningsmodus

Wanneer programmavergrendeling geactiveerd is, werkt de oven in de modus “EENMAAL AANRAKEN”, het is daarom nodig dat men het nummer van het programma invoert en de oven zal vervolgens onmiddellijk starten.

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur.	De ovenlamp zal aan gaan.	
2 Druk op PROGRAMMA VERGRENDEL-toets. 	“P” wordt weergegeven. HOUD DE DEUR OPEN.  Na twee seconden...  Na drie seconden...	  

- **Onderbroken programma**

Als de deur tijdens een programma open is, zal de resterende verhittingstijd worden geannuleerd.

- **Herhaalfunctie**

Zodra een handmatig verhittingsprogramma is voltooid, geeft de oven het programma automatisch opnieuw weer zodat het herhaald kan worden. Het maakt daarbij niet uit of de programmavergrendeling is ingeschakeld.

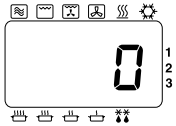


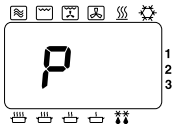

- **Nieuwe programma's instellen**

Wanneer de programmavergrendeling geactiveerd is, is het niet mogelijk een geheugenprogramma in te voeren of de pieptoon te veranderen.  
(Zie pagina 107.)

- **Stop/reset-toets**

Tijdens het verhitten stopt u met eenmaal drukken de verhittingscyclus, het programma wordt gewist en de display keert terug naar “0”.

## Hoe programmavergrendeling te deactiveren

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur.	De ovenlamp gaat aan.	
2 Druk op de PROG-blok. 	Houd toets ingedrukt gedurende <b>twee seconden</b> totdat "P" wordt weergegeven.  HOUD DE DEUR OPEN.  Na twee seconden...  Na drie seconden...	  

- **Bedieningsmodus met tweemaal indrukken**

De oven keert terug naar de modus BEDIENING TWEEMAAL AANRAKEN (bediening met tweemaal indrukken), wanneer u programmavergrendeling deactiveert. Druk op verplichte toets NUMMER-blokken en druk vervolgens op de START-toets.

- **Onderbroken programma's**

Als de deur open gaat tijdens een programma, wanneer de programmavergrendeling gedeactiveerd is, zal de resterende verhittingstijd vastgehouden worden in het displayvenster, totdat de deur gesloten is en de START-knop is ingedrukt.

- **Herhaalfunctie**

Zodra een handmatig verhittingsprogramma is voltooid, geeft de oven het programma automatisch opnieuw weer zodat het herhaald kan worden. Het maakt daarbij niet uit of de programmavergrendeling is ingeschakeld.

- **Nieuwe programma's instellen**

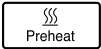


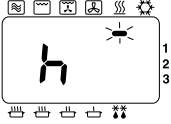
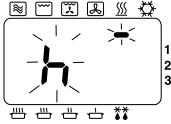

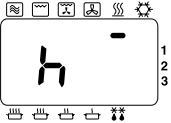


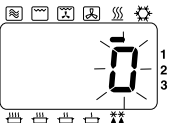


Wanneer programmavergrendeling wordt ingedrukt, kunt u nieuwe verhittingsprogramma's invoeren.

## Programmalijs

Het is mogelijk de programma's te controleren die u hebt ingevoerd in de SD-geheugenkaart. Met de deur open, drukt u gelijktijdig op de START-toets en de NUMMER-blok 1. (De oven zal een pieptoon laten horen om aan te geven dat dit opgemerkt is.) Na twee seconden zal het displayvenster elke aparte fase van elke geheugenprogramma in de volgorde 01, 02, 03 et cetera tonen. Ten slotte wordt de instelling van de pieptoon en het symbool voor de programmavergrendeling (P.L) weergegeven alsmede het tijdschema voor het schoonmaken van de luchtfilter voordat het displayvenster terugspringt op "0".

## Uw oven warm houden

Om verhitting sneller te laten plaatsvinden en te zorgen dat het voedsel bruiner wordt, is de functie VOORVERWARMEN ontworpen om uw oven op een achtergrondtemperatuur van 190 graden Celsius, 220 graden Celsius of 240 graden Celsius te houden voor een warme start voordat u de functie GRILL, CONVECTIE, VENTILATORGRILL, GRILL CONVECTIE of COMBINATIE gebruikt.

