

Panasonic®

Gebruiksaanwijzing

Nederlands

NE-SCV2



Dit product is een apparaat dat voldoet aan de Europese normen voor EMC-storingen (EMC = Elektromagnetische Compatibiliteit) EN 55011. Volgens deze norm is dit apparaat een product uit groep 2, klasse B en valt binnen de vereiste limieten. Groep 2 geeft aan dat opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd in de vorm van elektromagnetische straling voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Klasse B betekent dat dit product in normale huishoudelijke omgevingen mag worden gebruikt.

Bedankt voor het aanschaffen van dit Panasonic-product.

Lees deze instructies volledig door voordat u deze oven gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Lees voor gebruik van dit product **zorgvuldig de “Belangrijke veiligheidsinstructies” (pagina’s 4-9) door.**

Gefabriceerd door: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testcentrum,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Duitsland

Geluidsdrukkniveau is minder
dan 70 dB (A gewogen).

Inhoud

	Pagina
Belangrijke veiligheidsnormen	4
Te gebruiken soorten containers	10
Kookstanden	11
Basisgebruik	12
Kookkaart	14
Accessoires	16
Onderdelen van uw oven	18
Instructie voor het stapelen	20
Hoe het aanraakscherm bedienen	21
Geheugen	21
Handleiding	21
Koeling	22
Hulpprogramma's	23
Voorverwarmen	28
Handmatig Koken	29
Koken met hetelucht	29
Koken met de grill	30
Koken met hetelucht en grill	31
Koken met de hetelucht en magnetron	32
Koken met grill en magnetron	33
Koken in stappen	34
Koken vanuit geheugen	36
Hoe het geheugen op te slaan	36
Hoe het geheugen verwijderen	38
Hoe het geheugen wijzigen	39
Hoe getallen in het geheugen instellen	40
Koken met een opgeslagen kookprogramma	41
Onderhoud van uw oven	42
Regelmatig onderhoud	45
Problemen oplossen	46
Veelgestelde vragen	47
Wanneer moet u een serviceagent bellen?	48
SD-Geheugenkaart	50
Specificaties	53
Informatie over Afvalverwijdering	54

Belangrijke veiligheidsinstructies

INSTALLATIE

ONDERZOEK UW OVEN

Pak de oven uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en onderzoek de oven op eventuele beschadigingen zoals deuken, afgebroken deursluitingen of scheuren in de deur. Breng de dealer onmiddellijk op de hoogte als het apparaat beschadigd is. NIET installeren als het apparaat beschadigd is.

AARDING

BELANGRIJK: VOOR UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID MOET DEZE OVEN CORRECT GEAARD ZIJN.

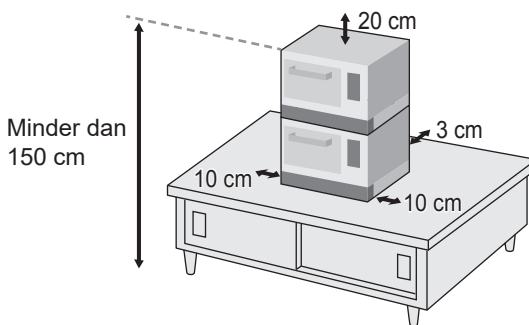
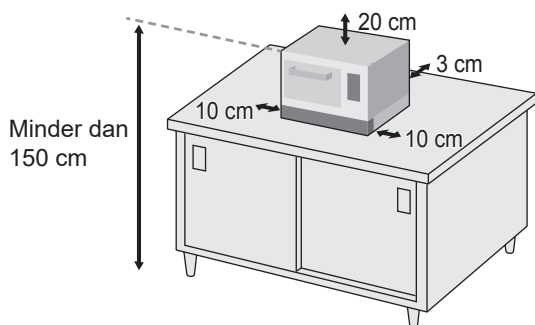
Wanneer een stopcontact niet geaard is, dan is het de persoonlijke verantwoordelijkheid en verplichting van de klant om het te laten vervangen door een goed geaard stopcontact.

WAARSCHUWING OVER SPANNING EN VERMOGEN

De gebruikte spanning moet dezelfde zijn als gespecificeerd op de oven. Het gebruiken van een andere spanning dan aangegeven is gevaarlijk en kan leiden tot brand of een ander type ongeval dat schade veroorzaakt. Sluit uw oven niet aan via een verlengsnoer, omdat dit gevaarlijk kan zijn. De achterkant van de oven wordt warm tijdens gebruik. Zorg dat het snoer niet in contact komt met de achterkant van de oven of het oppervlak van de kast.

PLAATSING VAN DE OVEN

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. De oven is van het vrijstaande type en mag niet in een kast worden geplaatst. Plaats de oven niet op een hete of vochtige plaats; bijv. dichtbij een gas- of elektrisch fornuis. Gebruik de oven niet wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 40°C en/of de luchtvochtigheid hoger is dan 85%. Een vrije luchtstroom rond de oven is belangrijk. De mogelijkheid van enige storing met zwakke uitzendsignalen bestaat als de oven te dicht bij een radio of tv staat. Voor een veilige en efficiënte werking moet de oven voldoende luchtstroom naar de luchtopeningen hebben, dat wil zeggen ten minste 10 cm aan beide zijden, 3 cm aan de achterkant en 20 cm aan de bovenkant. De voorkant mag niet worden geblokkeerd. Installeer de oven niet op 150 cm of meer boven de vloer. Dit kan brandwonden veroorzaken. Alleen bij een combinatie van dezelfde modellen is het toegestaan om te stapelen. De oven moet zo geplaatst worden dat er eenvoudig toegang is tot het bedieningspaneel en de deur en ook voor het loskoppelen van de voeding of het uitschakelen van de stroom door een zekering of stroomonderbreker.





Aan de achterkant van de oven is een externe potentiaalvereffeninggeleider aangebracht die gemarkeerd wordt door dit symbool.



WAARSCHUWING

1. Als de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.
2. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.
3. Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen.
4. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in vertraagd, eruptief koken. Daarom moet er voorzichtig worden omgegaan met de container.
5. Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service of reparatie uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.
6. De vloer naast de oven kan glad zijn, daar moet goed op worden gelet.
7. De oven moet worden losgekoppeld van zijn stroomtoevoer tijdens het schoonmaken of onderhoud en bij het vervangen van onderdelen.
8. Om brandwonden te voorkomen dient u geen met vloeistoffen gevulde containers te gebruiken of kookgoederen welke door ze te verhitten vloeibaar worden tot een hoger niveau dan wat gemakkelijk kan worden waargenomen.
9. Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten worden weggehouden.
 - Volg altijd instructies over "Te gebruiken soorten containers". (p.10)

Belangrijke veiligheidsinstructies

LET OP

1. Lees alle instructies voordat u de oven gebruikt om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand, lichamelijk letsel of overmatige microgolfenergie te verminderen.
2. Om de hoge kwaliteit van de magnetronbuizen en andere componenten te behouden, wordt u verzocht de oven niet in te schakelen zonder voedsel erin.
3. Er zijn hoge spanningen aanwezig in de kast. Reparaties en aanpassingen mogen alleen door gekwalificeerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd.
4. Deze oven vereist vrije luchtstroom aan de achterkant en voorkant voor maximale koelingsefficiëntie. Houd de ventilatieopeningen vrij tijdens het koken.
5. Droog geen kleding in de oven, aangezien de kleding mogelijk kan verbranden als deze te lang in de oven blijft.
6. Gebruik deze oven alleen voor het beoogde gebruik zoals beschreven in deze handleiding.
7. Gebruik deze oven of accessoires niet als ze niet goed werken of als deze zijn beschadigd of gevallen.
8. Gebruik het niet buitenshuis.
9. Dompel het snoer of de stekker niet onder in water.
10. Houd het snoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
11. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
12. Om het risico op brand in de ovenruimte te verkleinen:
 - a) Kook voedsel niet overmatig. Let goed op de oven als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal in de oven is geplaatst om het koken te vergemakkelijken.
 - b) Verwijder de sluitingen van zakken voordat u een zak in de oven plaatst.
 - c) Als materialen in de oven ontbranden, moet u de ovendeur gesloten houden, de stekker van de oven uit het stopcontact halen of de stroomtoevoer naar de zekering of het circuit van de stroomonderbreker afsluiten.
 - Volg altijd "Te gebruiken soorten containers". (p.10)
13. Bewaar geen brandbare materialen naast, op of in de oven. Dit kan brandgevaar opleveren.
14. Laat deze oven of accessoires niet kantelen of omvallen. Als u dit wel doet, kan dit letsel, elektrische schokken of lekkage van de magnetron veroorzaken.
15. Gebruik deze oven NIET om chemicaliën of andere non-foodproducten te verhitten. Reinig deze oven NIET met enig product met een label dat aangeeft dat het corrosieve chemicaliën bevat. Het verhitten van corrosieve chemicaliën in deze oven kan lekkage van microgolfstraling veroorzaken.
16. Gebruik uw oven niet voor eigengemaakte conserven of het verwarmen van gesloten potten. De druk zal toenemen en de pot kan exploderen. Bovendien kan de oven het voedsel niet op de juiste temperatuur houden. Onjuist verpakt voedsel kan bederven en gevaarlijk zijn om te consumeren.
17. Probeer geen producten in de oven te frituren.

18. Aardappelen, appels, eidooiers, gehele pompoen en worsten zijn voorbeelden van voedingsmiddelen met een niet-poreuze buitenkant. Dit soort voedsel moet vóór het koken worden doorboord om te voorkomen dat het barst.
19. Verwijder bij het weer opwarmen van babyflessen altijd de afsluitdop en de speen. Vloeistof is aan de bovenkant van de fles veel heter dan aan de onderkant en moet grondig worden geschud voordat de temperatuur wordt gecontroleerd. Het deksel van potten babyvoeding moet ook worden verwijderd, en de inhoud moet ook worden geroerd of geschud voordat de temperatuur wordt gecontroleerd.
 - Volg altijd "Te gebruiken soorten containers". (p.10)
20. De deurafdichtingen en de omgeving van de deurafdichting moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek.
21. Als u rook constateert, moet u de oven uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te onderdrukken.
22. Als het netsnoer is beschadigd, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceverlener of vergelijkbaar gekwalificeerde personen.
23. Vóór ingebruikname moet de gebruiker controleren of het keukengerei geschikt is voor gebruik in de oven.
24. Bij het verwarmen van vloeistoffen, b.v. soep, sauzen en dranken in uw oven, kan er oververhitting van de vloeistof optreden tot voorbij het kookpunt zonder dat het gaat borrelen. Dit kan het plotseling overkoken van de hete vloeistof tot gevolg hebben. Om deze mogelijkheid te voorkomen, moeten de volgende stappen worden ondernomen:
 - a) Vermijd het gebruik van containers met een rechte rand en smalle openingen.
 - b) Niet oververhitten.
 - c) Roer de vloeistof alvorens de container in de oven te plaatsen en halverwege de bereidingstijd.
 - d) Laat het na het verhitten een tijdje in de oven staan en roer het opnieuw voordat u de container voorzichtig verwijderd.
25. Houd de oven in de gaten tijdens het verhitten van voedsel in plastic of papieren bakjes vanwege de mogelijkheid van ontbranding.
 - Volg altijd "Te gebruiken soorten containers". (p.10)
26. De oven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doek en dergelijke kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.
27. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in ovens worden verhit, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat verhitting in de magnetron is beëindigd.
28. Deze oven kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits zij op een veilige manier toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van de oven en de gevaren hiervan goed begrijpen. Kinderen mogen niet met de oven spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden gedaan.
29. De oven mag niet worden schoongemaakt met een waterstraal.
30. De oven mag niet worden schoongemaakt met een stoomreiniger.

Belangrijke veiligheidsinstructies

31. Elektromagnetische velden kunnen mogelijk een gevaar vormen. We raden mensen die een pacemaker gebruiken aan om de nabijheid van deze velden te vermijden.
32. Wanneer de oven niet in gebruik is, wordt het aanbevolen dat producten worden verwijderd.
Als iets wordt achtergelaten en de schakelaar per ongeluk wordt geactiveerd, kan er schade optreden.
33. Tijdens onderhoud en/of vervanging van onderdelen moet de oven worden losgekoppeld van de voeding. Nadat de stekker is verwijderd, moet deze voor de serviceprovider zichtbaar blijven om onbedoeld opnieuw aansluiten te voorkomen.
34. De oven moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd.
35. Niet verhitten met olie van overgebleven voedsel of voedsel dat in de accessoires in de ovenruimte achterblijft. Als u dit wel doet, kan dit vonken veroorzaken en brand of rook veroorzaken.
36. Het niet in een schone staat houden van de oven kan leiden tot een aantasting van het oppervlak wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
37. Gebruik bij het koken in de magnetron geen metaalwaren, keramiek dat is afgezet met goud of zilver, of een container die metaal bevat. **ALLEEN HET MEEGELEVERDE ROOSTER MAG WORDEN GEBRUIKT.**
38. Het wordt aanbevolen om persoonlijke beschermingsmiddelen te gebruiken in het geval van het spreiden van hete voedingsmiddelen.
39. De buitenkant van de oven, inclusief ventilatieopeningen op de kast en de ovendeur, worden tijdens gebruik heet. Wees voorzichtig bij het openen of sluiten van de deur en bij het plaatsen of verwijderen van voedsel en accessoires.
De oven heeft hittestralers aan de boven- en achterkant van de oven.
Na gebruik zullen de bovenkant, de wanden en de onderkant erg heet zijn.
40. Wees na het koken voorzichtig bij het verwijderen van hete accessoires. Dit kan brandwonden veroorzaken. Gebruik ovenhandschoenen.
41. Wees na het koken voorzichtig met het snel afkoelen van hete accessoires. Het kan brandwonden veroorzaken door stoom of druppeltjes in de lucht. Het kan ook letsel veroorzaken doordat accessoires breken.
42. Het is belangrijk dat opgewarmd voedsel “gloeidendheet” wordt geserveerd. Controleer dit altijd voor het serveren en zet bij twijfel het voedsel terug in de oven voor verdere verhitting.
Alle opgegeven temperaturen zijn alleen bedoeld als leidraad. Plaatselijke wetgeving van vereist m.b.t. voedseltemperatuur moet worden toegepast om ervoor te zorgen dat een veilige temperatuur is bereikt voordat voedsel wordt geserveerd.
43. De standtijd van voedsel dat is gekookt of opgewarmd door HETELUCHT-EN-MAGNETRON of GRILL-EN-MAGNETRON is van essentieel belang. Tijdens de standtijd zal de warmte naar het centrum blijven gaan om het voedsel volledig te koken.
Hoe dichter het voedsel, hoe langer de standtijd. Bij opgewarmd voedsel is ook een standtijd noodzakelijk.

44. Volg specifieke instructies in deze handleiding voor het juiste gebruik van ovenaccessoires en kookgerei. Als u dit niet doet, kan de oven beschadigd raken. Wees voorzichtig bij het verwijderen van voedsel en/of accessoires uit de oven.
45. Wanneer de oven klaar is met werken, blijft de ventilatormotor draaien om de elektrische componenten te koelen. Dit is normaal en voedsel kan gewoon uit de oven worden verwijderd tijdens deze afkoelperiode. Verwijder de stekker niet en schakel de stroomonderbreker niet uit.

GEBRUIK VAN UW OVEN

Bewaar geen voorwerpen in de oven voor het geval deze per ongeluk wordt ingeschakeld. In het geval van een elektronische storing, kan de oven worden uitgeschakeld via een stopcontact.

ONDERHOUD VAN UW OVEN

Als uw oven een servicebeurt nodig heeft, neem dan contact op met de verdeler waar het product oorspronkelijk is gekocht, of met een andere erkende Panasonic-verdeler.

Probeer geen aanpassingen of reparaties uit te voeren aan enig deel van de oven. (Telefoonnummers kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.)

GARANTIE: Raadpleeg onze website www.panasonic.com voor de garantievoorwaarden.

ALS DE HITTESTRALER VOOR DE EERSTE KEER WORDT INGESCHAKELD

U kunt rook of een scherpe geur waarnemen. Dit is normaal en wordt veroorzaakt door het afbranden van de olie die wordt gebruikt om de ovenruimte te beschermen.

Als u dit onaangenaam vindt geeft u er wellicht de voorkeur aan om een leeg bakproces uit te voeren zoals hieronder omschreven;

1. Plaats de meegeleverde Bodemplaatbekleding, keramische lade en draadrooster in de oven. (p.17)
 2. Selecteer **Handmatig** en verwarm de oven gedurende 20 minuten op 280°C. (p.28)
 3. Zodra deze handeling is voltooid, opent en sluit u de deur en drukt op de knop Stop/Reset om terug te keren naar het beginscherm.
- Tijdens het uitvoeren van een blanco bakproces altijd ventileren.
 - Er zijn geen problemen met voedselhygiëne, zelfs als u de oven gebruikt zonder eerst een blanco bakproces uit te voeren.

Panasonic Corporation biedt geen enkele garantie, expliciet noch impliciet, inclusief maar niet beperkt tot garanties van verkoopbaarheid, geschiktheid voor een bepaald doel of titel, of van niet-schending van rechten van derden. Gebruik van het product door een gebruiker is voor risico van de gebruiker. Alle kookinstellingen zijn alleen bedoeld als leidraad en moeten worden gewijzigd afhankelijk van de oorspronkelijke staat, temperatuur, vochtgehalte en soort voedsel. Afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel moeten kooktijden en vermogensniveau mogelijk worden aangepast. Zorg dat vóór het serveren van voedsel het een veilige temperatuur heeft bereikt.

Te gebruiken soorten containers

HETELUCHT-EN-MAGNETRON/ GRILL-EN-MAGNETRON

Aangezien deze programma's microgolven en warmte gebruiken (HETELUCHT of GRILL), moet u de container zorgvuldig kiezen.

WEL GEBRUIKEN: Keramiek, hittebestendig glas, bijv. Pyrex®

- Wat metaal betreft, ALLEEN HET MEEGELEVERDE ROOSTER MAG WORDEN GEBRUIKT.

NIET GEBRUIKEN:

Plastics, vershoudfolie, metaal, metalen spiesen, aluminiumfolie, silicone, lakwerk, glas zonder hittebestendigheid, papier, hout, riet

HETELUCHT/GRILL/HETELUCHT-EN-GRILL

WEL GEBRUIKEN: Keramiek, hittebestendig glas, bijv. pyrex, metaal, metalen spiesen, aluminiumfolie

NIET GEBRUIKEN:

Kunststoffen, vershoudfolie, silicone, lakwerk, glas zonder hittebestendigheid, papier, hout, riet

MAGNETRON

- **U kunt de magnetron alleen gebruiken om te koken bij stap 2 en stap 3 in Koken in Stappen. (pp.34-35)**

WEL GEBRUIKEN: Keramiek, hittebestendig glas, bijv. Pyrex, kunststof/vershoudfolie/silicium met hitteresistentie van 180° of hoger

- Wat metaal betreft, ALLEEN HET MEEGELEVERDE ROOSTER MAG WORDEN GEBRUIKT.
- U mag geen schaal gebruiken met een METALEN PATROON of VERSIERING.

NIET GEBRUIKEN:

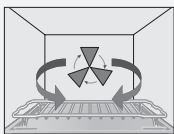
Metaal, metalen spiesen, aluminiumfolie, kunststoffen met hittebestendigheid van minder dan 180°C, polyethyleen, melamine, fenol, ureumhars, lakwerk, glas zonder hittebestendigheid, papier, hout, riet

- Houd u aan de hittebestendigheid temperatuur die op de verpakking wordt aangegeven bij het gebruik van hittebestendig kook- of bakpapier, enz.

Kookfuncties

Hoe te Koken

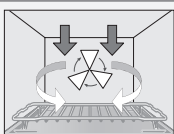
Hetelucht



magnetron

Een heteluchtverwarming (verhitting door luchtcirculatie) circuleert de warmte door de ovenruimte en kookt het voedsel volledig en regelt de ingestelde temperatuur. (p.29)

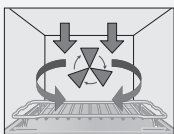
Grill



Verwarming

Een grillverwarming levert hitte en een circulatieventilator zorgt dat de warmte door de ovenruimte wordt verdeeld. Het hele oppervlak van het voedsel wordt goed gaar. (p.30)

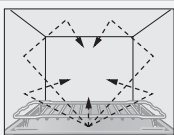
Hetelucht-en-Grill



Verwarming

Zowel de heteluchtverwarming (verhitting door luchtcirculatie) als de grillverwarming laten de warmte in de ovenruimte circuleren en houden de temperatuur op peil. Kookt het voedsel en zorgt dat het oppervlak bruin wordt. (p.31)

Magnetron



Magnetron

● U kunt de magnetron alleen gebruiken om te koken bij stap 2 en stap 3 in Koken in Stappen. (pp.34–35)

Gebruikt microgolven voor het voedsel, waardoor de moleculen in het voedsel krachtig botsen en door de wrijving zorgen voor verhitting. Als gevolg hiervan wordt het voedsel aan zowel de oppervlakte als de binnenkant vrijwel gelijkmatig verwarmd.

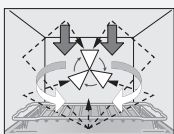
Hetelucht-en-Magnetron



Verwarming + Magnetron

Gecombineerd koken met heteluchtverwarming (verhitting door luchtcirculatie) en magnetron. Een heteluchtverwarming verspreidt de hitte door de ovenruimte tot de ingestelde temperatuur, terwijl de magnetron het voedsel volledig verhit. De kooktijd is daardoor korter. (p.32)

Grill-en-Magnetron



Verwarming + Magnetron

Gecombineerde bereiding met grillverwarming en magnetron. Een grillverwarming voegt warmte toe terwijl een magnetron het voedsel verwarmt, en bovendien is er een circulatie-ventilator die het gehele oppervlak een krokante afwerking geeft. De kooktijd is daardoor korter. (p.33)

● Illustraties zijn afbeeldingen. De te gebruiken accessoires verschillen afhankelijk van de kookfunctie.

Over de pijlen in de afbeelding



Heteluchtverwarming



Grillverwarming



Alleen Ventilator



Magnetron

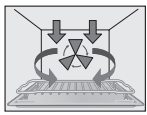
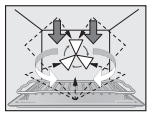
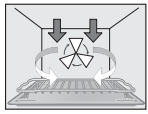
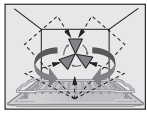
Basisgebruik

U kunt koken in een kookmodus die geschikt is voor de toepassing.

Selecteer **Geheugen** of **Handmatig**

Stap 1 alleen koken

Handmatig koken

Hetelucht	Hetelucht-en-Grill	Grill-en-Magnetron
 (p.29) Verwarming	 (p.31) Verwarming	 (p.33) Verwarming + Magnetron
Grill	Hetelucht-en-Magnetron	
 (p.30) Verwarming	 (p.32) Verwarming + Magnetron	

● Koken met alleen de Magnetron is niet mogelijk in Stap 1.

● Illustraties zijn afbeeldingen. De te gebruiken accessoires verschillen afhankelijk van de kookmodus.

Ventilatorsnelheid

- De ventilator circuleert de hitte van de verwarming door de hele oven om voedsel te bruinen en een krokante afwerking aan het oppervlak te geven.
- De ventilatorsnelheid kan bij het koken anders dan de magnetron worden ingesteld van 30% tot 100%. Pas het aan afhankelijk van het voedsel.

■ **Handleiding Ventilatorsnelheid**

30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

← Licht bakken →

→ Droogt het voedsel snel en maakt het oppervlak krokant →

← Geeft de buitenkant een krokant oppervlak →

Koken in stappen

Er kunnen 6 soorten* bereidingswijzen tot 3 doorlopende stappen worden gecombineerd. *Stap 1: 5 soorten

Stap 1 bijv.: Hetelucht 280°C, Ventilatorsnelheid 100%, Magnetron P5, 1 min

Stap 2 bijv.: Magnetron P4, 50 sec

Stap 3 bijv.: Grill Hoog, Ventilatorsnelheid 30%, 30 sec

■ **Maximum magnetronvermogen en kooktijd voor elke stap** (p.34)



Een kookprogramma in het geheugen opslaan

Er kunnen tot 100 verschillende (standaardinstelling) kookprogramma's in het geheugen worden opgeslagen. [U kunt ook 10 of 1000 verschillende instellen. (p.40)]
Het opgeslagen kookprogramma kan worden gebruikt om dezelfde bereiding te verkrijgen. (p.41)

Koken vanuit Geheugen

Kookkaart

De bereidingstijd is slechts een richtlijn. Aanpassen afhankelijk van het soort voedsel en de aanvangstemperatuur.

- Deze oven is ontworpen voor het opwarmen van voorgerekookt voedsel.
- Panasonic Corporation biedt geen enkele garantie, expliciet noch impliciet, inclusief maar niet beperkt tot garanties van verkoopbaarheid, geschiktheid voor een bepaald doel, van titel of het niet-schenden van rechten van derden. Gebruik van het product door een gebruiker is voor risico van de gebruiker. Alle kookinstellingen zijn alleen bedoeld als leidraad en moeten worden gewijzigd afhankelijk van de oorspronkelijke staat, temperatuur, vochtgehalte en soort voedsel. Afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel, moeten mogelijk de bereidingstijd en het vermogensniveau worden aangepast. Zorg er vóór het serveren van voedsel voor dat het een veilige temperatuur heeft bereikt. Olie uit het voedsel kan een storing veroorzaken.
- Plaats de meegeleverde bodemplaatbekleding, keramische lade, rooster en extra accessoires die geschikt zijn voor de voorgenomen kookmodus in de oven voordat u met voorverwarmen begint, met uitzondering van ovenplaat en schep.
- Als de ventilatorsnelheid hoog is, kunnen levensmiddelen over het oppervlak worden verspreid. Verlaag in dat geval de ventilatorsnelheid.
- Zie bij "Accessoires" (p.16) voor informatie over het gebruik van de accessoires voor het koken.

■ Opwarmen

Menu	Start Temp.	Hoe- veelheid (Gewicht)	Accessoi- re/Ander Gerei	Voorver- warm Temp.	Programma							
					Stap	Hete- lucht	Venti- lator	Grill	MW	Tijd	Totaal	
Toast	Kamertemp.	2 sneetjes (55 g elk)	Keramische Plaat (wit)/ Bakpapier	280°C	1	UIT	100%	HOOG	UIT	50 sec	50 sec	
Getoaste bagel	Kamertemp.	1 sneetje (80 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	100%	HOOG	P6	40 sec	40 sec	
Croissant	Kamertemp.	1 stuks (70 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	80%	LAAG	P8	20 sec	20 sec	
Panini	Gekoeld	1 stuks (170 g)	Geribbelde Plaat (zwart)/ Bakpapier	280°C	1	280°C	80%	UIT	P4	55 sec	1 min 5 sec	
					2	UIT	100%	LAAG	P6	10 sec		
Toast	Gekoeld	1 stuks (170 g)	Geribbelde Plaat (zwart)/ Bakpapier	280°C	1	UIT	100%	LAAG	P8	1 min 5 sec	1 min 15 sec	
					2	UIT	100%	HOOG	P4	10 sec		
Croque monsieur	Gekoeld	1 stuks (190 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	100%	HOOG	P8	30 sec	1 min	
					2	UIT	100%	HOOG	P4	30 sec		
8" Pizza	Bevroren	1 stuks (335 g)	Keramische Plaat (wit)/ Bakpapier	280°C	1	UIT	100%	LAAG	P8	1 min	1 min 45 sec	
					2	UIT	100%	HOOG	P4	1 min 20 sec		
	Gekoeld	1 stuks (300 g)	Keramische Plaat (wit)/ Bakpapier		1	UIT	80%	LAAG	P8	1 min		
					2	UIT	90%	HOOG	P4	45 sec		
Cornish Pastei	Gekoeld	1 stuks (130 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	220°C	80%	UIT	P6	1 min 30 sec	1 min 30 sec	

Menu	Start Temp.	Hoe- veelheid (Gewicht)	Accessoi- re/Ander Gerei	Voor- ver- warm Temp.	Programma						
					Stap	Hete- lucht	Ventila- tor	Grill	MW	Tijd	Totaal
Cottage/ Shephards Pastei	Gekoeld	1 portie (300 g)	Keramische Plaat (wit)/ Bakpapier	280°C	1	UIT	100%	LAAG	P8	2 min	2 min 50 sec
					2	280°C	100%	UIT	P4	50 sec	
Vleespastei	Gekoeld	1 stuks (250 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	220°C	40%	UIT	P6	2 min	1 min
					2	220°C	40%	UIT	P4	40 sec	
					3	220°C	40%	UIT	UIT	20 sec	
Quiche (slice)	Gekoeld	1 stuks (100 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	280°C	100%	UIT	P6	30 sec	1 min
					2	280°C	100%	UIT	P4	30 sec	
Pasta Bake/ Macaroni Kaas	Gekoeld	1 portie (300 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	100%	LAAG	P8	2 min	2 min 50 sec
					2	280°C	100%	UIT	P4	50 sec	
Worst	Gekoeld	1 stuks (135 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	100%	LAAG	P8	50 sec	50 sec
Wrap	Gekoeld	1 stuks (165 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	90%	LAAG	P8	1 min 10 sec	1 min 10 sec
Wafels	Kamertemp.	2 stuks (25 g elk)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	50%	LAAG	P8	25 sec	25 sec
Appeltaart (punt)	Gekoeld	1 stuks (140 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	280°C	100%	UIT	P6	45 sec	45 sec
Pain au chocolate	Kamertemp.	1 stuks (65 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	UIT	80%	LAAG	P7	20 sec	20 sec
Chocolate brownie (opwarmen)	Gekoeld	1 stuks (40 g)	Keramische Plaat (wit)/ Ovenplaat	280°C	1	220°C	60%	OFF	P6	25 sec	25 sec

● Vermogensniveau magnetron

Scherf	Vermogen	Scherf	Vermogen
P8	1050 W	P3	500 W
P7	900 W	P2	300 W
P6	800 W	P1	200 W
P5	700 W	P0	0 W
P4	600 W		



WAARSCHUWING

Voedsel niet oververhitten.

Als de opwarmtijd te lang is voor de hoeveelheid voedsel, bestaat er gevaar voor vuur of rook.

- Begin bij het verwarmen altijd met de minimale bereidingstijd en verwarming terwijl u de voortgang in de gaten houdt.
- Let vooral op bij het verwarmen van kleine hoeveelheden, olie of vet bevattende voedingsmiddelen of vloeistoffen, of zoete aardappelen en andere wortelgroenten.

Accessoires

● Neem contact op met de dealer of een serviceagent om accessoires te kopen. (p.49)

Let op bij het hanteren van de Keramische plaat, geribbelde plaat en keramische lade, omdat deze breekbaar zijn. Als deze beschadigd zijn, gebruik ze dan niet meer en neem contact op met de dealer of een serviceagent.



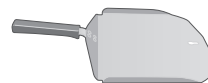
Bodemplaatbekleding



Keramische Lade



Metalen Rooster



Scheepje



**Geribbelde Plaat
(zwart)**



**Keramische Plaat
(wit)**



**Ovenplaat
(3 kleuren)**



**Gespecificeerde SD
Geheugenkaart**

Voor gebruik altijd de Bodemplaatbekleding, Keramische Lade en het Metalen Rooster installeren.