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<p><b>1</b> Druk op het VOORVERWARMTOETS.*</p> 	<p>Selecteer de juiste VOORVERWARM-temperatuur wanneer het display leeg is of wanneer "0" wordt weergegeven. bijvoorbeeld 220 graden Celsius.            Eenmaal drukken 190°C            Tweemaal drukken 220°C            Driemaal drukken 240°C</p>	
<p><b>2</b> Druk op de START-knop.</p> 	<p>De voorverwarmtemperatuur zal worden gehandhaafd op de geselecteerde temperatuur. De voorverwarmtemperatuur wordt bereikt wanneer "h" flinkt. De deur moet dicht blijven. Als de oven niet wordt gebruikt, schakelt voorverwarmen na vier uur uit.</p>	 
<p><b>3</b> Open deur.</p> <p>Sluit de deur.</p> <p>Druk op de START-toets.</p> 	<p>Zet het voedsel in de oven.</p> <p>Selecteer programma, bijvoorbeeld Convectie 220 graden Celsius 15 minuten.</p> <p>Displayvenster zal starten met aftellen.</p> <p>Aan het einde van het verhittingsprogramma is er driemaal een pieptoon hoorbaar en "0" flinkt in het venster totdat de deur geopend wordt.</p>	   
<p><b>4</b> Open deur.</p>	<p>Displayvenster duidt het vorige programma aan.</p> <p>Als de START-toets niet binnen 1 minuut ingedrukt wordt, gaat de oven terug naar de VOORVERWARM-temperatuur die eerder geselecteerd was.</p>	 <p>Na 1 minuut</p> 

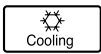
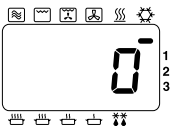

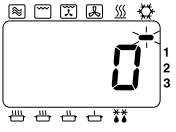
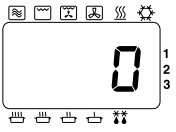
### Opmerkingen over voorverwarmen en koelen:

- Alleen de functies VOORVERWARMEN en KOELEN kunnen geselecteerd worden, als de display leeg is. Alle andere programma's moeten "0" in de display weergeven.
- U kunt de functie VOORVERWARMEN selecteren tijdens een functie KOELEN en andersom.
- Nadat een verhittingsfunctie klaar is, zal de oven automatisch teruggaan naar de functie VOORVERWARMEN.
- \* De oven zal de meest recente VOORVERWARMINGS-temperatuur die gebruikt werd onthouden indien u deze opnieuw wilt gebruiken. Als u op de toets VOORVERWARMING drukt, wordt de laatst gebruikte temperatuur weergegeven.



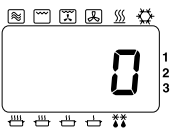

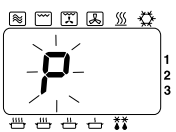





## Uw oven snel koelen

Om de lege ruimte in de oven snel te koelen, heeft de Panasonic Combi een koelknop. Het koelknop kan effectief worden gebruikt aan het einde van een kooksessie om de oven te koelen om deze schoon te maken of wanneer dit nodig is voor ontdooien of verhitten met de MAGNETRON terwijl de functie VOORVERWARMEN gebruikt.

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<b>1 Druk op de AFKOEL-toets.</b> 	U kunt koelen selecteren wanneer het display leeg is (deur gesloten) of wanneer "0" in het display wordt afgebeeld (deur open).	bijv. op het scherm staat "0" 
<b>2 Druk op de START-toets.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De KOELINGS-ventilator en de CONVECTIE-ventilator zal aan gaan.</li> <li>• De oven deur kan geopend worden of gesloten. Maar er wordt sneller gekoeld wanneer de deur open is.</li> <li>• De oven zal in 3 – 30 minuten koelen, afhankelijk van de temperatuur.</li> </ul>	
<b>3 Wanneer de oven afgekoeld is.</b>	De koelings- en de convectieventilator gaan uit.	