● Bij verzending vanuit de fabriek in het apparaat geplaatst. (p.50)

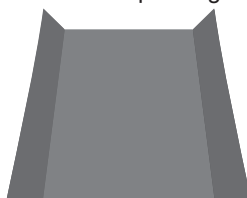
■ Procedure om de bodemplaatbekleding te bevestigen

Gebruik de bodemplaatbekleding om te voorkomen dat er voedsel- en olievlekken ontstaan op het bodemoppervlak van de ovenruimte.

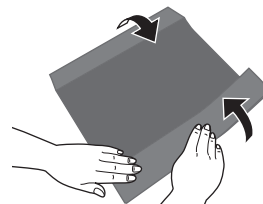
- 1 **Nadat u de bodemplaatbekleding uit de verpakking hebt verwijderd, draait u deze om en buigt u deze langs de linker en rechter buiglijnen.**

(Buig de bodemplaatbekleding in de tegenovergestelde richting van de richting wanneer u deze uit de verpakking haalt.)

Oriëntatie bij verwijdering uit de verpakking

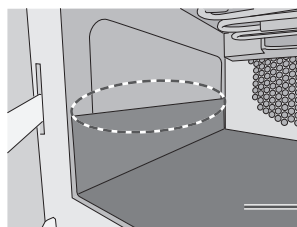


Omdraaien en naar links en rechts buigen



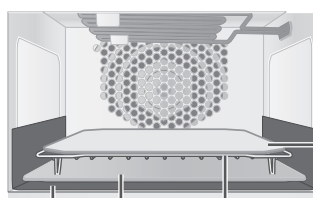
- 2 **Verwijder alle accessoires uit de oven, plaats de gebogen bodemplaatbekleding tegen de binnenkant van de oven en zorg ervoor dat deze goed contact maakt met de binnenkant van de ovenruimte.**

(Zorg voor nauw contact, zodat er geen ruimte zit tussen de binnenkant van de oven en de bodemplaatbekleding. Als er een opening is, zal zich daar olie verzamelen.)



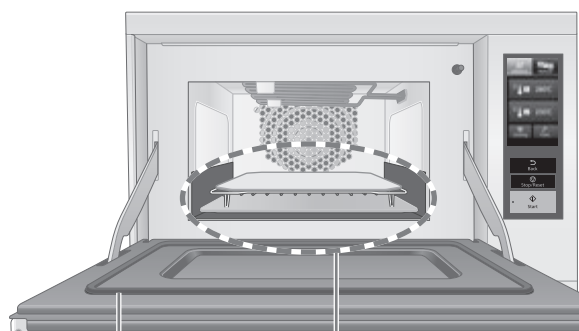
Bodemplaatbekleding

- 3 **Plaats de keramische lade, het metalen rooster en de accessoires die nodig zijn voor het koken in die volgorde op de bodemplaatbekleding.**

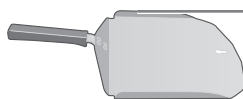


Keramische Lade
Metalen Rooster
Bodemplaatbekleding

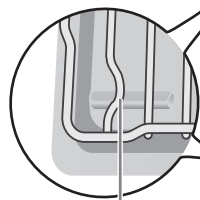
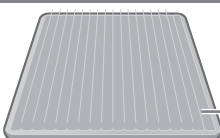
Keramische Plaat, Ovenplaat, Geribbelde Plaat enz.



Er zit een naad in de deurafdichting, dit is geen beschadiging.



of
(Selecteren
afhankelijk
van het
voedsel.)



Plaats het rek zo dat het zich binnen de lipjes van de Keramische Lade bevindt.



LET OP

De oven mag niet als magnetron worden gebruikt zonder voedsel in de oven.

Als u dit wel doet, kan de oven abnormaal heet worden als gevolg van vonken en het gloeiend hete binnenste bodemoppervlak van de oven. Dit kan brandwonden veroorzaken.

- Gebruik de oven ook niet alleen met containers en de meegeleverde accessoires.
- Zorg ervoor dat u zich niet brandt wanneer u na het koken accessoires uit de oven verwijdt. Gebruik ovenwanten.

Schepje

Te gebruiken bij het verwijderen van ovenplaat of voedsel.

Niet gebruiken voor het verwijderen van de andere accessoires.

Niet lang in contact laten komen met zure of alkalische voedingsmiddelen

Ovenplaat (3 kleuren)

Alleen op de keramische plaat plaatsen.

Niet op de geribbelde plaat plaatsen.

Plaats voedsel op de Ovenplaat.

- Het wordt aanbevolen om deze elke 3 tot 6 maanden te vervangen, afhankelijk van het niveau van verkleuring.

Keramische plaat (wit)

Plaats op het metalen rooster.

Plaats voedsel op de keramische plaat.

Geribbelde plaat (zwart)

Op het metalen rooster plaatsen.

Plaats voedsel op de geribbelde plaat

- Zorg ervoor dat u de geribbelde plaat met de ribbels omhoog gebruikt en in de richting plaatst zoals op de afbeelding.

Metalen rooster

Op de keramische plaats plaatsen.

Keramische lade

Op de bodemplaatbekleding plaatsen.

Als lekbak voor het voedsel gebruiken.

Bodemplaatbekleding

Op het onderste oppervlak van de oven plaatsen.

Gebruiken om voedsel- en olievlekken te voorkomen.

- Het wordt aanbevolen om deze elke 3 tot 6 maanden te vervangen, afhankelijk van het niveau van verkleuring.

- Afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijke artikelen.

Onderdelen van uw oven

Voorkant

Deurkruk

Deur

Als u dit tijdens het koken opent, stopt de werking.

Luchtinlaat

Er is een specifieke SD-geheugenkaart geplaatst. (p.50)

Olie opvangbak

Vangt olie binnen de oven op.

Lekbak

Vangt voedselresten en water op.

Luchtfilter

Onder de Lekbak

Frontkap

Opmerking

Installeer altijd het luchtfilter, de lekbak en de frontkap voordat u de oven gaat gebruiken.

Continu gebruik van de oven zonder deze onderdelen zal een storing tot gevolg hebben.

Achterkant

Luchtuitlaat

Katalysator

De olierook die in de ovenruimte circuleert, wordt afgebroken en gezuiverd door via de katalysator te gaan.

- De katalysatorreactie zal lager worden wanneer de bereidingstemperatuur laag is (ongeveer 240°C of lager).

- Hoe de frontkap, lekbak, luchtfilter en oliebak te verwijderen. (p.44)

Aan de achterkant van de oven is een externe potentiaalvereffening-sgeleider aangebracht die wordt gemarkeerd door dit symbool.

Netsnoer

Alleen aansluiten op een stopcontact dat compatibel is met de Blue 16 Amp Stekker volgens IEC 60309 (EN60309). Apparaat is alleen geschikt voor een eenfasige voeding.

Voedingsstekker

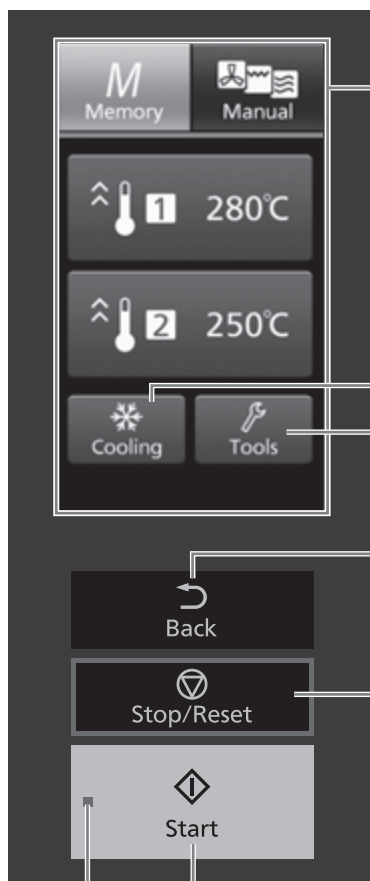
- Afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijke artikelen. Waarschuwinglabels zijn op de eigenlijke oven aangebracht.

AARDING

BELANGRIJK: VOOR PERSOONLIJKE VEILIGHEID MOET DEZE OVEN CORRECT GEAARD ZIJN.

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

Bedieningspaneel (beginscherm)



Aanraakscherm (display) (p.21)

- Tik direct op het scherm om de bedieningselementen te gebruiken.
- Geeft details aan zoals de bereidingstemperatuur, bereidingstijd, het opgeslagen kookprogramma, pieptooninformatie, enz.
- Raak het scherm niet aan met een scherp voorwerp. Dit kan schade veroorzaken.
- Alleen in het Engels weergegeven.

Koeling (p.22)

Hulpprogramma's (pp.23–27)

Terugknop

- Keert terug naar het vorige bedieningsscherm, zodat de instellingen kunnen worden gewijzigd.
- Niet beschikbaar nadat het koken is begonnen.

Knop Stop/Reset

- Druk eenmaal om het kookproces tijdelijk te stoppen. Om het koken te hervatten, drukt u op de Startknop.
- Druk tweemaal om uw instructies te wissen (keert terug naar het beginscherm) of annuleer het koken.

Lamp

Startknop

- Druk na het instellen van voorverwarmen of koelen op deze knop.
- Stel na het voorverwarmen het koken vanuit geheugen of handmatig koken in en druk op deze knop om te beginnen met koken.
- Het lampje zal knipperen om aan te geven dat u op deze knop moet drukken.

■ Automatische uitschakelfunctie

Het beginscherm van de display wordt automatisch uitgeschakeld als het gedurende 5 minuten niet wordt gebruikt.

■ Om de stroom AAN te zetten

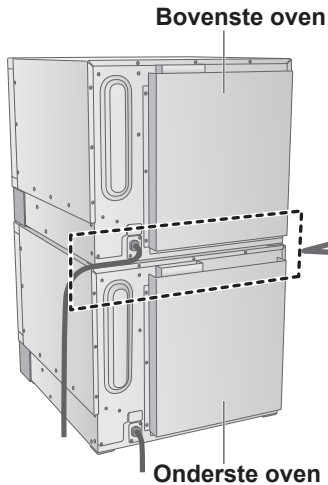
In de automatische uitschakel modus wordt de stroom ingeschakeld zodra de deur wordt geopend.

Instructies voor het stapelen

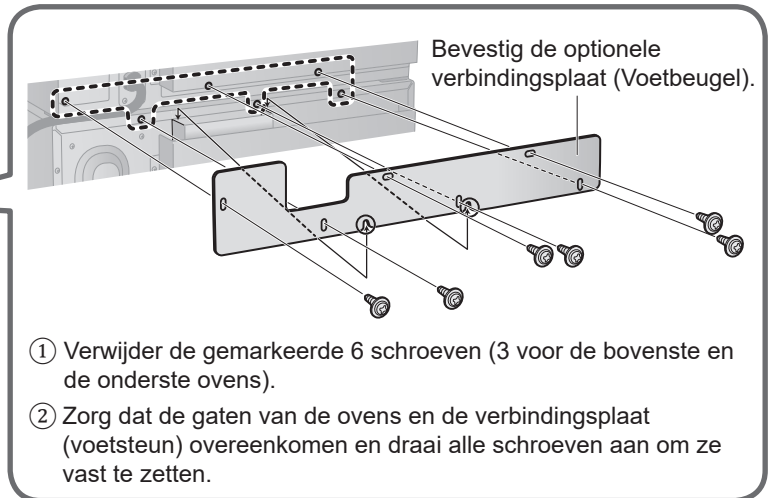
Er kunnen tot twee ovens gestapeld worden door deze met de Panasonic- verbindingsplaat (Voetbeugel/ A11343G80BP) aan elkaar te bevestigen.

De verbindingsplaat is een optioneel artikel. Neem contact op met de dealer of een serviceagent. (p.49)

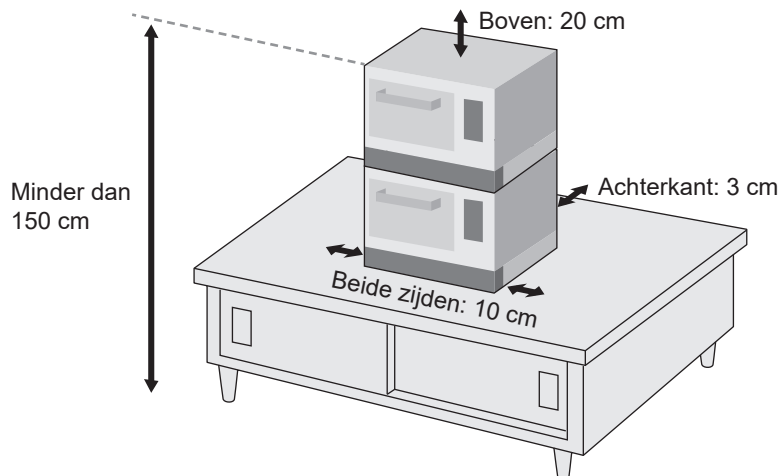
Vraag om de installatie van een elektrische constructie. (De installatiekosten zijn niet in de prijs van de oven inbegrepen.)



Zorg dat het netsnoer van de bovenste oven niet de luchtuitlaat van de onderste blokkeert.



● Houd de scheidingsafstand hieronder aan.



WAARSCHUWING

Installeer de oven niet op 150 cm of meer boven de vloer. Dit kan brandwonden veroorzaken. Alleen bij een combinatie van dezelfde modellen is het toegestaan om te stapelen.



LET OP

Koppel het netsnoer voor installatie los van het stopcontact en zorg ervoor dat de ovenruimte leeg is.

Dit zou een elektrische schok of letsel kunnen veroorzaken.

Hoe het aanraakscherm bedienen

Geheugen

Wanneer u met het opgeslagen verhittingsprogramma kookt → “Koken met een Opgeslagen Kookprogramma” (p.41)



- Het scherm Koken vanuit **Geheugen** is het beginscherm.



- U kunt de voorverwarmtemperatuur wijzigen. (p.25)



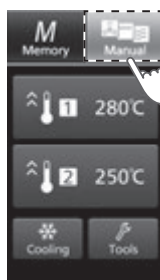
- Geschatte voorverwarmtijd;
280°C: 10 min.
250°C: 9 min.



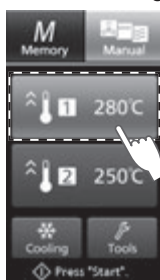
- Nadat het voorverwarmen is voltooid, kunt u een menu selecteren wanneer u de deur opent.

Handmatig

Wanneer u handmatig kookt → “Handmatig koken” (pp.29–35)



- Selecteer **Handmatig**.



- U kunt de voorverwarmtemperatuur wijzigen. (p.25)



- Geschatte voorverwarmtijd;
280°C: 10 min.
250°C: 9 min.

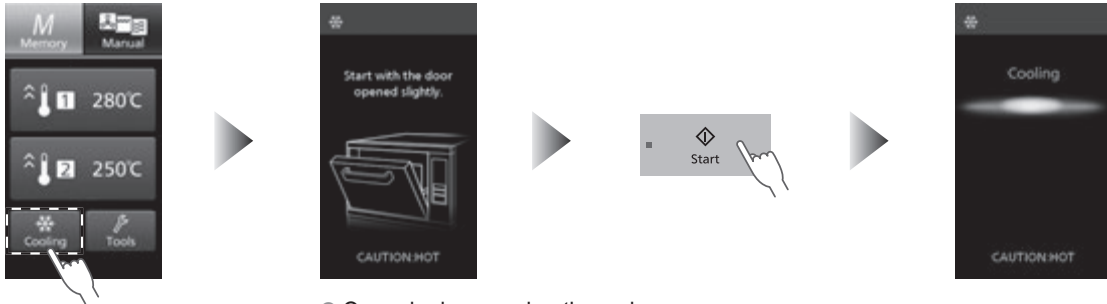


- Nadat het voorverwarmen is voltooid, kunt u de kookmodus selecteren wanneer u de deur opent.

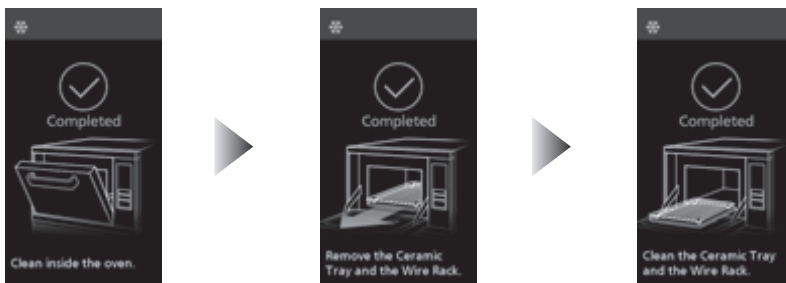
Hoe het aanraakscherm te bedienen

Koeling

De binnenkant van de oven kan worden gekoeld als de ovenruimte na het koken heet is.



- Open de deur een beetje om hem op zijn plaats te vergrendelen.
(Houd uw gezicht uit de buurt.)



- De koeltijd is afhankelijk van de temperatuur in de oven.
(tot 45 minuten)

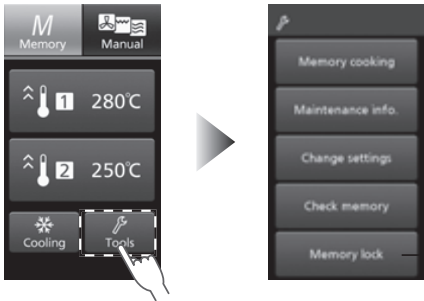


LET OP

Pas op voor de hete lucht bij het openen van de deur.

Hulpprogramma's

U kunt verschillende instellingen, zoals geheugen of pieptoon, wijzigen en vastzetten.

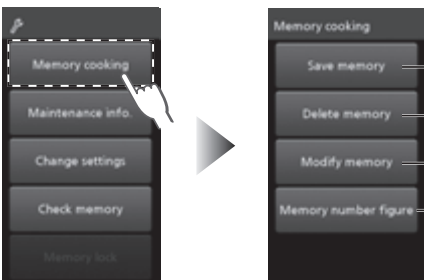


● Wanneer geheugenvergrendeling AAN staat, worden het **koken vanuit geheugen** **Memory cooking** en Instellingen Wijzigen **Change settings** niet weergegeven.

Standaardinstelling: Niet weergegeven (p.27)

Koken vanuit geheugen

- Deze functie kan niet worden gebruikt als geheugenvergrendeling AAN staat. Annuleer geheugenvergrendeling. (p.27)



Geheugen opslaan (p.36)

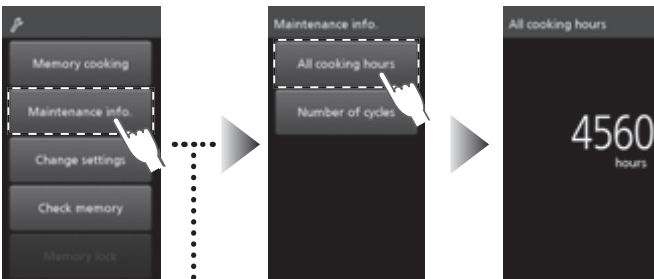
Geheugen wissen (p.38)

Geheugen wijzigen (p.39)

Geheugengetal (p.40)

Onderhoudsinformatie.

■ Om alle kookuren te bekijken (inclusief voorverwarmen)



Opmerkingen

- Het hoogste getal van de teller is 999999 uren. De volgende keer dat deze wordt gebruikt, zal hij weer "0" aangeven.
- Een totaal van alle kookuren wordt afgerond naar het dichtstbijzijnde uur.

bijv.)

Alle kookuren	Scherm
59 min	0
1 uur 59 min	1

- Keert na 3 seconden terug naar het beginscherm.

■ Om het aantal cycli te bekijken (inclusief voorverwarmen)



Opmerkingen

- Het hoogste cijfer van de teller is 3999999 keer. De volgende keer dat deze wordt gebruikt, zal hij weer "0" aangeven.
- Als u na een pauze halverwege opnieuw begint met koken, telt het ook als een nieuwe cyclus.
- De laatste twee cijfers van het totale aantal cycli zijn naar beneden afgerond.

bijv.)

Aantal cycli	Scherm
99 keer	0
101 keer	100
1100 keer	1100

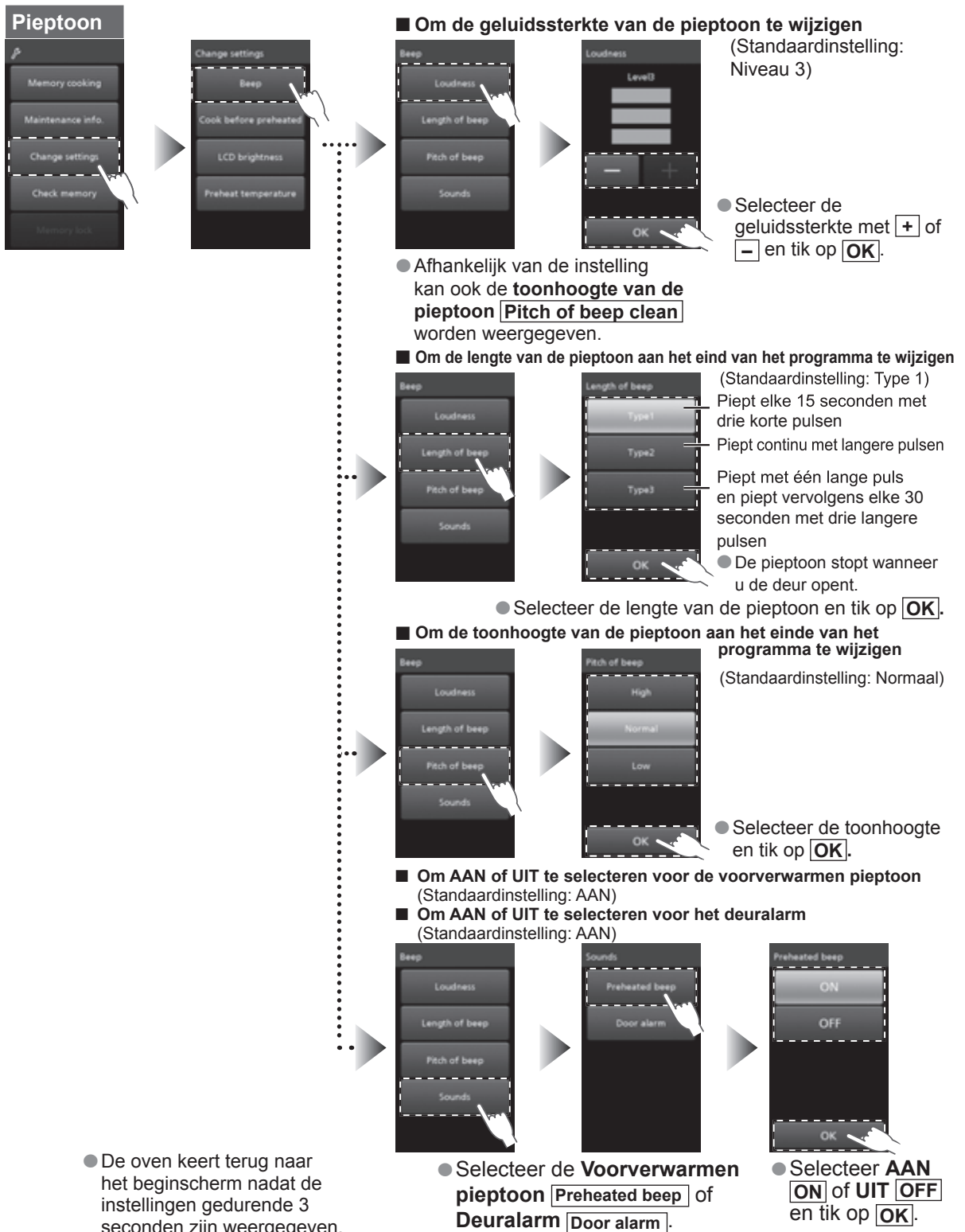
- Keert na 3 seconden terug naar het beginscherm.

Hoe het aanraakscherm te bedienen

Hulpprogramma's

Instellingen veranderen

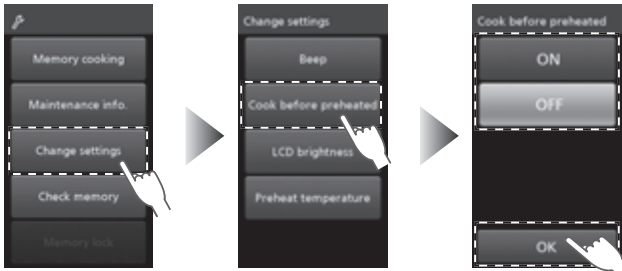
- Deze functie kan niet worden gebruikt als de geheugenvergrendeling AAN staat. Annuleer geheugenvergrendeling. (p.27)



Koken voor het voorverwarmen

AAN: u kunt beginnen met koken voordat het voorverwarmen is voltooid.
UIT: u kunt niet beginnen met koken totdat het voorverwarmen is voltooid.

(Standaardinstelling: UIT)



Opmerking

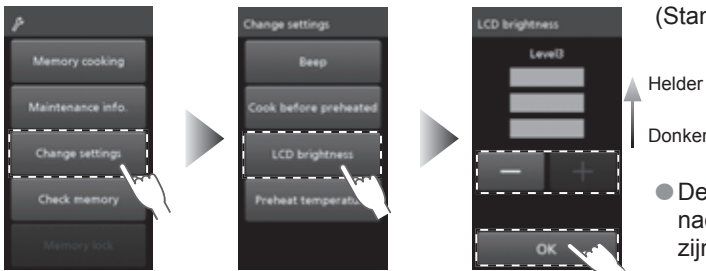
- Als u AAN **ON** kiest om te beginnen met koken tijdens het voorverwarmen, kunnen de kookresultaten worden beïnvloed omdat de oventemperatuur mogelijk laag is.

- Selecteer **AAN ON** of **UIT OFF** en tik op **OK**.
- De oven keert terug naar het beginscherm nadat de instellingen gedurende 3 seconden zijn weergegeven.

Helderheid LCD

U kunt de helderheid van het aanraakscherm kiezen.

(Standaardinstelling: Niveau 3)



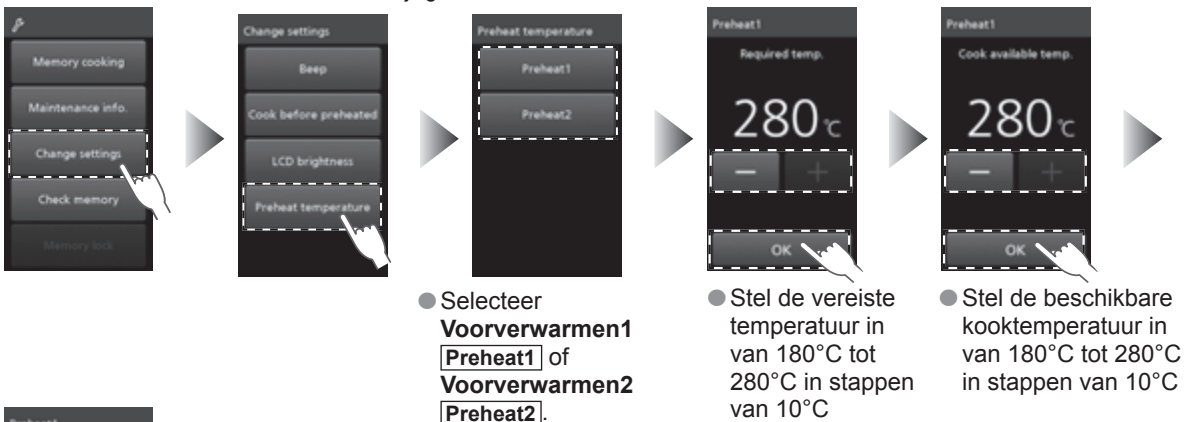
- De oven keert terug naar het beginscherm nadat de instellingen gedurende 3 seconden zijn weergegeven.

- Selecteer de helderheid met **+** of **-** en tik op **OK**.

Voorverwarmtemperatuur

U kunt de voorverwarmtemperatuur die op het beginscherm wordt weergegeven wijzigen.
(Standaardinstelling: Voorverwarming 1 → 280°C, Voorverwarming 2 → 250°C)

- Houd er rekening mee dat de voorverwarmtemperatuur die eerder is opgeslagen voor het Koken vanuit Geheugen (p.36) ook wordt gewijzigd als u de instelling hier wijzigt.



- Selecteer **Voorverwarmen1 Preheat1** of **Voorverwarmen2 Preheat2**.

- Stel de vereiste temperatuur in van 180°C tot 280°C in stappen van 10°C

- Stel de beschikbare kooktemperatuur in van 180°C tot 280°C in stappen van 10°C

- Keert na 3 seconden terug naar het beginscherm.

Opmerkingen

- U kunt beginnen met koken op ingestelde **Beschikbare Kooktemperatuur** **Cook available temp.** wanneer **Koken voor het voorverwarmen** **Cook before preheated** op **AAN ON** staat. Als de **Koken voor het Voorverwarmen** **Cook before preheated** op **UIT OFF** staat, zal de ingestelde **Beschikbare Kooktemperatuur** **Cook available temp.** worden overgeslagen.

Hoe het aanraakscherm te bedienen

Hulpprogramma's

Controleer het geheugen

Geheugenlijst

Opgeslagen inhoud voor het koken, pieptoon en geheugenvergrendeling, etc. worden elke 4 seconden om de beurt weergegeven.

Inhoud Koken vanuit Geheugen
(In het geval van een tweecijferige weergave: 00–99)
(pp.36–37)



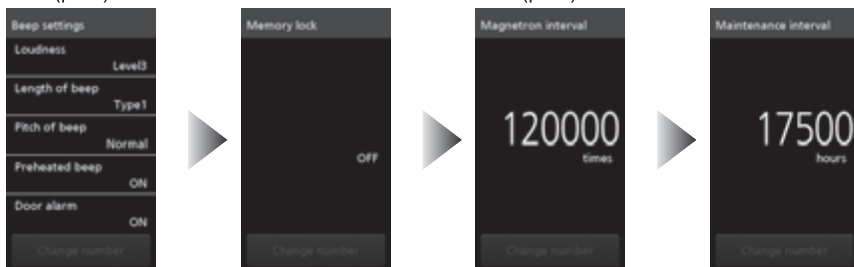
- Zie hieronder voor het oproepen van een bepaald geheugennummer om te bevestigen.

Instellingen
pieptoon
(p.24)

Geheugenvergrendeling
(p.27)

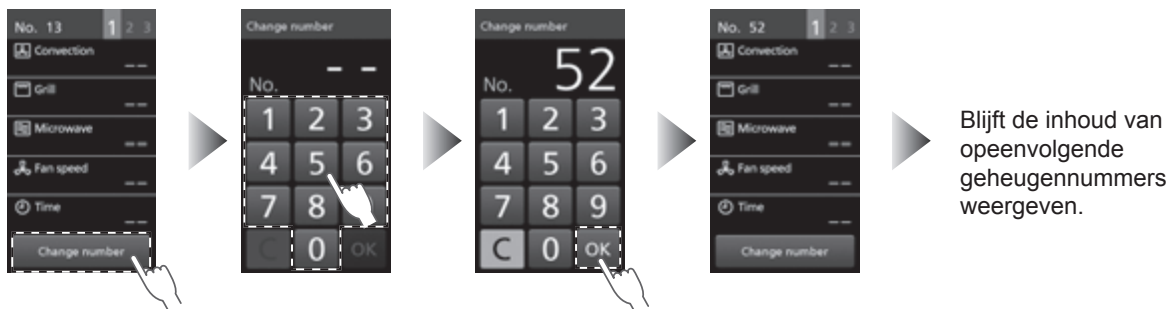
Magnetron
interval
(p.45)

Onderhoudsinterval
(p.45)



- Keert terug naar het beginscherm.