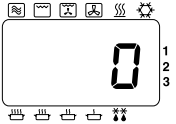

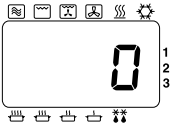




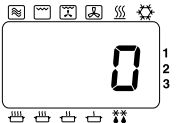
Nederlands

## Hoe de pieptoon te veranderen

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY															
<b>1 Open deur.</b>  Houd deur open.	De ovenlamp gaat aan.																
<b>2 Druk op de PROG-blok.</b> 	Houd knop twee seconden ingedrukt.																
<b>3 Druk op de START-toets.</b> 	Druk op de START-toets om het geluidsniveau te kiezen (bijvoorbeeld tweemaal voor medium). <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Aantal malen drukken</th> <th style="text-align: left;">Display</th> <th style="text-align: left;">Geluidsniveau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>HARDST</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>MEDIUM</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>RUSTIGST</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>STIL</td> </tr> </tbody> </table>	Aantal malen drukken	Display	Geluidsniveau	1	b-3	HARDST	2	b-2	MEDIUM	3	b-1	RUSTIGST	4	b-0	STIL	
Aantal malen drukken	Display	Geluidsniveau															
1	b-3	HARDST															
2	b-2	MEDIUM															
3	b-1	RUSTIGST															
4	b-0	STIL															
<b>4 Druk op de PROG-blok.</b> 	Na drie seconden gaat de display terug naar "0".	 Na drie seconden 															

## Tijdschema voor schoonmaken luchtfilter wijzigen

Wanneer de melding "FILt" in het displayvenster verschijnt, is het tijd voor het schoonmaken van de luchtfilter. De oven is zo ingesteld dat de waarschuwing "FILt" na 500 gebruiksuren wordt weergegeven. Verwijder de luchtfilter en maakt deze schoon met een warm sopje wanneer de melding "FILt" in het displayvenster wordt weergegeven. Druk op het STOP/RESET-knop om het display te wissen.

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur.	De ovenlamp zal aan gaan.	
2 Sluit de deur terwijl u de START-toets ingedrukt houdt en open de deur.  Houd deur open.		
3 Druk op de NUMMER-blok 3 in. 	Het huidige tijdschema wordt weergegeven, bijvoorbeeld 500 uur.	
4 Selecteer druk op NUMMER-blok.	Maximaal 999 uur, bijvoorbeeld 600 uur. Druk op NUMMER-knop 6, 0 en 0.	
5 Druk op de PROG-blok. 	Na drie seconden keert de display terug naar "0".	

### Om het totale aantal gebruikte uren te controleren:

- 1 Open de deur. Houd de deur open.
- 2 Druk op de NUMMER-blok "3" in en druk daarbij op de START-toets.
- 3 Het totale aantal uren dat gebruikt werd zal in het displayvenster worden weergegeven. bijv. Als de oven 20 uur in gebruik is geweest.



Na 3 seconden zal de display terugkeren naar "0".

# *Uw oven goed onderhouden en schoonmaken*

Het is cruciaal dat u deze punten volgt om het maximale voordeel uit uw oven te halen. Magnetrongolven worden aangetrokken door vocht en vet en daarom kookt een vuile oven niet efficiënt.

## *1. Alvorens schoon te maken*

---

Zet het apparaat uit bij de contactdoos.

Koel de oven voordat u gaat schoonmaken. Gebruik het KOELEN-programma.

(Zie pagina 107.)

De deur kan men open laten om deze sneller te laten afkoelen.

## *2. Deurafdichtingen*

---

Besteed extra aandacht aan het schoonmaken van de deurafdichtingen en de gebieden rondom de deurafdichtingen.

Veeg regelmatig de druiprand om te voorkomen dat vocht en vet zich ophoopt.

## *3. Deur*

---

Houd het binnenglas van de deur schoon door regelmatig met een zachte vochtige doek te vegen. Kleine hoeveelheden ovenreiniger kunnen gebruikt worden – **SPROEI NIET DIRECT** op de deur – **sproei op een doek en veeg**.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

## *4. Ovenwanden*

---

De wanden moeten regelmatig geveegd worden met een zachte vochtige doek. Kleine hoeveelheden ovenreiniger kunnen worden gebruikt – sproeien op een doek en vegen.

**LAAT GEEN OVENREINIGER BIJ DE OPENINGEN IN DE WANDEN VAN DE OVEN KOMEN**

Als roest opwekkend schoonmaakmiddel achter de wand komt, wordt uw oven mogelijk beschadigd.

Laat geen schoonmaakvloeistoffen in openingen lekken.

Houd de glijranden van de platen vrij van vet en voedselresten.