- Om een bepaald geheugennummer op te roepen ter bevestiging, druk op de knop Stoppen/Resetten terwijl het scherm verandert, tik dan op **Nummer Wijzigen** **Change number**, voer het geheugengetal in en tik op **OK**. De inhoud van het geheugen wordt weergegeven door op de startknop te drukken.
(bijv.: Om geheugennummer 52 oproepen)



- Blijft de inhoud van opeenvolgende geheugennummers weergegeven.

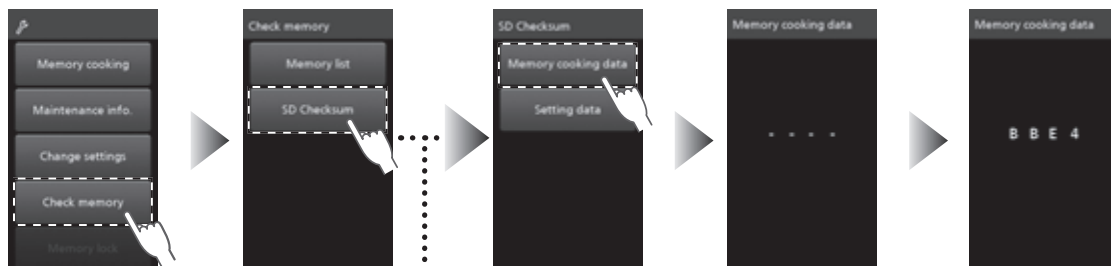
SD Checksum

Gebruiken om te bevestigen of de inhoud van meerdere SD-geheugenkaarten hetzelfde is.

De geheugeninhoud op de SD-geheugenkaart wordt weergegeven als alfanumerieke tekens van vier cijfers.

Als de alfanumerieke tekens hetzelfde zijn, is de inhoud van het geheugen van die SD-geheugenkaarten hetzelfde.

■ Om de gegevens van Koken vanuit Geheugen te bevestigen (bijv.: BBE4)



- Keert na 3 seconden terug naar het begainscherm.

■ Ter bevestiging van pieptoon, gegevens geheugenvergrendeling enz. (bijv.: 01D1)

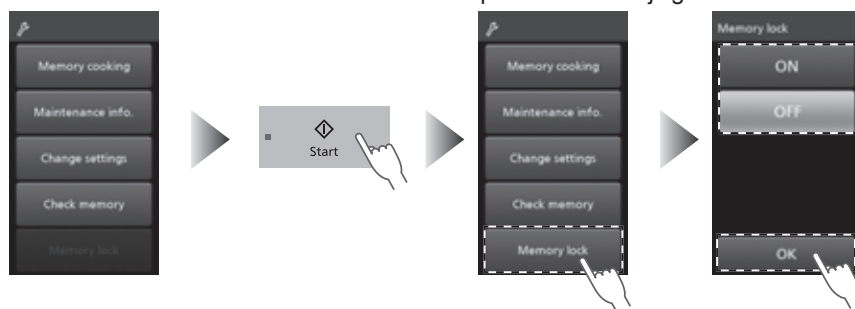


- Omdat het scherm snel verandert, is het bijna niet mogelijk om bovenstaande scherm bij te houden.
- Keert na 3 seconden terug naar het begainscherm.

Geheugenvergrendeling

U kunt geheugenvergrendeling AAN of UIT kiezen.

- **Geheugenvergrendeling** De standaardinstelling is AAN, volg onderstaande stap om deze te wijzigen.



- Druk gedurende 2 seconden op de Startknop (piepgeluid) en druk 3 keer op de Startknop (piepgeluid).

- Selecteer **AAN** **ON** of **UIT** **OFF** en tik op **OK**.

- De oven keert terug naar het begainscherm nadat de instellingen gedurende 3 seconden zijn weergegeven.

Opmerkingen

■ Wanneer de geheugenvergrendeling AAN staat

- Koken vanuit geheugen start automatisch nadat u een geheugennummer heeft geselecteerd, zelfs zonder op de startknop te drukken.

- Koken vanuit Geheugen **Memory cooking** en Instellingen Wijzigen **Change settings** worden niet weergegeven.

■ Wanneer de geheugenvergrendeling UIT staat

- Koken vanuit geheugen start wanneer u op de startknop drukt nadat u het geheugennummer heeft ingevoerd.

Voorverwarmen

Gebruik de voorverwarmfunctie om de oven van tevoren op te warmen. [1] 280°C en [2] 250°C zijn als standaard ingesteld. Zodra de voorverwarming is ingesteld wordt het voorverwarmen automatisch hervat elke keer nadat het koken is voltooid.

- Plaats de meegeleverde bodemplaatbekleding, keramische lade, metalen rooster en andere accessoires die geschikt zijn voor de voorgenomen kookmodus, in de oven voordat u begint met voorverwarmen, met uitzondering van Ovenplaat en het Schepje.

(bijv.: **Geheugen**, [1] 280°C)

1 Selecteer [1] 280°C



2 Druk op de Startknop

- Bij het pauzeren of het openen en sluiten van de deur tijdens het voorverwarmen, wordt het voorverwarmen na 10 seconden automatisch hervat.



3 Voorverwarmen is voltooid

- Geschatte voorverwarmtijd;
280°C: 10 min.
250°C: 9 min.



- De standaardinstelling is dat het geluidssignaal klinkt nadat het voorverwarmen is voltooid. Nadat u het voedsel in de oven hebt geplaatst, sluit u de deur onmiddellijk en stelt Koken vanuit Geheugen in (p.41) of handmatige bereiding (pp.29–35).
- U kunt de pieptoon uitschakelen.
“Selecteren van AAN of UIT voor de pieptoon bij voorverwarmen” (p.24)
- Als u de deur tijdens het voorverwarmen open laat of nadat het voorverwarmen is voltooid, klinkt na 30 seconden en 50 seconden een pieptoon.
- Als de **Koken voor het voorverwarmen** **Cook before preheated** op **UIT [OFF]** staat en u de deur 1 minuut of langer na het voorverwarmen open laat staan, daalt de temperatuur in de ovenruimte, waardoor het koken niet kan beginnen.
Sluit de deur, druk op de Startknop en verwarm opnieuw voor.
- Als **Koken voor het voorverwarmen** **Cook before preheated** op **AAN [ON]** staat, kunt u beginnen met koken tijdens het voorverwarmen.
“Koken voor het voorverwarmen” (p.25)
- Als de knoppen niet worden gebruikt nadat het voorverwarmen is voltooid, wordt het voorverwarmen na 4 uur geannuleerd.

■ Voorverwarmen annuleren

Druk tweemaal op de knop Stop/Reset.

Handmatig koken

Koken met hetelucht

(bijv.: **Handmatig**, Voorverwarmen 280°C, Hetelucht 280°C, Ventilatorsnelheid 100%, 10 min 30 sec)

1 Na **Handmatig** voorverwarmen, kies de optie Hetelucht **Convection**

- “Voorverwarmen” (p.28)



Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



2 Stel de oventemperatuur in en tik op **OK**

- Van 180°C tot 280°C in stappen van 10°C
- Tik op **UIT [OFF]** om het reeds geselecteerde kookproces te annuleren.



3 Stel Ventilatorsnelheid in en tik op **OK**

- Van 30% tot 100% in stappen van 10%
- “Ventilatorsnelheid” (p.12)



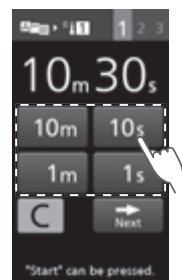
4 Tik op **Tijd Instellen** **Set time**

- Tik op **Hetelucht Convection** en **Ventilatorsnelheid Fan speed** wanneer u deze instellingen wijzigt.



5 Stel de bereidingstijd in

- Maximale bereidingstijd: 30 min.
- Tik op **Volgende [Next]** bij het instellen van Stap 2. “Koken in Stappen” (p.34)



6 Druk op de **Startknop** (Het koken begint.)

- Tik op Oproepen **Recall** om de instellingen voor de huidige stap te verifiëren.



Opmerkingen

- Als u de knop ingedrukt houdt, worden temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd versneld getoond. Dat is handig als u een langere bereidingstijd enz. wilt instellen.
- Nadat het koken is voltooid, kan het kookproces worden opgeslagen op de SD-geheugenkaart. (p.36)

Handmatig koken

Koken met grill

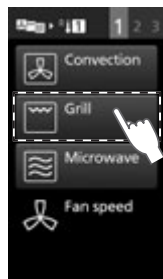
(bijv.: **Handmatig**, Voorverwarmen 280°C, Grill Hoog, Ventilatorsnelheid 100%, 10 min 30 sec)

1 Na **Handmatig** voorverwarmen, selecteer **Grill**

- “Voorverwarmen” (p.28)



Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



2 Selecteer Hoog **High**

- Tik op **UIT OFF** om het reeds geselecteerde kookproces te annuleren.



3 Stel Ventilatorsnelheid in en tik op **OK**

- Van 30% tot 100% in stappen van 10%
- “Ventilatorsnelheid” (p.12)



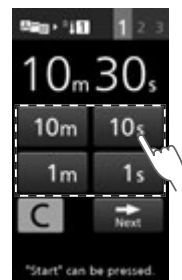
4 Tik op Tijd instellen

- Tik op **Grill** en **Ventilatorsnelheid** **Fan speed** wanneer u deze instellingen wijzigt.



5 Stel de bereidingstijd in

- Maximale bereidingstijd: 30 min.
- Tik op **Next** Volgende bij het instellen van bij het instellen van Stap 2. “Koken in Stappen” (p.34)



6 Druk op de Startknop (Het koken begint.)

- Tik op **Oproepen Recall** bij het verifiëren van de instellingen voor de huidige stap.



Opmerkingen

- Als u de knop ingedrukt houdt, worden temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd versneld getoond. Dat is handig als u een langere bereidingstijd enz. wilt instellen.
- Nadat het koken is voltooid, kan het kookproces worden opgeslagen op de SD-geheugenkaart. (p.36)

Koken met hetelucht en grill

(bijv.: **Handmatig**, Voorverwarmen 280°C, Hetelucht 280°C, Ventilatorsnelheid 100%, Grill Hoog, 2 min 30 sec)

1 Selecteer na het **Handmatig** voorverwarmen de optie Hetelucht:

- “Voorverwarmen” (p.28)



Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



2 Stel de oventemperatuur in en tik op **OK**

- Van 180°C tot 280°C in stappen van 10°C
- Tik op **UIT OFF** om het reeds geselecteerde kookproces te annuleren.



3 Stel Ventilatorsnelheid in en tik op **OK**

- Van 30% tot 100% in stappen van 10%
- “Ventilatorsnelheid” (p.12)



4 Selecteer **Grill**



5 Select Hoog **High**

- Tik op **UIT OFF** om het reeds geselecteerde kookproces te annuleren.



6 Tik op Tijd instellen **Set time**

- Tik op **Hetelucht Convection**, **Grill** en **Ventilatorsnelheid Fan speed** wanneer u deze instellingen wijzigt.



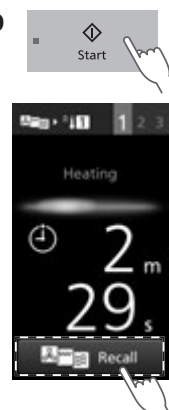
7 Stel de bereidingstijd in

- Maximale bereidingstijd: 30 min.
- Tik op **Volgende Next** bij het instellen van Stap 2. “Koken in Stappen” (p.34)



8 Druk op de Startknop (Het koken begint.)

- Tik op **Oproepen Recall** bij het verifiëren van de instellingen voor de huidige stap.



Opmerkingen

- Als u de knop ingedrukt houdt, worden temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd versneld getoond. Dat is handig als u een langere bereidingstijd enz. wilt instellen.
- Nadat het koken is voltooid, kan het kookproces worden opgeslagen op de SD-geheugenkaart. (p.36)

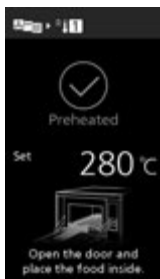
Handmatig koken

Koken met hetelucht en magnetron

(bijv.: **Handmatig**, Voorverwarmen 280°C, Hetelucht 280°C, Ventilatorsnelheid 100%, Magnetron P3, 1 min 30 sec)

1 Na **Handmatig** voorverwarmen, selecteer Hetelucht **Convection**

- "Voorverwarmen" (p.28)

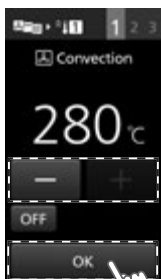


Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



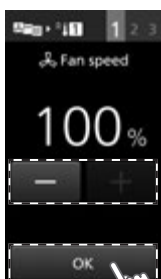
2 Stel de oventemperatuur in en tik op **OK**

- Van 180°C tot 280°C in stappen van 10°C
- Tik op **OFF** om het reeds geselecteerde kookproces te annuleren.



3 Stel de Ventilatorsnelheid in en tik op **OK**

- Van 30% tot 100% in stappen van 10%
- "Ventilatorsnelheid" (p.12)



4 Selecteer Magnetron **Microwave**



5 Selecteer het Magnetronvermogen

- Van P0 tot P6

Scherm	Vermogen	Scherm	Vermogen
P6	800 W	P2	300 W
P5	700 W	P1	200 W*
P4	600 W	P0	0 W
P3	500 W		

*gelijkwaardig aan 200 W



6 Tik op **Tijd instellen**

- Tik op **Hetelucht** **Convection**, **Magnetron** **Microwave** en **Ventilatorsnelheid** **Fan speed** wanneer u deze instellingen wijzigt.



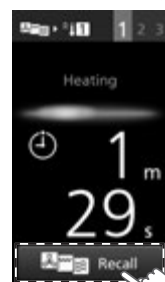
7 Stel de bereidingstijd in

- Maximale bereidingstijd: 2 min.
- Tik op **Volgende** **Next** bij het instellen van Stap 2. "Koken in Stappen" (p.34)



8 Druk op de Startknop (Het koken begint.)

- Tik op **Oproepen** **Recall** bij het verifiëren van de instellingen voor de huidige stap.



Opmerkingen

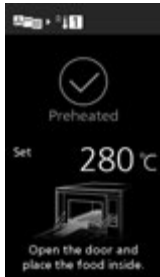
- Als u de knop ingedrukt houdt, worden temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd versneld getoond. Dat is handig als u een langere bereidingstijd enz. wilt instellen.
- Nadat het koken is voltooid, kan het kookproces worden opgeslagen op de SD-geheugenkaart. (p.36)

Koken met grill en magnetron

(bv.: **Handmatig**, Voorverwarmen 280°C, Grill Hoog, Ventilatorsnelheid 100%, Magnetron P3, 1 min 30 sec)

1 Na **Handmatig** voorverwarmen, selecteer **Grill**

- "Voorverwarmen" (p.28)



Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



2 Selecteer Hoog

- Tik op **UIT OFF** om het reeds geselecteerde kookproces te annuleren.



3 Stel de Ventilatorsnelheid in en tik op **OK**

- Van 30% tot 100% in stappen van 10%
- "Ventilatorsnelheid" (p.12)



4 Selecteer Magnetron **Microwave**



5 Selecteer het Magnetronvermogen

- Van P0 tot P6

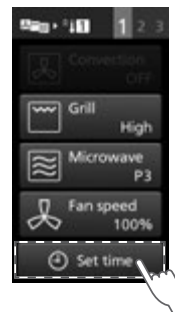
Schermt	Vermogen	Schermt	Vermogen
P6	800 W	P2	300 W
P5	700 W	P1	200 W*
P4	600 W	P0	0 W
P3	500 W		

*U kunt ook P7 (900 W) en P8 (1050 W) selecteren wanneer u de Grill op Laag gebruikt.



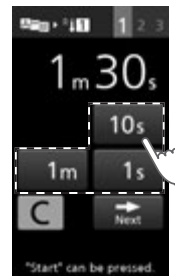
6 Tik op Tijd instellen **Set time**

- Tik op **Grill**, **Magnetron Microwave** en **Ventilatorsnelheid Fan speed** wanneer u deze instellingen wijzigt.



7 Stel de bereidingstijd in

- Maximale bereidingstijd: 2 min.
- Tik op **Volgende Next** bij het instellen van Stap 2.
- "Koken in Stappen" (p.34)



8 Druk op de Startknop (Het koken begint.)

- Tik op **Oproepen Recall** bij het verifiëren van de instellingen voor de huidige stap.



Opmerkingen

- Als u de knop ingedrukt houdt, worden temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd versneld getoond. Dat is handig als u een langere bereidingstijd enz. wilt instellen.
- Nadat het koken is voltooid, kan het kookproces worden opgeslagen op de SD-geheugenkaart. (p.36)

Handmatig koken

Koken in stappen

Het magnetronvermogen, de temperatuur, de bereidingstijd of andere kunnen worden ingesteld tot maximaal drie doorlopende stappen. Gebruik de functies **Hetelucht**, **Grill** en **Magnetron** overeenkomstig

bijv.: **Handmatig**, Voorverwarmen 280°C → **Stap 1** Hetelucht 280°C, Ventilatorsnelheid 100%, Magnetron P5, 1 min →

Stap 1 Magnetron P4, 50 sec →

Stap 1 Grill Hoog, Ventilatorsnelheid 30%, 30 sec

- U kunt magnetron alleen gebruiken om te koken bij stap 2 en stap 3 bij Koken in Stappen.

Stap 1

- 1** Na **Handmatig** voorverwarmen, Selecteer **Hetelucht** **Convection**

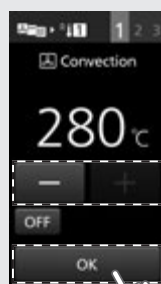


Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.



- "Voorverwarmen" (p.28)

- 2** Stel de oven-temperatuur in en tik op **OK**
- 3** Stel Ventilator-snelheid in en tik op **OK**



- 4** Selecteer **Magnetron** **Microwave**



- 5** Selecteer het magnetron-vermogen



- 6** Tik op **Tijd instellen** **Set time**



- 7** Stel de bereidingstijd in en tik op **Volgende** **Next**



■ Maximaal vermogen en bereidingstijd voor koken met Hetelucht-en-Magnetron/Grill-en-Magnetron

	Hetelucht en Magnetron/Grill en Magnetron	
	Maximum vermogen magnetron	Maximum bereidingstijd
Stap 1	P6 (800 W)*	2 min.
Stap 2	P4 (600 W)	2 min.
Stap 3	P2 (300 W)	30 min.

*U kunt ook P7 (900 W) en P8 (1050 W) selecteren wanneer u de Grill op Laag gebruikt.

● Maximale bereidingstijd voor Hetelucht/Grill/Hetelucht-en-Grill is 30 minuten voor elke stap.

Stap 2

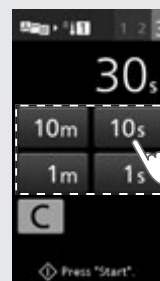
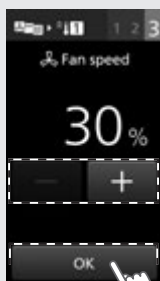
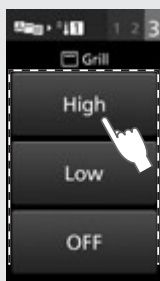
- 1** Selecteer **Magnetron**
Microwave
- 2** Selecteer **P4**
- 3** Tik op **Tijd**
Set time
- 4** Stel de bereidingstijd in en tik op **Volgende**
Next



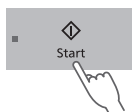
(p.34 Maximaal magnetronvermogen en bereidingstijd voor elke stap)

Stap 3

- 1** Selecteer **Grill**
- 2** Selecteer **Hoog** **High**
- 3** Stel **Ventilatorsnelheid** in en tik op **OK**
- 4** Tik op **Tijd**
Set time
- 5** Stel de bereidingstijd in



Druk op de Startknop.



- De oven begint met koken in volgorde van Stap 1 → Stap 2 → Stap 3.

Opmerkingen

- Als u de knop ingedrukt houdt, worden temperatuur, ventilatorsnelheid en tijd versneld getoond. Dat is handig als u een langere bereidingstijd enz. wilt instellen.
- Nadat het koken is voltooid, kan het kookproces worden opgeslagen op de SD-geheugenkaart. (p.36)

Koken vanuit geheugen

bijv.: **Geheugen**, Voorverwarmen 280°C → **Stap 1** Hetelucht 280°C, Ventilatorsnelheid 100%, Magnetron P6, 1 min →
Stap 1 Hetelucht 280°C, Ventilatorsnelheid 60%, 50 sec →
Stap 1 Grill Hoog, Ventilatorsnelheid 30%, 30 sec

Geheugennummer: 37

Hoe het geheugen opslaan

Er zijn twee methodes om koken vanuit geheugen op te slaan - een kookprogramma opslaan na handmatig koken en van tevoren een kookprogramma opslaan.

Er kunnen tot 100 soorten (standaardinstelling: 00-99) kookprogramma's in het geheugen worden opgeslagen.

● Het standaardmenu is geregistreerd in No. 00-No. 18.

Het is handig om veelgebruikte menu's te maken.

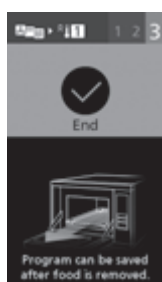
U kunt eerder opgeslagen inhoud ook overschrijven, wijzigen of wissen.

● Deze functie kan niet worden gebruikt als geheugenvergrendeling AAN staat. Annuleer geheugenvergrendeling. (p.27)

Sla het programma op na handmatige bereiding

1 Neem het voedsel uit nadat het koken is voltooid

- Na het uitnemen van het voedsel, kunt u het kookprogramma opslaan.

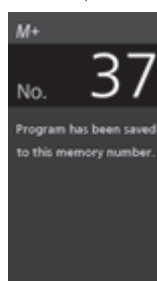


2 Tik op Geheugen **Memory**

- Tik op **Annuleren** **Cancel** om terug te keren naar het beginscherm.

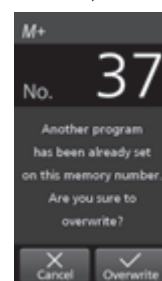


3 Voer het gewenste geheugennummer in



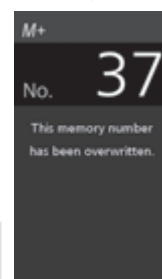
- Wanneer het geheugennummer leeg is

Opslaan succesvol
Keert na 3 seconden terug naar het beginscherm.



- Wanneer het geheugennummer al in gebruik is
- Tik op **Overschrijven** **Overwrite** en dit scherm verschijnt.

Opslaan succesvol
Keert na 3 seconden terug naar het beginscherm.

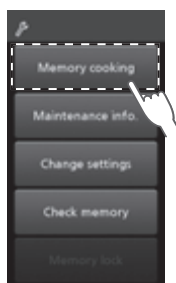


Sla een programma vooraf op

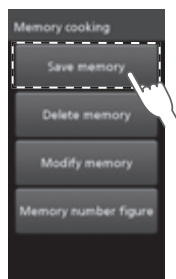
- 1** Selecteer
Hulpprogramma's
Tools



- 2** Selecteer Koken
vanuit Geheugen
Memory cooking



- 3** Selecteer
Geheugen Opslaan
Save memory



- 4** Voer het gewenste
geheugennummer
in en tik op **OK**



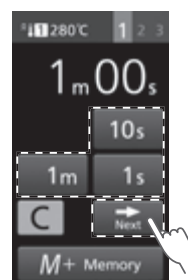
- 5** Selecteer
voorverwarmen



Voer de procedures **1** tot **6** uit van Stap 1 van
"Koken in Stappen" (p.34)

- 6** Stel de
bereidingstijd in
en tik op **Volgende**
Next

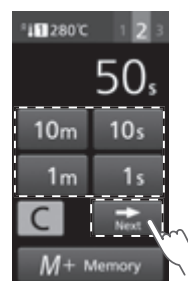
- Tik op **Geheugen** **Memory** om
het bevestigingsscherm weer te
geven en te voltooien.



Voer de procedures **1** tot **3** uit van Stap 2 van
"Koken in Stappen" (p.35)

- 7** Stel de
bereidingstijd in
en tik op **Volgende**
Next

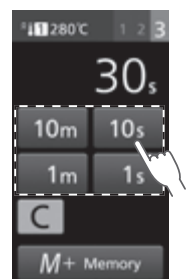
- Tik op **Geheugen** **Memory** om
het bevestigingsscherm weer te
geven en te voltooien.



Voer de procedures **1** tot **4** uit van Stap 3 van
"Koken in Stappen" (p.35)

- 8** Stel de
bereidingstijd in en
tik op **Geheugen**
Memory

- De oven keert terug naar
het begainscherm nadat het
bevestigingsscherm gedurende
3 seconden is weergegeven.



Koken vanuit geheugen

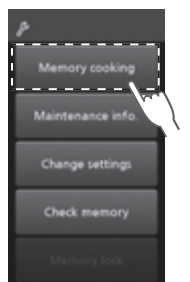
Hoe geheugen te verwijderen

- Deze functie kan niet worden gebruikt als geheugenvergrendeling AAN staat. Annuleer geheugenvergrendeling. (p.27)

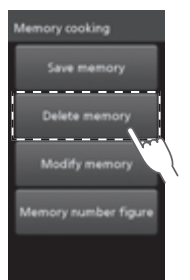
1 Selecteer Hulpprogramma's Tools



2 Selecteer Koken vanuit Geheugen Memory cooking



3 Selecteer Geheugen wissen Delete memory

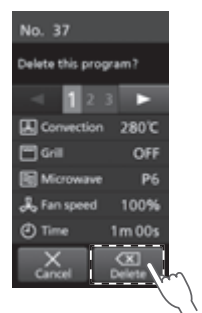


4 Voer het geheugennummer in dat u wilt verwijderen en tik op OK



5 Bevestig de gegevens en tik op Wissen Delete

- De oven keert terug naar het beginscherm nadat het bevestigingsscherm gedurende 3 seconden is weergegeven.
- Tik op **Annuleren** **Cancel** om terug te keren naar procedure 4.



Hoe het geheugen wijzigen

- Deze functie kan niet worden gebruikt als geheugenvergrendeling AAN staat. Annuleer geheugenvergrendeling. (p.27)

1 Selecteer Hulpprogramma's Tools



2 Selecteer Koken vanuit Geheugen Memory cooking



3 Selecteer Geheugen Wijzigen Modify memory



4 Voer het geheugennummer in dat u wilt bewerken en tik op OK

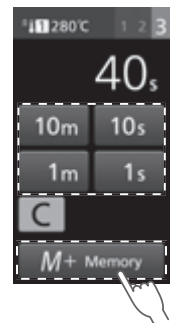


5 Het eerder opgeslagen programma wordt weergegeven. Wijzig het onderdeel dat u wilt aanpassen volgens de instructies die zijn aangegeven in "Een programma vooraf opslaan" (p.37)



6 Tik op Geheugen Memory

- De oven keert terug naar het beginscherm nadat het bevestigingsscherm gedurende 3 seconden is weergegeven.



Koken vanuit geheugen

Hoe getallen voor het geheugen in te stellen

Het aantal cijfers voor het geheugennummer staat ingesteld op twee als standaardinstelling (100 soorten: 00-99). U kunt ook een cijfer (10 soorten: 0-9) of drie cijfers instellen (1000 soorten: 000-999).

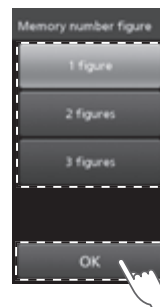
- Deze functie kan niet worden gebruikt als geheugenvergrendeling AAN staat. Annuleer geheugenvergrendeling. (p.27)

1 Selecteer Hulpprogramma's **Tools**

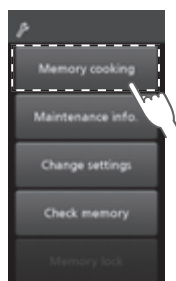


4 Selecteer het gewenste aantal cijfers en tik op **OK**

- De oven keert terug naar het beginscherm nadat de instellingen gedurende 3 seconden zijn weergegeven.



2 Selecteer Koken vanuit Geheugen **Memory cooking**



3 Selecteer Geheugencijfer **Memory number figure**



Koken met een opgeslagen kookprogramma

1 Selecteer **1 280°C**



2 Druk op de Startknop

- Bij het pauzeren of het openen en sluiten van de deur tijdens het voorverwarmen, wordt het voorverwarmen na 10 seconden automatisch hervat.

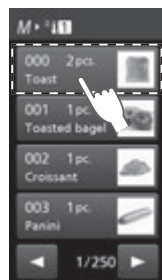


3 Voorverwarmen is voltooid



4 Selecteer een menu nadat u het voedsel in de oven heeft geplaatst en sluit de deur

- () wordt op het scherm weergegeven als geheugenvergrendeling AAN staat.
- Wanneer geheugenvergrendeling AAN staat, begint het koken automatisch.

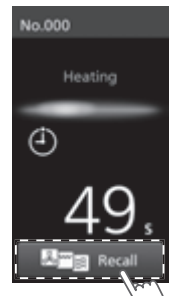


5 Het programma wordt weergegeven



6 Druk op de Startknop (Het koken begint.)

- Tik op **Oproepen** **Recall** bij het verifiëren van de instellingen voor de huidige stap.
- Wanneer geheugenvergrendeling is uitgeschakeld, begint het koken nadat u op de Startknop hebt gedrukt.



Onderhoud uw oven

Het is van essentieel belang dat u deze punten volgt om het maximale uit uw oven te halen.

Microgolven worden aangetrokken door vocht en vet: een vuile oven werkt daarom niet EFFICIËNT.

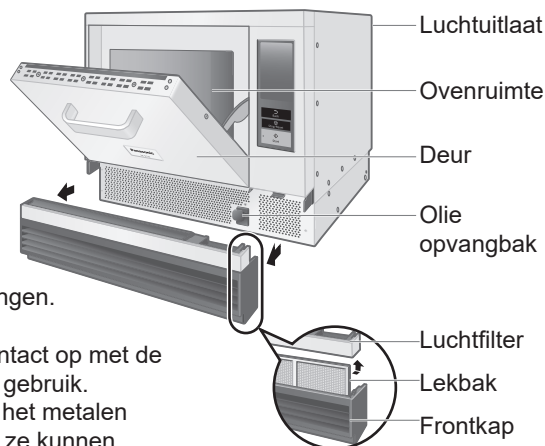
Als de oven niet schoon wordt gehouden, kan dit het oppervlak beschadigen. Dit kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloeden en mogelijk resulteren in een gevaarlijke situatie.

● Deze oven vereist regelmatig onderhoud. (p.45)



WAARSCHUWING

- **Trek vóór het onderhoud de stekker uit het stopcontact.**
Als u dit niet doet, kan dit een elektrische schok veroorzaken.
- **Wacht met het reinigen eerst tot de ovenruimte is afgekoeld.**
Als u dit niet doet, kan dit brandwonden en verwondingen tot gevolg hebben.