De achterwand van de oven is voorzien van een hittebestendige laag.

Maak dit gedeelte schoon met behulp van een doek met wat ovenreiniger.

Maak de binnenzijde van de oven niet schoon met behulp van een schuursponsje.

Te veel vet kan zachter gemaakt worden om het makkelijker schoon te maken door 1-1 1/2 glas heet water in een schaal met gesneden, verse citroen die goed in een magnetron gebruikt kan worden te zetten.

Verhitten op het niveau HOOG gedurende 10-15 minuten. Het vocht dat geproduceerd wordt op de wanden moet afgeveegd worden met een doek met een zeepoplossing.

## *5. De vloer*

---

De magnetrongolfgeleider bevindt zich onder de keramische basis van de oven. Als men iets morst, moet dit afgeveegd worden om gelijkmatige verhitting te garanderen. **Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende middelen.**

## *6. Bovenkant*

---

De bovenkant bevat de 4 Kwarts Grill-elementen. Voordat men schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de oven gekoeld is om te voorkomen dat men zich verbrandt.

Veeg de bovenkant regelmatig af met een vochtige doek om de opbouw van vet te minimaliseren.

## *7. Bedieningspaneel/SD-kaartdeksel*

---

Als het bedieningspaneel en de SD-kaartdeksel vuil wordt, maak u deze schoon met een zachte, droge of goed uitgewrongen doek.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen op het bedieningspaneel. **GEBRUIK GEEN verzadigde doek**, want het resterende vocht kan het paneel beschadigen.

## 8. Accessoires

De accessoires dienen regelmatig te worden schoongemaakt om de efficiency van de oven te maximaliseren.

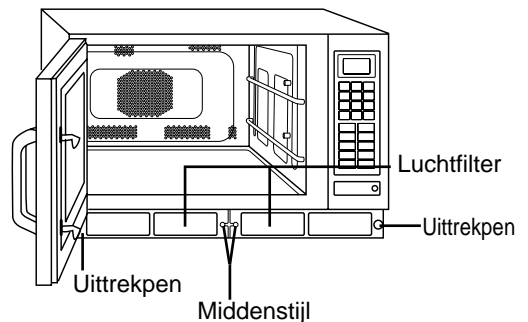
**Keramik/lade** – maak de keramische plaat na elke keer gebruiken schoon, maar **ZET DE HETE KERAMISCHE PLAAT NIET ONDER** een **KOUDE** kraan – mogelijk barst de plaat. U kunt de keramische plaat in de vaatwasmachine wassen of ook met de hand in heet zeepwater.

**Spijlenrooster** – dit moet na elke sessie schoongemaakt worden. Zorg ervoor dat u geen agressieve schuurmiddelen gebruikt.

## 9. Luchtfilter

Maak de luchtfilters af en toe op de volgende wijze schoon. Als de filters verstopt raken door vuil of vet kunnen er problemen ontstaan met de oven. De oven raakt oververhit als de luchtfilter verstopt raakt.

- Verwijder het rechter luchtfilter van de bovenste onderste rand door de rechter uittrekpen recht uit te trekken. Schuif het linker luchtfilter naar rechts en til de stijl uit het centrum op. Verwijder het linker luchtfilter op dezelfde manier.
- Was de filters in heet zeepwater.
- Om te vervangen lijnt u het filter met de middenstijl uit en u houdt de voorkant van de uittrekpin naar voren en zoekt de achterkant van de pin in de opening. Druk op de voorkant van de pin en deze zal op zijn plaats schieten. Zorg ervoor de luchtfilters te vervangen voordat u de oven gebruikt.



**Opmerking:** Verwijder de luchtfilter en maak deze schoon met een warm sopje wanneer "FILt" in het displayvenster wordt weergegeven. Druk op de STOP / RESET-toets om de display te wissen.

## 10. De ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp op is, kunt u deze vervangen door deze eenvoudige richtlijnen te volgen:

- Schroef de deksel van de ovenlamp los. Deze bevindt zich aan de linkerkant van de kast.
- Vervang de oude lamp met een nieuwe 240/220V 25W Max, E-14 lamp.
- Sluit de deksel van de ovenlamp en vervang de schroef.

### VOORZICHTIG:

Schakel de elektriciteit uit voordat u de ovenlamp vervangt.

## Schade

Als de oven op een bepaalde manier beschadigd wordt, neem dan contact op met uw dealer.