■ Voor het reinigen

- Maak deze oven niet schoon met een waterstraal.
- Giet geen afwasmiddel en etensresten in gaten en openingen.
Dit zal resulteren in een storing.
- Als de oven op enigerlei wijze beschadigd is, neemt u contact op met de dealer of een Serviceagent voordat u verdergaat met het gebruik.
- Het enige onderdeel dat vaatwasmachinebestendig is, is het metalen rooster. Het is verboden voor andere accessoires, omdat ze kunnen verslechteren als gevolg van het effect van het reinigingsmiddel (mogelijkheid van sterk alkalisch gebruik), of schilferen of scheuren doordat keramische onderdelen elkaar raken door een sterke waterstroom.

Reinig deze onderdelen dagelijks.

■ Ovenruimte • Deur binnenzijde • Deurafdichting

Afvegen met een vochtige doek

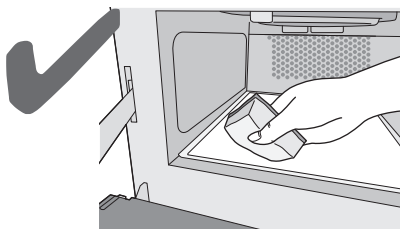
Veeg water, olie en overgebleven voedselvlekken regelmatig weg om het gebruik van de oven te verlengen. Het niet verwijderen van verbrande voedselresten en stof kan roest veroorzaken.

Als de vlekken hardnekkig, veeg ze dan weg met een doek gedrenkt in een neutrale allesreiniger.

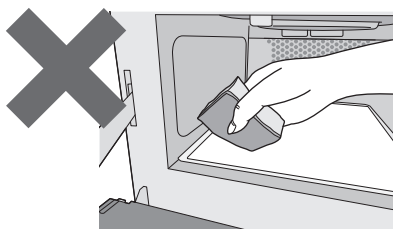
- Gebruik geen alkalisch reinigingsmiddel.
- Als de vlekken nog erger zijn, kunt u voor het metalen gedeelte aan de binnenkant van de deur een schurend reinigingsmiddel met een harde borstel gebruiken.

- Schuur de onderdelen anders dan het metalen gedeelte aan de binnenkant van de deur (afdichtingsgebied van de deur, enz.) niet af met een harde borstel, wat de deurafdichting en de werking van de oven kan beschadigen. Gebruik alleen een zachte borstel.
- Spat geen reinigingsmiddel rechtstreeks op de boven- en achterkant van de ovenruimte. Dit kan resulteren in een storing.

GOED



FOUT



■ Buitenste delen

Afvegen met een vochtige doek

Veeg olie- en voedselvlekken onmiddellijk weg.

- Gebruik geen thinner, benzeen, schuurmiddel, bleekmiddel, alkalisch huishoudelijk of huishoudelijk synthetisch wasmiddel.

Als de vlekken erg hardnekkig zijn, veeg weg met een doek gedrenkt in een neutraal reinigingsmiddel. Zorg ervoor dat het keukenafwasmiddel niet in de uitlaatopening en gaten terechtkomt.

- Buitenkant van de deur • Rond de handgreep
Na het afvegen met een natte doek, veegt u de gebieden schoon met een zachte, droge doek.

■ Keramische lade • Metalen rooster • Keramische plaat • Geribbelde plaat • Ovenplaat • Schepje • Bodemplaatvoering

- Zorg dat u niet over de bodemplaatvoering wrijft wanneer u accessoires verwijderd.

Wassen met een zachte borstel gedrenkt in een neutraal reinigingsmiddel

- Gebruik geen alkalisch reinigingsmiddel.

Reinig ze elke keer dat u ze gebruikt als de vlekken een probleem worden.

Alleen als het vuil ernstig is, veegt u het vuil weg met een opgerold stuk plastic of aluminiumfolie gedrenkt in water en een schurend reinigingsmiddel.

- Behalve de bodemplaatvoering, ovenplaat en het schepje.

Demonteer en reinig dit onderdeel elke dag.

■ Uitlekbak



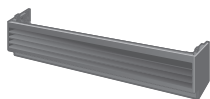
Afvegen met een vochtige doek

- Zie "Hoe onderdelen verwijderen/bevestigen". (p.44)

Demonteer en reinig deze onderdelen eenmaal per week.

- Zie "Hoe onderdelen verwijderen/bevestigen". (p.44)

■ Voorfront



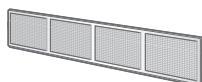
Afvegen met een vochtige doek

Veeg olie- en voedselvlekken onmiddellijk weg.

Als de vlekken erg hardnekkig zijn, veeg ze weg met een doek gedrenkt in een neutraal reinigingsmiddel.

- Gebruik geen alkalisch reinigingsmiddel.

■ Luchtfilter



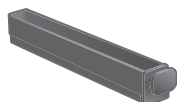
Drogen na het wassen met water

Maak het na elk gebruik schoon als de vlekken hardnekkig zijn.

Het filter kan zijn effect verliezen als er vlekken achterblijven.

De temperatuur van de interne onderdelen kan ook stijgen, met als gevolg een storing.

■ Olie opvangbak



Veeg olieplekken weg met een zachte doek of papieren doekje

Als de vlekken erg hardnekkig zijn, maakt dat gebied dan schoon met een zachte borstel gedoopt in een neutraal reinigingsmiddel en droog het af.

- Gebruik geen alkalisch reinigingsmiddel.

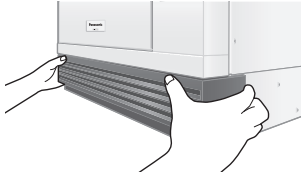
Onderhoud uw oven

■ Hoe onderdelen verwijderen/bevestigen

Frontkap

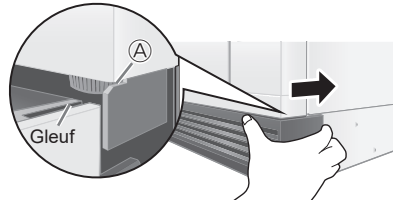
● Verwijderen

Trek de frontkap naar buiten en verwijder deze.



● Bevestigen

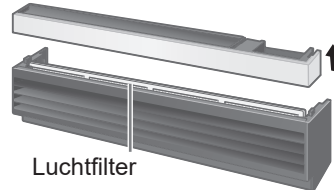
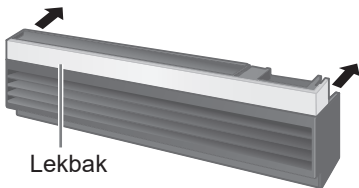
Installeer het apparaat ① in de gleuf van de lekbak.



Lekbak/Luchtfilter

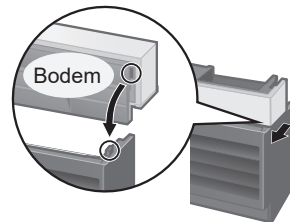
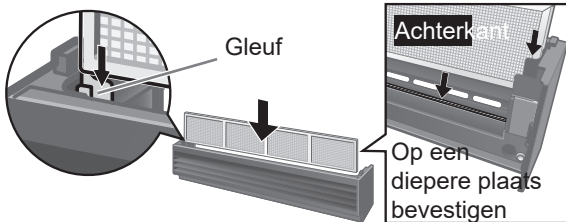
● Verwijderen

Verwijder de frontkap en druk en verplaats beide uiteinden van de lekbak om deze te verwijderen. Trek vervolgens het luchtfilter eruit.



● Bevestigen

Steek het luchtfilter helemaal in de gleuf aan de voorkant en plaats vervolgens de lekbak terug op de oorspronkelijke positie.



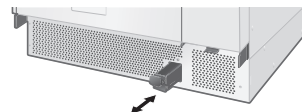
Olieopvangbak

● Bevestigen

Verwijder eerst de frontkap en haal de olieopvangbak eruit.

● Bevestigen

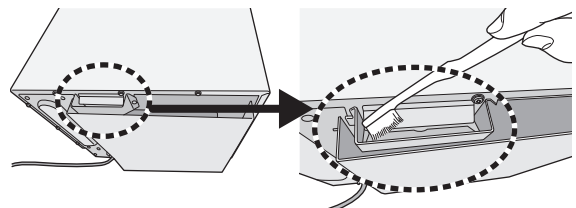
Volg de omgekeerde procedure om de oliebak te installeren.



Maak dit onderdeel een keer per maand schoon.

■ Luchtuitlaat

Reinig de achterste ventilatieopening met een tandenborstel en een handdoek



Regelmatig onderhoud

Wanneer een van de volgende wordt weergegeven, is onderhoud aan de oven noodzakelijk. Doorgaan met het gebruik van de oven kan een storing veroorzaken.

Neem onmiddellijk contact op met de dealer of een Serviceagent. (p.49)

- Wordt weergegeven totdat onderhoud wordt uitgevoerd wanneer de stekker wordt verwijderd en opnieuw wordt geplaatst of als er een tijdje geen gebruik heeft plaatsgevonden. Bovendien piept de oven na het koken 6 keer, ongeacht de instellingen.

Scherf	Oorzaak
It is time to perform regular maintenance.	● Wordt weergegeven als de oven 17.500 uur is gebruikt. Neem contact op met de dealer of een Serviceagent om de onderdelen te vervangen.
It is time to replace the Magnetrons in this oven.	● Wordt weergegeven als de magnetron 120.000 keer is gebruikt. Neem contact op met de dealer of een Serviceagent om de onderdelen te vervangen.

- Bovenstaande tijd en aantal bewerkingen is geen garantie.

Problemen oplossen

Los problemen op door de volgende procedure te volgen als er een probleem is.

Symptomen	Oorzaak
De oven werkt helemaal niet	● Is er een stroomstoring? ● Is de stroomonderbreker op de stroomverdelersplaat geactiveerd of is de voedingsstekker losgemaakt? ● Wordt het beginscherm op het bedieningspaneel weergegeven? Als de automatische uitschakelfunctie in werking is, voer de handeling dan uit nadat het beginscherm wordt weergegeven door de deur te openen.
De oven kookt niet correct	● Is de kookstand, een accessoire of de bereidingstijd niet correct? ● Is de oven voldoende voorverwarmd?
Er is een geluid te horen	● Er wordt een geluid weergegeven als het koken start en de ventilator is hoorbaar.
Er is rook of een scherpe geur	● Als de verwarming voor de eerste keer wordt aangezet, kan er rook of een scherpe geur ontstaan door het verbranden van de olie voor bescherming van de ovenruimte. Ventileer altijd en voer een leeg bakproces uit als het u stoort. (p.9)
Er ontstaan vonken tijdens het koken	● Een metalen container kan alleen in de oven worden gebruikt als er geen magnetronvermogen wordt gebruikt. (p.10) ● Wordt er een container gebruikt met goud- of zilverdeeltjes? ● Raak een metalen voorwerp (aluminiumfolie, metalen spies, enz.) de wand van de oven? ● Is de ovenruimte roestig? Roest kan vonken veroorzaken.
De pieptoon is niet hoorbaar	● Is de geluidsterkte van de pieptoon uitgeschakeld? De pieptoon is niet hoorbaar wanneer deze is uitgeschakeld. (p.24)
Er ontstaat geur of rook	● Dit duidt niet op een storing. De katalysatorreactie zal lager worden wanneer de bereidingstemperatuur laag is (ongeveer 240°C of lager). Het kan de verwerkingscapaciteit overschrijden wanneer de hoeveelheid olierook die tijdens het koken wordt gegenereerd groot is.
Er is een zure geur	● Afhankelijk van het voedsel kan tijdens het koken een zure geur ontstaan, maar dit wordt veroorzaakt door de katalysatorreactie en is niet abnormaal.
Voedsel “explodeert” tijdens het verhitten	● Het magnetronvermogen staat te hoog. Verminder het vermogensniveau. ● Het vel van voedingsmiddelen, zoals aardappelen of kip, zijn niet doorgeprikt. Prikt het vel van voedsel om drukopbouw tijdens verhitting te verminderen. Probeer NOOIT eieren in de dop te koken.
Er ontstaat rook rond de deur tijdens het grillen	● Vet van voedsel spat op de grillelementen en gaat branden. Schakel de oven uit en verwijder al het overtollige vet. Bekijk het voedsel zorgvuldig terwijl het gegrild wordt. Zorg ervoor dat het plafond van de ovenruimte en alle accessoires regelmatig worden gereinigd.

Symptoom

De resultaten van bepaalde Koken vanuit Geheugen is anders dan van de vorige keer

Oorzaak

- Is de voorverwarmtemperatuur of kookmodus gewijzigd die in het geheugen zijn ingesteld? (p.25)

Veelgestelde vragen

Vraag

Waar kan ik extra ovenaccessoires verkrijgen?

- Neem contact op met de fabrikant of de leverancier bij wie u de oven hebt gekocht.

Kan de oven worden gestapeld?

- Alleen identieke ovens kunnen worden gestapeld. Zorg ervoor dat u ze met optionele onderdelen vastzet. Voor meer informatie raadpleeg "Instructies voor het Stapelen". (p.20)

Kan ik theedoeken en kleding in de oven drogen?

- Nee. Plaats deze of soortgelijke artikelen nooit in uw Panasonic-oven.

Hoe vaak moet de oven worden onderhouden?

- Wanneer een bericht dat verwijst naar pag. 48 wordt weergegeven, is onderhoud aan de oven noodzakelijk. Neem contact op met de dealer.

Wanneer moet ik een serviceagent bellen

Als een “U” of “F” in het scherm verschijnt

Begin helemaal opnieuw na het controleren van de inhoud wanneer het volgende scherm verschijnt. Het scherm verdwijnt wanneer de knop Stop/Reset wordt ingedrukt.

Scherf	Oorzaak
U16	De SD Geheugenkaart is vergrendeld. ● Plaats de SD-geheugenkaart opnieuw nadat u de vergrendeling heeft geannuleerd. (p.50)  De vergrendeling wordt vrijgegeven wanneer dit onderdeel omhoog wordt geduwd.
U17	Een andere dan de gespecificeerde SD Geheugenkaart is ingevoerd. ● Neem de SD-geheugenkaart uit en controleer deze. (p.50) Als “U17” verschijnt, zelfs na het plaatsen van de gespecificeerde SD-geheugenkaart, kan de SD-geheugenkaart beschadigd zijn.
U19	De SD-geheugenkaart is niet ingevoerd. ● Voer de opgegeven SD-geheugenkaart in. (p.50)
U40	Het apparaat wordt gebruikt zonder voedsel in de oven. ● Plaats voedsel in de oven en verwarm het.
U41	Aarding is niet volledig. ● Neem contact op met de dealer of een Serviceagent. (p.49)
U88	Het aanraakscherf is langere tijd aangeraakt. ● Is het scherm gedurende 25 seconden of langer aangeraakt? ● Zit er vuil op het scherm?
F code bijv. F30 enz.	Als de “F”-code niet verdwijnt, zelfs niet nadat u de knop Stop/Reset heeft ingedrukt, trek dan de stekker eruit en sluit u hem na 5 seconden weer aan. De oven is defect als de “F”-code nog steeds verschijnt. Neem contact op met de dealer of een Serviceagent. (p.49)

Als er schade aan de oven is

Neem onmiddellijk contact op met een Serviceagent als u schade op het netsnoer, het bedieningspaneel, de ovenruimte, accessoires of de deur vindt. Het is het beste om de oven niet opnieuw te gebruiken totdat u bij de Serviceagent heeft geconstateerd dat dit veilig is. Vergeet niet om de Serviceagent zo veel mogelijk informatie te geven. Zie "Contact opnemen met een Serviceagent" hieronder.

Als de oven niet werkt

Als u denkt dat de oven niet werkt, volgt u deze punten voordat u contact opneemt met een Serviceagent. Controleer of

1. De ovendeur is gesloten.
2. De vereiste functie(s) correct zijn ingesteld en de startknop is ingedrukt. (pp.28-41)
3. Het programmaslot niet is geactiveerd of gedeactiveerd anders dan uw vereisten.
4. De oven is aangesloten op een uitgang van 16 amp. en de voeding operationeel is. Probeer een ander stopcontact, er is mogelijk een probleem met het stopcontact of zelfs een volledige stroomstoring.
5. De oven inlet met de elektrische voeding verbonden is door middel van een adapter of verlengkabel.
6. De ventilatieopeningen niet zijn geblokkeerd. Als ze dat wel zijn, deblokkeer ze dan, laat de oven gedurende 15 minuten met rust en probeer het opnieuw.
7. Het gedeelte "Problemen oplossen" en "Veelgestelde vragen" op pp.46-47.