### VOORZICHTIG:

Maak het apparaat niet schoon met een waterstraal.

Gebruik geen niet-gespecificeerde chemische schoonmaakmiddelen of sproei niets direct in de lege ruimte van de oven.

## Als er een “F” in de display zichtbaar wordt

Uw Panasonic Combi Oven is uitgerust met een zichzelf zelfdiagnose foutcodesysteem. Dit betekent dat de oven zelf in de gaten houdt hoe hij werkt en deze zal een foutcode in het displayvenster afbeelden in het onwaarschijnlijke geval van niet goed functioneren.


Als er een foutcode in het displayvenster wordt weergegeven (deze zal afgebeeld worden als een “F” en vervolgens een getal van twee cijfers), volgt u de volgende stappen:

1. Sluit de deur en schakel af bij de contactdoos. Zorg dat alle luchtopeningen vrij zijn.
2. Laat dit 1 minuut staan en steek de stekker van het apparaat nu opnieuw in het stopcontact.
3. Open de deur en zet voedsel of een kan water in de lege ruimte, sluit de deur.
4. Probeer dezelfde functie die werkte voordat de foutcode werd weergegeven in het displayvenster.

Als de foutcode opnieuw wordt weergegeven, neem dan contact op met de dealer waar u de oven hebt gekocht, de fabrikant of een bekende goedgekeurde service-agent.

## Als er een “U” in de display wordt weergegeven

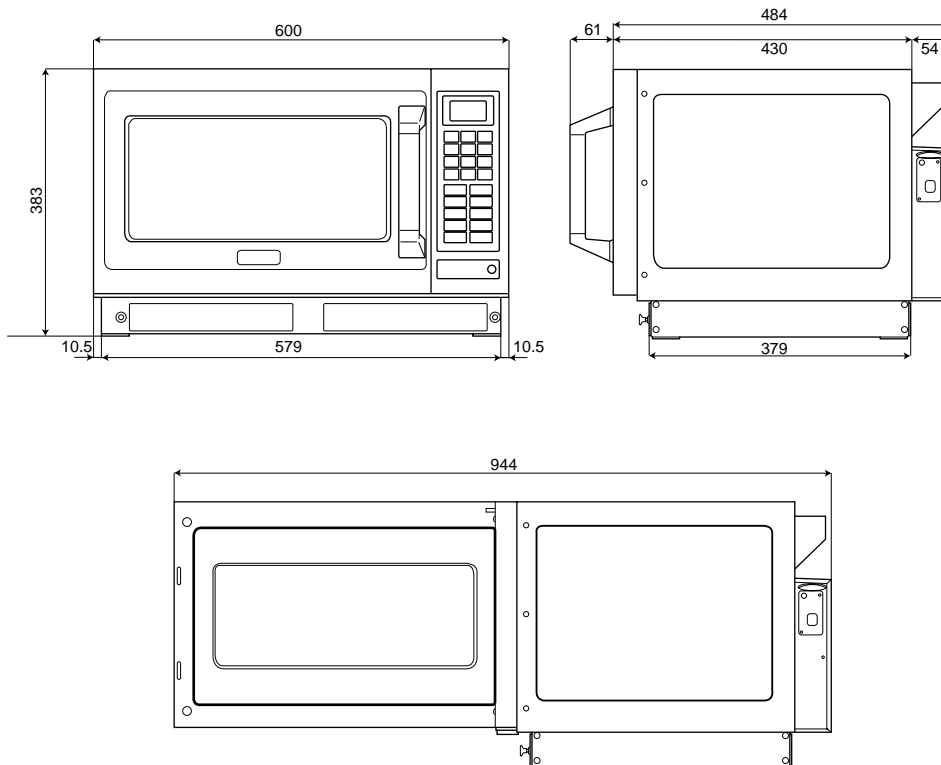
Storingen van de SD Memory Card worden ook weergegeven met behulp van een foutcode in het displayvenster (“U” gevolgd door een tweecijferig nummer). Volg de stappen in het onderstaande schema.

CODE	PROBLEEM	WAT U DIENT TE DOEN
U16	SD-geheugenkaart is vergrendeld.	<p>Neem de SD-geheugenkaart uit en verwijder de vergrendeling (zie hieronder). Steek de SD-geheugenkaart in.</p> <p>Wanneer dit gedeelte omhoog wordt gedruwd wordt de vergrendeling verwijderd.</p> 
U17	Er zijn geen programmeergegevens van deze oven aanwezig op de SD Memory Card. De SD Memory Card bevat beschadigde programmeergegevens.	<p>Een SD-geheugenkaart bevestigt dat deze aan deze oven is vastgemaakt. Controleer in uw pc of de SD Memory Card programmeergegevens van de oven bevat. (Zie “Programmeergegevens op de SD-geheugenkaart opslaan”.) Raadpleeg een onderhoudsmonteur als er programmeergegevens worden gewist.</p>
U19	SD-geheugenkaart is niet ingestoken.	Verwijder de deksel van de SD-kaart en steek een SD-geheugenkaart in.

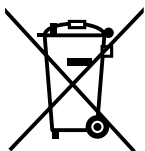
## *Technische specificaties*

Modelnummer	NE-C1475
Stroombron	230 V / 50 Hz, Enkelvoudige fase
	16 A
Vereiste stroombron - Max	14,5A 3,3kW
- Microwave	2350 W
- Grill	1950 W
- Convectieverhitter	1950 W
Afgegeven vermogen - Magnetron	1350 W (IEC-testprocedure)
Grill	1840 W
Convectieverhitter	1800 W
Frequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen (B x D x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Afmetingen binnenruimte (B x D x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Nettogewicht	41 kg (met inbegrip van accessoires)

Specificaties kunnen zonder tegenbericht veranderen.



## Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)



Dit symbool op de producten en/of de bijbehorende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen. Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In sommige landen kunt u uw producten bij een lokale winkelier inleveren bij de aanschaf van een equivalent nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt.

Er kunnen boetes gelden voor een onjuiste verwijdering van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

### Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

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

### Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

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

Uit hoofde van richtlijn 2004/108/EC, artikel 9(2)  
Panasonic testcentrum  
Panasonic Service Europe, een afdeling van  
Panasonic Marketing Europe GmbH  
Winsberggring 15, 22525 Hamburg, F.R. Duitsland

## 1. Instrucciones de conexión

**IMPORTANTE:** POR SU SEGURIDAD, ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE CONECTARSE CORRECTAMENTE. Cuando una toma de corriente no está conectada a tierra, es responsabilidad y obligación del usuario sustituirla por otra apropiada.

### ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE Y LA POTENCIA

El voltaje debe ser el mismo que se especifica en el horno. Es peligroso emplear un voltaje mayor del especificado, ya que podría provocar fuego u otro tipo de daños.

### DÓNDE COLOCAR EL HORNO

Coloque el horno en una superficie plana y estable. No lo haga en un sitio caliente o húmedo como por ejemplo cerca de gas o electricidad. No utilice el horno cuando la temperatura ambiente sea mayor de 40°C y la humedad supere el 85%. Es importante mantener el horno en un lugar ventilado. Es posible que se produzcan leves interferencias con débiles señales de emisión si el horno está cerca de una radio o televisión. Para un funcionamiento seguro y eficaz, el horno ha de tener una corriente de aire suficiente para los conductos de ventilación. Por ejemplo, 5 cm a ambos laterales y la parte trasera y 20 cm en la parte superior. El horno ha de colocarse de forma que la clavija sea accesible.

## 2. Voltaje y potencia

El voltaje debe ser el mismo que se especifica en el horno. Es peligroso emplear un voltaje mayor del especificado ya que puede provocar fuego u otro tipo de accidente que cause daños.

## 3. Servicio

Es peligroso que cualquier persona que no sea miembro del servicio técnico cualificado por el fabricante lleve a cabo un servicio de reparación.

### No quite la carcasa del horno.

Hay altos voltajes en el interior. Sólo el personal cualificado del servicio técnico puede realizar reparaciones y ajustes. Póngase en contacto con el fabricante.

### Cierres de las puertas

No intente forzar ni arreglar la puerta, el panel de control, los interruptores de seguridad o cualquier otra parte del horno. No quite el panel exterior del horno. Los cierres de la puerta deben estar siempre limpios - use un paño húmedo.

## 4. Funcionamiento cuando está vacío

Este electrodoméstico no debe funcionar en modo microondas o convección SIN QUE HAYA COMIDA EN EL INTERIOR: Esta operación dañará el electrodoméstico.