Als de oven nog steeds niet werkt, neem dan contact op met uw serviceagent met al uw gegevens. Zie "Contact opnemen met een Serviceagent" hieronder.

Contact opnemen met een serviceagent

Als uw oven een servicebeurt nodig heeft, neem dan contact op met de verdeler waar het product oorspronkelijk is gekocht, of met een andere erkende Panasonic-verdeler.

Denk er bij het contact opnemen met een Serviceagent altijd aan dat u de volgende informatie duidelijk vermeldt:

1. Het adres en de naam, indien van toepassing, van de locatie waar de oven zich bevindt.
2. Het telefoonnummer van die locatie.
3. Een contactnaam op die locatie.
4. Het modelnummer en het serienummer van de oven; deze nummers staan op de linkerzijde van de oven vermeld.
5. Het probleem met de oven, inclusief het nummer van de foutcode.
6. Indien bekend, waar en wanneer de oven is gekocht.
7. Wanneer de locatie toegankelijk is voor een technicus om te bezoeken.

SD-geheugenkaart



Gespecificeerde SD-geheugenkaart

- In het apparaat geplaatst bij verzending vanuit de fabriek.
- Zorg ervoor dat u de gespecificeerde SD-geheugenkaart installeert en gebruikt wanneer u een kookproces opslaat of wist, of wanneer u kookt volgens een opgeslagen programma. Als een andere dan de opgegeven SD-geheugenkaart staat ingesteld, dan verschijnt "U17". (p.48)
- U kunt ook de gegevens van een kookprogramma opslaan op de opgegeven SD-geheugenkaart met behulp van uw PC. (pp.51–52)

Opmerkingen

- Zorg ervoor dat de SD-geheugenkaart geen statische elektriciteit ondervindt als deze niet in het apparaat zit.
- Niet demonteren of wijzigen.
- De SD-geheugenkaart niet buigen, laten vallen, nat worden of sterke schokken ondervinden.
- Raak de metalen contactpunten niet aan met uw handen of metaal.
- De opgeplakte labels niet verwijderen. Plak ook geen nieuwe labels of stickers.
- Niet blootstellen aan direct zonlicht of het op andere hete locaties plaatsen.
- Het apparaat niet op vochtige of stoffige locaties plaatsen.
- Niet op locaties plaatsen waar corrosieve en andere gassen worden gegenereerd.
- De ingang voor de SD-geheugenkaart altijd afsluiten, behalve wanneer u de kaart plaatst of eruit haalt, om verontreiniging door water en vuil te voorkomen.
- Als de SD-geheugenkaart verloren is of defect raakt, neem dan contact op met de dealer of een onderhoudstechnicus voor een vervanging. (p.49)

Hoe te plaatsen/verwijderen

- Voordat u een SD-geheugenkaart plaatst/verwijdert, moet u voor uw persoonlijke veiligheid altijd de stekker uit het stopcontact halen. De SD-geheugenkaart plaatsen of verwijderen met het beeldscherm uitgeschakeld. Gegevens kunnen verloren gaan wanneer hij wordt geplaatst of verwijderd direct nadat de voedingsstekker is geplaatst of wanneer het scherm is ingeschakeld.

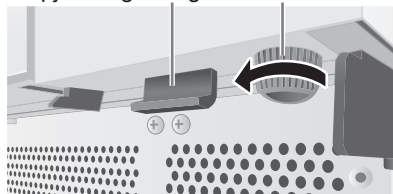
■ Hoe te verwijderen

① Verwijder het voorpaneel



② Draai de schroef los en gebruik gereedschap om het klepje van de SD-geheugenkaart te openen

Klepje SD-geheugenkaart Schroef



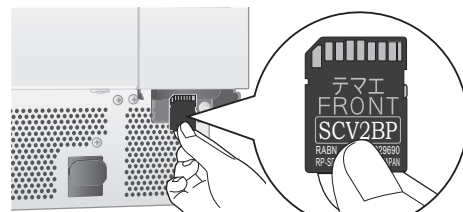
③ Duw de SD-geheugenkaart met uw vinger verder naar binnen

Haal de SD-geheugenkaart eruit wanneer deze naar buiten komt.



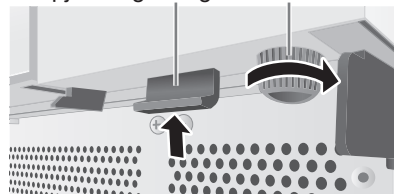
■ Hoe te plaatsen

① Duw de SD-geheugenkaart helemaal naar binnen



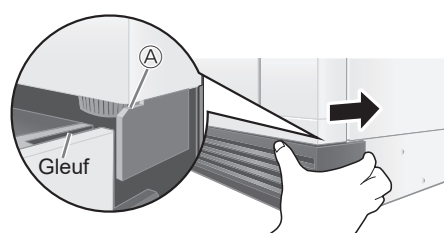
② Sluit het klepje van de SD-geheugenkaart en gebruik gereedschap om de schroef vast te draaien

Klepje SD-geheugenkaart Schroef



③ Bevestig het voorpaneel

Installeer eenheid ① in de gleuf van de lekbak.



Een kookprogramma op SD-geheugenkaart opslaan

U kunt gegevens van een kookprogramma op de opgegeven SD-geheugenkaart opslaan met behulp van uw PC.

Waarschuwing

1. Het is verboden om de gegevens op een SD-geheugenkaart voor zakelijke doeleinden te kopiëren of op een website te reproduceren.
2. Het "SD" -logo is een handelsmerk.
3. Microsoft Windows is een handelsmerk van Microsoft Corporation, VS.
4. De andere verschillende aanduidingen, merknamen, enz. zijn de gedeponeerde handelsmerken van hun respectieve bedrijven.
5. De namen van de oven die u gebruikt, kunnen verschillen van de namen in dit boekje. Windows, berichten, enz. die in dit boekje worden gebruikt, kunnen verschillen van die op uw PC, afhankelijk van de omgeving (besturingssystemen, enz.). Lees de instructies voor uw PC voor het gebruik ervan aandachtig door.
6. De gegevens rechtstreeks op de SD-geheugenkaart schrijven zonder deze naar uw PC te kopiëren, werkt mogelijk niet correct, afhankelijk van uw besturingssysteem.
7. Ons bedrijf aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade aan de gegevens op de SD-geheugenkaart.

Let op

1. Het wordt aanbevolen om SD-geheugenkaarten te gebruiken met Microsoft Windows 7, Microsoft Excel 2010 of hoger.
2. Ontgrendel de SD-geheugenkaart, anders kunnen de programmeergegevens niet worden opgeslagen.

Een kookprogramma opslaan op een SD-geheugenkaart met uw PC *Vanaf november 2017

■ Afbeeldingen voorbereiden

- ① Schakel uw PC in en start Windows op.
- ② Sla de gewenste afbeeldingen op in een geschikte map op uw PC.
- Het aanbevolen formaat van de afbeelding is VGA 640 × 480. Bij gebruik van afbeeldingen anders dan dit formaat, kunnen afbeeldingen over het hoofd worden gezien of onduidelijk zijn.
- O Gebruik geen spaties of symbolen voor de gebruikersnamen of mapnamen, enz.

■ De gespecificeerde SD-geheugenkaart plaatsen

- ③ Plaats de gespecificeerde SD-geheugenkaart in de SD-kaartlezer van uw PC.
- ④ Dubbelklik op het SD-geheugenkaartstation in de map "Mijn Computer".
- ⑤ Verplaats de map "meigroup" naar uw PC, zoals naar Bureaublad.
Verplaats de map niet naar een diepere laag van uw PC.

■ Het programma op uw PC overschrijven

- ⑥ Dubbelklik op de map "meigroup".
Dubbelklik op de map "NE-SCV2BPQ" en vervolgens op de map "MemoryCookingData". WIJZIG GEEN ANDERE bestanden en mappen.
- ⑦ Open "NE_SCV2BPQ_MemoryCookingData.xlsm".
Als "Inhoud inschakelen" wordt weergegeven, klikt u erop.
Voer onderstaande gegevens in (in elk geval de gegevens "Voorverwarmtemperatuur" en "Stap 1" zijn noodzakelijk.)
 - Naam van het gerecht (alleen alfanumerieke tekens kunnen worden gebruikt)
 - Afbeeldingsbestand
 - pcs.
 - Voorverwarmtemperatuur
 - Gegevens Stap 1
- ⑦-1 Hoe een Afbeeldingsbestand te selecteren
Klik op de cel "Afbeeldingsbestand" voor een gewenst geheugennummer en selecteer vervolgens een afbeelding.
Houd er rekening mee dat alleen "jpg" gegevens worden geaccepteerd.

D-Geheugenkaart

⑦-2 Hoe kookgegevens in te voeren

Klik op de cel "Functie" voor Stap 1 en het keuzemenu verschijnt. Selecteer een kookfunctie in de keuzelijst.

- GR: Grill
- CV: Hetelucht
- GR+CV: Grill en Hetelucht
- MW+GR: Magnetron en Grill
- MW+CV: Magnetron en Hetelucht
- MW: Magnetron (Kunt u niet bij Stap 1 gebruiken.)

Nadat u Functie heeft geselecteerd, worden de opties in geel weergegeven. Selecteer opties uit de keuzemenu's. Voer voor elke kookstap de gegevens in.

⑧ Als alle programmeergegevens zijn ingevoerd, klik rechtsboven op "Gegevens opslaan".

(Het is niet "Overschrijven" van Excel-bestand.)

Klik op "OK" als u klaar bent.

⑨ Noteer het 4-cijferige Checksum-getal ter verificatie.

Overschrijf en sluit "NE_SCV2BPQ_MemoryCookingData.xlsm".

- O Als het niet werkt, neem dan contact op met de dealer of een serviceagent. (P.49)

■ Updaten van de gegevens op de SD-geheugenkaart

- ⑩ Kopieer de map "meigroup" van uw PC, zoals bureaublad, naar de map "meigroup" op de SD-geheugenkaart om deze te overschrijven.

Hoe de gegevens te verifiëren (SD Checksum)

- ① Plaats de gespecificeerde SD-geheugenkaart in de oven.
- ② Volg de stappen zoals beschreven op p.27 en controleer of het viercijferige nummer hetzelfde is als het nummer dat u in stap ⑨ hierboven heeft genoteerd.

Hoe de programmeergegevens verwijderen

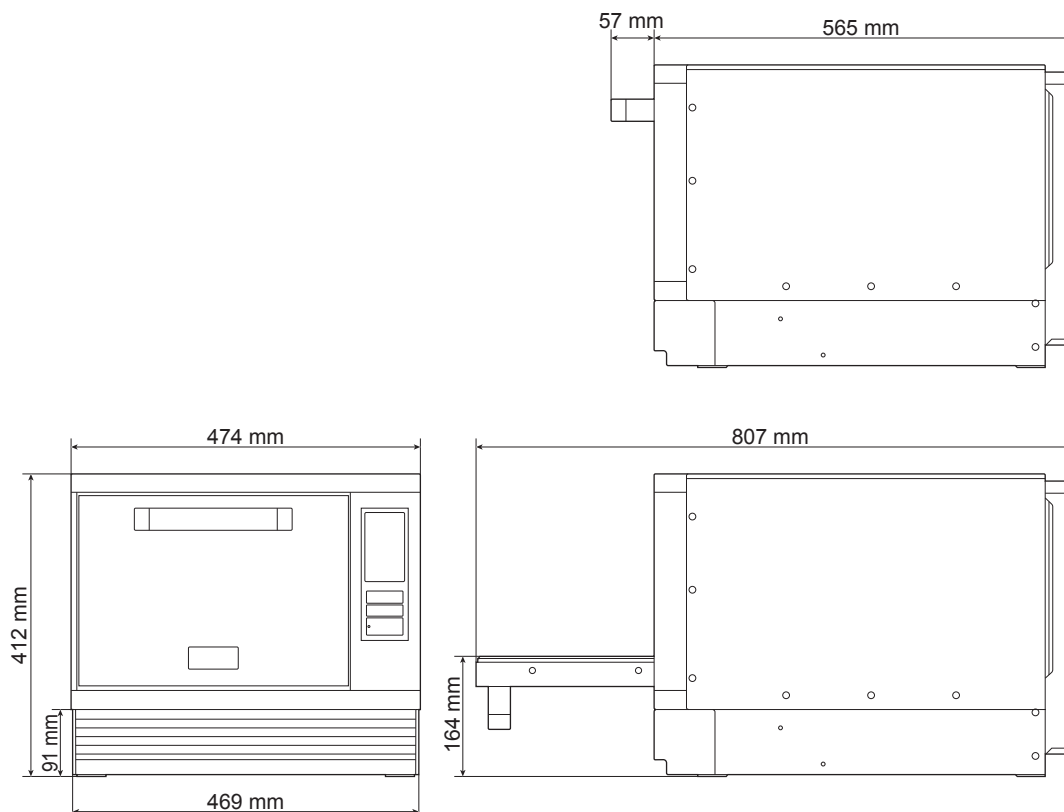
- ① Volg stappen ① tot ⑥ in p.51.
- ② Klik op "Gegevens Wissen".
- ③ Het bevestigingsscherm wordt weergegeven. Klik op "Ja". De programmeergegevens worden allemaal verwijderd.

Specificaties

Voeding		230–240 V, 50 Hz, eenfasestroom
Benodigd Vermogen		3600 W 15.8 A
Aansluiting		16 A
Uitgang	Magnetron	1050 W (IEC 60705)
	Hetelucht	1465 W
	Grill	1915 W
Frequentie		2450 MHz
Temperatuurbereik Hetelucht		180–280 °C
Bereik Voorverwarmtemperatuur		250°C / 280°C (Default) Kan worden ingesteld tussen 180–280°C in stappen van 10°C
Netto Gewicht		38.3 kg (inclusief accessoires)
Buitenafmetingen (W×D×H)		474 mm×565 mm×412 mm
Binnenafmetingen (W×D×H)		270 mm×330 mm×110 mm

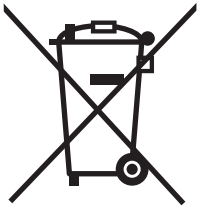
Nederlands

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



Informatie over afvalverwijdering

Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers van elektrische en elektronische apparatuur (particuliere huishoudens)



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

Breng deze producten voor een juiste behandeling, herwinning en recycling, naar aangewezen inzamelpunten, waar ze op kosteloze basis worden geaccepteerd.

Als alternatief kunt u in sommige landen bij de aanschaf van een gelijkwaardig nieuw product uw producten naar uw plaatselijke verkooppunt retourneren.

Door dit product op de juiste manier te verwijderen, bespaart u op waardevolle bronnen en voorkomt u mogelijke negatieve effecten op de menselijke gezondheid en het milieu die anders zouden kunnen ontstaan door onjuiste

afvalverwerking. Neem contact op met uw lokale autoriteit voor meer informatie over het dichtstbijzijnde verzamelpunt.

Er kunnen straffen van toepassing zijn op onjuiste verwijdering van dit afval, overeenkomstig nationale wetgeving.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Als u elektrische en elektronische apparatuur wilt verwijderen, neem dan voor meer informatie contact op met uw dealer of leverancier.

Informatie over verwijdering in andere landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Als u dit product wilt verwijderen, neem dan contact op met uw plaatselijke autoriteiten of dealer en vraag naar de juiste verwijderingsmethode.