## 5. Cable

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio u una persona cualificada para evitar el peligro. No meta el horno en el agua. Mantenga el cable lejos de superficies húmedas. No deje que el cable cuelgue en el borde de la mesa o en la superficie de trabajo. La parte de atrás del electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento. No deje que el cable esté en contacto con la parte trasera del electrodoméstico o la superficie de la cabina.

## 6. Superficies calientes

Las superficies exteriores del horno, incluidos los conductos de ventilación de la cabina y la puerta, se calentarán durante el funcionamiento, (grill, convección y combi). Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta o al introducir y sacar alimentos y accesorios.

El horno tiene calentadores situados en la parte superior y trasera. Después de usarlo, el techo, las paredes y la base del horno estarán muy calientes.

## 7. Apagado

En caso de fallo eléctrico, el horno sólo puede apagarse al desenchufarlo.

Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC = Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.



## Al desembalar el horno

### 1. Examine el horno

Desembale el horno, conserve este material, y examínelo por si hubiera algún daño como abolladuras, cierres rotos o grietas en la puerta. Póngase en contacto con su proveedor en caso de que el aparato esté defectuoso. Nota: no instale el aparato si está defectuoso.

### 2. Cierres de las puertas

Deben de inspeccionarse los cerrojos de la puerta y sus áreas para ver si están dañadas. El electrodoméstico no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por un técnico del servicio formado por el fabricante.

### 3. Tarjeta de garantía

Rellene y envíe la siguiente tarjeta de garantía en la que ya aparece la dirección.

### 4. Quitar la película de protección

La película de protección se usa para evitar que la carcasa sufra arañazos durante el transporte. Despegue esta película antes de la instalar o usar el horno.

## Dónde colocar el horno

### 1. Dónde colocar el horno

El horno debe colocarse en una superficie plana y estable. Para un correcto funcionamiento, el horno debe tener suficiente corriente de aire. Debe existir un espacio de al menos 5 cm en los laterales y la parte trasera del horno. Debe dejarse un espacio mínimo de 20 cm en la parte superior y en los dos conductos de extracción de la parte posterior.

No instale el aparato a más de 1,6 m de alto.

### 2. Estanterías

No coloque el horno en una estantería cerca de un quemador de gas o eléctrico, cocina o freidora. El horno puede dañarse. Es peligroso colocar el horno en una estantería demasiado alta en la que el usuario no pueda sacar los alimentos y accesorios de forma segura.

### 3. Apilar

NO trate de apilar estos hornos.

## Funcionamiento

### 1. Conductos de ventilación

Este horno necesita una corriente de aire libre en la parte posterior para una eficacia de enfriamiento completa.

**NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN.**

### 2. Temperatura ambiente máxima

No utilice el horno cuando la temperatura ambiente sea mayor de 40°C y la humedad supere el 90%. Es importante la corriente de aire alrededor del horno.

### 3. Uso en exteriores

No lo use en exteriores.

### 4. Almacenamiento de accesorios

Cuando no use el horno, no almacene en su interior otros objetos que no sean los accesorios del horno por si se conectase de forma accidental. En caso de fallo eléctrico, el horno sólo puede apagarse en la toma de salida.

## Precaución

### 1. Antes de usarlo

Antes de usar los modos convección, combi y grill retire todos los accesorios del horno.

### 2. Humo/fuego

En caso de que vea humo mientras cocina en modo microondas, mantenga cerrada la puerta del horno y desconéctelo. En caso de los materiales que haya dentro del horno prendan, mantenga cerrada la puerta y presione STOP/RESET [Detener/Reestablecer]. Desconéctelo. Si es posible, corte la energía en el panel del circuito.

### 3. Interferencias

Es posible que se produzcan leves interferencias con débiles señales de emisión si es horno está cerca de una radio o televisión.

### 4. Funcionamiento caliente

Al usar las potencias Alto, Mediano, Bajo y Fuego lento los elementos del grill y el ventilador del modo convección funcionan para reducir la condensación. **NO TOQUE LA PARTE SUPERIOR.**

### 5. Limpieza

No limpie este electrodoméstico con un chorro de agua. El no mantener el horno limpio puede provocar el deterioro de su interior y podría afectar de forma negativa a la vida del electrodoméstico e incluso provocar una situación peligrosa. No debe utilizarse un limpiador de vapor.